

MANUALE D'USO

FORNO DA INCASSO

IT

INSTRUCTION MANUAL

BUILT-IN OVEN

EN

MANUEL D'UTILISATION

FOUR ENCASTRABLE

FR

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAUBACKOFEN

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

INBOUWOVEN

NL

MANUAL DE USO

HORNO EMPOTRADO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

FORNO DE ENCASTRAR

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

RU

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

PIEKARNIK DO ZABUDOWY

PL

SF4400MCX1



---

**ITALIANO**

---

Gentile Cliente, desideriamo ringraziarLa per la fiducia accordataci.

Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica, abbinata ad una progettazione tecnica innovativa, offre oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

AugurandoLe di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

---

**ENGLISH**

---

Dear customer, we would like to thank you for your confidence in us.

By choosing one of our products, you have opted for solutions where research for beauty meets innovative technical design to provide unique objects which become pieces of furniture.

We hope you get the most out of your household appliance.

Kindest regards.

---

**FRANÇAIS**

---

Cher Client, nous souhaitons vous remercier pour la confiance que vous nous accordez.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour des solutions dont la recherche esthétique, associée à une conception technique innovante, offre des objets uniques qui deviennent des éléments de décoration. Tout en vous souhaitant d'apprécier pleinement les fonctions de votre appareil électroménager, nous vous présentons nos salutations les plus cordiales.

---

**DEUTSCH**

---

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Mit der Wahl eines unserer Produkte haben Sie sich für Lösungen entschieden, deren Ästhetik und innovativer technischer Entwurf Einrichtungsgegenstände von besonderem Design schaffen.

In der Hoffnung, dass Sie die Funktionen Ihres Haushaltsgerätes voll und ganz genießen und schätzen werden, verbleiben wir mit freundlichen Grüßen.

---

**NEDERLANDS**

---

Geachte klant, we danken u hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen.

Door voor een van onze producten te kiezen hebt u gekozen voor oplossingen met een esthetiek en innovatief technisch ontwerp die resulteren in unieke voorwerpen die een onderdeel van uw meubilair zullen worden.

We hopen dat u de functionaliteiten van uw huishoudtoestel ten volle zal waarderen.

Met hoogachting

---

**ESPAÑOL**

---

Estimado Cliente, deseamos darle las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros.

Al elegir uno de nuestros productos, usted ha optado por soluciones en que la búsqueda estética, combinada con una proyectación técnica innovadora, ofrece objetos únicos que se convierten en elementos de decoración.

Deseándole que pueda apreciar plenamente las funcionalidades de su electrodoméstico, le enviamos nuestros saludos más cordiales.

---

**PORTUGUÊS**

---

Caro Cliente, queremos agradecer-lhe pela confiança que em nós deposita.

Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a procura estética, combinada com uma concepção técnica inovadora, oferece objetos únicos que se transformam em elementos de decoração. Desejando-lhe que desfrute totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos mais sinceros cumprimentos.

---

**РУССКИЙ**

---

Уважаемый клиент! Благодарим вас за оказанное нам доверие.

Приобретенная вами продукция нашей марки предоставляет решения, в которых изысканная эстетика в сочетании с инновационным техническим дизайном воплощена в уникальные изделия, идеально сочетающиеся с элементами интерьера.

Надеемся, что вы в полной мере оцените разнообразные функции вашего электроприбора. Выражаем вам наше глубокое уважение.

---

**POLSKI**

---

Szanowni Klienci, dziękujemy za okazane nam zaufanie.

Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, które łącząc walory estetyczne z innowacyjnym wzornictwem technicznym, oferuje unikatowe przedmioty wyposażenia wnętrz.

Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia.

Serdecznie pozdrawiamy.

<b>1 Advertencias</b>	<b>295</b>
1.1 Instrucciones generales de seguridad	295
1.2 Instrucciones para usar los microondas	296
1.3 Para reducir el riesgo de lesiones a las personas que conectan a tierra la instalación	298
1.4 Responsabilidad del fabricante	298
1.5 Función del aparato	298
1.6 Placa de identificación	298
1.7 Consejos energéticos y medioambientales	299
1.8 Eliminación	299
1.9 Este manual de uso	300
1.10 Cómo leer el manual de uso	300
<b>2 Descripción</b>	<b>301</b>
2.1 Nombres de las partes del horno y de los accesorios	301
2.2 Especificaciones	302
<b>3 Uso</b>	<b>303</b>
3.1 Plato giratorio	303
3.2 Utensilios	304
3.3 Materiales que es posible utilizar en un horno microondas	305
3.4 Materiales que se deben evitar en un horno microondas	306
3.5 Su nuevo aparato	306
3.6 Antes de utilizar el aparato por primera vez	310
3.7 Configuración del horno	310
3.8 El microondas	312
3.9 Funcionamiento MicroCombi	314
3.10 Programas automáticos	315
3.11 Programas de descongelación	316
3.12 Configuración de las opciones de programación de la hora	317
3.13 Bloqueo para niños	318
3.14 Función de memoria (memory)	319
3.15 Inicio rápido	319
<b>4 Guía de cocina para expertos</b>	<b>320</b>
4.1 Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas	320
4.2 Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	322
4.3 Calentamiento de la comida	324
4.4 Cocción de alimentos	326
4.5 Palomitas para microondas	327
4.6 Consejos para el microondas	328
4.7 Tartas y pasteles	328
4.8 Consejos para hornear	331
4.9 Asado y grill	332
4.10 Consejos para asar y cocinar al grill	339

# Índice

4.11	Pasteles, gratinados, tostadas con aderezo	340
4.12	Productos precocinados, congelados	341
<b>5</b>	<b>Limpieza y mantenimiento</b>	<b>342</b>
5.1	Productos de limpieza	342
5.2	Tabla de fallos	344
5.3	Acrilamida en los alimentos	345
<b>6</b>	<b>Instalación</b>	<b>346</b>
6.1	Unidades instaladas	346
6.2	Dimensiones de instalación	347
6.3	Información importante	349

Aconsejamos leer detenidamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Advertencias

### ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA ATENTAMENTE Y CONSERVE PARA SU FUTURO USO.

#### 1.1 Instrucciones generales de seguridad

##### Daños a las personas

- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o la junta de la puerta está dañada, el horno no deberá utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- **ADVERTENCIA:** Es peligroso que cualquier persona que no sea competente lleve a cabo operaciones técnicas o reparaciones que impliquen la retirada de la cobertura de protección contra la exposición a la energía del microondas.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deberán calentarse en recipientes sellados, ya que podrían estallar.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque nunca las resistencias durante su uso.
- Mantener alejados a los niños menores de 8 años en el caso de que no estén continuamente vigilados.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o enseñados por personas adultas y responsables para su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza no deben ser efectuadas por niños sin vigilancia.
- Apague el aparato inmediatamente después de su uso.
- En caso de presencia de humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Nunca intente apagar llamas o un incendio con agua.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser efectuadas por personal cualificado en el respeto de las normas vigentes.
- No modificar el aparato.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras del aparato.



## Advertencias

- No intentar nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, es necesario ponerse en contacto inmediatamente con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.

### Riesgo de daños al aparato

- En las partes de vidrio no utilizar detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
  - Utilizar eventualmente utensilios de madera o de plástico.
  - No utilice un chorro de vapor para limpiar el aparato.
  - No obstruir las aberturas ni las ranuras de ventilación y de eliminación del calor.
  - No dejar el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas o aceites.
  - No utilizar nunca el aparato para calentar la vivienda.
  - No apoyarse o sentarse en la puerta abierta del aparato
  - Prestar atención a que no queden objetos atascados en las puertas.
- ### 1.2 Instrucciones para usar los microondas
- Controle el aparato durante la cocción de alimentos en recipientes de plástico o papel.
  - Utilice el microondas únicamente para la preparación de alimentos que estén destinados al consumo. Está estrictamente prohibido cualquier otro tipo de aplicaciones (p. ej. secar ropa, calentar zapatillas, esponjas, paños mojados o similares, deshidratar alimentos), ya que pueden conllevar el riesgo de lesiones o incendios.
  - Limpie de manera constante el aparato y elimine cualquier residuo de alimentos.
  - No utilice el microondas para secar alimentos.
  - No utilice el microondas para calentar aceites o para freír.
  - No utilice el aparato para calentar alimentos o bebidas que contengan alcohol.
  - La comida para niños no debe calentarse en recipientes sellados. Retire la tapa o la tetina (en caso de biberones). Compruebe siempre la temperatura del preparado una vez completado el calentamiento; no debería ser demasiado alta. Para una temperatura estable y para evitar quemaduras, remueva o agite el contenido.



- No caliente huevos con cáscara o huevos cocidos enteros, ya que podrían estallar incluso cuando se haya completado el proceso de calentamiento.
- Antes de cocinar alimentos que tengan piel o cáscara resistente (p. ej. patatas, manzanas, etc.), es necesario perforar la piel.
- No caliente alimentos introducidos en envases.
- No utilice las funciones del microondas cuando el horno esté vacío.
- Utilice herramientas y utensilios de cocina aptos para su uso en un horno microondas.
- No utilice recipientes de aluminio para cocinar alimentos.
- No utilice platos con decoraciones metálicas (doradas o plateadas).
- El aparato funciona en la banda ISM de 2.4 GHz.
- De acuerdo con las prescripciones relativas a la compatibilidad electromagnética, el aparato pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).

Las instrucciones de uso para aparatos fijos e integrados que se utilicen a una altura igual o superior a 900 mm sobre el suelo y que tengan platos giratorios desmontables deben indicar que se debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al retirar recipientes del aparato. Esto no puede aplicarse a los aparatos con puerta abatible horizontal.

Este aparato cumple con las normas y directivas actualmente vigentes en cuanto a la seguridad y a la compatibilidad electromagnética. Sin embargo, se recomienda que los portadores de marcapasos mantengan una distancia mínima de 20-30 cm entre el microondas en funcionamiento y el marcapasos. Consulte con el fabricante del marcapasos para más información.



# Advertencias

## 1.3 Para reducir el riesgo de lesiones a las personas que conectan a tierra la instalación



### Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- El riesgo de descarga eléctrica al tocar algunos de los componentes internos puede causar serias lesiones personales o la muerte. No desmonte el aparato.
  - Riesgo de descarga eléctrica
  - El uso indebido de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica.
  - No conecte el aparato a ninguna toma de corriente hasta que esté correctamente instalado y conectado a tierra.
  - Este aparato deberá conectarse a tierra. En caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica.
  - Consulte a un electricista o técnico si no ha comprendido por completo las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas acerca de si el aparato está correctamente conectado a tierra.
  - Si necesita utilizar un cable alargador, utilice únicamente uno de 3 cables.
1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enganche o tropiezo con un cable más largo.
  2. Si se usa un cable largo o un cable alargador:
    - La clasificación eléctrica del cable o del cable alargador debería ser al menos del mismo nivel que la clasificación eléctrica del dispositivo.
    - El cable alargador debe ser de 3 cables con toma de tierra.

- El cable largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o sobre la mesa, para que los niños no puedan tirar de él o tropezarse con él involuntariamente.

## 1.4 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas ocasionados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- inobservancia de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

## 1.5 Función del aparato

- Este aparato deberá ser utilizado para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inapropiado. No se puede utilizar:
  - en cocinas para empleados, en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.
  - en granjas/establecimientos de agroturismo.
  - por parte de los huéspedes en hoteles, moteles y ambientes residenciales.
  - en establecimientos de tipo bed and breakfast.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.

## 1.6 Placa de identificación

- La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado. La placa de identificación no se debe quitar nunca.



## 1.7 Consejos energéticos y medioambientales

Aquí puede encontrar consejos sobre cómo ahorrar energía al hornear y asar y sobre cómo desechar correctamente su aparato.

### Ahorro de energía

- Precaliente el horno solo si viene especificado en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilice moldes oscuros, lacados o esmaltados para hornear. Estos absorben especialmente bien el calor.
- Abra la puerta del horno lo menos posible mientras esté cocinando, horneando o asando.
- Es mejor hornear varios pasteles uno tras otro. El horno todavía está caliente, por lo que así se reduce el tiempo de cocción para el segundo pastel.
- También puede colocar dos moldes uno al lado del otro.

## 1.8 Eliminación



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La directiva establece un marco para la recogida y el reciclaje de los aparatos antiguos, que es válido en toda la UE.



### Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desactivar la alimentación eléctrica general.
- Desconectar el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija (si la hubiera).
- Entregue el aparato al centro adecuado de reciclaje de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, en razón de uno a uno.

Se precisa que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje al centro de reciclaje adecuado.



### Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No dejar sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permitir que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.



# Advertencias

## 1.9 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, leer detenidamente el presente manual de uso.

## 1.10 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

### Advertencias



Información general sobre este manual de uso sobre seguridad y para la eliminación final.

### Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

### Uso



Información sobre el uso del aparato y de sus accesorios, consejos para la cocción.

### Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

### Instalación



Información para el técnico cualificado: Instalación, funcionamiento e inspección.



Advertencias de seguridad



Información



Sugerencia

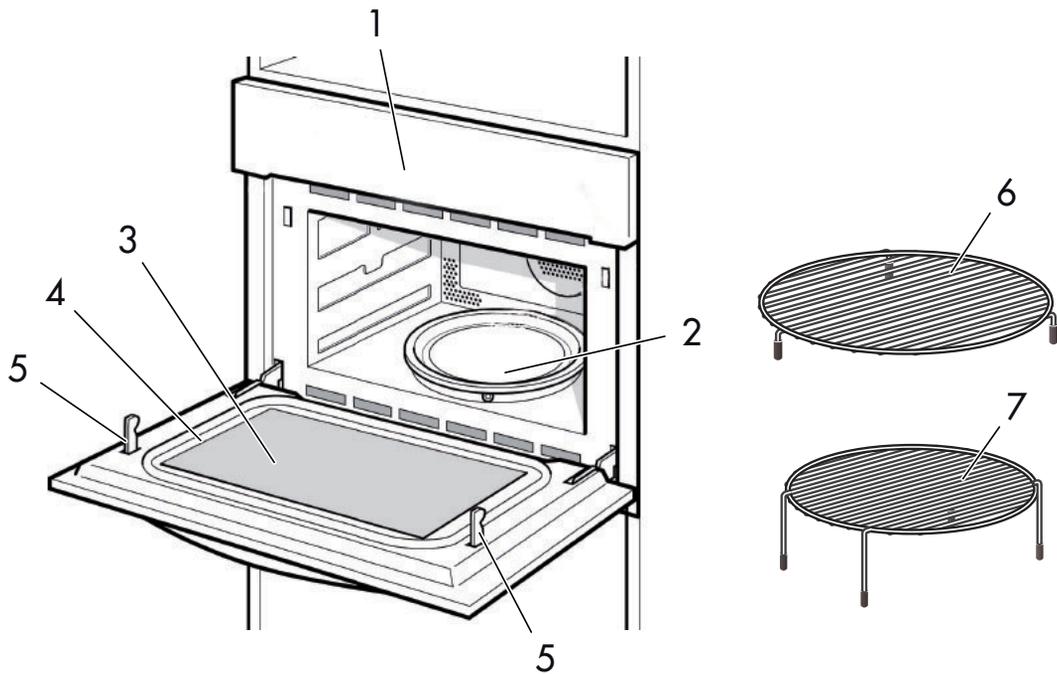
1. Secuencia de instrucciones de uso.

- Instrucciones de uso individual.



## 2 Descripción

### 2.1 Nombres de las partes del horno y de los accesorios



1 Panel de mandos

2 Plato giratorio de cristal

3 Ventana de observación

4 Ensamblaje de la puerta

5 Sistema de enclavamientos de seguridad

6 Rejilla inferior

7 Rejilla superior

ES



## 2.2 Especificaciones

<b>Modelo:</b>	SF4400MCX1
<b>Tensión nominal:</b>	230 V~50 Hz
<b>Tensión de salida máxima (microondas):</b>	900 W
<b>Capacidad del horno:</b>	44 L
<b>Diámetro del plato giratorio:</b>	Ø 360 mm
<b>Medidas exteriores:</b>	597x568x454mm
<b>Peso neto:</b>	36 kg aprox.



### 3 Uso

Retire el horno y todos los materiales del cartón y de la cavidad del horno.

El horno se presenta con los siguientes accesorios:

- Plato giratorio de cristal.
- Rejilla inferior.
- Rejilla superior.
- Anillo de ensamblaje del plato giratorio.
- Manual de instrucciones.

#### 3.1 Plato giratorio

Como superficie para la rejilla.

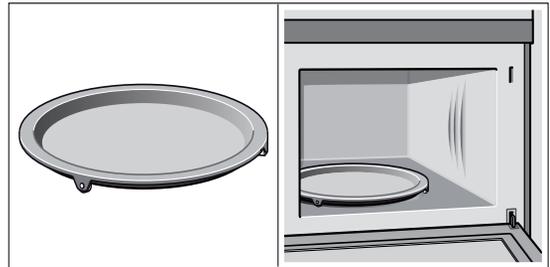
Los alimentos que requieren especialmente mucho calor por debajo pueden prepararse directamente en el plato giratorio.

El plato giratorio se puede girar hacia la derecha o hacia la izquierda.

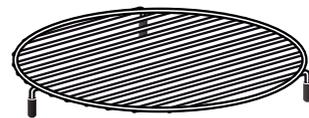
- Nunca utilice el microondas sin el plato giratorio.
- El plato giratorio puede soportar como máximo 5 kg.
- El plato giratorio debe girar con cualquier modo de calor.
- No coloque nunca el plato giratorio de cristal invertido. El plato giratorio de cristal nunca deberá estar limitado.
- Tanto el plato giratorio de cristal como el anillo de ensamblaje del plato giratorio deberán usarse siempre durante la cocción.
- Toda la comida y los recipientes de comida se colocan sobre el plato giratorio de cristal durante la cocción.
- Si el plato giratorio de cristal o el anillo de ensamblaje del plato giratorio se agrietan o se rompen, póngase en contacto con su servicio técnico autorizado más cercano.
- El tipo y la cantidad de accesorios dependen de la demanda real.

#### Instalación del plato giratorio

Coloque el plato giratorio sobre el accionamiento en el centro del compartimiento de cocción. Asegúrese de que esté bien sujeto.



#### Rejilla inferior



Para el microondas y para hornear y asar en el horno.

#### Rejilla superior



Para cocinar al grill, por ejemplo, filetes o salchichas; y para tostar pan.

Como soporte para platos llanos.

#### Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos cuidadosamente con agua caliente con jabón y un paño suave de cocina.



## 3.2 Utensilios



### Precaución Riesgo de lesiones

Es peligroso que cualquier persona que no sea competente lleve a cabo operaciones técnicas o reparaciones que impliquen la retirada de la cobertura de protección contra la exposición a las microondas.

Vea las instrucciones en «Materiales que es posible utilizar en un horno microondas». Puede haber ciertos utensilios no metálicos que no son seguros para su uso en hornos microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el siguiente procedimiento.

Prueba de utensilios:

1. Llene un recipiente apto para hornos microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) y el utensilio en cuestión.
2. Caliente a la máxima potencia durante 1 minuto.
3. Toque con cuidado el utensilio. Si el utensilio está caliente, no lo utilice para cocinar en el horno microondas.
4. No caliente el utensilio durante más de 1 minuto.



### 3.3 Materiales que es posible utilizar en un horno microondas

Utensilios	Notas
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. La parte baja del plato para dorar deberá estar al menos 5 mm por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede provocar la rotura del plato giratorio.
Vajilla	Solo para uso en hornos microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos agrietados o astillados.
Tarros de cristal	Retire siempre la tapa. Utilícelos solo para calentar la comida hasta que esté templada. La mayor parte de los tarros de cristal no son resistentes al calor y pueden romperse.
Recipientes de cristal	Solo recipientes de cristal resistentes al calor del horno. Asegúrese de que no tengan bordes metálicos. No utilice platos agrietados o astillados.
Bolsas para hornear	Siga las instrucciones del fabricante. No las cierre con cierres metálicos. Abra orificios para que pueda salir el vapor.
Platos y vasos de papel	Utilícelos solo para cocciones rápidas o para calentar. Controle el horno durante la cocción.
Servilletas de papel	Utilícelas para tapar la comida durante el recalentamiento y para absorber grasa. Utilícelas bajo supervisión solo para cocciones breves.
Papel de horno	Utilícelo para tapar, evitar salpicaduras o como envoltorio para cocer al vapor.
Plástico	Solo para uso en hornos microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Deberá estar etiquetado como «apto para uso en horno microondas». Algunos recipientes de plástico se reblandecen cuando la comida se calienta. Las «bolsas de cocción» y las bolsas de plástico bien cerradas se deberán cortar, perforar o airear siguiendo las instrucciones del envase.
Film de plástico	Solo para uso en hornos microondas. Utilícelo para tapar la comida durante la cocción para retener la humedad. No permita que el film de plástico roce la comida.
Termómetros	Solo para uso en hornos microondas (termómetros para carne y caramelo).
Papel encerado	Utilícelo para tapar, evitar salpicaduras y mantener la humedad.



## Uso

### 3.4 Materiales que se deben evitar en un horno microondas

Utensilios	Notas
Bandeja de aluminio	Puede provocar la formación de arcos eléctricos. Coloque la comida en un plato apto para horno microondas
Cartón para alimentos con asa metálica	Puede provocar la formación de arcos eléctricos. Coloque la comida en un plato apto para horno microondas.
Utensilios metálicos o con borde metálico	El metal aísla la comida de la energía de las microondas. El borde de metal puede provocar la formación de arcos eléctricos.
Cierres de alambre	Pueden provocar la formación de arcos eléctricos y provocar un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Podrían incendiar el horno.
Espuma de plástico	La espuma de plástico puede derretirse o contaminar el líquido del interior si se expone a altas temperaturas.
Madera	Si se utiliza en el horno microondas, la madera se secará y puede partirse o astillarse

### 3.5 Su nuevo aparato

Utilice esta sección para empezar a conocer su nuevo aparato.

Aquí se explican el panel de control y los controles individuales de funcionamiento. Encontrará información sobre el compartimiento de cocción y los accesorios.

#### Panel de mandos





## Teclas táctiles y pantalla

Las teclas táctiles sirven para configurar las diferentes funciones complementarias. En la pantalla puede leer los valores configurados.

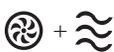
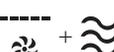
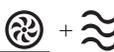
Símbolo	Función
	MICROONDAS
	RESISTENCIA DE CONVECCIÓN
	VENTILADOR CON GRILL
	GRILL
	RESISTENCIA DE CONVECCIÓN + INFERIOR
<b>M</b>	MEMORIA
<b>- +</b>	AJUSTE DE PARÁMETROS
	TEMPERATURA/PESO
<b>P</b>	PROGRAMAS AUTOMÁTICOS
	DESCONGELAR
	PULSAR Y MANTENER PRESIONADO: BLOQUEO PARA NIÑOS PULSAR BREVEMENTE: PRECALENTAMIENTO RÁPIDO
	RELOJ
	INICIO
	PULSAR BREVEMENTE: DETENER PULSAR DOS VECES: CANCELAR



## Uso

### Funciones y visualización de la pantalla

Usar las teclas de función para configurar el tipo de calentamiento.

	Función	Uso
	RESISTENCIA DE CONVECCIÓN	Para hornear bizcochos en moldes, flanes y tartas de queso, pasteles, pizzas y pequeños productos de panadería en la bandeja de horno. El horno a 50°C puede mantener el sabor de los alimentos después de la conservación del calor de 1-2 horas.
	VENTILADOR CON GRILL	Las aves se doran y quedan crujientes. Los guisos al horno y los platos al grill salen mejor con este ajuste.
	RESISTENCIA DE CONVECCIÓN + INFERIOR	Para productos congelados y platos que requieren mucho calor por debajo.
	GRILL	Seleccione entre los niveles alto, medio o bajo. Esta opción es ideal para asar filetes, salchichas, trozos de pescado o rodajas de pan.
	RESISTENCIA DE CONVECCIÓN + MICROONDAS	Utilice esta función para asar rápidamente los alimentos. Al mismo tiempo, utilice la función de aire caliente 3D
	VENTILADOR CON GRILL + MICROONDAS	Las aves se doran y quedan crujientes. Los guisos al horno y los platos al grill salen mejor con este ajuste. Utilice esta función para asar los alimentos de manera uniforme.
	RESISTENCIA DE CONVECCIÓN + INFERIOR + MICROONDAS	Utilice esta función para asar rápidamente los alimentos. Al mismo tiempo, utilice la función de ajuste para pizza.
	GRILL + MICROONDAS	Utilice esta función para cocinar los alimentos rápidamente y, al mismo tiempo, darles una cobertura dorada.
	DESCONGELAR	2 programas de descongelación
	PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	13 programadores de cocción El tipo de calentamiento y el tiempo de cocción se configuran en función del peso
	MICROONDAS	Descongelar, recalentar y cocinar.



## Ajuste de parámetros

Usar las teclas de ajuste para configurar los parámetros.

Parámetro	Función
MENÚ AUTOMÁTICO	Seleccione 13 programas automáticos. De P 01 a P 13.
TEMPERATURA	Seleccione la temperatura de cocción (°C).  : 50,100,105,110...230  : 100,105,110...230  : 100,105,110...230  +  : 50,100,105,110...230  +  : 100,105,110...230  +  : 100,105,110...230
PESO	Configure el peso de la cocción
TIEMPO	Seleccione el tiempo de cocción
MICROONDAS	Seleccione la potencia del microondas. 100 W, 300 W 450 W, 700 W y 900 W

ES

## Ventilador de enfriamiento

El aparato tiene un ventilador de enfriamiento. El ventilador de enfriamiento se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente sale por encima de la puerta.

El ventilador de enfriamiento sigue funcionando durante un tiempo después del funcionamiento.



El aparato permanece frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador de enfriamiento seguirá encendido. El ventilador puede seguir funcionando incluso cuando el microondas ha dejado de funcionar.



No tape las ranuras de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalentará.



Puede aparecer condensación en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo. Es normal y no afecta de forma negativa al funcionamiento del microondas. Limpie la condensación después de la cocción.



### 3.6 Antes de utilizar el aparato por primera vez

Aquí encontrará todo lo que debe realizar antes de utilizar el horno para preparar alimentos por primera vez. En primer lugar, lea la sección que se encuentra en «Instrucciones generales de seguridad».

#### Programación del reloj

Una vez conectado el aparato, «00:00» parpadeará y el zumbador sonará una vez. Programe el reloj.

1. Pulse la tecla «— +» entre 00:00 y 23:59.
2. Pulse la tecla .

La hora está programada.

#### Calentamiento del horno

Para eliminar el a nuevo, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Lo ideal es una hora con  aire caliente 3D a 230 °C. Asegúrese de que no queden restos de embalaje en el compartimiento de cocción.

1. Pulse la tecla  para configurar la función de aire caliente.
2. Pulse la tecla «— +» para ajustar la temperatura a 230 °C.
3. Pulse la tecla . Pulse la tecla «— +» para ajustar el tiempo de cocción a 60 minutos.
4. Pulse la tecla . El horno empieza a calentarse.

### 3.7 Configuración del horno

El horno se puede configurar de diferentes maneras. Aquí le explicaremos cómo puede seleccionar el tipo de calentamiento deseado y la configuración de la temperatura o del grill. También puede seleccionar el tiempo de cocción del horno para su plato. Consulte la sección sobre la configuración de las opciones de programación de la hora.

#### Configuración del tipo de calentamiento y temperatura

Por ejemplo:  Aire caliente 3D a 200 °C durante 25 minutos.

1. Pulse la tecla  para configurar la función de aire caliente.
2. La temperatura por defecto, 180 °C, parpadeará.
3. Pulse la tecla «— +» para ajustar la temperatura a 200 °C.
4. Pulse la tecla . Pulse la tecla «— +» para ajustar el tiempo de cocción a 25 minutos.
5. Pulse la tecla . El horno empieza a calentarse.

#### Apertura de la puerta del horno durante el funcionamiento

Se suspende el funcionamiento. Tras cerrar la puerta, pulse la tecla . Continúa en funcionamiento.

#### Pausa del funcionamiento

Pulse la tecla  para pausar el funcionamiento. A continuación, pulse la tecla  para continuar el funcionamiento.

#### Cambio del tiempo de cocción

Esto se puede hacer en cualquier momento. Pulse la tecla . Pulse la tecla «— +» para cambiar el tiempo de cocción.



## Cambio de temperatura

Esto se puede hacer en cualquier momento. Toque para configurar la nueva temperatura. Toque la tecla « — + » para ajustar la temperatura.

## Cancelación del funcionamiento

Pulse dos veces para cancelar el funcionamiento.

## Pre calentamiento rápido

Con el pre calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura establecida con especial rapidez.

El pre calentamiento rápido está disponible para los siguientes tipos de calentamiento:

	RESISTENCIA DE CONVECCIÓN
	VENTILADOR CON GRILL
	RESISTENCIA DE CONVECCIÓN + MICROONDAS
	VENTILADOR CON GRILL + MICROONDAS
	RESISTENCIA DE CONVECCIÓN + INFERIOR
	RESISTENCIA DE CONVECCIÓN + INFERIOR + MICROONDAS

Para garantizar el resultado de la cocción en el horno, introduzca los alimentos en el compartimiento de cocción solo cuando haya finalizado la fase de pre calentamiento.

1. Configuración del tipo de calentamiento y temperatura.
2. Pulse la tecla / .
3. El símbolo se ilumina en la pantalla.
4. Pulse la tecla .

El horno empieza a calentarse.

## El proceso de pre calentamiento ha finalizado

Suena una señal. El símbolo parpadea en la pantalla. Ponga el plato en el horno.

## Cancelación del pre calentamiento rápido

Durante la configuración de la función de pre calentamiento rápido, pulse / para cancelar la función.

Durante el pre calentamiento rápido, pulse o / para cancelar la función. También puede abrir la puerta para cancelar la función.



- La función de pre calentamiento rápido solo funciona si ya ha seleccionado uno de los modos anteriores. Durante el pre calentamiento, la función de microondas está desactivada.
- Solo cuando se oiga la alarma y el icono de pre calentamiento parpadee se podrá abrir la puerta y poner los alimentos dentro.



### 3.8 El microondas

Las microondas se convierten en calor en los alimentos. El microondas puede utilizarse por sí solo o en combinación con otro tipo de calentamiento. Encontrará información sobre los recipientes para horno y sobre cómo configurar el microondas.



En la Guía de cocina para expertos encontrará ejemplos para descongelar, calentar y cocinar con el horno microondas.



Los pasos de las cantidades para el tiempo de ajuste del interruptor codificador son los siguientes:

- 0-1 min: 1 segundo
- 1-5 min: 10 segundos
- 5-15 min: 30 segundos
- 15-60 min: 1 minuto
- 60 min: 5 minutos

### Notas sobre los recipientes para horno

#### Recipientes para horno adecuados

Los recipientes para horno adecuados son los resistentes al calor, fabricados en vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al calor. Estos materiales permiten el paso de las microondas.

También puede utilizar platos. Esto le evita tener que pasar los alimentos de un plato a otro. Solo debe utilizar recipientes para horno con adornos dorados o plateados si el fabricante garantiza que son adecuados para su uso en el microondas.

#### Recipientes para horno inadecuados

Los recipientes para horno metálicos no son adecuados. El metal no permite el paso de las microondas. Los alimentos en recipientes metálicos cubiertos se mantendrán fríos.

### Prueba de los recipientes para horno

No encienda el microondas a no ser que haya alimentos en su interior. La siguiente prueba de los recipientes para horno es la única excepción a esta regla.

Realice la siguiente prueba si no está seguro de si sus recipientes son aptos para el uso en el microondas:

1. Caliente el recipiente para horno vacío a la máxima potencia entre  $\frac{1}{2}$  y 1 minuto.
2. Compruebe la temperatura de vez en cuando durante ese tiempo.

El recipiente debe estar todavía frío o templado al tacto.

El recipiente no es adecuado si se pone caliente o si saltan chispas.



## Configuración de la potencia del microondas

Use la tecla  para ajustar la potencia del microondas deseada.

100 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelación de alimentos delicados</li> <li>• Descongelación de alimentos de forma irregular</li> <li>• Reblandecimiento de helados</li> <li>• Dejar que suba la masa</li> </ul>
300 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelación</li> <li>• Fundición de chocolate y mantequilla</li> </ul>
450 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cocción de arroz, sopa</li> </ul>
700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recalentamiento</li> <li>• Cocción de setas y marisco</li> <li>• Cocción de platos con huevo y queso</li> </ul>
900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ebullición de agua, recalentamiento</li> <li>• Cocción de pollo, pescado, verduras</li> </ul>



- Al pulsar una tecla, la potencia seleccionada se ilumina.
- La potencia del microondas puede ajustarse a 900 vatios durante un máximo de 30 minutos. Con el resto de ajustes de potencia es posible un tiempo máximo de cocción de 1 hora y 30 minutos.

## Configuración del microondas

Por ejemplo: Configuración de potencia del microondas 300 W, tiempo de cocción 17 minutos

1. Pulse la tecla  del microondas. Aparecerá la potencia por defecto del microondas, 900 W, y parpadeará el tiempo de cocción por defecto.
2. Pulse la tecla ; la potencia por defecto del microondas parpadeará. Pulse la tecla « » para ajustar la potencia del microondas a 300 W.

3. Pulse la tecla ; el tiempo de cocción por defecto parpadeará. Pulse la tecla « » para ajustar el tiempo de cocción a 17 minutos

4. Pulse la tecla .

Empieza el funcionamiento. En la pantalla comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción.

### El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado.

### Apertura de la puerta del horno durante el funcionamiento

Se suspende el funcionamiento. Tras cerrar la puerta, pulse la tecla . Continúa en funcionamiento.

### Cambio del tiempo de cocción

Esto se puede hacer en cualquier momento.

Pulse la tecla . Pulse la tecla « » para cambiar el tiempo de cocción.

### Cambio del ajuste de potencia del microondas

Esto se puede hacer en cualquier momento.

Pulse la  tecla para configurar la nueva potencia del microondas. Pulse la tecla « » para ajustar la potencia del microondas.

### Pausa del funcionamiento

Pulse brevemente la tecla . El horno está en pausa. Pulse de nuevo la tecla  para reanudar el funcionamiento.

### Cancelación del funcionamiento

Pulse dos veces la tecla  para cancelar el funcionamiento.



- Al pulsar la tecla  del microondas, siempre se ilumina el ajuste de mayor potencia del microondas como ajuste sugerido.
- Si abre la puerta del aparato durante la cocción, el ventilador seguirá funcionando.



### 3.9 Funcionamiento MicroCombi

Implica el funcionamiento simultáneo del grill y del microondas. El uso del microondas hace que los platos estén listos más rápidamente, pero siguen dorándose bien.

Puede activar cualquier configuración de potencia del microondas.

Excepción: 900 vatios

#### Configuración de Microwave Combi

Ejemplo: microondas a 100 W, 17 minutos y aire caliente a 190 °C.

1. Pulse la tecla  para configurar la función de aire caliente.
2. La temperatura por defecto, 180 °C, parpadeará. Pulse la tecla «— +» para ajustar la temperatura a 190 °C.
3. Pulse la tecla  para introducir el modo  + . La potencia del microondas por defecto, 300 W, parpadeará. Después, pulse la tecla «— +» para ajustar la potencia del microondas a 100 W.
4. Pulse la tecla . Pulse la tecla «— +» para ajustar el tiempo de cocción a 17 minutos.
5. Pulse la tecla .

El aparato comienza a funcionar.

Comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción.

#### El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El modo combinado ha finalizado.

#### Apertura de la puerta del horno durante la cocción

Se suspende el funcionamiento. Tras cerrar la puerta, pulse brevemente la tecla . El programa continuará.

#### Pausa del funcionamiento

Pulse brevemente la tecla . El horno está en pausa. Pulse de nuevo la tecla  para reanudar el funcionamiento.

#### Cambio del tiempo de cocción

Esto se puede hacer en cualquier momento. Pulse la tecla . Pulse la tecla «— +» para cambiar el tiempo de cocción.

#### Cambio del ajuste de potencia del microondas

Esto se puede hacer en cualquier momento. Pulse  para configurar la nueva potencia del microondas. Pulse la tecla «— +» para ajustar la potencia del microondas.

#### Cambio de temperatura

Esto se puede hacer en cualquier momento. Pulse  para configurar la nueva temperatura. Toque la tecla «— +» para ajustar la temperatura.

#### Cancelación del funcionamiento

Pulse dos veces la tecla  para cancelar el funcionamiento.



### 3.10 Programas automáticos

Los programas automáticos le permiten preparar alimentos de forma muy sencilla. Debe seleccionar el programa e introducir el peso de la comida. El programa automático realiza el ajuste óptimo. Puede elegir entre 13 programas.

Coloque siempre los alimentos en el compartimiento de cocción frío.

#### Configuración de un programa

Una vez seleccionado un programa, configure el horno. El selector de temperatura debe estar en la posición off.

Por ejemplo: Programa 3 con un peso de 1 kilogramos.

1. Pulse la tecla **P**. El número del primer programa aparece en la pantalla.
2. Pulse la tecla «**- +**» o **P A** para seleccionar el número de programa P03.
3. Pulse la tecla .
4. Pulse la tecla «**- +**» para configurar el peso; se mostrará el tiempo de cocción.
5. Pulse la tecla . Inicia el programa. Puede observar la cuenta atrás del tiempo de cocción.

#### Menú automático

Programa	Categoría	Elemento
P1**	Verduras	Verduras frescas
P2**	Guarniciones	Patatas peladas/cocidas
P3*	Guarniciones	Patatas asadas Si escucha un pitido, gire la comida. El horno microondas combi inicia automáticamente la siguiente fase.
P4	Aves/Pescado	Trozos de pollo Si escucha un pitido, gire la comida. El horno microondas combi inicia automáticamente la siguiente fase
P5*	Repostería	Pastel
P6*	Repostería	Tarta de manzana
P7*	Repostería	quiche
P8**	Recalentar	Bebidas/sopa
P9**	Recalentar	Comida emplatada
P10**	Recalentar	Salsa/guiso/plato
P11*	Precocinados	Pizza congelada



# Uso

Programa	Categoría	Elemento
P12*	Precocinados	Patatas para horno congeladas Si escucha un pitido, gire la comida. El horno microondas combi inicia automáticamente la siguiente fase.
P13*	Precocinados	Lasaña congelada



- Los programas con un \* se precalientan. Durante el precalentamiento, el tiempo de cocción se detiene y el símbolo de precalentamiento se enciende. Después del precalentamiento, escuchará una alarma y el símbolo de precalentamiento parpadeará.
- Los programas con \*\* solo usan la función de microondas.

## El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar.

## Cambio de programa

Una vez iniciado el programa, el número del programa y el peso no se pueden cambiar.

## Cancelación del programa

Pulse la tecla  para cancelar el funcionamiento.

## Cambio del tiempo de cocción

Si utiliza programas automáticos, no puede cambiar el tiempo de cocción.

## 3.11 Programas de descongelación

Puede utilizar 2 programas de descongelación para descongelar carne, aves y pan.

1. Pulse la tecla . El número del primer programa aparece en la pantalla.
2. Pulse la tecla «— +» para seleccionar el número de programa.
3. Pulse la tecla .
4. Pulse la tecla «— +» para configurar el peso; se mostrará el tiempo de cocción.
5. Pulse la tecla . Inicia el programa. Puede observar la cuenta atrás del tiempo de cocción.

## Preparación de alimentos

- Utilice alimentos congelados a -18 °C y almacenados en porciones lo más finas posible.  
Saque los alimentos a descongelar de todos los envases y péselos. Necesita saber el peso para configurar el programa.
- Saldrá líquido al descongelar carne o aves. Escorra este líquido cuando dé la vuelta a la carne y las aves y en ningún caso lo utilice para otros fines ni permita que entre en contacto con otros alimentos.

## Recipientes para horno

- Coloque los alimentos en un plato llano apto para microondas, por ejemplo, un plato de porcelana o de cristal, pero sin cubrirlo.



- Al descongelar el pollo y las porciones de pollo (d 01), una señal acústica sonará en dos ocasiones para indicar que se debe dar la vuelta a los alimentos.

### Tiempo de reposo

- Los alimentos descongelados se deben dejar reposar de 10 a 30 minutos más hasta que alcancen una temperatura uniforme. Los trozos grandes de carne requieren más tiempo de reposo que los trozos más pequeños. Los trozos planos de carne y los artículos preparados con carne picada deben separarse entre sí antes de dejarlos reposar.

Transcurrido este tiempo, se puede seguir preparando la comida, aunque los trozos gruesos de carne pueden seguir congelados en el centro.

En este momento se pueden retirar los menudillos de las aves.

Programa n.º	Descongelación	Rango de peso en kg
d 01 *	carne, aves y pescado	0,20 - 1,00
d 02 *	pan, pastel y fruta	0,10 - 0,50

\* Durante la descongelación, coloque la comida en la rejilla inferior

## 3.12 Configuración de las opciones de programación de la hora

El horno cuenta con diferentes opciones de programación de la hora. Puede utilizar la tecla  para acceder al menú y desplazarse entre las diferentes funciones.

Mediante la tecla « — + » puede modificar directamente una opción de programación de la hora que ya haya sido configurada.

### Programación del temporizador

Puede utilizar el temporizador como temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El temporizador tiene su propia señal acústica. De este modo, podrá saber si es el temporizador o el tiempo de cocción el que ha finalizado.

1. En modo espera, pulse la tecla  para introducir el temporizador de cocina. Se mostrará «00:00».
2. Pulse la tecla « — + » para ajustar el tiempo del temporizador. El tiempo máximo es de 5 horas.
3. Pulse la tecla  para iniciar el temporizador.

### Ha finalizado la duración del temporizador

Suena una señal.

### Cancelación de la duración del temporizador

Pulse la tecla  para cancelar la duración del temporizador.

### Programación del tiempo de cocción

El tiempo de cocción para los alimentos se puede programar en el horno. Cuando finaliza el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. Esto significa que no debe interrumpir otras tareas para apagar el horno. El tiempo de cocción no se puede exceder accidentalmente.



El horno se pone en marcha. En la pantalla se observa la cuenta atrás del tiempo de cocción.

### El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal acústica. El horno deja de calentar.

### Programación del reloj

Una vez conectado el aparato, «00:00» parpadeará y el zumbador sonará una vez. Programe el reloj.

1. Pulse la tecla «— +» entre 00:00 y 23:59
2. Pulse la tecla . La hora está programada.

### Cambio del reloj

1. Deje pulsada la tecla  durante 3 segundos en modo espera. La hora actual desaparecerá y luego parpadeará la hora en la pantalla.
2. Pulse la tecla «— +» para programar la nueva hora y pulse la tecla  para confirmar la configuración.

### 3.13 Bloqueo para niños

El horno cuenta con un bloqueo para niños para evitar que los niños lo enciendan accidentalmente.

El horno no responde a ningún ajuste. El temporizador y el reloj también pueden ajustarse cuando el seguro para niños está activado.

#### Activación del bloqueo para niños

Requisito: No se debe ajustar ningún tiempo de cocción y el selector de función debe estar en posición off.

Deje pulsada la tecla  durante aproximadamente 3 segundos.

El símbolo  aparece en la pantalla. Se activa el bloqueo para niños.

#### Desactivación del bloqueo para niños

Deje pulsada la tecla  durante aproximadamente 3 segundos.

El símbolo  de la pantalla desaparece. Se desactiva el bloqueo para niños.

#### Bloqueo para niños con otras operaciones de cocción

Cuando se han ajustado otros programas de cocción, el bloqueo para niños no está operativo.



### 3.14 Función de memoria (memory)

1. Al final de la cocción, no pulse la tecla , sino la tecla **M** para introducir el modo de cocción memory. El tiempo de cocción y el segmento memory actual se mostrarán alternativamente en la pantalla. Los demás mantienen la configuración original.
2. Pulse la tecla **M** nuevamente para seleccionar el procedimiento memory N1-N3. En la pantalla se mostrará alternativamente N1, N2, N3. Una vez elegido el procedimiento, deje de pulsar.
3. Pulse la tecla  para iniciar la cocción memory. Si no lo necesita, pulse la tecla  para cancelar y la pantalla volverá a mostrar el tiempo de cocción.
4. Si el segmento memory actual ya era la cocción memory, las memorias anteriores se cubrirán cuando se vuelva a memorizar en este segmento.

#### Uso de la función memory

1. En modo espera, pulse la tecla **M** y en la pantalla se mostrará el programa de cocción configurado. El tiempo de cocción y el segmento memory se mostrarán alternativamente. Si no ha establecido ningún segmento memory, mostrará el segmento memory actual.
2. Pulse varias veces la tecla **M** para seleccionar el procedimiento memory N1-N3. En la pantalla se mostrará N1, N2, N3.
3. Pulse la tecla  para iniciar la cocción memory.

### 3.15 Inicio rápido

1. En modo espera, pulse la tecla  para iniciar una cocción de 30 segundos a una potencia de microondas de 900 W.
2. Durante la cocción (excepto Cocción automática y Descongelación), cada toque adicional de la tecla  puede aumentar 30 segundos el tiempo de cocción hasta el MÁX. correspondiente.



## 4 Guía de cocina para expertos

Aquí encontrará una selección de recetas y los ajustes ideales para ellas. Le mostraremos qué tipo de calentamiento y qué temperatura o configuración de potencia del microondas es la mejor para su comida.

Puede encontrar información sobre los accesorios adecuados y la altura a la que deben introducirse. También hay consejos sobre los recipientes para horno y los métodos de preparación.



- Los valores de la tabla se aplican siempre a los alimentos introducidos en el compartimiento de cocción cuando está frío y vacío. Precaliente el aparato solo si la tabla específica que debe hacerlo. Antes de utilizar el aparato, retire todos los accesorios del compartimiento de cocción que no vaya a utilizar.
- No cubra los accesorios con papel de horno hasta después de haberlos precalentado.
- Los tiempos indicados en las tablas son solo orientativos. Dependerán de la calidad y de la composición de los alimentos.
- Use los accesorios suministrados. Puede obtener accesorios adicionales en los distribuidores especializados o en el servicio posventa.
- Utilice siempre un paño o guantes para horno cuando saque los accesorios o los recipientes del compartimiento de cocción.

## 4.1 Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Las siguientes tablas le proporcionan diferentes opciones y ajustes para el microondas.

Los tiempos indicados en las tablas son solo orientativos. Pueden variar en función de los recipientes para horno utilizados, la calidad, la temperatura y la consistencia de los alimentos.

Los intervalos de tiempo suelen especificarse en las tablas. Establezca primero el tiempo más corto y luego amplíelo si es necesario. Puede ser que tenga cantidades diferentes a las especificadas en las tablas. Se puede aplicar una regla general: El doble de cantidad - algo menos del doble de tiempo de cocción; la mitad de cantidad - la mitad del tiempo de cocción.

### Descongelación



- Coloque los alimentos congelados en un recipiente abierto en la rejilla inferior.
- Las partes delicadas, como los muslos y las alas de pollo o las capas grasas exteriores de los asados, pueden cubrirse con trozos pequeños de papel de aluminio. El papel de aluminio no debe tocar las paredes del compartimiento de cocción. Puede retirar el papel de aluminio a mitad del tiempo de descongelación.
- Gire o remueva los alimentos una o dos veces durante el tiempo de descongelación. Los trozos grandes de comida se deben girar varias veces. Al darles la vuelta, retire el líquido producido por la descongelación.
- Coloque los alimentos directamente en el plato giratorio.



- Deje los artículos descongelados a temperatura ambiente entre 10 y 60 minutos más para que la temperatura se estabilice. En este momento se pueden retirar los menudillos de las aves.

Descongelación	Peso	Configuración de la potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Trozos enteros de carne (res, ternera o cerdo - deshuesados o sin deshuesar)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min	Girar varias veces
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min	
Carne en trozos o rodajas de res, ternera o cerdo	200g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	Separe las partes descongeladas al girar
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Carne picada, mixta	200g	100 W, 10-15 min	Si es posible, congele los alimentos de forma horizontal Gírela varias veces, retire la carne descongelada
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Aves o porciones de aves	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	Gírela durante la cocción.
	1,2 kg	300 W, 15 min + 100 W, 25-30 min	
Pato	2 kg	300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min	Girar varias veces
Filete de pescado, bistec o rodajas	400 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Separe las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	-
	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	
Verduras, como guisantes	300 g	300 W, 10-15 min	Remueva con cuidado durante la descongelación.
	600 g	300 W, 10 min + 100 W, 10-15 min	
Fruta, como frambuesas	300 g	300 W, 7-10 min	Remueva con cuidado durante la descongelación y separe las partes descongeladas
	500 g	300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min	



## Uso

Descongelación	Peso	Configuración de la potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Mantequilla para descongelar	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Retire todo el envase
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	
Hogaza de pan	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min	Gírela durante la cocción.
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15-25 min	
Pasteles secos, como bizcochos	500 g	100 W, 15-20 min	Solo para pasteles sin glaseado, nata o crema pastelera, separe los trozos de pastel.
	750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
Pasteles húmedos, como flan de frutas o tarta de queso	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min	

### 4.2 Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados



- Saque los platos preparados del envase. Se calentarán de forma más rápida y uniforme en los recipientes para microondas. Los diferentes ingredientes de la comida pueden no necesitar el mismo tiempo para calentarse.
- Los alimentos que quedan planos se cocinan más rápidamente que los apilados. Por lo tanto, es conveniente distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en los recipientes. Los diferentes alimentos no deben colocarse unos encima de otros.



- Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapa adecuada para su recipiente para horno, utilice un plato o papel de aluminio especial para microondas.
- Remueva o gire los alimentos 2 o 3 veces durante la cocción.
- Después de calentar, deje reposar los alimentos de 2 a 5 minutos más para que alcancen una temperatura uniforme.
- Utilice siempre un paño o guantes para horno cuando saque los platos del horno.
- Esto ayudará a que los alimentos conserven su propio sabor, por lo que necesitarán menos condimentos.



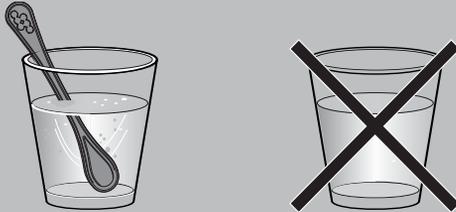
Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Configuración de la potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Menú, comida emplatada, comida preparada	300-400 g	700 W, 10-15 min	Saque los alimentos del envase; cúbralos para calentarlos
Sopa	400-500 g	700 W, 8-10 min	Recipientes para horno con tapa
Guisos	500 g	700 W, 10-15 min	Recipientes para horno con tapa
	1 kg	700 W, 20-25 min	
Rodajas o trozos de carne en salsa, como goulash	500 g	700 W, 15-20 min	Recipientes para horno con tapa
	1 kg	700 W, 25-30 min	
Pescado, como filetes	400 g	700 W, 10-15 min	Tapado
	800 g	700 W, 18-20 min	
Guarniciones, como arroz o pasta	250 g	700 W, 2-5 min	Recipientes para horno con tapa; añadir líquido
	500 g	700 W, 8-10 min	
Verduras, como guisantes, brócoli o zanahoria	300 g	700 W, 8-10 min	Recipientes para horno con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	700 W, 15-20 min	
Crema de espinacas	450 g	700 W, 11-16 min	Cocinar sin agua adicional



## 4.3 Calentamiento de la comida



### Uso incorrecto Riesgo de quemaduras



- Existe la posibilidad de retrasar la ebullición cuando se calienta un líquido.
- Esto significa que el líquido alcanza la temperatura de ebullición sin que las habituales burbujas de vapor suban a la superficie. Aunque el recipiente solo se mueva un poco, el líquido caliente puede hervir de repente y salpicar. Al calentar líquidos, coloque siempre una cuchara en el recipiente. Esto evitará que se retrase la ebullición.



### Aparición de chispas

- El metal, por ejemplo una cuchara en un vaso, debe mantenerse al menos a 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta.
- Las chispas podrían destruir el cristal del interior de la puerta.



- Saque los platos preparados del envase. Se calentarán de forma más rápida y uniforme en los recipientes para microondas. Los diferentes ingredientes de la comida pueden no necesitar el mismo tiempo para calentarse.
- Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapa adecuada para su recipiente, utilice un plato o papel de aluminio especial para microondas.
- Remueva o gire los alimentos varias veces durante el tiempo de calentamiento. Compruebe la temperatura.
- Después de calentar, deje reposar los alimentos de 2 a 5 minutos más para que alcancen una temperatura uniforme.
- Utilice siempre un paño o guantes para horno cuando saque los platos del horno.
- Coloque los alimentos directamente en el plato giratorio.



Calentamiento de la comida	Peso	Configuración de la potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Menú, comida emplatada, comida preparada	350-500 g	700 W, 5-10 min	Saque los alimentos del envase, cúbralos para calentarlos
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min	<b>¡Atención!</b> Coloque una cuchara en el vaso. No sobrecaliente bebidas alcohólicas. Revise durante el calentamiento
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebés, como biberones	50 ml	300 W, aprox. 1 min	Coloque los biberones en el suelo del compartimiento de cocción sin la tetina ni la tapa. Agite o remueva bien después de calentar. Debe comprobar la temperatura
	100 ml	300 W, 1-2 min	
	200 ml	300 W, 2-3 min	
Sopa 1 taza	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 tazas	175 cada una	900 W, 4-5 min	
4 tazas	175 cada una	900 W, 5-6 min	
Rodajas o trozos de carne en salsa, como goulash	500 g	700 W, 10-15 min	Tapado
Guiso	400 g	700 W, 5-10 min	Recipientes para horno con tapa
	800 g	700 W, 10-15 min	
Verduras	150 g	700 W, 2-3 min	Añadir un poco de líquido
	300 g	700 W, 3-5 min	



## 4.4 Cocción de alimentos



- Los alimentos que quedan planos se cocinan más rápidamente que los apilados. Por lo tanto, es conveniente distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en los recipientes. Los diferentes alimentos no deben colocarse unos encima de otros.
- Coloque los alimentos directamente en el plato giratorio.
- Cocine los alimentos en un recipiente con tapa. Si no dispone de una tapa adecuada para su recipiente para horno, utilice un plato o papel de aluminio especial para microondas.



- Cocine los alimentos en un recipiente con tapa. Si no dispone de una tapa adecuada para su recipiente para horno, utilice un plato o papel de aluminio especial para microondas.
- Esto ayudará a que los alimentos conserven su propio sabor, por lo que necesitarán menos condimentos.
- Después de la cocción, deje reposar los alimentos de 2 a 5 minutos más para que alcancen una temperatura uniforme.
- Utilice siempre un paño o guantes para horno cuando saque los platos del horno.

Cocción de alimentos	Peso	Configuración de la potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Pollo entero, fresco, sin menudillos	1,5 kg	700 W, 30-35 min	Gire a mitad del tiempo de cocción
Filete de pescado, fresco	400 g	700 W, 5-10 min	-
Verduras frescas	250 g	700 W, 5-10 min	Corte en partes iguales; añada de 1 a 2 cucharadas de agua por cada 100 g; remueva durante la cocción
	500 g	700 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	700 W, 8-10 min	Corte en partes iguales; añada de 1 a 2 cucharadas de agua por cada 100 g; remueva durante la cocción
	500 g	700 W, 11-14 min	
	750 g	700 W, 15-22 min	



Cocción de alimentos	Peso	Configuración de la potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Arroz	125 g	700 W, 7-9 min + 300 W, 15-20 min	Añada el doble de líquido y utilice un recipiente hondo con tapa
	250 g	700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min	
Alimentos dulces, como flanes (instantáneos)	500 ml	700 W, 7-9 min	Remueva 2 o 3 veces con una batidora mientras se calientan
Fruta, compota	500 g	700 W, 9-12 min	-

## 4.5 Palomitas para microondas



### ¡Riesgo de quemaduras!

- Abra la bolsa de palomitas con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.
- Nunca ponga el microondas a la máxima potencia



- Utilice recipientes de cristal planos y resistentes al calor, por ejemplo la tapa de una fuente para horno, un plato de cristal o una bandeja de cristal (Pyrex).



- Coloque siempre el recipiente para horno en la rejilla.
- No utilice platos de porcelana o demasiado curvados.
- Realice los ajustes tal y como se describen en la tabla. Puede ajustar los tiempos en función del producto y de la cantidad.
- Para que las palomitas no se quemem, saque brevemente la bolsa de palomitas del horno después de 1 minuto y 30 segundos y agítela. ¡Cuidado, la bolsa estará caliente!

ES

Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos
1 bolsa, 100 g	Recipientes para horno	700 W, 3-5 min



## 4.6 Consejos para el microondas

No puede encontrar ninguna información sobre los ajustes de la cantidad de comida que ha preparado.	Aumente o reduzca los tiempos de cocción aplicando la siguiente regla general: El doble de cantidad = casi el doble del tiempo de cocción La mitad de cantidad = la mitad del tiempo de cocción
La comida se ha secado demasiado.	La próxima vez, configure un tiempo de cocción más breve o seleccione una configuración de la potencia del microondas inferior. Tape la comida y añada más líquido.
Al finalizar el tiempo, la comida no está descongelada, caliente o cocinada.	Programe un tiempo superior. Las grandes cantidades y los alimentos apilados requieren más tiempo.
Al finalizar el tiempo, la comida está sobrecalentada en los bordes pero no está hecha en el centro.	Remuévala durante el tiempo de cocción y, la próxima vez, seleccione una configuración de la potencia de microondas inferior y un tiempo de cocción superior.
Después de la descongelación, las aves o la carne están descongeladas por fuera pero no en el centro.	La próxima vez, seleccione una configuración de la potencia del microondas inferior. Si va a descongelar grandes cantidades, gírelas varias veces.

## 4.7 Tartas y pasteles

### Acerca de las tablas



- Los tiempos indicados se aplican a los alimentos introducidos en el horno frío.
- La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la consistencia y de la cantidad de mezcla. Por este motivo, en las tablas se indican los rangos de temperatura. Comience con una temperatura más baja y, si es necesario, utilice un ajuste más alto la próxima vez, ya que una temperatura inferior da lugar a un dorado más uniforme.



- Puede encontrar más información en la sección Consejos para hornear que se encuentra a continuación de las tablas.
- **Coloque siempre el molde en el centro de la rejilla inferior.**  
Sin embargo, los alimentos con \*\* deben colocarse en el plato giratorio.

### Moldes para hornear



Es mejor utilizar moldes metálicos de color oscuro.



Hornear en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Bizcocho, básico	Molde para rosquillas/normal		170-180	100	40-50
Bizcocho, delicado (p. ej. de vainilla)	Molde para rosquillas/normal		150-170	-	70-90
Base de flan esponjoso	Molde para flan		160-180	100	30-40
Flan de frutas delicado, bizcocho	Molde desmontable/para rosquillas		170-180	-	35-45
Base de bizcocho, 2 huevos	Molde para flan		160-170	-	20-25
Flan esponjoso, 6 huevos	Molde desmontable oscuro		170-180	-	35-45
Base de masa quebrada con corteza	Molde desmontable oscuro		170-190	100	30-40
Tarta de fruta/de queso con masa*	Molde desmontable oscuro		190-200	-	35-45
Flan suizo**	Molde desmontable oscuro		170-180	-	45-55
Rosquilla	Molde para rosquillas		220-230	-	40-50
Pizza, base fina, ingredientes ligeros**	Bandeja de pizza redonda		200-220	-	15-25
Tartas saladas**	Molde desmontable oscuro		200-220	-	50-60
Tarta de nueces	Molde desmontable oscuro		170-180	100	35-45
Masa fermentada con ingredientes secos	Bandeja de pizza redonda		160-180	-	50-60
Masa fermentada con ingredientes húmedos	Bandeja de pizza redonda		170-190	-	55-65
Pan trezado con 500 g de harina	Bandeja de pizza redonda		170-190	-	35-45



## Uso

Hornear en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Stollen con 500 g de harina	Bandeja de pizza redonda		160-180	-	60-70
Strudel, dulce	Bandeja de pizza redonda		190-210	100	35-45

\* Deje enfriar la tarta en el horno durante aprox. 20 minutos.

\*\* los alimentos deben colocarse en el plato giratorio

Pequeños productos de panadería	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Galletas	Bandeja de pizza redonda		150-170	25-35
Macarons	Bandeja de pizza redonda		110-130	35-45
Merengue	Bandeja de pizza redonda		100	80-100
Muffins	Molde para muffins sobre la rejilla		160-180	35-40
Pasta choux	Bandeja de pizza redonda		200-220	35-45
Hojaldre	Bandeja de pizza redonda		190-200	25-35
Pastel con levadura	Bandeja de pizza redonda		200-220	

Pan y panecillos	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Pan de masa madre con 1,2 kg de harina	Bandeja de pizza redonda		210-230	50-60
Pan sin levadura	Bandeja de pizza redonda		220-230	25-35
Panecillos	Bandeja de pizza redonda		210-230	25-35
Panecillos hechos con masa fermentada dulce	Bandeja de pizza redonda		200-220	15-25



## 4.8 Consejos para hornear

Puede hornear siguiendo su propia receta.	Utilice como guía los elementos similares de las tablas de cocción.
Utilice moldes de silicona, cristal, plástico o cerámica.	El molde debe ser resistente al calor hasta 250 °C. Los pasteles en estos moldes se dorarán menos. Al utilizar el microondas, el tiempo de cocción debe ser inferior al indicado en la tabla.
Cómo determinar si el bizcocho está bien hecho.	Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción especificado en la receta, pinche el pastel con un palillo en su punto más alto. Si el palillo sale limpio, el pastel está listo.
El pastel se deshace.	La próxima vez, utilice menos líquido o reduzca la temperatura del horno 10 grados y prolongue el tiempo de cocción. Respete los tiempos de mezcla especificados en la receta.
El pastel ha subido en el centro, pero quedó más bajo en el borde.	Engrase solo la base del molde desmontable. Después de la cocción, separe el pastel cuidadosamente con un cuchillo.
La tarta está demasiado oscura.	Seleccione una temperatura más baja y hornee la tarta un poco más.
La tarta está demasiado seca.	Cuando esté hecha, haga pequeños orificios en la tarta con un palillo. A continuación, añada zumo de frutas o una bebida alcohólica por encima. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de cocción.
El pan o el pastel (por ejemplo, la tarta de queso) tiene buen aspecto, pero está empapado por dentro (pegajoso, lleno de agua).	La próxima vez, utilice un poco menos de líquido y hornee durante un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Cuando hornee pasteles con una cobertura húmeda, hornee primero la base, cubra con almendras o pan rallado y luego añada la cobertura. Siga la receta y los tiempos de cocción.
El pastel no puede salirse del plato al darle la vuelta.	Una vez horneado, deje que el pastel se enfríe durante 5 o 10 minutos más para que sea más fácil sacarlo del molde. Si aún se pega, separe con cuidado el pastel por los bordes utilizando un cuchillo. Vuelva a poner el molde boca abajo y cúbralo varias veces con un paño frío y húmedo. La próxima vez, engrase bien el molde y espolvoree un poco de pan rallado.



## Uso

<p>Ha medido la temperatura del horno con su propio termómetro para carne y ha encontrado una discrepancia.</p>	<p>El fabricante mide la temperatura del horno tras un periodo de tiempo determinado mediante una rejilla de prueba situada en el centro del compartimiento de cocción. Los recipientes y accesorios del horno afectan a la medición de la temperatura, por lo que siempre habrá alguna discrepancia al medir la temperatura uno mismo.</p>
<p>Salen chispas entre el molde y la rejilla.</p>	<p>Compruebe que el molde esté limpio por fuera. Cambie la posición del molde en el compartimiento de cocción. Si esto no ayuda, continúe horneando pero sin el microondas. El tiempo de cocción será más largo.</p>

### 4.9 Asado y grill

#### Acerca de las tablas

La temperatura y el tiempo de asado dependen del tipo y de la cantidad de comida que cocine. Por este motivo, en las tablas se indican

los rangos de temperatura. Comience con una temperatura más baja y, si es necesario, utilice un ajuste más alto la próxima vez.

Para más información, consulte la sección titulada «Consejos para cocinar al grill» y «Consejos para asar» a continuación de las tablas.

#### Recipientes para horno

Puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor que sea apto para su uso en el microondas. Los platos metálicos para asar no son adecuados para asar con microondas.

Los recipientes para horno pueden calentarse mucho. Utilice guantes para horno para sacar los recipientes del horno. Coloque los recipientes de cristal calientes sobre un paño de cocina seco al sacarlos del horno. El cristal podría agrietarse si se coloca sobre una superficie fría o húmeda.

#### Consejos para asar



- Utilice una fuente de asado profunda para asar carne y aves.
- Compruebe que el recipiente encaje en el compartimiento de cocción. No debe ser demasiado grande.
- Carne:
 

Cubra aproximadamente dos tercios de la base del recipiente con líquido. Añada un poco más de líquido para los guisos de carne. Gire los trozos de carne a mitad del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar durante 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Aves:
 

Gire los trozos de carne cuando haya transcurrido 2/3 del tiempo de cocción.



## Consejos para cocinar al grill



- Mantenga siempre la puerta del horno cerrada cuando cocine al grill y no precaliente.
- En la medida de lo posible, los trozos de comida en la parrilla deben tener el mismo grosor. Los filetes deben tener un grosor mínimo de 2 a 3 cm.
- Esto permitirá que se doren de manera uniforme y que se mantengan succulentos y jugosos. No añada sal a los filetes hasta que se hayan cocinado.
- Utilice unas pinzas para dar la vuelta a los trozos de comida que esté cocinando. Si se perfora la carne con un tenedor, el jugo se escapará y quedará seca.
- La carne oscura, por ejemplo la de res, se dora más rápidamente que la de color más claro, como la de ternera o la de cerdo. Cuando se cocinan carnes o pescados de color claro, estos suelen dorarse solo ligeramente en la superficie, aunque estén bien hechos y jugosos por dentro.
- La parrilla se apaga y se enciende automáticamente. Es normal. La configuración del grill determina la frecuencia con la que esto ocurrirá.

## Ternera



- Gire la carne asada transcurridos  $1/3$  y  $2/3$  del tiempo de cocción.  
Por último, deje reposar durante unos 10 minutos más.
- Gire los lomos y solomillos a mitad del tiempo de cocción.  
Por último, deje reposar durante unos 10 minutos más.
- Gire los bistecs transcurridos  $2/3$  del tiempo de cocción.



## Uso

Tenera	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, configuración del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Carne asada, aprox. 1 kg*	Recipientes para horno con tapa		180-200	-	120-143
Filete de res, medio, aprox. 1 kg	Recipientes para horno sin tapa		180-200	100	30-40
Solomillo, medio, aprox. 1 kg	Recipientes para horno sin tapa		210-230	100	30-40
Bistec, medio, 3 cm de grosor**	Rejilla superior	-	3		cada lado: 10-15

\* Rejilla inferior

\*\* Rejilla superior

## Tenera



Gire las articulaciones y el codillo de ternera a mitad del tiempo de cocción. Por último, deje reposar durante unos 10 minutos más.

Tenera	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, configuración del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Articulaciones de ternera, aprox. 1 kg*	Recipientes para horno sin tapa		180-200	-	110-130
Codillo de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipientes para horno sin tapa		200-220	-	120-130

\* Rejilla inferior



## Cerdo



- Gire las articulaciones y el codillo de ternera a mitad del tiempo de cocción. Por último, deje reposar durante unos 10 minutos más.
- Gire el cuello de cerdo transcurridos 2/3 del tiempo de cocción.



- Coloque la articulación en el recipiente con la piel hacia arriba. Marque la piel. No gire la pata. Por último, deje reposar durante unos 10 minutos más.
- No gire los filetes o chuletas de cerdo. Por último, deje reposar durante unos 5 minutos más.

Cerdo	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, configuración del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Articulación sin piel (p. ej., el cuello), aprox. 750 g*	Recipientes para horno con tapa		220-230	10	40-50
Articulación con piel (p. ej. la paleta) aprox. 1,5 kg*	Recipientes para horno con tapa		190-210	-	130-150
Filete de cerdo, aprox. 500 g*	Recipientes para horno con tapa		220-230	100	25-30
Articulación de cerdo, magro, aprox. 1 kg*	Recipientes para horno con tapa		210-230	100	60-80
Cerdo ahumado deshuesado, aprox. 1 kg*	Recipientes para horno sin tapa	-	-	300	45-50
Cuello de cerdo, 2 cm de grosor**		-----	3	-	1.º lado: aprox. 15-20 2.º lado: aprox. 10-15

\* Rejilla inferior

\*\* Rejilla superior



## Uso

### Cordero



Gire la pierna de cordero a mitad del tiempo de cocción.

Cordero	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, configuración del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Silla de cordero deshuesado, aprox. 1 kg*	Recipientes para horno sin tapa		210-230		40-50
Pierna de cordero, sin deshuesar, medio, aprox. 1,5 kg*	Recipientes para horno con tapa		190-210		90-95

\* Rejilla inferior

\*\* Rejilla superior

### Varios



Por último, deje reposar el pastel de carne durante unos 10 minutos más.



Gire las salchichas transcurridos 2/3 del tiempo de cocción.

Varios	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, configuración del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pastel de carne, aprox. 1 kg*	Recipientes para horno sin tapa		180-200	700 W + 100 W	-
De 4 a 6 salchichas para cocinar al grill aprox. 150 g cada una**		-----	3	-	cada lado: 10-15

\* Rejilla inferior

\*\* Rejilla superior



## Aves



- Coloque los pollos enteros y las pechugas de pollo con la pechuga hacia abajo. Gire transcurridos 2/3 del tiempo de cocción.
- Coloque la gallina con la pechuga hacia abajo. Gire a los 30 minutos y configure la potencia del microondas a 180 vatios.
- Gire las pechugas de pato y oca con la piel hacia arriba. No gire.



- Gire los muslos de oca a mitad del tiempo de cocción. Pinche la piel.
- Coloque la pechuga y los muslos de pavo con la piel hacia abajo. Gire transcurridos 2/3 del tiempo de cocción.

Aves	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, configuración del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg*	Recipientes para horno con tapa		220-230	300	35-45
Gallina, entera, aprox. 1,6 kg*	Recipientes para horno con tapa		220-230	300 100	30 20-30
Pollo, mitades, 500 g cada una*	Recipientes para horno sin tapa		180-200	300	30-35
Porciones de pollo, aprox. 800 g*	Recipientes para horno sin tapa		210-230	300	20-30
Pechuga de pollo con piel y huesos, 2 unidades, aprox. 350-450 g*	Recipientes para horno sin tapa		190-210	100	30-40
Pechuga de pato con piel, 2 unidades, 300-400 g cada uno**	Recipientes para horno sin tapa		100	100	20-30



## Uso

Aves	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, configuración del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pechuga de oca, 2 unidades, 500 g cada una*	Recipientes para horno sin tapa		100	100	25-30
Muslos de oca, 4 trozos, aprox. 1,5 kg*	Recipientes para horno sin tapa		100	100	30-40
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg*	Recipientes para horno con tapa		-	-	90-100
Pata de pavo, aprox. 1,3 kg*	Recipientes para horno con tapa		100	100	50-60

\* Rejilla inferior

\*\* Rejilla superior

## Pescado



Para cocinarlo al grill, coloque el pescado entero, por ejemplo la trucha, en el centro de la rejilla superior.



Engrase previamente la rejilla con aceite.

Pescado	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, configuración del grill	Tiempo de cocción en minutos
Filete de pescado, como salmón, 3 cm de grosor, al grill	Rejilla superior	-----	3	20-25
Pescado entero, 23 unidades, 300 g cada una, al grill	Rejilla superior	-----	3	20-30



## 4.10 Consejos para asar y cocinar al grill

<p>La tabla no contiene información sobre el peso de la articulación.</p>	<p>Para asados pequeños, seleccione una temperatura más alta y un tiempo de cocción más breve. Para asados grandes, seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más prolongado.</p>
<p>Cómo saber cuándo está listo el asado.</p>	<p>Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la «prueba de la cuchara».</p> <p>Presione el asado con una cuchara. Si está firme, está listo. Si se puede hundir la cuchara, se debe cocinar un poco más.</p>
<p>El asado tiene buen aspecto, pero el jugo está quemado.</p>	<p>La próxima vez, utilice una fuente de asar más pequeña o añada más líquido.</p>
<p>El asado tiene buen aspecto, pero el jugo está demasiado claro y acuoso.</p>	<p>La próxima vez, utilice una fuente de asar más grande o añada menos líquido.</p>
<p>El asado no está lo suficientemente hecho.</p>	<p>Corte el asado. Prepare la salsa en la fuente de asar y coloque las rodajas de carne asada en la salsa. Termine de cocinar la carne utilizando solo el microondas.</p>



## Uso

### 4.11 Pasteles, gratinados, tostadas con aderezo



- Los valores indicados en la tabla se aplican a los alimentos introducidos en el horno frío.
- Para los pasteles, los gratinados de patata y la lasaña, utilice una fuente de horno resistente al calor y apta para microondas de 4 a 5 cm de profundidad.



- Coloque el pastel en la rejilla inferior.
- Deje que los pasteles y gratinados se cocinen en el horno durante 5 minutos más después de apagarlo.
- Queso en tostada:  
Tueste previamente las rebanadas de pan.

Pasteles, gratinados, tostadas	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, configuración del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pastel, dulce, aprox. 1,5 kg*	Recipientes para horno sin tapa		140-160	300	25-35
Tarta salada, hecha con ingredientes cocinados, aprox. 1 kg*	Recipientes para horno sin tapa		150-160	700	20-25
Lasaña, fresca*	Recipientes para horno sin tapa		200-220	300	25-35
Gratín de patatas hecho con ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg*	Recipientes para horno sin tapa		180-200	700	25-30
Tostada con aderezo, 4 rebanadas**			3	-	8-10

\* Rejilla inferior

\*\* Rejilla superior



## 4.12 Productos precocinados, congelados



- Lea las instrucciones en el embalaje.
- Los valores indicados en la tabla se aplican a los alimentos introducidos en el horno frío.



- No coloque las patatas, las croquetas o los rostis de patata unos encima de otros.
- Gire a mitad del tiempo de cocción.
- Coloque los alimentos directamente en el plato giratorio.

Productos precocinados	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pizza con base fina*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza con base gruesa	Plato giratorio		-	700	3
			220-230	-	13-18
Mini pizza*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza baguete*	Plato giratorio		-	700	2
			220-230	-	13-18
Patatas	Plato giratorio		220-230	-	8-13
Croquetas*	Plato giratorio		210-220	-	13-18
Rosti, bocaditos rellenos de patata	Plato giratorio		200-220	-	25-30
Panecillos o baguetes parcialmente cocidos	Rejilla inferior		170-180	-	13-18
Varitas de pescado	Plato giratorio		210-230	-	10-20
Varitas de pollo, nuggets	Plato giratorio		200-220	-	15-20
Lasaña, aprox. 400 g**	Rejilla inferior		220-230	700	12-17

ES

\*Precaliente el compartimento de cocción durante 5 minutos.

\*\* Coloque los alimentos en recipientes para horno adecuados y resistentes al calor.



## Limpieza y mantenimiento

### 5 Limpieza y mantenimiento

Con un cuidado y una limpieza adecuados, el horno microondas conservará su aspecto y se mantendrá en buen estado. Aquí le explicaremos como debe cuidar y limpiar correctamente su aparato.



#### ¡Riesgo de descarga eléctrica!

La humedad que entra puede provocar una descarga eléctrica. No utilice limpiadores de alta presión o de vapor.



#### ¡Riesgo de quemaduras!

Nunca limpie el aparato inmediatamente después de apagarlo. Deje enfriar el aparato.



#### ¡Riesgo de daños graves para la salud!

La energía del microondas puede escaparse si la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta están dañadas. Nunca utilice el aparato si la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta están dañadas. Póngase en contacto con el servicio posventa.



- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de diferentes materiales, como el cristal, el plástico y el metal.
- Las sombras en el panel de la puerta, que parecen rayas, son causadas por los reflejos de la luz del horno.
- Los olores desagradables que aparecen, por ejemplo, tras la preparación del pescado, pueden eliminarse muy fácilmente. Añada unas gotas de zumo de limón a una taza de agua. Coloque también una cuchara en el recipiente para evitar que se retrase la ebullición. Caliente el agua durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

### 5.1 Productos de limpieza

Para evitar que las diferentes superficies se dañen por el uso de productos de limpieza inadecuados, lea la información de la tabla. No utilice:

- productos de limpieza afilados o abrasivos,
- rascadores de metal o de cristal para limpiar el cristal de la puerta del aparato.
- rascadores de metal o de cristal para limpiar la junta de la puerta,
- estropajos y esponjas duros,
- productos de limpieza con alta concentración de alcohol.

Lave bien los paños de esponja nuevos antes de usarlos.

Deje secar bien todas las superficies antes de volver a utilizar el aparato.



Zona	Productos de limpieza
Parte delantera del aparato	<p>Agua caliente con jabón:</p> <p>Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. No utilice limpiacristales ni rascadores de metal o de cristal para la limpieza.</p>
Parte delantera del aparato con acero inoxidable	<p>Agua caliente con jabón:</p> <p>Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo). Puede formarse corrosión bajo tales residuos. Se pueden obtener productos de limpieza especiales de acero inoxidable en el servicio posventa o en tiendas especializadas. No utilice limpiacristales ni rascadores de metal o de cristal para la limpieza.</p>
Compartimiento de cocción	<p>Agua caliente con jabón o una solución de vinagre:</p> <p>Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave.</p> <p>Si el horno está muy sucio: No utilice productos en spray para hornos u otros limpiadores de hornos agresivos o materiales abrasivos. Los estropajos, las esponjas rugosas y los limpiadores de sartenes tampoco son adecuados. Estos elementos rayan la superficie. Deje que las superficies interiores se sequen bien.</p>
Cavidad del compartimiento de cocción	<p>Paño húmedo:</p> <p>Asegúrese de que no se filtre agua a través del accionamiento del plato giratorio hacia el interior del aparato.</p>
Rejillas	<p>Agua caliente con jabón:</p> <p>Limpie con productos de limpieza de acero inoxidable o en el lavavajillas.</p>
Paneles de la puerta	<p>Limpiacristales:</p> <p>Limpie con un paño de cocina. No utilice un rascador de cristal.</p>
Junta	<p>Agua caliente con jabón:</p> <p>Limpie con un paño de cocina, no lo frote. No utilice rascadores de metal o de cristal para la limpieza.</p>



## Limpieza y mantenimiento

### 5.2 Tabla de fallos

Los fallos suelen tener explicaciones sencillas. Consulte la tabla de fallos antes de llamar al servicio posventa.

Si una comida no sale exactamente como desea, consulte la sección Guía de cocina

para expertos, donde encontrará muchos consejos y trucos de cocina.



#### ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo deben ser realizadas por uno de nuestros ingenieros de posventa especializados.

### Tabla de fallos

Problema	Posible causa	Remedio/información
El aparato no funciona.	Cortacircuitos defectuoso.	Mire en la caja de fusibles y compruebe que el cortacircuitos del aparato esté en funcionamiento.
	Enchufe no conectado.	Conecte el enchufe.
	Corte eléctrico	Compruebe si funciona la luz de la cocina.
El aparato no funciona.  aparece en el panel de visualización.	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños (vea la sección:«Bloqueo para niños»).
0:00 está en el panel de visualización.	Corte eléctrico	Reseteo el reloj.
El microondas no se enciende.	La puerta no está completamente cerrada.	Compruebe si hay restos de comida o residuos atrapados en la puerta.
La comida tarda más que antes en calentarse en el microondas	El nivel de potencia del microondas seleccionado es demasiado bajo.	Seleccione un nivel de potencia superior.
	Se ha colocado una cantidad mayor de la habitual en el aparato.	El doble de cantidad = casi el doble del tiempo de cocción.
	La comida estaba más fría de lo habitual.	Remueva o gire los alimentos durante la cocción.



Problema	Posible causa	Remedio/información
El plato giratorio chirría o rechina.	Suciedad o residuos en la zona situada alrededor del accionamiento del plato giratorio.	Limpie bien los rodillos bajo el plato giratorio y la cavidad en el suelo del horno.
No se puede configurar un modo de funcionamiento o un nivel de potencia determinado.	La temperatura, el nivel de potencia o el ajuste combinado no permiten este modo de funcionamiento.	Seleccione los ajustes permitidos.
<i>E1</i> aparece en el panel de visualización.	Se ha activado la función de desconexión de seguridad térmica.	Llame al servicio posventa.
<i>E4</i> aparece en el panel de visualización.	Se ha activado la función de desconexión de seguridad térmica.	Llame al servicio posventa.
<i>E11</i> aparece en el panel de visualización.	Humedad en el panel de control.	Deje secar el panel de control.
<i>E17</i> aparece en el panel de visualización.	Fallo en el calentamiento rápido.	Llame al servicio posventa.

## 5.3 Acrilamida en los alimentos

### ¿Qué alimentos se ven afectados?

La acrilamida se produce principalmente en los productos de grano y patata que se

calientan a altas temperaturas, como las patatas fritas, las tostadas, los panecillos, el pan y los productos de repostería fina (galletas, pan de especias).

### Consejos para reducir al mínimo la acrilamida al preparar los alimentos

General	Mantenga los tiempos de cocción al mínimo. Cocine los alimentos hasta que estén dorados, pero no demasiado oscuros. Los trozos grandes y gruesos de comida contienen menos acrilamida.
Cocción de galletas Patatas al horno	Máx. 200 °C con calentamiento superior/inferior o máx. 180 °C en modo de aire caliente 3D o aire caliente. Máx. 190 °C con calentamiento superior/inferior o máx. 170 °C en modo de aire caliente 3D o aire caliente. La clara y la yema del huevo reducen la formación de acrilamida. Distribuya de forma fina y uniforme sobre la bandeja de horno. Cocine al menos 400 g de una vez en una bandeja de horno para que las patatas no se sequen.



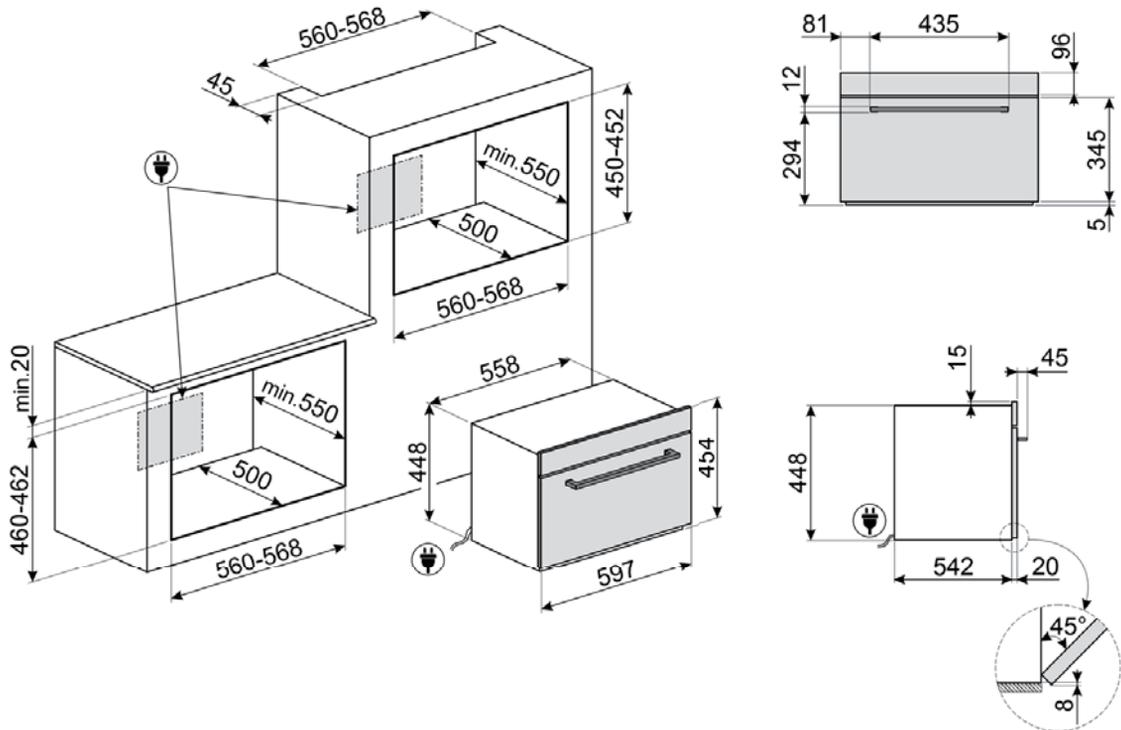
## 6 Instalación

### 6.1 Unidades instaladas

- Este aparato solo está destinado a ser montado completamente en una cocina
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado como aparato de sobremesa o dentro de un armario.
- El armario utilizado no debe contar con una pared posterior detrás del aparato.
- Debe mantenerse un espacio de al menos 45 mm entre la pared y la base o el panel trasero de la unidad superior.
- El armario utilizado debe tener una abertura de ventilación de 250 cm<sup>2</sup> en la parte delantera. Para ello, recorte el panel de la base o coloque una rejilla de ventilación.
- No deben taparse las ranuras ni las aberturas de ventilación.
- El funcionamiento seguro de este aparato solo puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- El instalador es responsable de los daños derivados de una instalación inadecuada.
- Las unidades en las que se instala el aparato deben ser resistentes al calor hasta 90 °C.



## 6.2 Dimensiones de instalación



Debe haber un hueco sobre el horno.

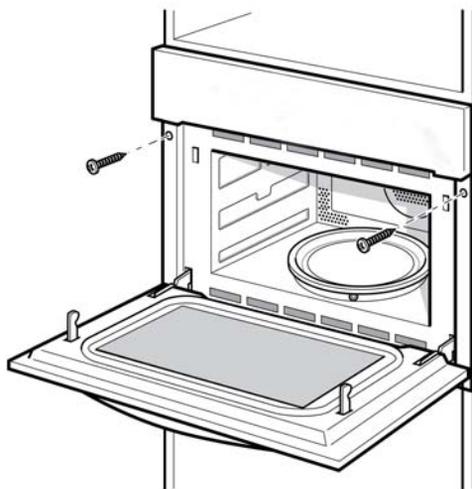


## Instalación

### Instalación

No sujete ni transporte el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del aparato y puede romperse.

1. Introduzca con cuidado el microondas en la caja, procurando que quede en el centro.
2. Abra la puerta y ajuste el microondas con los tornillos suministrados



- Introduzca completamente el aparato y céntrelo.
- No retuerza el cable de conexión.
- Fije el aparato en su sitio.
- El hueco entre la encimera y el aparato no debe cerrarse con listones adicionales.



## 6.3 Información importante

El aparato está diseñado para ser instalado permanentemente con un cable de alimentación de tres clavijas y solo puede ser conectado por un experto autorizado de acuerdo con el diagrama de conexión.

Solo un electricista cualificado que tenga en cuenta la normativa vigente puede sustituir el cable de alimentación.

No utilice varios pistones, regletas o alargadores. La sobrecarga puede provocar un incendio.

Si la conexión ya no es accesible después de la instalación, se debe proporcionar un interruptor de aislamiento de todas las clavijas con una distancia de contacto de al menos 3 mm.

**Conecte los alambres del cable de alimentación de acuerdo con la siguiente codificación de colores:**

Verde y amarillo	Cable de puesta a tierra  (E)
Azul	Cable neutro (N)
Marrón	Cable bajo tensión (L)



Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые считает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.

**SMEG S.p.A.**

Via Leonardo Da Vinci, 4  
42016 San Girolamo di  
Guastalla (RE)  
ITALY

[www.smeg.com](http://www.smeg.com)