

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Gebbruksaanwijzing

Mode d'emploi

Manuale di istruzioni

Instrucciones de funcionamiento

Steam Combination Microwave Oven

Dampfbackofen mit Mikrowelle

Combi stoomoven met magnetron

Four combiné à vapeur

Microonde combinato a vapore

Horno combinado a vapor

For Household Use Only

Nur für den privaten Gebrauch

Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

À un usage domestique uniquement

Per uso domestico

Solo para uso doméstico

**Model No. NN-DS59NB
NN-DS59NM**



INVERTER NN-DS59NB



Scan the QR code for more recipes

Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte

Scan de QR-code voor meer recepten

Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes

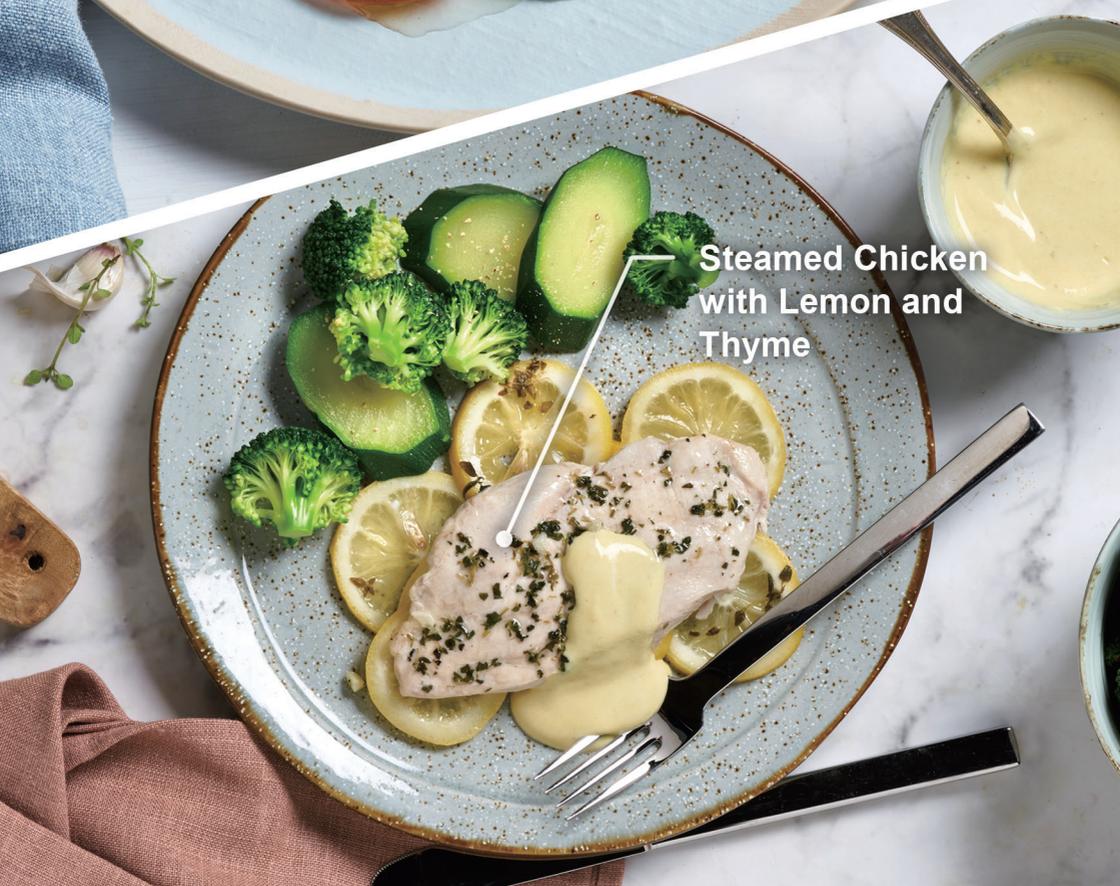
Scansiona il codice QR per altre ricette

Escanee el código QR para obtener más recetas

experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59



**Steamed Provencal
Fish Fillets**



**Steamed Chicken
with Lemon and
Thyme**

CONTENIDO

Gracias por comprar este producto Panasonic.

Instrucciones de seguridad.....	3-8
Desecho del equipo antiguo.....	9
Instalación y conexión.....	9
Colocación de su horno.....	10
Instrucciones de seguridad importantes	11-16
Cuidado & limpieza de su horno.....	17-18
Consejos sobre accesorios.....	18
Accesorios del horno.....	19
Partes de su horno	20-21
Principios de los microondas	22-23
Panel de control.....	24
Cómo usar el dial.....	25
Ventana de la pantalla.....	25
Directrices generales	26-28
Guía de comprobación rápida de utensilios de cocina	29
Contenedores para usar	30-31
Modos de cocina	32-34
Indicaciones de palabras.....	35
Ajuste del reloj.....	36
Elección del pitido.....	37
Bloqueo de niños	38
Descongelado y cocinado con microondas	39-40
Guía para descongelar.....	41
Tablas de descongelado	42-43
Grill	44-45
Cocina con horno	46-48
Cocina al vapor.....	49-51

Chorro de vapor.....	52
Combinado: Grill y microondas	53-54
Combinado: Cocina con vapor	55-57
Cocina multi-etapa	58-60
Uso del temporizador.....	61-64
Uso de la función de añadir tiempo.....	65
Programas de recalentamiento con sensor.....	66-68
Programas auto-vapor	69-71
Programas para grill y fritos saludables	72-74
Programas auto-cocina.....	75-77
Programas de pan para re-hornear.....	78-79
Menú Junior	80-83
Descongelación turbo.....	84-86
Ajustes de limpieza	87-90
Drenar el agua.....	87
Sistema de limpieza.....	88-89
Desodorización	89
Limpieza de la cavidad.....	90
Limpieza del tanque de agua.....	91
Guías de cocinado y recalentamiento	92-93
Tablas de recalentamiento.....	94-99
Tablas de cocina.....	100-108
Tabla de fritos con poco aceite	108-109
Preguntas y respuestas	110-111
Recetas.....	112-115
Especificaciones	116

Instrucciones de seguridad

- Importantes instrucciones de seguridad. Antes de usar este horno, por favor lee estas instrucciones completamente y guárdalas para futuras consultas.
- Este aparato puede usarse por niños desde 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con poco conocimiento o experiencia si han sido instruidos y supervisados sobre el uso del aparato de un modo seguro y han entendido los posibles riesgos, incluyendo los escapes de vapor. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños sin supervisión. Mantenga el aparato y sus cables fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.
- Cuando se instale este horno, debe ser sencillo aislar el aparato del suministro eléctrico tirando del cable o mediante un interruptor.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por el fabricante, su representante autorizado o un profesional cualificado para evitar riesgos.
- **¡Atención!** Es peligroso para cualquier persona que no sea un trabajador cualificado llevar a cabo cualquier reparación o revisión que implique la retirada de una cubierta que ofrezca protección frente a la exposición a energía de microondas. El aparato debe ser revisado por si las juntas de las puertas y áreas circundantes están dañadas, y si es el caso el horno no debe funcionar hasta que sea reparado por una persona cualificada.

Instrucciones de seguridad

- **¡Atención!** No intente manipular o hacer algún ajuste o reparación en la puerta, panel de control, interruptores de seguridad o cualquier otra parte del horno. No retire el panel exterior del horno que lo protege de la exposición a energía de microondas. Las reparaciones solo debe realizarlas personal cualificado.
- **¡Atención!** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en contenedores sellados ya que pueden explotar.
- **¡Atención!** No coloque este horno cerca de algún tipo de cocina a gas o eléctrica.
- **¡Atención!** Permita a los niños usar el horno sin supervisión solo cuando se han dado las instrucciones adecuadas de forma que el niño sea capaz de usarlo de una forma segura y entiende los riesgos de un uso inadecuado. Asegure que los niños no toquen la carcasa externa caliente tras el funcionamiento del horno.
- Este horno está diseñado para su uso solo sobre superficies como encimeras. No está diseñado para su uso de forma integrada en un mueble o dentro de un habitáculo. El aparato no debe colocarse dentro de una cabina.

Para su uso sobre encimeras:

- El horno debe colocarse sobre una superficie plana, estable a 85 cm del suelo, con la parte trasera del horno junto a la pared. Para un uso adecuado el horno debe tener un flujo de aire suficiente, es decir 5 cm por un lateral, estando el otro abierto; 25 cm de distancia a partir de arriba y 10 cm desde la parte trasera a la pared.
- Cuando se caliente el alimento en envases de plástico o papel, compruebe que el horno con frecuencia ya que estos tipos de envases prenden si se sobrecalientan.

Instrucciones de seguridad

- Si sale humo o se produce un incendio en el horno, pulsa la tecla **Parar/Cancelar** y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación, corte la corriente con el fusible o interruptor.
- Este aparato está diseñado para usarse solo para usos domésticos.
- Cuando caliente líquidos, por ej sopas, salsas y bebidas, en el horno, sobrecalentada puede hacer que llegue más allá del punto de ebullición sin producirse burbujeo. Esto podría derivar en una ebullición súbita del líquido caliente.
- El calentamiento con el microondas de líquidos puede derivar en una ebullición eruptiva retardada, por tanto hay que tener cuidado cuando se maneje el envase.
- Los contenidos de botes con comida y potitos deben removerse o sacudirse. La temperatura debe comprobarse antes de consumirse para evitar quemaduras.
- No cocine huevos con cáscara ni huevos duros en el **microondas**. La presión puede hacer que los huevos exploten, incluso después de que el calor del microondas haya terminado.
- Limpie el interior del horno, juntas de las puertas y áreas circundantes regularmente. Cuando los restos de comida o vertidos de líquidos se adhieran a las paredes del horno, la base del horno, las juntas de la puerta y áreas circundantes, límpielo con un trapo húmedo. Puede usarse un detergente suave si hay mucha suciedad. El uso de detergentes fuertes o abrasivos no está recomendado.
- **No usar limpiadores de hornos comerciales.**

Instrucciones de seguridad

- Algunos alimentos pueden inevitablemente manchar de grasa las paredes del horno mientras se cocina. Si el horno no se limpia eventualmente puede salir humo durante su uso.
- Si no se mantiene el horno limpio se pueden deteriorar las superficies, lo que puede afectar al ciclo de vida del aparato y derivar posiblemente en situaciones peligrosas.
- **¡Atención!** Las partes accesibles pueden estar calientes en el uso de **Grill, Horno, Vapor y Combinado**. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados. Los niños solo deberían usar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se generan.
- No debe usarse un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No usar limpiadores fuertes, abrasivos o palas de metal para limpiar el cristal de la puerta ya que pueden arañar la superficie y, en consecuencia, partir el cristal.
- Las superficies exteriores del horno, incluyendo salidas de aire del interior y la puerta, estarán calientes durante los modos **Grill, Horno, Vapor, y Combinado**, tenga cuidado cuando abra o cierre la puerta y cuando coloque o retire alimentos y accesorios.
- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- En caso de fallo electrónico, el horno puede apagarse solo desconectándolo del enchufe.
- Use solo utensilios adecuados para usar en hornos microondas.

Instrucciones de seguridad

- **¡Atención!** Este aparato produce chorros calientes de vapor.
- Durante y después de cocinar con la función vapor, no abra la puerta cuando su cara está muy cerca al horno. Debe tenerse cuidado al abrir la puerta ya que el vapor puede causar heridas.
- **¡Atención!** El vapor puede fluir hacia fuera cuando abra la puerta. Si hay vapor en el horno, ¡no lo toques con tus manos sin protección! ¡Riesgo de quemaduras! Usar guantes para hornos.
- Por favor revisa las páginas 18-19 para la instalación correcta del accesorio de cobertura.
- El horno tiene elementos de calor situados en la parte superior y en su base, Tras el uso de la función de **Grill, Horno, Vapor y Combinado**, las superficies interiores del horno pueden estar muy calientes. Debe tenerse cuidado y evitar tocar cualquiera de las superficies interiores cerca del elemento de calor dentro del horno. **NOTA: Tras cocinar con estas funciones, los accesorios del horno estarán muy calientes.**
- Los contenedores de metal o platos con molduras metálicas no deben usarse durante el cocinado con microondas. Pueden saltar chispas.
- El horno microondas está diseñado para calentar alimentos y líquidos únicamente. Tenga cuidado cuando caliente alimentos con poca humedad, por ejemplo, pan, chocolate, galletas y pastas. Estos pueden quemarse fácilmente, secarse o provocar fuego si se cocina mucho tiempo. No recomendamos calentar alimentos bajos en humedad tales como palomitas de maíz o poppodums. El secado de alimento, periódicos o ropa y el calentamiento de bolsas de agua caliente, esponjas, zapatillas, ropa húmeda, botellas de agua y similares puede representar riesgos de heridas, ignición o fuego.

Instrucciones de seguridad

- La lámpara del horno debe sustituirse mediante un técnico formado por el fabricante. **No** intente retirar la cubierta exterior del horno.
- Antes de usar el horno, coloque la bandeja de goteo en posición. Vaya a la página 20 para la correcta instalación.
- El propósito de la bandeja de goteo es recolectar el exceso de agua durante los modos de **Vapor y Combinado vapor**. Debe ser vaciado tras cada operación de **Vapor y Combinado vapor**.
- No usar el tanque de agua si está fracturado o roto, ya que la fuga de agua puede derivar en fallos eléctricos y peligro de electrocución. Si el tanque de agua se daña por favor contacte con su distribuidor.
- **¡Precaución!** Para evitar riesgos debido a un reseteo inesperado por un corte del térmico, este aparato no debe ser suministrado mediante un dispositivo interruptor externo, tal como un temporizador, o conectado a un circuito que esté continuamente encendiéndose y apagándose por el aparato.
- El aparato no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- El horno debe limpiarse regularmente y retirar cualquier depósito de comida.

Desecho del equipo antiguo



Solo para Unión Europea y países con sistemas de reciclaje

Este símbolo sobre los productos, embalajes y documentos anexados significa que los productos electrónicos o eléctricos usados no deben mezclarse con residuos domésticos convencionales.

Para un tratamiento, recuperación y reciclaje adecuados de productos antiguos, por favor llévalos a su correspondiente punto limpio según tu legislación nacional.

Eliminándolos correctamente ayudarás a salvar los valiosos recursos naturales y evitar cualquier efecto potencial negativo sobre la salud humana y el medio ambiente.

Para más información sobre recolección y reciclaje, por favor contacta con tu ayuntamiento.

Pueden aplicarse sanciones si no se desechan correctamente estos residuos, según la legislación nacional.

Instalación y conexión

Revise su horno

Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y examine el horno para cualquier daño tales como pestillos rotos, abolladuras o fracturas en la puerta. Si encuentra cualquier daño notifique a su distribuidor inmediatamente. No instale un horno con daños.



¡Importante!

Esta unidad tiene que ser conectada a una toma de tierra adecuadamente por seguridad del personal.

Instrucciones toma de tierra

Si tu salida de AC no tiene toma a tierra, es responsabilidad única del cliente sustituirla por un enchufe con una toma de tierra adecuada.

Tensión de servicio

El voltaje tiene que ser el mismo que el especificado en la etiqueta del horno. Si se usa un voltaje mayor que el especificado, puede originarse fuego y otros daños.

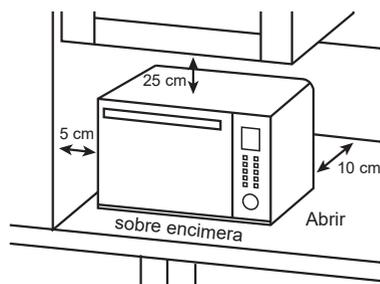
Colocación de su horno

Este horno está diseñado para su uso solo sobre superficies como encimeras. No está diseñado para su uso de forma integrada en un mueble o dentro de un habitáculo. El aparato no debe colocarse dentro de una cabina.

Uso sobre encimeras

El horno debe colocarse sobre una superficie plana, estable a 85 cm del suelo, con la parte trasera del horno junto a la pared. Para un uso adecuado el horno debe tener un flujo de aire suficiente, es decir 5 cm por un lateral, estando el otro abierto; 25 cm de distancia a partir de arriba y 10 cm desde la parte trasera a la pared.

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y estable a más de 85 cm del suelo.
2. Cuando la puerta del horno se abra no arrastrar el contenedor sobre la ventana del horno, y la carga sobre la puerta no debe exceder 3,5 Kg.
3. Cuando se instale este horno, debe ser sencillo aislar el aparato del suministro eléctrico tirando del clave o mediante un interruptor.
4. Para un funcionamiento correcto, asegure una circulación suficiente del aire por el horno.
5. No coloque este horno cerca de algún tipo de cocina a gas o eléctrica.
6. No usar puertas exteriores.
7. Los pies no deben retirarse.
8. Evitar usar el horno microondas con alta humedad.
9. El cable de alimentación no debe tocar el exterior del horno. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. No deje que el cable cuelgue sobre los bordes de una mesa o encimera. No sumergir el cable o el horno en agua.
10. No bloquear las salidas de aire en el horno. Si estas aperturas se bloquean mientras funciona el horno puede sobrecalentarse. En este caso el horno está protegido por un dispositivo de seguridad térmico y vuelve a funcionar solo tras el enfriamiento.
11. Este aparato está diseñado para usarse solo para usos domésticos.



Instrucciones de seguridad importantes

Por favor léalo cuidadosamente y manténgalo para futuras consultas.



¡Atención!

Importantes instrucciones de seguridad.

1. Las juntas de la puerta y áreas circundantes deben limpiarse con un trapo húmedo. El aparato debe ser revisado por si las juntas de las puertas y áreas circundantes están dañadas, y si es el caso el horno no debe funcionar hasta que sea reparado por una persona cualificada.
2. No intente manipular o hacer algún ajuste o reparación en la puerta, panel de control, interruptores de seguridad o cualquier otra parte del horno. No retire el panel exterior del horno que lo protege de la exposición a energía de microondas. **Las reparaciones solo debe realizarlas personal cualificado.**
3. No ponga a funcionar el aparato si tiene un **cable o clavija** dañado, si este no funciona correctamente o si ha sido dañado o caído. Llevar cabo una reparación es peligroso a menos que la lleve a cabo un técnico cualificado por el fabricante.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por el fabricante, su representante autorizado o un profesional cualificado para evitar riesgos.
5. No usar el tanque de agua si está fracturado o roto, ya que la fuga de agua puede derivar en fallos eléctricos y peligro de electrocución. Si el tanque de agua se daña por favor contacte con su distribuidor.

6. Permita a los niños usar el horno sin supervisión solo cuando se han dado las instrucciones adecuadas de forma que el niño sea capaz de usarlo de una forma segura y entiende los riesgos de un uso inadecuado.
7. Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en contenedores sellados ya que pueden explotar.



¡Atención!

Este aparato produce chorros calientes de vapor.

8. Este aparato puede usarse por niños desde 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con poco conocimiento o experiencia si han sido instruidos y supervisados sobre el uso del aparato de un modo seguro y han entendido los posibles riesgos, incluyendo los escapes de vapor. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños sin supervisión. Mantenga el aparato y sus cables fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.

Instrucciones de seguridad importantes

Uso de su horno

1. No usar el aparato para ningún propósito que no sea la preparación de comida. Este horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar comida. No usar este horno para calentar sustancias químicas u otros productos no comestibles.
2. Antes de usar compruebe que esos utensilios son adecuados para usar en hornos microondas. Ver las páginas 30-31.
3. Tenga cuidado cuando caliente alimentos con poca humedad, por ejemplo, pan, chocolate, galletas y pastas. Estos pueden quemarse fácilmente, secarse o provocar fuego si se cocina mucho tiempo. No recomendamos calentar alimentos bajos en humedad tales como palomitas de maíz o poppods. El horno microondas está diseñado para calentar alimentos y líquidos únicamente. El secado de alimento, periódicos o ropa y el calentamiento de bolsas de agua caliente, esponjas, zapatillas, ropa húmeda, botellas de agua y similares puede representar riesgos de heridas, ignición o fuego.
4. Cuando el horno no se está usando, no almacenar ningún objeto dentro del horno por si accidentalmente se enciende.
5. El aparato no debe funcionar mediante **microondas o combinado con microondas sin alimentos en el horno**. Funcionando de ese modo puede dañarse el aparato. Una excepción a esto es el punto 1 bajo el funcionamiento calentador.
6. Si sale humo o se produce un incendio en el horno, pulsa la tecla **Parar/Cancelar** y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente con el fusible o interruptor.
7. Durante y después de cocinar con la función **Vapor**, no abra la puerta cuando su cara está muy cerca al horno. Debe tenerse cuidado al abrir la puerta ya que el vapor puede causar heridas.



¡Precaución!

El vapor puede fluir hacia fuera cuando abra la puerta. Si hay vapor en el horno, ¡no lo toques con tus manos sin protección! ¡Riesgo de quemaduras! Usar guantes para hornos.

Funcionamiento calentador

1. Antes de usar las funciones grill, horno, vapor o combinado por primera vez, encender el horno sin comida y el accesorio sobre el horno a 220 °C durante 10 minutos. Esto permitirá que el aceite usado para la protección contra óxido se queme. Esta es la única vez en la que el horno funciona completamente vacío (excepto en pre-calentamiento).



¡Precaución! ¡Superficies calientes!

Las superficies exteriores del horno incluyendo salidas de aire y la puerta se calentarán durante Combinado/Grill/Horno/Vapor. Tras cocinar con estas funciones, los accesorios del horno estarán muy calientes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Las superficies exteriores del horno y la puerta estarán calientes durante los modos Combinado/Grill/Horno/Vapor, tenga cuidado cuando abra o cierre la puerta y cuando coloque o retire alimentos y accesorios.
- El horno tiene elementos de calor situados en la parte superior y en su base, Tras el uso de la función de **Grill, Horno, Vapor y Combinado**, las superficies interiores del horno pueden estar muy calientes. Debe tenerse cuidado y evitar tocar cualquiera de las superficies interiores cerca del elemento de calor dentro del horno. **NOTA:** Tras cocinar con estas funciones, los accesorios del horno estarán muy calientes.



¡Precaución! ¡Superficies calientes!

Tras cocinar con estas funciones, los accesorios del horno estarán muy calientes.

- Las partes accesibles pueden estar calientes en el uso de Combinado/Grill/Horno/Vapor. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, y los niños solo deberían usar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se generan.

Funcionamiento del motor del ventilador

Tras usar el microondas el motor del ventilador puede funcionar para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puedes sacar fuera la comida incluso mientras el ventilador funciona. Puedes continuar usando el horno durante ese tiempo.

Tanque de agua

No usar el tanque de agua si está fracturado o roto, ya que la fuga de agua puede derivar en fallos eléctricos y peligro de electrocución. Si el tanque de agua se daña por favor contacte con su distribuidor.

Luz del horno

Cuando sea necesario sustituir la luz del horno, por favor consulte a su distribuidor.

Tiempos de cocina

Los tiempos de cocina dados en las tablas son aproximados. El tiempo de cocinado depende de la naturaleza, temperatura y cantidad de alimento y del tipo de recipiente.

Comienza con el mínimo tiempo de cocinado para evitar un cocinado excesivo. Si el alimento no está lo suficientemente cocinado puedes siempre cocinarlo un poco más.



Importante

Si los tiempos de cocinado se exceden el alimento se estropeará y en casos extremos pueden incendiarse y posiblemente dañar el interior del horno.

Instrucciones de seguridad importantes

Termómetro de carne

Use un termómetro de carne para comprobar el grado de cocción de filetes y pollo solo cuando la carne se ha retirado del horno microondas. Si aún está crudo, devuélvalo al horno y cocina unos pocos minutos más a la potencia recomendada. No use un termómetro de carne convencional en el horno cuando use microondas porque pueden producirse chispas.

Cantidades pequeñas de alimento

Las pequeñas cantidades de alimento o alimentos con poca humedad pueden quemarse, secarse o incendiarse si se cocinan mucho tiempo. Si los materiales dentro del horno prenden, mantener la puerta del horno cerrada, apagar y desenchufar el horno.

Huevos

No cocine huevos con cáscara ni huevos duros en el microondas. La presión puede hacer que los huevos exploten, incluso después de que el calor del microondas haya terminado.

Alimentos con piel

Las patatas, piñas, yemas de huevo, vegetales enteros y salchichas son ejemplos de alimentos con pieles no porosas. Deber perforarse usando un tenedor antes de cocinar para evitar que se incendien.



¡Atención!

Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en contenedores sellados ya que pueden explotar.

Líquidos

Cuando caliente líquidos, por ej. sopas, salsas y bebidas, en el horno, sobrecalentada puede hacer que llegue más allá del punto de ebullición sin producirse burbujeo.

Esto podría derivar en una ebullición súbita del líquido caliente. Para evitar esta posibilidad deben seguirse los siguientes pasos:

- Evite usar contenedores rectos con cuellos estrechos.
- No sobrecalentar.
- Remover el líquido antes de colocar el contenedor en el horno y otra vez a mitad del tiempo de calentamiento.
- Tras el calentamiento, permita que se mantenga en el horno un corto tiempo, removiendo de nuevo antes de retirar con cuidado el contenedor.

El calentamiento con el microondas de líquidos puede derivar en una ebullición eruptiva retardada, por tanto hay que tener cuidado cuando se maneje el envase.

Papel/plástico

Cuando caliente alimento en contenedores de plástico o papel, mantenga atención al horno por la probabilidad de ignición. No usar lazos de alambre con bolsas de asados cuando el modo de cocina incluya microondas ya que pueden saltar chispas. No usar productos de papel reciclado, por ej. rollos de cocina, a menos que se especifique que están diseñados para usar en un horno microondas. Estos productos contienen impurezas que pueden originar chispas y/o fuego cuando se usa.

Instrucciones de seguridad importantes

Utensilios/papel aluminio

No calentar ninguna lata cerrada o botellas porque pueden explotar. Los contenedores de metal o platos con molduras metálicas no deben usarse durante el cocinado con microondas. Pueden saltar chispas.

Si usa solo papel de aluminio, pinchitos de carne o metal, la distancia entre ellos y las paredes del horno y la puerta debe ser al menos de 2 cm para evitar chispas.

Potitos y biberones

Cuando recaliente potitos y similares quite siempre la tapa y la tetina. El líquido en la parte de arriba de las botellas está mucho más caliente que el de abajo y debe agitarse bastante antes de comprobar la temperatura. Las tapas también deben quitarse de los potitos y biberones los contenidos también deben removerse o agitarse antes de comprobar la temperatura. Esto debe hacerse antes de consumirse para evitar quemaduras. Ver las páginas 92-93.

Tiempos de cocina

Como los tiempos de cocinado en microondas son mucho menores que otros métodos de cocinado es clave que los tiempos de cocinado recomendados no se sobrepasen sin probar primero la comida.

Los tiempos de cocina dados en las tablas son aproximados. Los factores que pueden afectar a los tiempos de cocinado son: grado de cocción preferido, temperatura inicial, altitud, volumen, tamaño y forma de los alimentos y utensilios usados. Cuando se familiarice con su horno, podrá ajustar estos factores.

Es mejor inicialmente dejarlo algo crudo antes que quemarlo. Si la comida se cocina poco siempre puede volver al horno para cocinarla más. Si la comida se cocina demasiado, no tiene solución. Comience siempre con los tiempos de cocina mínimos.



Importante

Si los tiempos de cocinado se exceden el alimento se estropeará y en casos extremos pueden incendiarse y posiblemente dañar el interior del horno.

Cantidades pequeñas de alimento

Tenga cuidado cuando caliente pequeñas cantidades de alimento ya que pueden quemarse fácilmente, secarse o incendiarse si se cocinan demasiado tiempo. Siempre ajuste tiempos de cocinado cortos y compruebe el alimento regularmente.



Nota

Nunca encienda el horno sin comida en el interior en los modos **Microondas o Combinado** que lleven microondas.

Instrucciones de seguridad importantes

Huevos hervidos

Los huevos con su cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas ya que pueden explotar cuando el calentamiento por microondas termina.

Tapas

Retire siempre las tapas de jarras y contenedores y saque fuera los contenedores de comida antes de ponerlos al microondas. Si no luego el vapor y la presión puede crecer dentro y causar una explosión incluso después de que el microondas pare.

Frituras

No intente freír alimentos en su horno.

Recalentamiento

Es esencial que la comida recalentada se sirva bien caliente. Retire la comida del horno y compruebe que está bien caliente, por ej. que el vapor sale de todas las partes y la salsa está burbujeando. (si desea poder comprobar que el alimento ha llegado a los 72 °C con un termómetro de alimento - pero recuerde no usar este termómetro dentro del microondas)

Para alimentos que no pueden removerse, por ej. lasaña, empanadas, el centro debe cortarse con un cuchillo para comprobar si está caliente por dentro. Aunque se sigan las instrucciones del fabricante compruebe siempre que la comida está bien caliente antes de servirse y si está en duda devuelva la comida al horno para calentarla más.

Tiempo de reposo

El tiempo de reposo se refiere al período al final del cocinada o recalentado cuando el alimento se deja reposar antes de consumirse, por ej, es un tiempo de que permite que el calor del alimento continúe hasta llegar al centro, eliminado así.

Mantenimiento del horno limpio

Para un funcionamiento seguro es esencial que el horno se limpie regularmente. Usar agua con jabón templada, exprima el trapo bien y úselo para retirar restos de grasa o alimentos del interior. Preste especial atención al área cerca de la junta de la puerta. el horno debe estar desenchufado mientras se limpia.

Grill

El horno solo funciona en modo **Grill** con la puerta cerrada.

Almacenamiento de accesorios

No almacenar ningún objeto más que los accesorios del horno dentro del horno por si accidentalmente se encendiera.

Salto de chispa

Se puede producir chispas si un contenedor de metal no se usa correctamente, si se usa un peso de alimento incorrecto o si los accesorios están dañados. Se detecta porque flashes o luces azules aparecen en el horno microondas. Si esto sucede pare el aparato inmediatamente. Si el horno se deja desatendido y esto continua puede dañarse el aparato. Puede continuar cocinando solo en **Grill, Horno o Vapor**.

Cuidado & limpieza de su horno



Importante

Para un funcionamiento seguro es esencial que el horno se mantenga limpio y se limpie tras cada uso. Si no se mantiene el horno limpio se pueden deteriorar las superficies, lo que puede afectar al ciclo de vida del aparato y derivar posiblemente en situaciones peligrosas.

1. **Apague el horno antes de limpiarlo y desenchúfelo** si es posible.
2. **Mantenga limpios el interior del horno, juntas de las puertas y áreas circundantes.** Cuando los restos de comida o vertidos de líquidos se adhieran a las paredes del horno, la base del horno, las juntas de la puerta y áreas circundantes, límpielo con un trapo húmedo. Puede usarse un detergente suave si hay mucha suciedad. El uso de detergentes fuertes o abrasivos no está recomendado.
3. Tras usar los modos **Grill, Horno, Vapor y Combinado** las paredes del horno deben limpiarse con un trapo suave y agua con jabón. Debe tenerse especial cuidado para mantener el área de la ventana limpia específicamente tras cocinar con Grill, Horno, Vapor y Combinado. Las manchas persistentes dentro del horno pueden quitarse usando una pequeña cantidad de limpiador de horno en spray convencional sobre un trapo húmedo. Frote en estas manchas, déjelo el tiempo recomendado y luego retírelo. **No aplicar spray directamente dentro del horno.**
4. Tras cocinar con una **función de vapor**, limpie cualquier exceso de agua que pueda haberse condensado dentro del hueco del horno. Vacíe la bandeja de goteo (ver página 20).
5. No usar limpiadores fuertes, abrasivos o palas de metal para limpiar el **crystal de la puerta** ya que pueden arañar la superficie y, en consecuencia, partir el cristal.
6. La **superficie exterior del horno** debe limpiarse con un trapo húmedo. Para evitar daños a las partes funcionales dentro del horno, no dejar que el agua entre por las aberturas de ventilación.
7. Si el **panel de control** está sucio, límpielo con un trapo seco y suave. **No usar** detergentes fuertes o abrasivos sobre el panel de control. Cuando limpie el panel de control, deje la puerta del horno abierta para evitar que el horno se encienda accidentalmente. Tras la limpieza toque la tecla **Parar/Cancelar** para borrar/desactivar la ventana de la pantalla.
8. **Si el vapor se acumula** dentro o alrededor del exterior de la puerta del horno, limpie con un trapo suave. Esto puede suceder cuando el horno microondas funciona en condiciones de alta humedad y no se indica problemas de funcionamiento de la unidad o fugas del microondas.

Cuidado & limpieza de su horno

9. El **suelo de la cavidad del horno** debe limpiarse regularmente. Limpie con un trapo esa superficie con un detergente suave y agua templada y luego séquelo con un trapo limpio. Los vapores de cocina desprendidos durante el uso continuo no afectan a la superficie del suelo.
10. Cuando use **Grill, Horno, Vapor o Combinado** algunos alimentos pueden despedir grasa hacia las paredes del horno. Si el horno no se limpia para eliminar esta grasa, esta puede acumularse y causar que el horno suelte humo cuando se usa. Estas marcas harán más difícil que luego se limpie.
11. No debe usarse un **limpiador a vapor** para limpiar el aparato.
12. Asegúrese de que la bandeja de grill está limpia, especialmente cuando use los programas de **Combinado**.
13. Mantener las salidas de aire limpias en todo momento. Comprueba que el polvo o algún otro material está bloqueando alguna de las salidas de aire del horno. Si las salidas se bloquean podría ser debido al sobrecalentamiento que afectaría al funcionamiento del horno y posiblemente derivaría en una situación peligrosa.
14. Ejecute el programa de limpieza del sistema cuando se muestre el símbolo en la pantalla. Ver las páginas 88-89 Limpie el tanque de agua al menos una vez a la semana para evitar la formación de cal. Véase la página 91.

Consejos sobre accesorios

1. No cocinar comida directamente sobre la base del horno. Coloque siempre la comida en un plato seguro de microondas.
2. La bandeja de grill proporcionada debe **solo** usarse directamente para **Grill, Horno, Vapor y Combinado**. **No use nunca accesorios de metal cuando cocine solo en modo microondas**. No usar si funciona el horno con menos de 200 g de comida en un programa de combinado manual. El peso máximo que puede usarse sobre el accesorio del horno es 3,2 kg. Si no se usa el accesorio correctamente se podría dañar el horno.
3. Cuando se cocine con energía de microondas pueden saltar chispas si se usa un peso de comida inadecuado, un contenedor de metal usado incorrectamente o el accesorio del horno está dañado. Si esto sucede pare el aparato inmediatamente. Puede continuar cocinando solo en **Grill, Horno o Vapor**.
4. Acuda siempre a las instrucciones para los accesorios correctos para usar en todos los programas.

Accesorios del horno

El horno viene equipado con un accesorio, la bandeja de grill. Siga siempre las directrices dadas para el uso del accesorio. El accesorio tiene un número de usos:



Bandeja grill

- No pre-calentar.
- **Use siempre guantes de horno cuando maneje la bandeja caliente.**
- Asegúrese de que todo el envase del alimento se quita antes de cocinar.
- No colocar ningún material sensible al calor en la bandeja caliente ya que puede quemarse.
- Para un uso correcto de la bandeja grill para cada modo de cocinado, ver páginas 32-34.

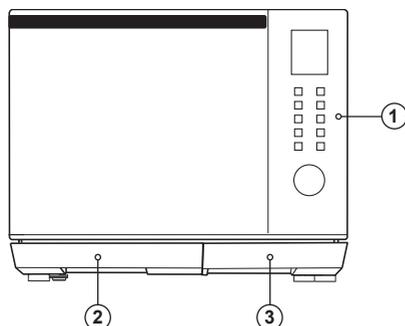
Modos de cocinado	Bandeja grill	Posición
 Microondas	x	-
 Grill	✓	
 Horno	✓	
 Vapor	✓	
 Combi 1, 2	✓	
 Combi 3, 4	✓	
 Combi 5	✓	
 Combi 6	✓	

Cuidados de la bandeja grill

1. Nunca use ningún utensilio punzante sobre la bandeja ya que dañaría la superficie no adherente.
2. Tras usarse, lave la bandeja en agua caliente con jabón y enjuague en agua caliente. No use ninguna sustancia de limpieza abrasiva o toallitas desengrasantes ya que esto dañará la superficie de la bandeja.
3. **La bandeja grill es apta para lavavajillas.**

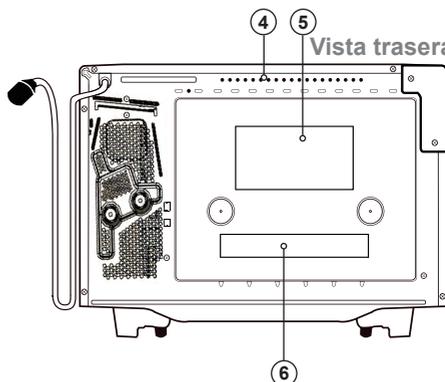
Partes de su horno

Vista frontal

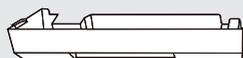


1. Panel de control
2. Bandeja de goteo
3. Tanque de agua

Vista trasera

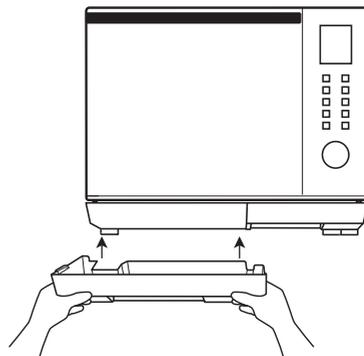


4. Salidas de aire
5. Etiqueta de advertencia
6. Etiqueta de identificación

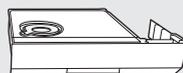


Bandeja de goteo

1. Antes de usar el horno la bandeja de goteo debe colocarse ya que recoge el exceso de agua durante el cocinado. La bandeja de goteo debe retirarse y limpiarse de forma regular.
2. Coloque la bandeja de goteo sujetándola con ambas manos y encajándola sobre las patas frontales del horno.
3. Para retirar la bandeja de goteo, sujétela con ambas manos y suavemente tire de ella. Lavar en agua templada con jabón. Re-coloque la bandeja de goteo colocándola de nuevo sobre las patas.
4. **No use el lavavajillas para limpiar la bandeja de goteo.**



Re-coloque la bandeja de goteo colocándola de nuevo sobre las patas.



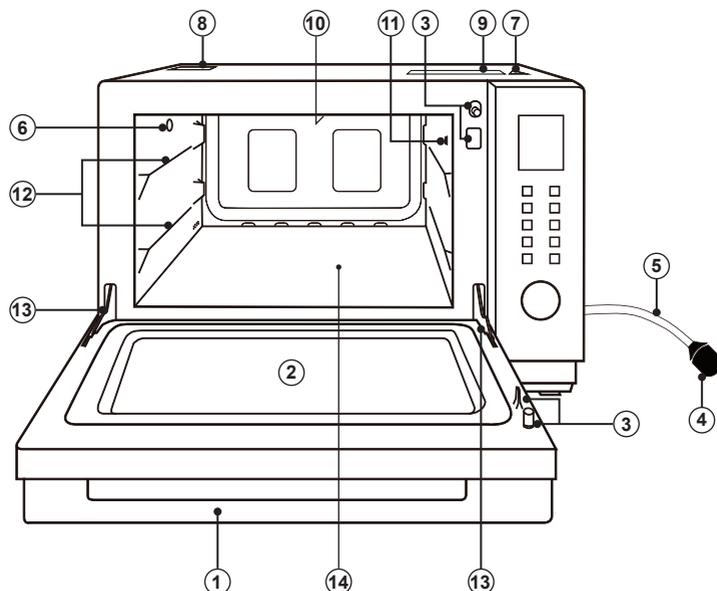
Tanque de agua

1. Ir a las instrucciones para el tanque de agua en página 50.
2. **No use el lavavajillas para limpiar el tanque de agua.**

Nota

La ilustración de arriba es solo para referencias.

Partes de su horno



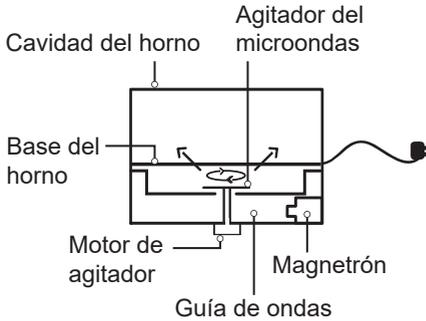
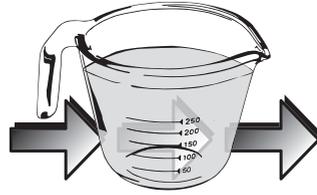
- ① **Mango de la puerta**
Tire del mango hacia abajo para abrir. Cuando abra la puerta del horno durante el cocinado, este se para temporalmente sin borrar los ajustes programados. El cocinado vuelve de nuevo tan pronto como la puerta se cierra si presiona el dial. La lámpara del horno se enciende en cuanto la puerta del horno se abre.
- ② **Ventana del horno**
- ③ **Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta**
Para evitar heridas, no inserte los dedos, cuchillos, cucharas u otros objetos en el agujero del cierre.
- ④ **Enchufe de alimentación**
- ⑤ **Cable de alimentación**
- ⑥ **Salidas de vapor**
- ⑦ **Símbolo de advertencia**
- ⑧ **Etiqueta de advertencia**
- ⑨ **Etiqueta de menú**
Coloca tu etiqueta de menú suministrada.
- ⑩ **Elementos de grill**
- ⑪ **Luces LED**
La lámpara del horno se enciende en cuanto la puerta del horno se abre.
- ⑫ **Posiciones de bandeja**
- ⑬ **Bisagras de la puerta**
Para evitar heridas cuando se abre o cierra la puerta, mantener los dedos alejados de las bisagras.
- ⑭ **Alimentación de la base del microondas** (ver la página 40)

Nota

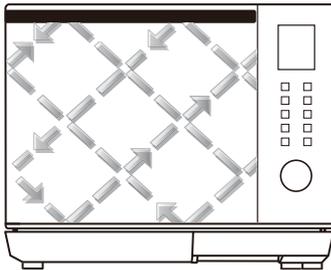
La ilustración de arriba es solo para referencias.

Principios de los microondas

Las microondas están presentes en la atmósfera, tanto de fuentes naturales como antropogénicas. Las antropogénicas incluyen radares, radios, televisores, medios de telecomunicaciones y teléfonos móviles.



En un horno microondas, la electricidad se convierte en microondas mediante el **Magnetrón**. Para la alimentación de la base, por favor vaya a la página 40.



Reflexión

Las microondas rebotan en las paredes de metal y la pantalla de la puerta de metal.

Transmisión

Luego pasan a través de los contenedores para ser absorbidas por las moléculas de agua en el alimento, todos los alimentos contienen agua en mayor o menor medida.



Notas importantes

El plato usado para cocinar o recalentar la comida permanecerá caliente durante el cocinado, ya que el calor se transmite desde la comida. Incluso con microondas, ¡se necesitan guantes de horno! **Las microondas no pueden pasar a través del metal y por tanto los utensilios de cocinado de metal nunca pueden usarse en un microondas, para cocinar solo en microondas.**

Principios de los microondas

Cómo cocinan los microondas la comida

Las microondas hacen que las moléculas de agua vibren causando **fricción**, o sea, **calor**. Este calor es el que cocina la comida.

Las microondas también son atraídas por partículas de grasa y azúcares, y los alimentos con alto contenido en ellos se cocinarán antes. Las microondas pueden solo penetrar hasta una profundidad de 4-5 cm y como el calor se disemina por todo el alimento por conducción, como en un horno normal, el alimento se cocina desde fuera hacia dentro.

Alimentos no adecuados para cocinar solo con microondas

Suflés. Esto es debido a que estos alimentos dependen de calor externo seco para que se cocinen correctamente, no intente cocinarlos con microondas.

Los alimentos que necesiten freírse totalmente no pueden cocinarse tampoco.

Tiempo de reposo

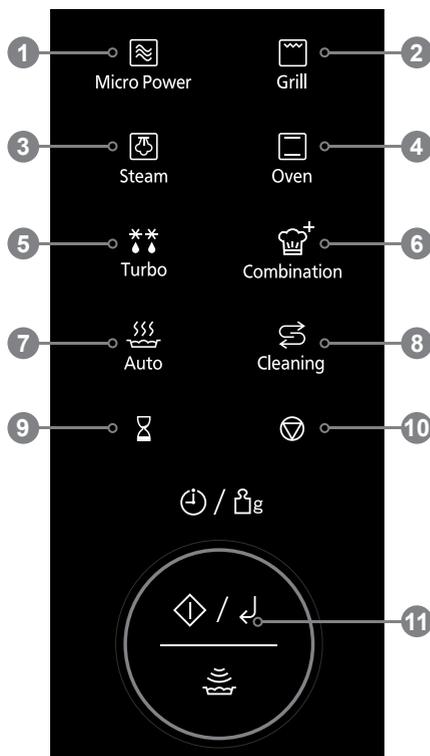
Cuando un horno microondas se apaga, el alimento continuará cocinando por conducción - no por energía de microondas. Por tanto, el **tiempo de reposo** es muy importante en los microondas, particularmente para alimentos densos, por ej, pasteles de carne y alimentos recalentados (ver la página 26).



Huevos hervidos

No hervir huevos en el microondas. Los huevos crudos hervidos con cáscara pueden explotar y causar severas heridas.

* El diseño de su panel de control puede variar del panel mostrado (en función del color), pero las palabras en el panel son las mismas.



1. **Energía microondas** (páginas 39-40)
2. **Grill** (páginas 44-45)
3. **Vapor** (páginas 49-52)
4. **Horno** (páginas 46-48)
5. **Descongelado turbo** (páginas 84-86)
6. **Combinado** (páginas 53-57)
7. **Auto cocina** (páginas 67-83)
8. **Limpieza** (páginas 87-90)
9. **Temporizador/Reloj** (páginas 36, 61-64)
10. **Parar/cancelar**
Antes de cocinar:
 Un toque ejecuta sus instrucciones
Durante el cocinado:
 Un toque para temporalmente el programa de cocinado. Otro toque cancelar todas las instrucciones y aparecerán dos puntos o el reloj en la pantalla.
11. **Dial** (página 25)



Pitido

Cuando se pulsa una tecla se escucha un sonido. Si este pitido no suena podría haber desactivado la opción de pitido, puede activarla girando el dial tras primero enchufarlo (ver página 37). Cuando el horno cambia de una a otra función o le recuerda remover la comida durante el cocinado, suenan dos pitidos. Tras la finalización del precalentamiento en grill, horno o algún modo combinado, suenan tres pitidos. Tras la terminación del precalentamiento en algunos auto menús, suena un pitido largo. Tras la finalización del cocinado suenan cinco pitidos.



Nota

Si se ajusta una operación y no se presiona el **Dial** en 6 minutos, el horno automáticamente cancelará la operación. La pantalla volverá al modo reloj o dos puntos.

Cómo usar el dial

El dial tiene las siguientes 4 funciones:



Gire el Dial

1 Selección Tiempo/Peso/Temperatura/Menú
 Seleccione la hora, peso, temperatura o auto menú girando el Dial.

2 Añadir Tiempo
 Use el Dial para añadir la función hora (ver página 65).

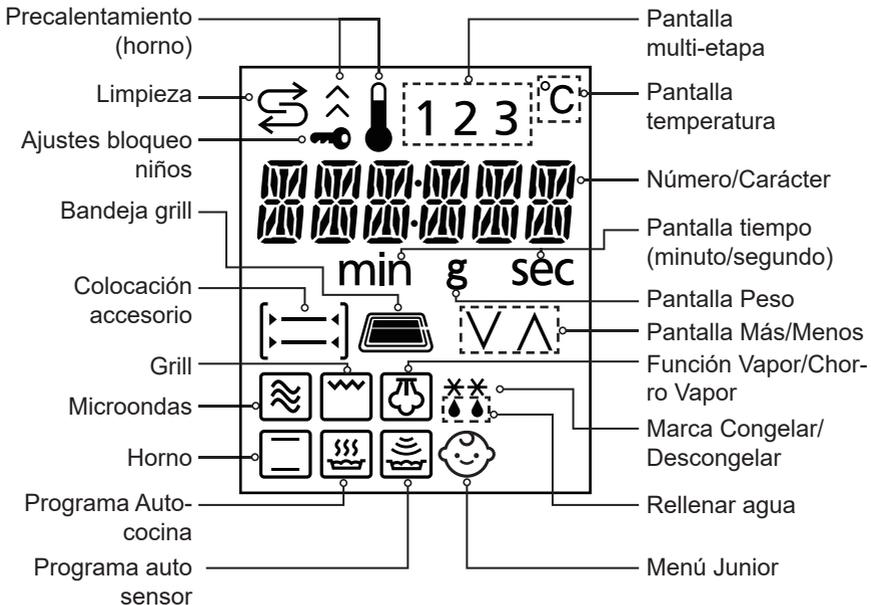


Presione el Dial

3 Inicio/Ajuste
 Presione el Dial para empezar a funcionar el horno o confirmar el ajuste. Si durante el cocinado la puerta se abre o se pulsa una vez **Parar/Cancelar**, el Dial tiene que presionarse otra vez para continuar cocinando.

4 Recalentamiento "un toque"
 Cuando el reloj o los dos puntos se muestran, presione el Dial para un recalentamiento rápido de la comida fría. (ver página 66)

Ventana de la pantalla



Directrices generales

Tiempo de reposo

Los alimentos densos como carne, patatas Jacket y pasteles necesitan un **tiempo de reposo** (dentro o fuera del horno) tras el cocinado para dejar que el calor termine de transmitirse por el alimento.

■ Patatas Jacket

Envolverlas en papel de aluminio cuando se cocine solo en microondas. Dejarlas reposar durante 15 minutos. No es necesario dejar reposar las patatas Jacket cocinadas en modo **combinado**.

■ Pescado

Dejar reposar durante 2-3 minutos.

■ Platos con huevos

Dejar reposar durante 1-2 minutos.

■ Alimentos pre-cocinados

Dejar reposar durante 1-2 minutos.

■ Carnes

Dejar reposar durante 15 minutos en papel de aluminio.

■ Alimentos en envases

Dejar reposar durante 2-3 minutos.

■ Hortalizas

Las patatas hervidas mejoran si se dejan reposar durante 1-2 minutos, sin embargo la mayoría de verduras pueden servirse inmediatamente.

■ Descongelado

Es esencial dejar un tiempo de reposo para completar el proceso. Esto puede variar desde 5 minutos (por ej. frambuesas) hasta 1 hora para carnes. Ver las páginas 42-43.

Si la comida no está cocinada tras **el tiempo de reposo**, devuélvala al horno y cocínela más tiempo.



Contenido de humedad

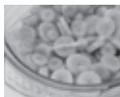
Muchos alimentos frescos (vegetales y frutas) varían en su contenido de humedad según la estación. Las patatas Jacket son un claro ejemplo de ello. Por este motivo los tiempos de cocción tienen que ajustarse según la época del año. Los ingredientes secos (por ej, arroz, pasta) pueden secarse fuera durante su almacenamiento, por lo que los tiempos de cocinado pueden ser diferentes de aquellos comprados frescos.



Pinchado

La piel o membrana de algunos alimentos puede originar vapor durante el cocinado. Estos alimentos deben pincharse o retirarse una tira de piel antes de cocinar para permitir que el vapor escape. Los huevos, patatas, manzanas, salchichas, etc. necesitarán que se pinchen antes de cocinar. No intente **hervir huevos con sus cáscaras**.

Directrices generales



Film de plástico

El film de plástico ayuda a mantener la humedad y el vapor atrapado favorece la aceleración de los tiempos de cocinado. Sin embargo deben pincharse antes de cocinar, para ayudar a que el exceso de vapor escape. Tenga siempre cuidado de retirar el film de plástico de un plato ya que la generación del vapor lo calentará en exceso. Compre siempre film de plástico específico para microondas y úselo solo como cobertor. No forre platos con film de plástico. No cubra alimentos cuando cocine con **Grill, Horno o Combinado**.



Espaciado

El alimento se cocina más rápidamente si es distribuido uniformemente y espaciado. Nunca apile alimentos uno encima de otro.



Forma

Las formas uniformes se cocinan más homogéneamente. El alimento se cocina mejor por microondas en un contenedor redondo más que en uno cuadrado.



Tamaño de los platos

Siga el tamaño de los platos explicado en las recetas, ya que esto afecta a los tiempos de cocinado y recalentamiento. El alimento repartido en platos grandes se cocina y recalienta más rápidamente.



Densidad

Los alimentos porosos se calientan antes que los densos y pesados.



Cantidad

Las pequeñas cantidades se cocinan antes de las grandes, también pequeñas comidas se recalentarán antes que las grandes.



Cobertura

Cubra alimentos cubiertos con film de plástico para microondas o con su propia tapa. Cubra el pescado, verduras, sopas, guisos. No cubrir pasteles, salsa, patatas Jacket, comidas de pasta. Por favor revise las tablas de cocinado y recetas para más información.

Directrices generales



Planificación

Los alimentos individuales, por ej. porciones de pollo o lonchas, deben colocarse en un plato para que las partes más gruesas queden fuera.



Ingredientes

Los alimentos que contienen grasas, azúcar o sal se calientan rápidamente. El relleno puede estar mucho más caliente que el recubierto, tenga cuidado al comerlo. No sobrecaliente aunque el recubierto no parezca que esté caliente.



Temperatura de inicio

Cuanto más frío esté el alimento, más tardará en calentarse. Los alimentos del frigorífico tardan más en recalentarse que los que están a temperatura ambiente. La temperatura del alimento debe estar entre 5-8 °C antes de cocinar.



Girado y removido

Algunos alimentos necesitan removerse mientras se cocinan. La carne y el pollo deberían girarse a mitad del tiempo de cocinado.



Líquidos

Todos los líquidos deben removerse **antes, durante y tras el calentamiento**. El agua especialmente debe removerse antes y durante el calentamiento, para evitar la ebullición. No caliente líquidos que previamente han hervido. **No sobrecalentar**.



Comprobando el alimento

Es esencial que el alimento se compruebe durante y tras el tiempo de cocinado recomendado, incluso aunque se haya usado un **programa auto** (justo como si probaras la comida en un horno convencional). Devuelva el alimento al horno para seguir cocinando si es necesario.



Limpieza

Como las microondas funcionan sobre las partículas de alimento, mantén tu horno limpio en cualquier momento. Las manchas persistentes de alimento pueden retirarse usando un limpiador de hornos específico sobre un trapo suave. Seque siempre el horno con un trapo tras la limpieza. Evite cualquier parte de plástico y al área de la puerta. Los usuarios no deben aplicar el spray directamente en el interior del horno.



Escoger el contenedor adecuado es muy importante para asegurar el éxito o fracaso de tu cocinado.

Prueba de platos para idoneidad - Solo para cocina con microondas.

Cuando no esté seguro que un contenedor o envase para cocinar es adecuado para microondas, realice la siguiente comprobación:

1. Rellene una jarra de medida segura de microondas con 300 ml de agua fría.
2. Colóquelo en la base del horno a lo largo de la cara del plato a probar. Si el plato que está probando es grande, entonces mantenga la jarra de medida en la parte alta del plato vacío.
3. Caliente a **1000 W** durante 1 minuto.



Resultado

Si el plato es apto para microondas se mantendrá frío, mientras que el agua de la jarra empezará a calentarse. Si el plato parece algo caliente, no usar ya que está absorbiendo la energía de las microondas.



Nota

Esta prueba no se aplica a contenedores basados en plástico o metal, por ej. platos estilo Le Creuset®, que no deberían usarse ya que están cubiertos con un molde de hierro con esmalte.

Contenedores para usar



Cristal del horno

El cristal de diario que es resistentes al calor, por ej. Pyrex®, es ideal para cocinado a microondas, horno o combinado. No use cristal delicado o aquel que pueda fracturarse, romperse o deformarse.



Porcelana y cerámica

Los platos, boles, tazas y cuencos de cerámica o porcelana esmaltada convencionales pueden usarse si son resistentes al calor. La porcelana china fina solo debe usarse para recalentar durante cortos períodos. No usar platos con un anillo o patrón metálico. No usar tazones o cuencos con asas con goma, ya que puede derretirse. Si los platos son resistentes al calor pueden usarse en Horno y Combinado pero no directamente en Grill.



Barro, gres, cerámica

Si están totalmente esmaltados, son adecuados. No usar si están parcialmente esmaltado o no esmaltados ya que pueden absorber el agua, lo que se traduce en absorción de la energía de microondas, haciendo que el contenedor se caliente mucho y ralentice el cocinado del alimento.



Contenedores de aluminio/metal

Nunca intente cocinar en contenedores aluminio o metal en modo solo microondas ya que estas no pueden pasar a través de estos y el alimento no se calentará uniformemente, y puede dañarse el horno. Los contenedores de aluminio y metal pueden usarse en Grill u Horno.



Plástico

Muchos contenedores de plástico están diseñados para su uso en microondas, pero no los use para cocinar alimentos con alto contenido en azúcares o grasas o alimentos que necesiten largos tiempo de cocinado, por ej. arroz negro. Use solo contenedores Tupperware® si están diseñados para su uso con microondas.



No usar melamina. Nunca cocine en terrinas de mantequillas o botes de yogur, ya que estos se derretirían con el calor del alimento. Si son a prueba de calor pueden usarse para cocina Grill, Horno o Combinado.

Contenedores para usar



Papel

El papel de cocina absorbente puede usarse solo para cocina con microondas, por ej. para cubrir bacon y evitar salpicaduras.

Use solo tiempos de cocinado cortos. Nunca reutilice un trozo de papel de cocina. Use siempre un trozo de papel nuevo para cada plato.

Evite el papel de cocina que contenga fibras sintéticas. Si está usando papel de cocina reciclado de marca, compruebe primero que es recomendable para microondas. No use tazas tapadas con cubiertas de plástico o cera porque al final pueden derretirse. El papel resistente a grasa también puede usarse para alinear la base de los platos y cubrirlos en casos de masa panadera cociéndose. Las placas de papel blanco pueden usarse para **tiempos de recalentamiento cortos**, solo en Microondas.



Mimbre, madera, cestas de paja

Los platos se fragmentarán y podrán incendiarse. No usar platos de madera en el microondas. **No lo use en ningún modo de cocinado.**



Film de plástico

El film de plástico de microondas puede usarse solo para cubrir alimentos que se recalientan por microondas. También es útil para cubrir alimentos para cocinar, pero debe tenerse cuidado para evitar que el film esté en contacto directo con el alimento. Por ej. no envuelva al plato y el alimento con el film. **No lo use en ningún otro modo de cocinado.**



Papel de aluminio

Pueden usarse pequeñas cantidades de papel de aluminio suave para proteger trozos de carne durante el descongelado y cocinado por Microondas, ya que las microondas ni pueden atravesar el papel, esto evita que las partes protegidas no se cocinen o descongelen en exceso. Tenga cuidado de que el papel de aluminio no toca los lados del techo del horno, ya que pueden saltar chispas y dañar el horno. El papel de aluminio puede usarse para cocinado Horno.



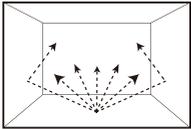
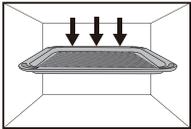
Bolsas para asados

Las bolsas para asados son útiles cuando se hace un corte en un lado para cubrir carne, para asados al microondas y con tiempo. No usar los elementos de metal suministrados cuando use Combinado o Microondas.

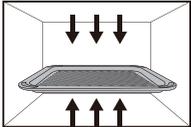
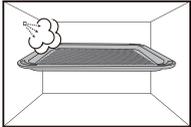
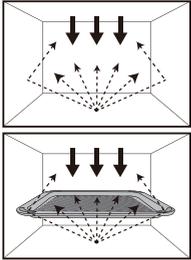
Modos de cocina

Los diagramas de abajo muestran ejemplos del accesorio. Puede variar según el plato/receta usados.

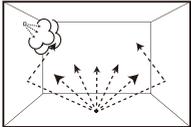
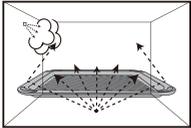
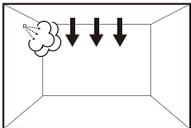
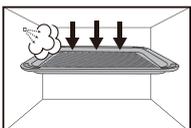
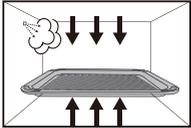
El icono "  " en las tablas de abajo significa **Bandeja Grill**.

Modos de cocina		
<p>MICROONDAS</p>  <p>Accesorios -</p>	<p>Usos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Descongelado ■ Recalentamiento ■ Derretido: mantequillas, chocolate, queso. ■ Cocinado de pescado, verduras, frutas, huevos. ■ Preparados: frutas en compota, mermelada, salsas, natillas, pasta choux, caramelo, carne, pescado. ■ Horneado de pasteles sin color. <p>Sin precalentamiento</p>
	<p>Contenedores</p>	<p>Use sus boles, platos o cuencos Pyrex® propios directamente sobre la base del horno. Apto para microondas, no metal.</p>
<p>GRILL</p>  <p>Accesorios </p>	<p>Usos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Asado al grill de carne o pescado. ■ Asado al grill. ■ Coloreado de platos gratinados o pasteles con merengue.
	<p>Contenedores</p>	<p>Las latas de metal resistente al calor pueden usarse en la Bandeja de Grill en las posiciones inferiores o superiores.</p>

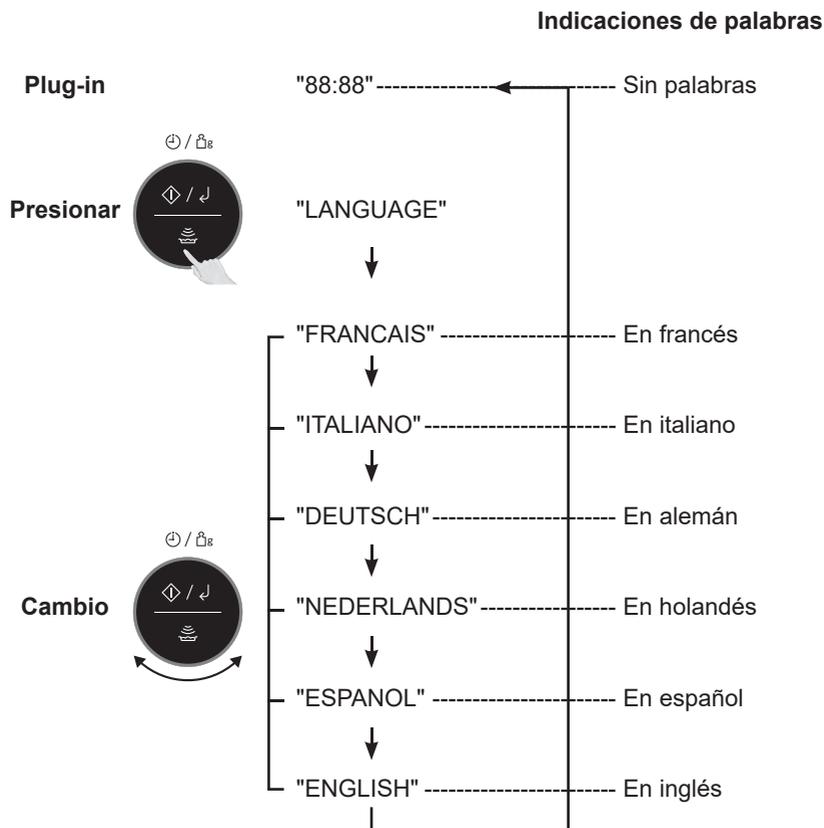
Modos de cocina

Modos de cocina		
<p>HORNO</p>  <p>Accesorio</p> 	<p>Usos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Horneado de pequeños alimentos con tiempos cortos de cocción: pasta, galletas, pasteles. ■ Horneados especiales: rollos de pan o brioches, pasteles esponjosos. ■ Horneado de pizzas y tartas. <p>Aconsejado precalentamiento</p>
<p>VAPOR</p>  <p>Accesorio</p> 	<p>Usos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cocinado de pescado, verduras, pollo, arroz y patatas. <p>Sin precalentamiento</p>
<p>Combi 1, 2 (Grill + Microondas)</p>  <p>Accesorio</p> 	<p>Usos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cocinado de lasaña, carne o gratinados de patatas o verduras. <p>Sin precalentamiento</p>
	<p>Contenedores</p>	<p>Pueden usarse latas de metal resistente al calor sobre la bandeja Grill en posiciones altas o bajas. No colocar platos directamente sobre la base del horno.</p> <p>Pueden usarse contenedores de metal resistente al calor sobre la bandeja Grill en posiciones altas o bajas.</p> <p>Colocar el alimento directamente sobre la bandeja Grill en las posiciones superior o inferior o colocar el alimento en un plato apto para microondas en la base del horno.</p>

Modos de cocina

Modos de cocina		
<p>Combi 3, 4 (Vapor + Microondas)</p>   <p>Accesorio</p> 	<p>Usos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cocinado de pescado, verduras, pollo, arroz y patatas. <p>Sin precalentamiento</p>
<p>Combi 5 (Vapor + Grill)</p>   <p>Accesorio</p> 	<p>Usos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gratinados ■ Kebabs ■ Filetes de pescado ■ Pescado entero ■ Pan precocinado <p>Sin precalentamiento</p>
<p>Combi 6 (Vapor + Horno)</p>  <p>Accesorio</p> 	<p>Usos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Horneado de pasteles ■ Tartas de hojaldre <p>Aconsejado precalentamiento</p>
	<p>Contenedores</p>	<p>Colocar el alimento directamente sobre la bandeja Grill en las posiciones superior o inferior o colocar el alimento en un plato apto para microondas en la base del horno.</p> <p>Los platos resistentes al calor pueden usarse en le Bandeja Grill en las posiciones superior o inferior o directamente sobre la base del horno.</p> <p>Pueden usarse platos resistentes al calor sobre la bandeja Grill en posiciones altas o bajas. No colocar platos directamente sobre la base del horno.</p>

Indicaciones de palabras



Estos modelos tienen una función única "Indicaciones de palabras" que le guía a través del funcionamiento del microondas. Tras enchufar el horno, presione el Dial y luego gire el Dial hasta que localice su idioma. Cuando pulse las teclas, la pantalla se deslizará hacia la siguiente instrucción eliminando las opciones de error. Si por alguna razón desea cambiar el idioma que se muestra, desenchufe el horno y repita el procedimiento.

Si el Temporizador/Reloj se pulsa 4 veces se apagará la guía de funcionamiento. Para volver a la guía de funcionamiento, pulse **Temporizador/Reloj** 4 veces.

Ajuste del reloj

Cuando el horno se enchufa por vez primera aparece "88:88" en la pantalla.

1



Pulse dos veces Temporizador/Reloj.

2



Gire el Dial hasta la hora deseada.

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Gire el Dial para seleccionar los minutos.

5



Presione el Dial para confirmar la selección.
Los dos puntos dejan de parpadear. La hora está ya fijada en la pantalla.



Nota

1. Para resetear la hora repita los pasos de arriba.
2. El reloj se mantendrá en hora todo el tiempo que el horno esté enchufado y haya suministro eléctrico.
3. Es un reloj de 24 horas.

Elección del pitido

El horno tiene el modo "Señal vocal" tanto "activada" como "desactivada". Esta función única del horno Panasonic le permite establecer las características no de cocinado iniciales del horno.

1



Presione el Dial tras enchufarlo.

Aparece "LANGUAGE" en la pantalla, gire el Dial para localizar el idioma.

2



Presione el Dial para seleccionar el pitido.

"AJUSTE DE LA SEÑAL VOCAL" aparece en la pantalla. El modo por defecto es "ACTIVADA"

3



Gire el Dial.

El modo cambia a "DESACTIVADA".

4



Tras el ajuste, presione Parar/Cancelar para salir.



Nota

1. La selección puede hacerse solo cuando el horno está enchufado.
2. Si pulsas **Parar/Cancelar** volverá al modo inicial.

Bloqueo de niños

Usando este sistema los controles no funcionarán; sin embargo, la puerta podrá abrirse. El bloqueo niños puede configurarse usando la pantalla muestra los dos puntos o la hora.

1



Activación:

Pulse Parar/Cancelar 3 veces.

La hora actual o los dos puntos desaparecerán. La hora actual no se perderá. Se indica "" en la pantalla.

2



Cancelación:

Pulse Parar/Cancelar 3 veces.

La hora actual o los dos puntos reaparecerán.



Nota

Para activar o cancelar el bloque niños, la tecla **Parar/Cancelar** debe pulsarse 3 veces en 10 segundos. El bloque niños puede ajustarse cuando los dos puntos o la hora se están mostrando.



Descongelado y cocinado con microondas

Hay 7 niveles de potencia de microondas diferentes. No colocar comida directamente sobre la base del horno. Use sus propios platos, cuencos o boles cubiertos con una tapa o con film perforado directamente sobre la base del horno.

1



Pulse la tecla Energía microondas una vez.

El símbolo de microondas "  " aparecerá.

Cuando seleccione Descongelar,

"  " también aparecerá.

2



Seleccione el nivel de potencia.

Gire el **Dial** hasta que la potencia que desee aparezca en la pantalla.

Nivel de potencia

1000 W (Alto)

800 W (Med Alto)

600 W (Medio)

440 W (Bajo)

300 W (Cocido)

270 W (Descongelar)

100 W (Templado)

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Seleccione el tiempo de cocinado girando el Dial.

El tiempo máximo de cocinado para 1000 W es 30 minutos, y para los otros niveles de potencia es 1 hora 30 minutos.

5



Presiona el Dial para empezar.

El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.



Descongelado y cocinado con microondas



Nota

1. Puede cambiar el tiempo de cocinado durante este si se necesita. Gire el **Dial** para aumentar o disminuir el tiempo de cocinado. El tiempo puede aumentar/disminuir de minuto en minuto, hasta 10 minutos.
2. No intente usar el microondas solo con cualquier contenedor de metal en el horno.
3. No colocar comida directamente sobre la base del horno. Colocarlo en un plato apto para microondas o de cristal. Los alimentos recalentados o cocinados por microondas solo deben cubrirse con una tapa o fil de plástico, a menos que se indique de otra forma.
4. Para tiempos de descongelación manual, por favor vaya a la tabla de descongelado en páginas 42-43.
5. Para cocinado multi-etapa vaya a las paginas 58-60.
6. El tiempo de reposo puede programarse tras la configuración de la potencia y el tiempo. Para usar el temporizador vaya a las paginas 63-64.

Tecnología de alimentación de base

Por favor tenga en cuenta que este producto usa tecnología de alimentación de base para la distribución de las microondas, lo que difiere de los métodos de alimentación lateral tradicionales con plato giratorio y crea un espacio más útil para una variedad de platos de diferentes tamaños.

El estilo de alimentación de microondas puede originar diferencias en los tiempos de calentamiento (en modo microondas) cuando se compara frente a los aparatos con alimentación lateral.

Esto es bastante normal y no debe causar ningún problema. Por favor revise las tablas de recalentamiento y cocinado en páginas 94-109.



Guía para descongelar

Seleccionando los **270 W del Energía microondas** y ajustando un tiempo, puede descongelar alimentos en el microondas. El mayor problema es descongelar el interior antes de que empiece a cocinarse por el exterior.

Por esta razón un programa de descongelado se alterna entre 270 W y el tiempo de reposo. Este tipo de descongelación se denomina cíclico. Durante las etapas de reposo no hay energía de microondas en el horno, aunque la luz se mantendrá.

El tiempo de reposo automático asegura una descongelación más uniforme pero aún es necesario dejarlo más tiempos de reposo antes de usar.

Para mejores resultados

1. Coloque los alimentos en un contenedor adecuado. La carne y el pollo debe colocarse sobre un cuenco al revés o un soporte de plástico si lo tiene.
2. Compruebe el alimento durante el descongelado, ya que puede variar la velocidad de descongelación.
3. No es necesario cubrir la comida.
4. Gire o remueva la comida siempre, especialmente cuando el horno de la señal sonora. Cubra si es necesario (ver punto 6).
5. La carne picada, en rodaja, pedazos de pollo y otros alimentos en porciones pequeñas deben partirse o separarse lo más pronto posible y colocados en una única capa.
6. La cubrición evita que la comida se cocine. Es clave cuando se descongela pollo y pedazos de carne. El exterior se descongela antes, así que proteja las pechugas/ alas y la grasa con pedacitos de papel de aluminio asegurados con palillos de dientes.

7. Deje un tiempo de reposo para que el centro de la comida se descongele. (Mínimo 1 hora para pedazos de carne y pollos enteros)



Prepare el alimento en una única capa.



Gire o parta el alimento lo más pronto posible.



Cubra el pollo y pedazos de carne.



Tablas de descongelado

Los tiempos especificados abajo sirven solo como orientación. Compruebe siempre el progreso del alimento abriendo la puerta del horno y re-iniciando. Para grandes cantidades ajuste los tiempos correspondientes.

El alimento no debe cubrirse mientras se descongela.

Alimento	Peso	Tiempo descongelación	Método	Tiempo de reposo
Carne				
Ternera/ cordero Cerdo	700 g	19-20 mins	Colocar en un plato adecuado o un cuenco al revés o usar un soporte. Girar 3-4 veces.	60 mins
	1,0 kg	30 mins	Colocar en un plato adecuado o un cuenco al revés o usar un soporte. Girar 4 veces.	60 mins
Solomillo/ Filete	500 g	14 mins	Colocar en un plato adecuado. Separar y girar dos veces.	15 mins
Ternera picada	500 g	14 mins	Colocar en un plato adecuado. Partir y girar 3-4 veces.	15 mins
Carne estofada	400 g	13 mins	Colocar en un plato adecuado en una sola capa. Partir y girar dos veces.	30 mins
Chuletas de cordero	300 g	8 mins	Colocar en un plato adecuado en una sola capa. Girar dos veces.	15 mins
Pata de cordero x 2	900 g	19 mins	Colocar en un plato adecuado en una sola capa. Separar y girar dos veces. Cubrir si es necesario.	60 mins
Costillas de cerdo	700 g	16 mins	Colocar en un plato adecuado. Separar y girar dos veces.	30 mins
Chuletas de cerdo	500 g	11 mins	Colocar en un plato adecuado. Separar y girar dos veces.	20 mins
Salchichas	130 g (2)	4 mins	Colocar en un plato adecuado. Girar.	15 mins
	540 g (8)	10-11 mins	Colocar en un plato adecuado. Girar dos veces.	20 mins
Pollo entero	1,5 kg	35 mins	Colocar en un plato adecuado o un cuenco al revés o usar un soporte. Girar 3-4 veces. Cubrir si es necesario.	60 mins



Tablas de descongelado

Alimento	Peso	Tiempo descongelación	Método	Tiempo de reposo
Filetes de pechuga de pavo	400 g	12 mins	Colocar en un plato adecuado. Girar dos veces.	30 mins
Pescado				
Pescado entero x 2	500 g	15 mins	Colocar en un plato adecuado. Girar dos veces y separar si es necesario.	20 mins
Lomos de pescado	100-150 g	4-5 mins	Colocar en un plato adecuado. Separar si es necesario y girar dos veces.	10 mins
	600 g	10 mins		30 mins
Filetes de pescado	100 g	4 mins	Colocar en un plato adecuado. Girar.	10 mins
	270 g	8 mins	Colocar en un plato adecuado.	15 mins
	500 g	12-14 mins	Separar si es necesario y girar dos veces.	20 mins
Langostinos	200 g	7 mins	Colocar en un plato adecuado. Remover dos veces durante el descongelado.	15 mins
General				
Pan en rodajas	400 g	6 mins	Colocar en un plato. Separar y preparar durante el descongelado.	10 mins
	40 g	1 min 30 seg	Colocar en un plato.	5 mins
Fruta blanda	500 g	13 mins	Colocar en un plato adecuado. Remover dos veces durante el descongelado.	30 mins
Gateau	515 g	4 mins	Colocar en un plato.	20 mins
Tarta de queso	500 g	7 mins	Colocar en un plato.	20 mins
Postre de merengue	450 g	4 mins	Colocar en un plato.	20 mins
Mantequilla	250 g	4 mins	Colocar en un plato.	20 mins
Masa quebrada/ hojaldre	500 g	4 mins	Colocar en un plato. Girar a la mitad.	30 mins
Pastel de chocolate	450 g	4-6 mins	Colocar en un plato.	15 mins

Grill

El sistema grill del horno proporciona un cocinado eficiente para una gran variedad de alimentos, por ej. chuletas, salchichas, filetes, asados, etc. No precalentar en modo grill con la bandeja Grill en posición.

1



Pulse la tecla Grill una vez.

2



Seleccione el nivel de potencia.

Gire el Dial hasta que la potencia que desee aparezca en la pantalla.
Grill 1 (Alto), Grill 2 (Medio), Grill 3 (Bajo).

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Presione el Dial para precalentar.

Aparecerá una "P" en la pantalla. Cuando el horno esté precalentado emitirá una señal acústica y la "P" parpadeará. Entonces abra la puerta y coloque la comida dentro.

*** Salte este paso cuando no se necesite precalentar.**

5



Seleccione el tiempo de cocinado girando el Dial.

El tiempo máximo de cocina es 1 hora 30 minutos.

6



Presiona el Dial para empezar.

El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.



Grill

Accesorio del horno a usar

Cuando haga pescado, chuletas o trocitos de comida al grill, la bandeja Grill debe estar colocada en la posición más alta. Para alimentos de más cantidad, la bandeja Grill debe estar en la posición más baja.

Colocar la comida en la bandeja Grill

La bandeja Grill permitirá que las grasas y jugos chorreen y se liberen para reducir el exceso de salpicaduras y humo cuando se cocina.

La mayoría de los alimentos necesitan que se le gire a mitad del cocinado. Cuando gire la comida, abra la puerta del horno y con cuidado retire la bandeja Grill sujetándola firmemente.

Tras girarla, devuelva la comida al horno, cierre la puerta y presione el Dial para comenzar. El horno continuará con la cuenta atrás del tiempo restante. Es bastante seguro abrir la puerta del horno en cualquier momento para comprobar el progreso del alimento y su grado de cocinado.



Para trocitos de comida al grill use la bandeja Grill en la posición más alta.

Indicaciones

1. Puede cambiar el tiempo de cocinado durante este si se necesita. Gire el Dial para aumentar o disminuir el tiempo de cocinado. El tiempo puede aumentar/disminuir de minuto en minuto, hasta 10 minutos.
2. No existe energía de microondas en programa solo **Grill**.
3. Use la bandeja Grill proporcionada, como se explica.
4. El **Grill** solo funcionará con la puerta del horno cerrada.
5. La mayoría de las carnes, por ej. salchichas, bacon, chuletas, pueden cocinarse en el ajuste más caliente **Grill 1**. Este ajuste también es adecuado para pan tostado, muffins y pastas de té, etc.
6. **Grill 2 y Grill 3** se usan para más alimentos delicados o aquellos que necesitan un tiempo de grill mayor, por ej. porciones de pescado o pollo.
7. **Nunca cubra el alimento mientras lo hace al grill.**
8. La bandeja Grill y sus alrededores en el horno estarán muy calientes. Usar guantes para hornos.
9. Tras el grill, es importante que la bandeja Grill se retire para limpiarla antes de reutilizarla y que las paredes del horno y el suelo se limpien con un trapo húmedo con jabón para quitar la grasa.
10. Cuando use el grill para cocinar, los tiempos de cocinado serán similares a los del grill tradicional.



Cocina con horno

El horno puede usarse como un horno normal usando el modo horno que caliente por arriba y por abajo. Para mejores resultados colocar siempre el alimento en el horno precalentado. Cuando use el modo horno, la bandeja Grill puede colocarse en las posiciones superior o inferior.

Vea las instrucciones específicas en páginas 47-48 para usarlo.

No calentar en modo horno con la bandeja Grill en posición.

1



Pulse la tecla Horno una vez.

2



Seleccione la temperatura del horno.

Gire el **Dial** para seleccionar la temperatura del horno.

El horno empieza a 150 °C y la temperatura contará en saltos de 10 °C hasta 220 °C, luego volverá a 30 °C en sentido antihorario.

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Presione el Dial para precalentar.

(excepto para 30-60 °C)

Cuando la temperatura alcance la temperatura seleccionada, el horno emitirá un pitido. Entonces abra la puerta y coloque la comida dentro.

*** Salte este paso cuando no se necesite precalentar.**

5



Seleccione el tiempo de cocinado girando el Dial.

El tiempo máximo de cocinado para 30-90 °C es 9 horas, y para 100-220 °C es 1 hora 30 minutos.

6



Presione el Dial para empezar.

Nota: Compruebe que solo el símbolo del horno "☐" está aún en pantalla. Si el símbolo de microondas "☒" se muestra algo está mal y el programa debe cancelarse. Re-seleccionando los ajustes del horno.



Cocina con horno



Nota

1. Si el horno se ha usado previamente y está demasiado caliente para fermentar masa a 30/40 °C, "CALOR" aparecerá en la pantalla. Por favor espere que el interior del horno se atempere. Después de que "CALOR" desaparezca, 30/40 °C puede usarse de nuevo, de otra forma puedes fermentar pasta a temperatura ambiente.
2. Abra la puerta usando la puerta de tiro hacia abajo porque si la tecla **Parar/Cancelar** se pulsa el programa puede cancelarse.
3. El horno no puede precalentarse a 30-60 °C.
4. Puede cambiar el tiempo de cocinado durante este si se necesita. Gire el **Dial** para aumentar o disminuir el tiempo de cocinado. El tiempo puede aumentar/disminuir de minuto en minuto, hasta 10 minutos.
5. Cuando se precaliente, la pantalla muestra la temperatura real de dentro del horno. La temperatura real no se muestra hasta que se llega a los 70°C. Puede cambiar la temperatura de precalentamiento girando el **Dial**.
6. Tras presionar el **Dial**, la temperatura seleccionada puede reajustarse y cambiarse. Presione la tecla **Horno** una vez para indicar la temperatura en la pantalla. Puede cambiar la temperatura girando el **Dial** mientras la temperatura se reajusta en la pantalla.
7. El horno mantendrá la temperatura precalentada seleccionada durante aproximadamente 30 minutos. Si no se ha colocado ningún alimento dentro del horno o ajustado tiempo, entonces automáticamente se cancelará el programa de cocinado y volverá a los dos puntos o la hora actual.

En modo horno, puede cocinar alimento directamente en la bandeja Grill en las posiciones superior o inferior. O puede colocar su envase de metal o recipiente para horno en la bandeja Grill en la posición inferior. No colocar envases o recipientes de metal para horno directamente sobre la base del horno en el modo horno.

Asado de carne:

Bandeja Grill en la posición inferior más baja.



Horneado:

Bandeja Grill en la posición inferior más baja.





Cocina con horno

Puede usar la bandeja Grill para hornear platos con patatas o verduras asadas, y para hornear exquisitos pasteles y galletas. También es ideal para recalentar y pre-hornear pastas.

Patatas/verduras asadas:

Bandeja Grill en la posición inferior más baja.



Recalentamiento:

Bandeja Grill en la posición inferior más baja.



¡Precaución!

La bandeja Grill y sus alrededores en el horno estarán muy calientes. Usar guantes para hornos.

Guía de temperaturas del horno

Para mejores resultados colocar siempre el alimento en el horno precalentado. No olvidar que para una sencilla programación de las temperaturas más comunes, su horno empezará a 150 °C y aumenta en saltos de 10 °C hasta 220 °C para luego volver a 30 °C en sentido antihorario. El alimento generalmente se cocina sin cubrirse - a menos que se especifique en las instrucciones o receta.

Temp °C	Uso
30/40 °C	Masa de pizza o pan
50 °C	Platos templados
60/70 °C	Frutos secas, cecina de vaca
80/90 °C	Cocinado lento
100 °C	Galletas de chocolate
110 °C	Merengues
140 °C	Pastel de frutas
150/160 °C	Macarrones
160/170 °C	Pastelitos, galletas y guisos
180 °C	Sandwich Victoria, pasteles, carnes

Temp °C	Uso
190 °C	Gratinados, lasaña, pasta de empanadas, pollo
200 °C	Pimientos rellenos, brazo de reina, muffins
210 °C	Surtido de verduras, pan, pan de ajo
220 °C	Pizza horneada, frituras con poco aceite al horno para tiras de pollo, chuletas de cerdo, boniatos, etc.



Cocina al vapor

El horno puede programarse como un vaporizador para cocinar verduras, pescado, pollo y arroz. Existen dos ajustes de vapor diferentes disponibles:

Vapor 1 (max) y Vapor 2 (min).

1



Pulse la tecla Vapor una vez.

2



Seleccione el nivel de potencia.

Gire el **Dial** hasta que la potencia que desee aparezca en la pantalla.

Vapor 1 (max) y Vapor 2 (min).

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Seleccione el tiempo de cocinado girando el **Dial**.

El tiempo máximo de cocina es 30 minutos.

5



Presione el Dial para empezar.

El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.



Nota

1. Rellene el tanque de agua antes de usar la función **Vapor**.
2. El tiempo máximo de cocina en este modo es 30 minutos. Si se necesita cocinar más tiempo, rellene el tanque de agua y repita el proceso de arriba para el tiempo remanente.
3. Si durante el funcionamiento el tanque de agua se vacía, el horno dejará de funcionar. El símbolo en la pantalla le pedirá que rellene el tanque de agua. Tras el relleno del tanque de agua y la colocación de nuevo en el horno, presione el **Dial** para iniciar. El horno no continuará cocinando hasta que el tanque de agua se haya rellenado y el **Dial** se presione.



Cocina al vapor



Nota

4. Puede cambiar el tiempo de cocinado durante este si se necesita. Gire el **Dial** para aumentar o disminuir el tiempo de cocinado. El tiempo puede aumentar/disminuir de minuto en minuto, hasta 10 minutos.
5. Se puede rellenar el tanque de agua en cualquier momento durante el cocinado, sin tener que presionar antes **Parar/Cancelar**.
6. Es necesario limpiar el exceso de agua en el humo del horno tras el cocinado a vapor.

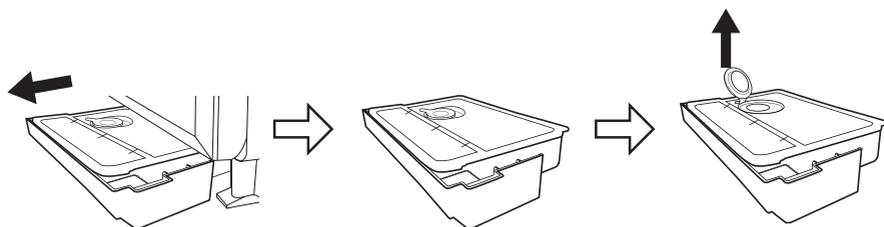


¡Precaución!

1. La bandeja Grill y sus alrededores en el horno estarán muy calientes. Usar guantes para hornos.
2. Cuando se retire el alimento o la bandeja Grill, el agua caliente puede chorrear desde la parte de arriba del horno.
3. El vapor puede fluir hacia fuera cuando abra la puerta. Si hay vapor en el horno, ¡no lo toques con tus manos sin protección! ¡Riesgo de quemaduras! Usar guantes para hornos.
4. Tenga cuidado cuando retire la bandeja de goteo. Limpie toda el agua que se derrama desde la parte izquierda del horno. Esto es normal.

Instrucciones para el tanque de agua

Retire cuidadosamente el tanque de agua del horno. Retire la tapa y rellene con agua del grifo (no usar agua mineral). Sustituya la tapa y colóquela de nuevo en el horno. Asegúrese de que la tapa está firmemente cerrada y bien posicionada, de otro modo puede haber fugas. Se recomienda limpiar el tanque de agua con agua templada una vez a la semana.





Cocina al vapor



Indicaciones

1. No existe energía de microondas en programa solo vapor.
2. Use la bandeja Grill proporcionada, como se explica.
3. El **vapor** solo funcionará con la puerta del horno cerrada.
4. **Durante y después de cocinar con la función vapor, no abra la puerta cuando su cara esté muy cerca al horno. Debe tenerse cuidado al abrir la puerta ya que el vapor puede causar heridas.**
5. Use siempre guantes de horno cuando retire la comida y la bandeja Grill tras el vapor ya que pueden estar muy calientes.
6. Tras cada proceso de vapor, retire cuidadosamente la bandeja de goteo desde el frontal del horno. Cójala suavemente hacia delante, con ambas manos. Tras el vaciado, lavar en agua templada con jabón. Para re-colocarla, vuélvala a su lugar sobre las patas del horno. (ver página 20)

Uso de accesorios

Cuando use **vapor**, coloque la comida sobre la bandeja Grill en la posición más alta. Para el vaporizado de trozos mayores de comida, coloque la bandeja Grill en la posición más baja.

Durante el vaporizado, los jugos de la comida se recogen en los huecos de la bandeja.

Use guantes de horno cuando retire la bandeja Grill ya que puede estar muy caliente, al igual que las paredes y parte superior del horno.



*Cuando **vaporice**, coloque la comida directamente sobre la bandeja Grill en la posición más alta.*



Chorro de vapor

Esta opción le permite añadir vapor durante el cocinado (hasta 3 minutos). Añadiendo vapor durante el cocinado favorece la distribución del calor y ayuda al proceso de levantamiento de panes, pasteles y pastas. Hay 5 modos en los que puede usar chorro de vapor.

Microondas, Grill, Horno, Combi 1 y Combi 2.

1

Ajuste y opere con el programa deseado.

2



Como se requiere para el funcionamiento, sostenga la tecla de Vapor durante 2 segundos y 1 minuto se añadirá.

3



Opcional

Si quiere añadir 2 o 3 minutos, pulse la tecla Vapor una o dos veces en 3 segundos tras el paso 2. El tiempo restante mostrado incluye el tiempo del chorro de vapor.



Nota

1. El chorro de vapor no está disponible durante el modo de precalentamiento.
2. Rellene el tanque de agua antes de usarlo.
3. El programa original aún cuenta atrás cuando el chorro de vapor funciona.
4. El tiempo de chorro de vapor no puede superar el tiempo de cocinado restante.
5. Si se añaden 2 o 3 minutos, el vapor debe taparse una o dos veces en un período de 3 segundos.
6. Limpie cualquier exceso de agua en el hueco y alrededor del tanque de agua tras cocinado con vapor.



¡Precaución!

1. La bandeja Grill y sus alrededores en el horno estarán muy calientes. Usar guantes para hornos.
2. Cuando se retire el alimento o la bandeja Grill, el agua caliente puede chorrear desde la parte de arriba del horno.
3. El vapor puede fluir hacia fuera cuando abra la puerta. Si hay vapor en el horno, ¡no lo toques con tus manos sin protección! ¡Riesgo de quemaduras! Usar guantes para hornos.

Alimento	Modos de cocinado	Chorro de vapor
Hojaldre	Horno	$\frac{2}{3}$ tiempo total añadir 3 minutos de chorro de vapor
Panes	Horno	$\frac{2}{3}$ tiempo total añadir 3 minutos de chorro de vapor
Tartas esponjosas	Horno	$\frac{1}{2}$ tiempo total añadir 3 minutos de chorro de vapor
Pan precocinado	Horno o Grill	$\frac{2}{3}$ tiempo total añadir 3 minutos de chorro de vapor



Combinado: Grill y Microondas

Sobre la base del horno en platos resistentes al calor aptos para microondas este modo es adecuado para cocinar lasaña, gratinados, carne, patatas.

Para cocinar adecuadamente con este **combinado**, debe siempre usar un mínimo de 200 g de alimento. Las pequeñas cantidades deben cocinarse con **horno, grill o vapor**. No es posible precalentar cuando se usa este modo de combinado y el alimento debe siempre cocinarse sin cubrirse.

Nivel de combinado	Tipo de combinado	Usos
Combi 1	Grill 1 + MW 300 W	Pollo empanado, comidas listas para gratinar, pasteles de carne y pastas.
Combi 2	Grill 2 + MW 300 W	

1



Pulse la tecla **Combinado** una vez.

2



Gire el Dial hasta que la potencia que desee aparezca en la pantalla.
(Saltar este paso para **Combi 1**)

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Seleccione el tiempo de cocinado girando el Dial.
El tiempo máximo de cocina es 1 hora 30 minutos.

5



Presione el Dial para empezar.
El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.



Combinado: Grill y Microondas



Nota

1. El precalentamiento no está disponible para **Combi 1, 2**.
2. Puede cambiar el tiempo de cocinado durante este si se necesita. Gire el **Dial** para aumentar o disminuir el tiempo de cocinado. El tiempo puede aumentar/disminuir de minuto en minuto, hasta 10 minutos.
3. Para girar la comida simplemente tire de la puerta hacia abajo para abrir, gire el alimento, devuélvalo al horno, cierre la puerta y presione **Dial** para empezar. El horno continuará con la cuenta atrás del tiempo restante.

Para consejos sobre tiempos de cocinado vaya a las tablas de cocinado y recalentado de este libro. Ver las páginas 94-109. Los alimentos deben siempre cocinarse hasta que se vuelven dorados y calientes.



Puede usar la bandeja Grill en cualquiera de las posiciones.



¡Precaución!

Los platos y sus alrededores en el horno estarán muy calientes. Usar guantes para hornos.



Indicaciones

El alimento siempre debe cocinarse sin cubrirse.



Contenedores para usar

No usar contenedores de microondas de plástico en programas de combinados (a menos que sean aptos para cocinado combinado). Los platos deben poder soportar el calor de los elementos del grill superior - cristal resistente al calor como Pyrex® o cerámicas son ideales.



Combinado: Cocina con vapor

El vapor puede usarse para cocinar alimentos simultáneamente con los modos microondas, grill u horno. Esto puede a menudo reducir los tiempos de cocinado del horno y mantener la humedad del alimento.

Nivel de combinado	Tipo de combinado	Usos
Combi 3	Vapor 1 + MW 300 W	Fruta en compota, verduras frescas, verduras congeladas
Combi 4	Vapor 1 + MW 440 W	
Combi 5	Vapor 1 + Grill 1	Pescado y pollo con piel
Combi 6	Vapor 1 + Horno (150 - 220°C)	Pan casero

1



Pulse la tecla **Combinado** una vez.

2



Gire el Dial hasta que la potencia que desee aparezca en la pantalla.

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Gire el Dial para seleccionar la temperatura del horno (solo Combi 6).
Temperature ranges from 150-220 °C

5



Presione el Dial para confirmar la selección.
(solo Combi 6)



Combinado: Cocina con vapor

6



Pulsar para precalentado (solo Combi 6)

Cuando la temperatura alcance la temperatura seleccionada, el horno emitirá un pitido. Entonces abra la puerta y coloque la comida dentro.

*** Salte este paso cuando no se necesite precalentar.**

7



Seleccione el tiempo de cocinado girando el Dial.

El máximo tiempo de cocinado para **Combi 3, 4** es 30 minutos y el máximo tiempo de cocinado para **Combi 5, 6** es 1 hora.

8



Presione el Dial para empezar.

El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.

Accesorio del horno a usar:



Combi 3,4: Vapor + Microondas

Directamente sobre la base del horno en un plato resistente a calor o apto para microondas o alternatively puede usar la bandeja Grill en cualquiera de las posiciones.



Combi 5: Vapor + Grill

Combi 6: Vapor + Horno

Bandeja Grill en cualquiera de las posiciones.



Nota

1. Rellene el tanque de agua antes de usar la función **Combinado Vapor**.
2. El máximo tiempo de cocinado para **Combi 3, 4** es 30 minutos y el máximo tiempo de cocinado para **Combi 5, 6** es 1 hora. Si se necesita cocinar más tiempo, rellene el tanque de agua y repita el proceso de arriba para el tiempo remanente.



Combinado: Cocinado con vapor



Nota

3. Si durante el funcionamiento el tanque de agua se vacía, el horno dejará de funcionar. El símbolo en la pantalla le pedirá que rellene el tanque de agua. Tras el relleno del tanque de agua y la colocación de nuevo en el horno, presione el **Dial** para iniciar. El horno no continuará cocinando hasta que el tanque de agua se haya rellenado y el **Dial** se presione.
4. El precalentamiento no está disponible para **Combi 6**.
5. Puede cambiar el tiempo de cocinado durante este si se necesita. Gire el **Dial** para aumentar o disminuir el tiempo de cocinado. El tiempo puede aumentar/disminuir de minuto en minuto, hasta 10 minutos.
6. Se puede rellenar el tanque de agua en cualquier momento durante el cocinado, sin tener que presionar antes **Parar/Cancelar**.
7. Es necesario limpiar el exceso de agua en el humo del horno tras el cocinado a **combinado vapor**.



Indicaciones

1. Durante y después de cocinar con la función **combinado vapor**, no abra la puerta cuando su cara está muy cerca al horno. Debe tenerse cuidado al abrir la puerta ya que el vapor puede causar heridas.
2. Tras cada proceso de vapor, retire cuidadosamente la bandeja de goteo desde el frontal del horno. Cójala suavemente hacia delante, con ambas manos. Tras el vaciado, lavar en agua templada con jabón. Para re-colocarla, vuélvala a su lugar sobre las patas del horno. (Véase la página 20).



¡Precaución!

1. La bandeja Grill y sus alrededores en el horno estarán muy calientes. Usar guantes para hornos.
2. Cuando se retire el alimento o la bandeja Grill, el agua caliente puede chorrear desde la parte de arriba del horno.
3. El vapor puede fluir hacia fuera cuando abra la puerta. Si hay vapor en el horno, ¡no lo toques con tus manos sin protección! ¡Riesgo de quemaduras! Usar guantes para hornos.
4. Tenga cuidado cuando retire la bandeja de goteo.

Cocina multi-etapa

Cocinado a 2 o 3 etapas

1 Seleccione la función deseada.



2

Gire el Dial hasta que la potencia que desee aparezca en la pantalla.



3

Presione el Dial para confirmar la selección.



4

Seleccione el tiempo de cocinado girando el Dial.

5 Seleccione la función deseada.



6

Gire el Dial hasta que la potencia que desee aparezca en la pantalla.



7

Presione el Dial para confirmar la selección.



8

Seleccione el tiempo de cocinado girando el Dial.



9

Presione el Dial para empezar.

El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.

Cocina multi-etapa

Ejemplo: A Grill 3 durante 4 minutos y cocina a **440 W** durante 5 minutos.

1



Pulse la tecla Grill una vez.

2



Gire el Dial hasta seleccionar Grill 3 (bajo).

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Seleccione el tiempo de cocinado a 4 minutos girando el Dial.

5



Pulse la tecla Energía microondas una vez.

6



Gire el Dial hasta seleccionar 440 W.

7



Presione el Dial para confirmar la selección.

8



Seleccione el tiempo de cocinado a 5 minutos girando el Dial.

9



Presione el Dial para empezar.

El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.

Cocina multi-etapa

Ejemplo: Descongelar a **270 W** durante 2 minutos y cocina a **1000 W** durante 3 minutos.

1



Pulse la tecla **Energía microondas una vez.**

2



Gire el Dial hasta seleccionar **270 W.**

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Seleccione el tiempo de cocinado a **2 minutos** girando el Dial.

5



Pulse la tecla **Energía microondas una vez.**

6



Presione el Dial para confirmar la selección.

7



Seleccione el tiempo de cocinado a **3 minutos** girando el Dial.

8



Presione el Dial para empezar.



Nota

1. Para cocinar a tres etapas, introduzca otro programa de cocinado antes de presionar el **Dial**.
2. Durante el funcionamiento, si pulsa **Parar/Cancelar** una vez se parará el proceso. Presionando el Dial se reiniciará el proceso programado. Pulsando **Parar/Cancelar** dos veces se parará y borrará la operación programada.
3. Mientras no funciona, presionando **Parar/Cancelar** borrará el programa seleccionado.
4. **Auto programas, Horno y Combi 5,6** no pueden usarse con cocinado multi-etapa.
5. Si el cocinado múltiple incluye modos **Vapor o Combinado vapor**, el máximo tiempo de ajuste es 30 minutos. Rellene el tanque de agua antes de usarlo.

Uso del temporizador

Comienzo de cocinado retrasado

Usando el temporizador puede programar el inicio del cocinado retrasándolo.

1



Pulse una vez Temporizador/Reloj.

2



Seleccione el tiempo de retraso girando el Dial.
(hasta 9 horas).

3

Configure el programa de cocinado
introduciendo el modo de cocinado y el tiempo.

4



Presione el Dial para empezar.



Nota

1. El cocinado a tres etapas puede programarse incluyendo el inicio retrasado.
2. Si la puerta del horno se abre durante el tiempo de retraso, el tiempo en la pantalla seguirá la cuenta atrás.
3. Si el tiempo de retraso programado supera una hora, el tiempo contará atrás en unidades de minutos. Si es menos de una hora el tiempo contará atrás en unidades de segundos.
4. El comienzo con retraso no puede usarse antes de un programa auto.

Uso del temporizador

Comienzo de cocción retrasado

Ejemplo:

Comienzo retraso: 1 hora, 1000 W: 10 mins, 300 W: 20 mins.

1



Pulse una vez Temporizador/Reloj.



2



Configure el tiempo de retraso a 1 hora girando el Dial.

3



Pulse la tecla Energía microondas una vez.



4



Presione el Dial para confirmar la selección.

5



Ajuste tiempo de cocción a 10 minutos girando el Dial.

6



Pulse la tecla Energía microondas una vez.

7



Gire el Dial hasta seleccionar 300 W.

8



Presione el Dial para confirmar la selección.

9



Ajuste tiempo de cocción a 20 minutos girando el Dial.

10



Presione el Dial para empezar.

Uso del temporizador

Para ajustar el tiempo de reposo.

Usando el temporizador puede programar el tiempo de reposo tras completar el cocinado o usarlo para programar el horno como un temporizador de minutos.

1

Seleccione el modo y tiempo de cocinado

Configure el programa de cocinado introduciendo el modo de cocinado y el tiempo.

2



Pulse una vez Temporizador/Reloj.

⏸ / ⏰

3



Ajuste tiempo de reposo girando el Dial. (hasta 9 horas).

⏸ / ⏰

4



Presione el Dial para empezar.



Nota

1. El cocinado a tres etapas puede programarse incluyendo el inicio retrasado.
2. Si la puerta del horno se abre durante el tiempo de reposo o el temporizador de minutos, el tiempo en la pantalla seguirá la cuenta atrás.
3. Si el tiempo de reposo programado supera una hora, el tiempo contará atrás en unidades de minutos. Si es menos de una hora el tiempo contará atrás en unidades de segundos.
4. Esta opción puede también usarse como un temporizador de minutos. En este caso pulse **Time/Clock**, ajuste tiempo y presione el **Dial** para empezar.
5. El tiempo de reposo no puede usarse antes de un programa auto.

Uso del temporizador

Para ajustar un tiempo de reposo:

Ejemplo:

1000 W: 4 mins, Tiempo de reposo: 5 mins, 1000 W: 2 mins

1



Pulse la tecla Energía microondas una vez.

2



Presione el Dial para confirmar la selección.

3



Ajuste el tiempo de cocinado a 4 minutos girando el Dial.

4



Pulse una vez Temporizador/Reloj.

5



Ajuste el tiempo de reposo a 5 minutos girando el Dial.

6



Pulse la tecla Energía microondas una vez.

7



Presione el Dial para confirmar la selección.

8



Ajuste el tiempo de cocinado a 2 minutos girando el Dial.

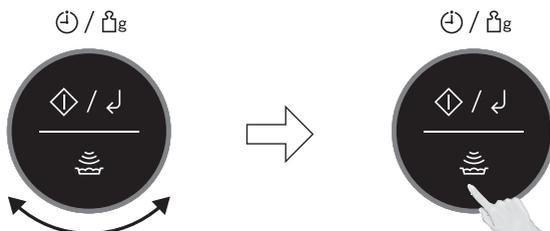
9



Presione el Dial para empezar.

Uso de la función de añadir tiempo

Esta opción le permite añadir tiempo de cocinado al final del cocinado anterior.



Tras el cocinado, gire el Dial para seleccionar la función **Add Time (Añadir Tiempo)**

Presione el Dial para empezar. El tiempo se añadirá. El tiempo en la pantalla contará hacia atrás.

Modos	Tiempos de cocina máximos
Micro ondas 1000 W, Vapor	30 minutos
Otras potencias microondas, Grill	1 hora y 30 minutos
Horno (30-90 °C), Temporizador	9 horas
Horno (100 - 220 °C)	1 hora y 30 minutos
Combinado 1, 2	1 hora y 30 minutos
Combinado 3, 4	30 minutos
Combinado 5, 6	1 hora



Nota

1. Esta función está solo disponible para funciones **Micro ondas, Grill, Horno, Vapor, Combinado y Temporizador** y no está disponible para **Programas auto**.
2. La función Añadir tiempo está solo disponible en 1 minuto tras el cocinado.
3. La función Añadir tiempo puede usarse tras el cocinado multi-etapa. El nivel de potencia es el mismo de la última etapa.



Recalentamiento "un toque"

Esta opción única con el sensor "Genio" incorporado le permite recalentar una comida fría con un toque de **Dial**. No es necesario seleccionar el nivel de potencia o el tiempo de cocinado. El sensor incorporado mide la humedad de la comida y calcula el nivel de potencia de microondas junto con el tiempo de cocinado.



Cuando el reloj o los dos puntos se muestran, presione el Dial para empezar.

Para resetear el horno y volver al reloj o dos puntos, pulse **Parar/Cancelar**.



Programa	Peso*/ Lugar	Instrucciones
Recalentar una comida fría precocinada fresca 	200 - 1000 g Base del horno	Para recalentar una comida precocinada fría . Todos los alimentos deben precocinarse y deben estar a temperatura de refrigerador, aprox. 5 °C. Recalentar en el envase donde se compra. Perfore el film cobertor con un cuchillo una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Si transfiere el alimento a un plato, cúbralo con film transparente y perfore. Coloque el contenedor en la base del horno. Presione Dial para empezar el programa. Remueva cuando suene. Remueva otra vez al terminar el programa y deje unos pocos minutos al tiempo de reposo. Los trozos grandes de carne/pescado con una salsa fina pueden necesitar más tiempo de cocinado. Este programa no es adecuado para alimento con almidón como arroz, tallarines o patatas. Los alimentos en contenedores con forma de bol pueden necesitar más tiempo.

* Rango de peso recomendado



Nota

Presione el **Dial** dos minutos justo tras cerrar la puerta, de otro modo la función de recalentamiento "un toque" se eliminará y sonará un pitido. Abra la puerta y ciérrela de nuevo para ejecutar la función de recalentamiento "un toque".



Esta opción única le permite simplemente recalentar una comida congelada. No es necesario seleccionar el nivel de potencia, peso o el tiempo de cocinado. El sensor incorporado mide la humedad de la comida y calcula el nivel de potencia de microondas junto con el tiempo de cocinado.

1



Pulse la tecla Auto cocina una vez.

⊕ / ⊖

2



Presione el Dial para confirmar el programa.

⊕ / ⊖

3



Presione el Dial para empezar.

No.	Programa	Peso*/Lugar	Instrucciones
1	<p>COMIDA CONGELADA</p> 	<p>200 - 1000 g</p> <p>Base del horno</p>	<p>Para recalentar una comida precocinada congelada. Todos los alimentos deben estar precocinados y congelados (-18 °C). Recalentar en el envase en que se compra. Perfore el film cobertor con un cuchillo una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Si transfiere el alimento a un plato, cúbralo con film transparente y perfore. Coloque el contenedor en la base del horno. Seleccione el programa número 1. Comience a cocinar. Remueva al sonar el pitido y corte los bloques en pedazos. Remueva otra vez al terminar el programa y deje unos pocos minutos al tiempo de reposo. Los trozos grandes de carne/pescado con una salsa fina pueden necesitar más tiempo de cocinado. Este programa no es adecuado para alimento con almidón como arroz, tallarines o patatas. Los alimentos en contenedores con forma de bol pueden necesitar más tiempo.</p>

* Rango de peso recomendado



Cómo funciona

Una vez que el programa de recalentamiento con sensor se ha seleccionado y el **Dial** se presiona el alimento se calienta. En cuanto la comida comienza a acumular calor, se emite vapor. Cuando el alimento alcanza una cierta temperatura y empieza a cocinarse, una cantidad mayor uniforme de vapor se libera. El aumento en emisión de vapor se detecta mediante un sensor de humedad en el horno. Este actúa como una señal para que el horno calcule cuánto tiempo necesita la comida para recalentarse. El tiempo de cocinado restante aparecerá en la pantalla tras dos pitidos. Mientras el programa de sensor está aún en la ventana la puerta del horno **no debe abrirse**. Espere hasta que el tiempo de cocinado aparezca en la pantalla, y entonces abra la puerta si se necesita, para remover o girar la comida.

Ajuste al gusto

El programa de recalentamiento con sensor recalienta una comida fría o congelada para gustos convencionales. Se puede ajustar el programa de recalentamiento con sensor a su propio gusto. Tras presionar el **Dial**, el símbolo " \vee / \wedge " aparece en la pantalla, gire el **Dial** en sentido horario para más tiempo o antihorario para menos tiempo. Esta operación debe completarse en 14 segundos. El modo por defecto es normal.



Nota

1. Esta opción no es adecuada para alimentos que no puedan removerse, por ej. lasaña / macarrones con queso.
2. El horno automáticamente calcula el tiempo de recalentamiento o el tiempo de recalentamiento restante.
3. La puerta no debe abrirse antes de que el tiempo aparezca en la pantalla.
4. Para evitar errores durante los programas de recalentamiento con sensor asegúrese de que la base del horno y el contenido están secos.
5. La temperatura ambiente no debe ser más de 35 °C ni menos de 0 °C.
6. Si el horno se ha usado previamente y está demasiado caliente para usarse en programas de recalentamiento con sensor, "CALOR" aparecerá en la pantalla. Después de que "CALOR" desaparezca, los programas de recalentamiento con sensor pueden usarse. Si tiene prisa, cocine el alimento manualmente usted mismo seleccionando el modo de cocinado correcto.



Programas auto-vapor

Esta opción le permite vaporizar sus platos favoritos ajustando solo el peso. El horno determina el nivel de vapor y el tiempo de cocinado automáticamente. Seleccione la categoría y el peso del alimento. El peso se programa en gramos. Para una selección rápida, el peso comienza desde el peso mínimo para cada categoría.

1



Pulse la tecla Auto cocina una vez.

2



Gire el Dial para seleccionar la categoría de alimento. (No. 2-8)

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Seleccione el peso.
Seleccione el peso girando el **Dial**. Suma hacia arriba en pasos de 10 g.

5



Presione el Dial para empezar.
El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.

Cuando seleccione un programa automático, los símbolos aparecerán en la pantalla para mostrar el modo de cocinado que se usará y si la bandeja Grill se necesita.

Ver abajo para identificar los símbolos:



Bandeja grill



Vapor



Programas auto-vapor



Instrucciones de uso

1. Los programas auto-vapor deben usarse solo para los alimentos descritos.
2. Cocine solo los alimentos dentro de los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre el alimento aunque aparezca en el envase comercial de este.
4. Use siempre la bandeja Grill como se indica.
5. Para pesos mayores en programas de auto-vapor como pechugas de pollo y arroz, será necesario rellenar el tanque de agua durante el cocinado.
6. No cubrir los alimentos en los programas de auto-vapor.
7. La mayoría de los alimentos mejoran con un tiempo de reposo tras al programa auto, para dejar que el calor continúe conduciéndose hasta el centro.
8. Para vigilar por si algo cambia, compruebe que se cocina la comida y está caliente al punto antes de servir.
9. La temperatura para alimentos congelado se asume que es de -18 °C a -20 °C. La temperatura de alimentos fríos se asume que es de 5 °C a 8 °C (refrigerada).
10. Si aparece "CALOR" en la pantalla, la temperatura del horno es demasiado alta tras el uso anterior y el programa auto no puede configurarse. El modo de cocinado y el tiempo pueden aún configurarse manualmente.

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
2	VERDURAS FRESCAS 	200 - 500 g 	Para vaporizar verduras frescas , por ej. zanahorias, brócoli, coliflor, judías verdes. Rellenar el tanque de agua . Coloque las verduras preparadas sobre la bandeja Grill. Colóquela en la posición superior. Seleccione el programa número 2. Introduzca el peso de las verduras frescas. Comience a cocinar.
3	VERDURAS CONGELADAS 	200 - 400 g 	Para vaporizar verduras congeladas , por ej. zanahorias, brócoli, coliflor, judías verdes. Rellenar el tanque de agua . Coloque las verduras sobre la bandeja Grill. Colóquela en la posición superior. Seleccione el programa número 3. Introduzca el peso de las verduras congeladas. Comience a cocinar.
4	PATATAS AL VAPOR 	200 - 500 g 	Para vaporizar patatas. Rellenar el tanque de agua . Pelar las patatas y cortarla en pedazos uniformes. Coloque las patatas preparadas sobre la bandeja Grill. Colóquela en la posición superior. Seleccione el programa número 4. Introduzca el peso de las patatas. Comience a cocinar.



Programas auto-vapor

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
5	PECHUGA DE POLLO 	200 - 650 g 	Para cocinar pechugas de pollo frescas. Cada pechuga de pollo debe pesar entre 150-200 g. Rellenar el tanque de agua. Coloque las pechugas de pollo sobre la bandeja Grill. Colóquela en la posición superior. Seleccione el programa número 5. Introduzca el peso de las pechugas de pollo. Comience a cocinar. Compruebe el nivel de agua durante el cocinado y rellene si es necesario. Deje reposar unos pocos minutos tras el cocinado.
6	FILETES DE PESCADO FRESCO 	200 - 500 g 	Para cocinar filetes de pescado fresco , por ej. salmón, bacalao, merluza, platija. Rellenar el tanque de agua. Coloque el pescado fresco sobre la bandeja Grill. Colóquela en la posición superior. Seleccione el programa número 6. Introduzca el peso del pescado fresco. Comience a cocinar. Deje reposar unos pocos minutos tras el cocinado.
7	FILETES DE PESCADO CONGELADOS 	200 - 500 g 	Para cocinar filetes de pescado congelado , por ej. salmón, bacalao, merluza. Rellenar el tanque de agua. Coloque el pescado congelado sobre la bandeja Grill. Colóquela en la posición superior. Seleccione el programa número 7. Introduzca el peso del pescado congelado. Comience a cocinar. Deje reposar unos pocos minutos tras el cocinado.
8	ARROZ 	100 - 200 g 	Para cocinar sabrosos arroces (Thai, Basmati, Jasmine, grano largo), no arroz con leche. Lave el arroz en agua fría. Rellenar el tanque de agua. Coloque el arroz en un plato llano Pyrex®. Añada 1 parte de agua fría por cada parte de arroz. No cubrir. Coloque el plato sobre la bandeja Grill. Colóquela en la posición superior. Seleccione el programa número 8. Introduzca el peso solo del arroz. Comience a cocinar. Compruebe el nivel de agua durante el cocinado y rellene si es necesario.



Programas para grill y fritos saludables

Esta opción le permite cocinar sus platos favoritos ajustando solo el peso. Seleccione la categoría y el peso del alimento. El peso se programa en gramos. Para una selección rápida, el peso comienza desde el mínimo peso de cada categoría.

1



Pulse la tecla Auto cocina una vez.

2



Gire el Dial para seleccionar la categoría de alimento. (No.9-13)

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Presione el Dial para empezar a precalentar (No.12 solo).

Aparecerá una "P" en la pantalla. Cuando el horno esté precalentado emitirá una señal acústica y la "P" parpadeará. Entonces abra la puerta y coloque la comida dentro.

*** Salte este paso cuando no se necesite precalentar.**

5



Seleccione el peso girando el Dial.

El Dial sumará hacia arriba en pasos de 10 g.

6



Presione el Dial para empezar.

El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.



Programas para grill y fritos saludables

Cuando seleccione un programa automático, los símbolos aparecerán en la pantalla para mostrar el modo de cocinado que se usará y si la bandeja Grill se necesita. Ver abajo para identificar los símbolos:



Bandeja grill



Microondas



Vapor



Grill



Horno



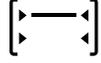
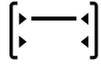
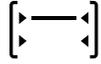
Indicaciones

1. Estos programas deben usarse solo para los alimentos descritos.
2. Cocine solo los alimentos dentro de los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre el alimento aunque aparezca en el envase comercial de este.
4. La temperatura para alimentos congelado se asume que es de -18 °C a -20 °C. La temperatura de alimentos fríos se asume que es de 5 °C a 8 °C (refrigerada).
5. Use siempre la bandeja Grill como se indica.
6. La mayoría de los alimentos mejoran con un tiempo de reposo tras al programa auto, para dejar que el calor continúe conduciéndose hasta el centro.
7. Para vigilar por si algo cambia, compruebe que se cocina la comida y está caliente al punto antes de servir.
8. Si aparece "CALOR" en la pantalla, la temperatura del horno es demasiado alta tras el uso anterior y el programa auto no puede configurarse. El modo de cocinado y el tiempo pueden aún configurarse manualmente.

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
9	FILETES DE PESCADO FRESCO 	200 - 800 g 	Para cocinar filetes de pescado por una cara al grill , por ej. salmón, bacalao, merluza con un peso máximo de 220 g cada uno. Rellenar el tanque de agua . Impregne la piel del pescado con aceite. Coloque el pescado fresco, con la piel hacia abajo, sobre la bandeja Grill. Colóquela en la posición inferior. Seleccione el programa número 9. Introduzca el peso del pescado fresco. Comience a cocinar.



Programas para grill y fritos saludables

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
10	<p>PESCADO ENTERO FRESCO</p> 	<p>200 - 650 g</p> 	<p>Para cocinar pescado entero fresco como trucha, dorada, caballa, lubina, sardinas que pesen entre 100-400 g cada uno. Coloque el pescado entero directamente sobre la bandeja Grill. Antes de cocinar con pescado poco graso (lubina, trucha) impregne con aceite. Colóquela en la posición superior. Seleccione el programa número 10. Introduzca el peso del pescado entero fresco. Comience a cocinar.</p>
11	<p>CHIPS DE VERDURAS</p> 	<p>100 - 350 g</p> 	<p>Para preparar chips de verduras frescas como boniato, patata, zanahoria, chirivías y calabacines. Pele y corte las verduras en forma de bastón. Mézclelo con una cucharada de mesa de aceite vegetal por cada 100 g de chips. Bandeja Grill en la posición más superior. Seleccione el programa número 11. Introduzca el peso de los chips de verduras. Comience a cocinar.</p>
12	<p>PATATAS FRITAS</p> 	<p>200 - 500 g</p> 	<p>Para cocinar patatas fritas congeladas. Seleccione el programa número 12. Toque en Start para precalentar el horno. Reparta las patatas fritas sobre la bandeja Grill. Tras precalentado, introduzca el peso de las patatas fritas congeladas. Coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Comience a cocinar. Para mejores resultados cocine en una única capa. Nota: El frito de las patatas varía considerablemente. Sugerimos comprobar unos pocos minutos antes del fin del cocinado para evaluar el nivel de frito. Este programa es adecuado para frituras de $\frac{3}{8}$ pulgadas.</p>
13	<p>ALAS Y TIRAS DE POLLO</p> 	<p>200 - 600 g</p> 	<p>Para cocinar alas y tiras de pollo. Limpie las alas y aderécelas durante 20 minutos con los aliños que prefiera. Coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Seleccione el programa número 13. Introduzca el peso de las alas y tiras de pollo. Comience a cocinar.</p>



Programas auto-cocina

1



Pulse la tecla Auto cocina una vez.

2



Gire el Dial para seleccionar la categoría de alimento. (No.14-17))

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Seleccione el peso girando el Dial.
El Dial sumará hacia arriba en pasos de 10 g.
Saltar este paso para programa n. 17.

5



Presione el Dial para empezar.
El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.

Cuando seleccione un programa automático, los símbolos aparecerán en la pantalla para mostrar el modo de cocinado que se usará. Ver abajo para identificar los símbolos:



Bandeja grill



Microondas



Grill



Programas auto-cocina



Indicaciones

1. Los programas auto-cocina deben usarse solo para los alimentos descritos.
2. Cocine solo los alimentos dentro de los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre el alimento aunque aparezca en el envase comercial de este.
4. La temperatura para alimentos congelado se asume que es de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$. La temperatura de alimentos fríos se asume que es de $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $8\text{ }^{\circ}\text{C}$ (refrigerada).
5. La bandeja Grill no se usa en el programa de auto-cocina 17. Colocar el plato directamente sobre la base del horno.
6. La mayoría de los alimentos mejoran con un tiempo de reposo tras al programa auto, para dejar que el calor continúe conduciéndose hasta el centro.
7. Para vigilar por si algo cambia, compruebe que se cocina la comida y está caliente al punto antes de servir.
8. Si aparece "CALOR" en la pantalla, la temperatura del horno es demasiado alta tras el uso anterior y el programa auto no puede configurarse. El modo de cocinado y el tiempo pueden aún configurarse manualmente.

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
14	PATATAS ASADAS  	250 - 1000 g 	Para asar patatas con piel seca crujiente. Escoger patatas de tamaño medio, 250-300 g por patata, para mejores resultados. Lavar y secar las patatas y pinchar con un tenedor varias veces. Coloque la bandeja Grill en la posición más baja. Seleccione el programa número 14. Introduzca el peso de las patatas. Comience a cocinar.
15	PIZZA PREPARADA FRESCA  	100 - 400 g 	Para recalentado y dorado de pizza preparada fresca (comprada). Retire el envoltorio y coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Seleccione el programa número 15. Introduzca el peso de la pizza. Comience a cocinar. Este programa no es adecuado para pizzas gruesas, pizzas crujientes rellenas y pizzas finas.



Programas auto-cocina

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
16	PIZZA CONGELADA 	300 - 500 g 	Para recalentado y dorado de pizza congelada (comprada). Retire el envoltorio y coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Seleccione el programa número 16. Introduzca el peso de la pizza congelada. Comience a cocinar. Este programa no es adecuado para pizzas gruesas, pizzas crujientes rellenas y pizzas finas.
17	GRATINADAS PATATAS 	Base del horno	Ver la receta abajo. Coloque las patatas preparadas para gratinar en la base del horno. Seleccione el programa número 17. Comience a cocinar. Deje reposar unos 5 minutos tras el cocinado.

Gratin dauphinois

ingredientes

4 servicios

700 g	patatas peladas
1	diente de ajo
100 g	de Emmental, rallado sal y pimienta
150 ml	de nata líquida
150 ml	de leche
50 g	de huevos batidos

Plato:

1 x 25 cm plato plano Pyrex®

Accesorio:

Ninguno

1. Corte las patatas en finas rodajas. Pele y corte en rodajas el ajo.
2. Coloque las rodajas de patatas en el plato plano Pyrex®. Espolvoree por encima el ajo, la mitad del queso, sal y pimienta.
3. Mezcle el huevo, leche, nata y vierta la mezcla sobre las patatas. Cubra con el resto del queso rallado. Colóquelo en la base del horno.
4. Seleccione el programa de auto-cocina 17. Comience a cocinar. Deje reposar durante 5 minutos tras el cocinado.



Programas de pan para re-hornear

1



Pulse la tecla Auto cocina una vez.



2



Gire el Dial para seleccionar la categoría de alimento. (No.18-20)



3



Presione el Dial para confirmar la selección.



4



Seleccione el peso girando el Dial
El Dial sumará hacia arriba en pasos de 10 g.



5



Presione el Dial para empezar.

El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.

Cuando seleccione un programa automático, los símbolos aparecerán en la pantalla para mostrar el modo de cocinado que se usará. Ver abajo para identificar los símbolos:



Bandeja grill



Microondas



Grill



Programas de pan para re-hornear

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
18	PAN BOLLOS 	100 - 400 g 	<p>Para re-hornear pan y bollos. Este programa es adecuado para recalentar, dorar y hornear pan y bollos precocinados frescos comprados. Asegúrese de que los panes/bollos no miden más de 2 pulgadas. Coloque el pan/bollos sobre la bandeja Grill en la posición más baja. Seleccione el programa número 18. Introduzca el peso del pan/bollos. Comience a cocinar.</p>
19	BAGUETTE CONGELADO/ ROLLOS CRUJIENTES CONGELADOS 	100 - 400 g 	<p>Para re-hornear pan y bollos crujientes. Este programa es adecuado para recalentar, dorar y hornear pan y bollos congelados comprados. Asegúrese de que los panes/bollos no miden más de 2 pulgadas. Coloque el pan/bollos sobre la bandeja Grill en la posición más baja. Seleccione el programa número 19. Introduzca el peso del pan/bollos congelados. Comience a cocinar.</p>
20	CROISSANTS 	50 - 350 g 	<p>Para re-hornear croissants. Este programa es adecuado para recalentar, dorar y hornear croissants refrigerados. Coloque los croissants sobre la bandeja Grill en la posición más baja. Seleccione el programa número 20 Croissants. Introduzca el peso de los croissants. Comience a cocinar.</p>



Menú Junior

El menú Junior ofrece una variedad de programas para bebés, niños y niños mayores - genial para ahorrar tiempo y comodidad. Los purés de frutas y verduras son los primeros alimentos ideales para bebés en destete. Los purés caseros saben como alimentos reales y cuestan menos que los botes o potitos. Pueden congelarse las porciones sobrantes en bandejas de cubitos de hielo, luego descongeladas y recalentadas. Los productos de pan congelados y masas para hornear son perfectos para los pequeños. Los mug cakes proporcionan un fácil y rápido postre. Las medidas de cucharas sencillas pueden mezclarse en la taza para una preparación fácil. Prepárelo para tener la comida en un instante cuando use el programa Mug Cake. Para funcionamiento ir a la página 81.

1



Pulse la tecla Auto cocina una vez.

2



Gire el Dial para seleccionar la categoría de alimento. (No.21-25)

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Seleccione el peso girando el Dial.
El Dial sumará hacia arriba en pasos de 10 g (excepto para No.21&22).

5



Presione el Dial para empezar.
El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.

Cuando seleccione un programa automático, los símbolos aparecerán en la pantalla para mostrar el modo de cocinado que se usará. Ver abajo para identificar los símbolos:



Bandeja grill



Microondas



Grill



Menú Junior



Menú Junior

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
21	MUG CAKE 	1-2 Base del horno	Para cocinar uno o dos mug cakes, de chocolate brownie o limón. Prepare el mug cake como en la siguiente receta. El tamaño de la taza no debe ser menos de 300 ml. Colocar la taza directamente sobre la base del horno. Seleccione el programa número 21. Introduzca la ración de mug cake. Comience a cocinar. Deje reposar unos pocos minutos tras el cocinado. Servir templado con helado, crema pastelera o merengue.

Mug cake de chocolate brownie

ingredientes

Para 1 comensal

5 ½ cuchara	harina
3 ½ cuchara	azúcar
3 ½ cuchara	polvo de cacao
3 cuchara	mantequilla derretida
3 cuchara	leche
4 onzas	de chocolate negro o con leche chocolate, en rodajas

Decoración: mini malvaviscos o virutas

1. Mezclar la harina, el azúcar y el polvo de cacao juntos en la taza.
2. Añadir la mantequilla derretida y la leche y mezclar.
3. Añadir el chocolate a rodajas. Mezclar bien.
4. Tras el cocinado decorarlas con virutas o mini malvaviscos.

Mug cake de limón

ingredientes

Para 1 comensal

3 cuchara	harina
3 ½ cuchara	azúcar
½ cucharilla	levadura
⅛ cucharilla	sal
2 ½ cuchara	aceite vegetal
2 cuchara	jugo de limón,
más piel de ½	limón
1	huevo, batido

Decoración: fresas, arándanos, virutas

1. Mezclar la harina, el azúcar, la levadura y las sal juntos en la taza.
2. Añadir aceite vegetal, jugo de limón, cáscara de limón y huevo batido. Mezclar bien.
3. Tras el cocinado, decorar con fresas, arándanos o virutas.



No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones																
22	<p>PASTA</p> 	<p>250/500/ 800 g</p> 	<p>Para cocinar masa pasta fresca usando pasta fresca (penne, espagueti, fusilli), queso o salsa de tomate y queso cheddar suave rallado.</p> <p>Usar un contenedor cuadrado llano Pyrex® adecuado. Usar las siguientes cantidades:</p> <table border="1" data-bbox="546 435 966 563"> <thead> <tr> <th>Servicios</th> <th>250 g</th> <th>500 g</th> <th>800 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Salsa</td> <td>100 g</td> <td>250 g</td> <td>425 g</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>50 g</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Pueden añadirse otros ingredientes como jamón, atún y maíz dulce. En este caso sustituya algunas de las salsas por los ingredientes añadidos seleccionados. Coloque el contenedor sobre la bandeja Grill en la posición más baja. Seleccione el programa número 22. Introduzca el peso de la pasta. Comience a cocinar. Remueva antes de servir.</p>	Servicios	250 g	500 g	800 g	Pasta	100 g	200 g	300 g	Salsa	100 g	250 g	425 g	Queso	50 g	50 g	75 g
Servicios	250 g	500 g	800 g																
Pasta	100 g	200 g	300 g																
Salsa	100 g	250 g	425 g																
Queso	50 g	50 g	75 g																
23	<p>PURÉ DE FRUTAS</p> 	<p>100 - 400 g</p> <p>Base del horno</p>	<p>Este programa es adecuado para cocinar manzanas, peras, melocotones, papayas y mangos. La fruta cocinada es luego triturada y adecuada para bebés en destete. Pele y corte a rodajas la fruta en trozos uniformes.</p> <p>Colocar en un plato Pyrex®. Añadir las siguientes cantidades de agua:</p> <p>100 g -150 g fruta 50 ml agua. 160 g - 300 g fruta 75 ml agua. 310 g - 400 g fruta 125 ml agua.</p> <p>Cubrir con una tapa. Coloque el plato en la base del horno. Seleccione el programa número 23. Introduzca el peso de la fruta. Comience a cocinar. Remueva cuando suene. Tras cocinar dejar que repose durante 10 minutos. Triture la fruta con el líquido de cocción usando una batidora. Si es necesario module la consistencia con un poco de agua para hacerla más fina o arroz para bebé para espesarla. Compruebe la temperatura antes de consumir.</p>																



Menú Junior

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
24	<p>PURÉ DE VERDURAS</p> 	<p>100 - 400 g</p> <p>Base del horno</p>	<p>Este programa se adecuado para cocinar calabacines, patatas, calabazas, zanahorias, boniatos y colinabos. La verdura cocinada es luego triturada y adecuada para bebés en destete. Pele y corte a rodajas la verdura en trozos uniformes.</p> <p>Colocar en un plato Pyrex®. Añadir las siguientes cantidades de agua:</p> <p>100 g - 150 g verduras 75 ml agua. 160 g - 300 g verduras 100 ml agua. 310 g - 400 g verduras 150 ml agua.</p> <p>Cubrir con una tapa. Coloque el plato en la base del horno. Seleccione el programa número 24. Introduzca el peso de las verduras. Comience a cocinar. Remueva cuando suene. Tras cocinar dejar que repose durante 10 minutos. Triture la verdura con el líquido de cocción usando una batidora. Si es necesario module la consistencia con un poco de agua para hacerla más fina o arroz para bebé para espesarla. Compruebe la temperatura antes de consumir.</p>
25	<p>PRODUCTOS EMPANADOS CONGELA- DOS</p> 	<p>100 - 500 g</p> 	<p>Para productos empanados congelados como palomitas congeladas, nuggets de pollo congelados, alitas de pavo congeladas, palos de pescado congelados, gambas congeladas. Retire el envoltorio y coloque los productos empanados congelados sobre la bandeja Grill en la posición más alta. Seleccione el programa número 25. Introduzca el peso de los productos empanados congelados. Comience a cocinar.</p>

** ❄️ Descongelación turbo

Esta opción le permite descongelar carne picada, a rodajas, porciones de pollo y pan. Pulse la tecla Descongelado turbo para seleccionar la categoría de descongelación y luego introducir el peso del alimento en gramos (ver página 85).

Los alimentos deben colocarse en un plato adecuado, los pollos enteros y los trozos de carne deben estar sobre un cuenco puesto al revés o un plato resistente a microondas.

Las porciones y rodajas de pollo y de pan deben colocarse en una única capa. No es necesario cubrir la comida.

El principio de la **teoría turbo** se usa en los programas de descongelado de peso auto para ofrecer una descongelación más uniforme. El sistema usa una secuencia aleatoria de energía de microondas a pulsos que acelera el proceso de descongelación. Durante el programa el horno pitará para recordarle comprobar la comida. **Es esencial que gire y remueva la comida frecuentemente y se tape si es necesario.** Cuando oiga el primer pitido debe girar y cubrir (si es posible). Al segundo pitido debe girar el alimento o parar.

1er pitido

Girar



1er pitido

O tapar



2do pitido

Girar o parar



Nota

1. Compruebe el alimento mientras se descongela. Los alimentos varían en su velocidad de descongelación.
2. No es necesario cubrir la comida.
3. Gire o remueva la comida siempre, especialmente cuando el horno de la señal sonora. Cubra si es necesario (ver punto 5).
4. La carne picada, en rodaja, pedazos de pollo y otros alimentos en porciones pequeñas deben partirse o separarse lo más pronto posible y colocados en una única capa.
5. La cubrición evita que la comida se cocine. Es clave cuando se descongela pollo y pedazos de carne. El exterior se descongela antes, así que proteja las pechugas/ alas con pedacitos de papel de aluminio asegurados con palillos de dientes.
6. Deje tiempo de reposo para que el centro del alimento se descongele (mínimo 1-2 horas para trozos de carne y pollos enteros).
7. Si aparece "CALOR" en la pantalla, la temperatura del horno es demasiado alta tras el uso anterior y el programa auto no puede configurarse. El modo de cocinado y el tiempo pueden aún configurarse manualmente.

** Descongelación turbo

Con esta opción puede descongelar alimentos congelados según el peso. Seleccione la categoría y el peso del alimento. El peso se programa en gramos. Para una selección rápida, el peso comienza desde el mínimo peso de cada categoría.

1



Pulse la tecla Descongelado turbo una vez.

2



Gire el Dial para seleccionar la categoría de alimento. (No.26-28)

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Seleccione el peso girando el Dial.
El Dial sumará hacia arriba en pasos de 10 g.

5



Presione el Dial para empezar.

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
26	TROZOS PEQUEÑOS 	100 - 1200 g Base del horno	Para descongelar trozos pequeños de carne, porciones de pollo, rodajas, filetes, carne picada. Colocar sobre una bandeja o plato llano Pyrex®. Seleccione el programa número 26. Introduzca el peso de los trozos de carne. Comience a descongelar. Gire cuando pite y cubra.
27	PIEZA GRANDE 	400 - 2000 g Base del horno	Para descongelar pollos enteros, trozos de carne. Seleccione el programa número 27. Introduzca el peso de los trozos de carne. Comience a descongelar. Gire cuando pite y cubra.

** ❄️ Descongelación turbo

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
28	PAN 	100 - 900 g Base del horno	Para descongelar bollos, rosas, rebanadas de pan y barras. Colocar en un plato. Seleccione el programa número 28. Introduzca el peso del pan. Comience a descongelar. Gire cuando pite y continúe.

1. Trozos pequeños (picados/rodajas/porciones de pollo)

Los porciones y rodajas de pollo deben colocarse en una capa única y girarlos con frecuencia durante el descongelado. Es necesario para picados que se partan con frecuencia durante el descongelado y esto se lleve a cabo en un plato grande llano. Tiempo de reposo de 20-30 minutos. **No adecuado para salchichas, estas deben descongelarse manualmente.** Por favor revise las tablas de descongelación en páginas 42-43.

2. Pieza grande

Los pollos enteros y trozos de carne necesitarán que se tapen durante el descongelado especialmente si son grasientos. Esto es para evitar que el alimento comience a cocinarse por los bordes exteriores. Proteja las pechugas/alas y la grasa con pedacitos de papel de aluminio asegurados con palillos de dientes. **No permita que el papel roque las paredes del horno.** Tiempo de reposo de al menos 1-2 horas necesario para los trozos de carne tras el descongelado.

3. Pan

Este programa es adecuado para trozos pequeños que necesitan usarse inmediatamente, estas pueden parecer templadas justo tras el descongelado. Las barras también pueden descongelarse en este programa, pero se necesitará un tiempo de reposo para permitir que el centro se descongele. El tiempo de reposo puede acortarse si las rodajas se separan y las barras y bollos se cortan por la mitad. Los trozos deben girarse mientras se descongela. Tiempo de reposo 10-30 minutos. Puede necesitarse más tiempo para grandes barras. **Este programa no es adecuado para pasteles de crema o postres por ej. tarta de queso.**



Nota

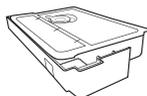
1. La forma y tamaño del alimento determinará el peso máximo que el horno puede albergar.
2. Permita tiempo de reposo para asegurar que el alimento está completamente descongelado.
3. Si aparece "CALOR" en la pantalla, la temperatura del horno es demasiado alta tras el uso anterior y el programa auto no puede configurarse. El modo de cocinado y el tiempo pueden aún configurarse manualmente.

Ajustes de limpieza

F1. Drenar el agua

El agua se bombea a través del sistema para limpiar las conducciones. El agua se drena en la bandeja de goteo.

1



Añadir 100 g de agua al tanque de agua.
Asegurarse de que la bandeja de goteo está vacía.

2



Pulse la tecla Limpieza una vez.

3



Gire el Dial hasta seleccionar F1. Drenar el agua.

4



Presione el Dial para confirmar la selección.

5



Presione el Dial para empezar.



Nota

1. Ejecute este programa solo con 100 g de agua en el tanque.
2. No retire la bandeja de goteo durante el programa de drenar agua.
3. Vacíe la bandeja de goteo y enjuague con agua corriente tras la finalización del programa.



¡Precaución!

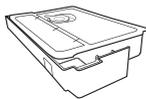
Si el programa de drenar agua se usa directamente tras un programa de cocinado a vapor, el agua caliente puede drenarse a la bandeja de goteo.

Ajustes de limpieza

F2. Sistema de limpieza

La primera parte de este programa limpia el sistema con una solución de ácido cítrico. La segunda etapa vierte agua por todo el sistema para enjuagar las conducciones.

1



Prepare una solución de 16 g de ácido cítrico y 200 g de agua, añada la solución al tanque de agua. Asegurarse de que la bandeja de goteo está vacía.

2



Pulse la tecla Limpieza una vez.

3



Gire el Dial hasta seleccionar F2. Sistema de limpieza.

4



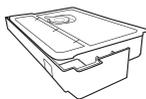
Presione el Dial para confirmar la selección.

5



Presione el Dial para empezar.
El programa se ejecutará durante aprox. 29 minutos.

6



Tras la pausa del programa, vacíe la bandeja de goteo y rellene el tanque de agua con agua (al nivel máximo).

7



Presione el Dial para empezar.
El programa se ejecutará durante aprox. 1 minuto. Vacíe la bandeja de goteo tras finalizar el programa.

Ajustes de limpieza

F2. Sistema de limpieza



Nota

1. Cuando se muestre el icono "↻", ejecute el programa de sistema de limpieza.
2. Si el programa de sistema de limpieza no se usa regularmente, las conducciones se bloquearán y el rendimiento del vapor será menor.
3. No retire la bandeja de goteo durante el programa de Sistema de limpieza.
4. Vacíe la bandeja de goteo y enjuague con agua corriente tras la finalización del programa.

F3. Desodorización

Esta opción se recomienda para eliminar cualquier olor del horno.

1



Pulse la tecla Limpieza una vez.

2



Gire el Dial hasta seleccionar F3. Desodorización.

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Presione el Dial para empezar.

El tiempo del programa aparece en la pantalla y empieza la cuenta atrás. El programa se ejecutará durante 20 minutos.

Ajustes de limpieza

F4. Limpieza de la cavidad

Esta opción es adecuada para retirar la grasa en exceso de la cavidad.

1



Pulse la tecla Limpieza una vez.

2



Gire el Dial hasta seleccionar F4. Limpieza de la cavidad.

3



Presione el Dial para confirmar la selección.

4



Presione el Dial para empezar.

El tiempo del programa aparece en la pantalla y empieza la cuenta atrás. El programa se ejecutará durante 20 minutos.

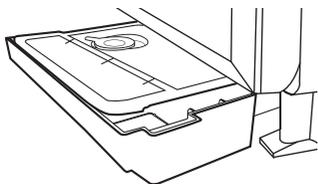


Nota

1. Rellene el tanque con agua antes de usar.
2. Tras la limpieza, abra la puerta y limpie con un trapo húmedo y vacíe la bandeja de goteo.

Limpieza del tanque de agua

Limpiar con una esponja suave en agua.



Retire el tanque de agua y limpie el compartimento donde se inserta el tanque de agua.

Abra la tapa de suministro del agua, retire la tapa y el tapón de la tubería y limpie.



Tapón de la tubería

Asegúrese que está cara abajo

Si es difícil quitar el tapón de la tubería, muévala de un lado a otro. Cuando la recoloque, asegúrese de que la tubería mira hacia abajo (ver diagrama).



Nota

1. Hay un muelle en la inserción de la tubería, por favor guárdelo cuando limpie y no lo pierda.
2. Limpie el tanque de agua al menos una vez a la semana para evitar la formación de cal.
3. No use el lavavajillas para limpiar el tanque de agua o sus partes.

Guías de cocinado y recalentamiento

La mayoría de los alimentos se recalientan muy rápido en el horno a 1000 W. Las comidas pueden volver a servirse con temperatura justo en minutos y sabrán como si fueran frescas. Compruebe siempre que el alimento está en su punto y devuélvalo al horno si es necesario.

Como norma general, cubra siempre los alimentos húmedos, por ej. sopas, guisos y comidas en platos.

No cubra los alimentos secos, por ej. bollos de pan, empanadas, salchichas, etc.

Las tablas en páginas 94-109 le muestran la mejor manera de cocinar o recalentar sus platos favoritos. El mejor método depende del tipo de comida que está cocinando o recalentando.

Recuerde remover o girar la comida cuando sea posible durante el cocinado o recalentado. Esto asegura un cocinado o recalentado uniforme en el exterior e interior.

¿Cuándo está el alimento recalentado?

El alimento que se ha recalentado o cocinado debe servirse en su punto, por ej. el vapor debe ser visiblemente emitido de todas sus partes. Siempre que las buenas prácticas de higiene se sigan durante la preparación y almacenamiento del alimento, el cocinado o recalentado no presentará riesgos de seguridad.

Los alimentos que no puedan removerse deben cortarse con un cuchillo para probar si se han calentado lo suficiente por todos lados.

Aunque las instrucciones del fabricante o las indicaciones de las tablas se sigan, aún es importante comprobar que el alimento se calienta eficientemente. Si hay alguna duda, devuélvalo siempre al horno para recalentarlo más.

Si no puede encontrar la comida equivalente en la tabla escoja un tipo y tamaño similar listado y ajuste el tiempo de cocinado si es necesario.

Alimentos en envases

El gusto de cada uno varía y las veces de recalentamiento dependen del contenido del alimento. Los elementos densos como puré de patatas deben esparcirse bien.

Si se añade mucha salsa se necesita tiempo extra. Coloque los alimentos más densos en el exterior del plato. Un alimento promedio en envase tardará 4-7 minutos a 1000 W en recalentarse. No apile alimentos.

Alimentos enlatados

Retire los alimentos de la lata y colóquelos en un plato adecuado antes de calentar.

Remueva la comida a la mitad del cocinado y otra vez al final.

Sopas

Use un bol y remueva antes de calentar al menos una vez durante el recalentamiento y otra vez al final.

Guisos

Remueva a mitad y otra vez al final del calentamiento.

Guías de cocinado y recalentamiento



Precaución - Empanadas

Recuerde que aunque la pasta parezca fría al tacto, el relleno estará caliente y se transmitirá por la pasta. Tenga cuidado de no sobrecalentar o puede quemarse debido al alto contenido de grasas y azúcares del relleno. Compruebe la temperatura del relleno antes de consumir para evitar quemarse la boca.



Precaución - Biberones

La leche o preparados deben agitarse intensamente antes de calentar y de nuevo al final y probada antes de consumir. El líquido en la parte alta del bote será mucho más caliente que en el fondo. El bote debe agitarse fuertemente y probarse antes de usarse.



Nota

No recomendamos que use el microondas para esterilizar biberones. Si tiene un esterilizador por microondas especial le pedimos que extreme la precaución debido a la baja cantidad de agua existente. Es vital seguir las instrucciones del fabricante cuidadosamente.

Tablas de recalentamiento

Las veces mostradas en las tablas son a modo orientativo, y variarán según la temperatura de INICIO, tamaño del plato y cantidad. Los alimentos de pasta o pan recalentados al microondas estarán suaves no crujientes.

Puntos a comprobar

Compruebe siempre que el alimento está en su punto tras recalentar con el microondas. Si no está seguro devuélvalo al horno. Los alimentos aún necesitarán un tiempo de reposo, especialmente si no han podido ser agitados. Cuanto más denso es el alimento más largo es el tiempo de reposo.

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Biberones - PRECAUCIÓN				
Tras calentar con microondas, el líquido en la parte de arriba de la botella está mucho más caliente que el de abajo y debe agitarse bastante antes de comprobar la temperatura. Cuando prueba la temperatura de la leche, vierta un poco en su muñeca interna. Las gotas en su piel deben parecer templadas, no calientes. Para 250 ml de leche a temperatura de refrigerador, retire la tapa y tetina. Caliente a 1000 W durante 40 segs. COMPROBAR CON CUIDADO. Para 100 ml de leche a temperatura de refrigerador, retire la tapa y tetina. Caliente a 1000 W durante 20 segs. COMPROBAR CON CUIDADO.				
Pan - Precocinado - Fresco - NOTA: Los panes recalentados con microondas tendrán una masa blanda.				
Croissants/ Brioche	1	1000 W	10 segs	Colocar un plato Pyrex® en la base. No cubrir.
	4	1000 W	30 segs	
	cualquiera	Combi 1	2 min 30 segs - 3 min 30 segs	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Pasta en lata				
Ravioli/ Macarrones con queso/ Spaghetti	400 g	1000 W	2 min 30 segs	Colocar en un bol resistente al calor y cubrir. Colocar sobre la base y remover a la mitad.
Sopas en lata				
Condensada	295 g	1000 W	3-4 mins	Colocar en un bol a prueba de calor y remover en una lata de agua. Cubrir y colocar en la base removiendo a mitad.

Tablas de recalentamiento

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Verduras/ Consomés/ Cremas	400/415 g	1000 W	3 mins	Colocar en un bol resistente al calor y cubrir. Colocar sobre la base y remover a la mitad.
Sopas frías				
1 porción	250 ml	1000 W	2 mins - 2 mins 30 segs	Colocar en un bol resistente al calor y cubrir. Colocar sobre la base y remover a la mitad.
2 porciones	500 ml		4 mins - 4 mins 30 segs	
Verduras en lata				
Judías estofadas/ Judías con mantequilla	200 g	1000 W	1 min 30 segs	Colocar en un bol resistente al calor y cubrir. Colocar sobre la base y remover a la mitad.
	415 g		2 mins - 2 mins 30 segs	
Zanahorias	300 g		4 mins	
Champiñones/ Guisantes/ Tomates/ Maíz dulce	300 g		2 mins - 2 mins 30 segs	
Comida emplatada - fría				
Pequeño - porción para niño	1	1000 W	4-5 mins	Cubrir y colocar en la base.
Grande - porción para adulto			7 mins	
Bebidas				
1 Tazón de leche fría	235 ml	1000 W	1 min 30 segs	Colocar en un contenedor resistente en la base. Remover a mitad y después recalentar.
1 Jarra de leche fría	568 ml (1 pinta)		4 mins	
1 Tazón de café/té frío	235 ml		1 min 20 segs	
1 Tazón de café con leche frío			1 min 20 segs	
Comida para bebé	70 g	600 W	10-20 segs	
	125 g		20-30 segs	
	190 g		30-40 segs	

Tablas de recalentamiento

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Productos de masa sabroso - precocinados.				
Las masas recalentadas por microondas tendrán una base blanda				
Pastas/ Rebanadas	150 g	1000 W	1 min 30 segs	Colocar en un plato sobre la base.
	150 g	Combi 1	7-9 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
	300 g (2)		10-11 mins	
Pasteles de carne	150 g	1000 W	1 min 30 segs- 2 mins	Colocar en un plato sobre la base.
	150 g	Combi 2	6-7 mins	Retire el producto del contenedor de aluminio y colóquelo en la bandeja Grill en la posición más baja.
	300 g (2)		7-8 mins	
	250 g	Combi 2	7-8 mins	
550 g	15 mins			
Quiche	150 g	Combi 2	7-8 mins	Retire el producto del contenedor de aluminio y colóquelo en la bandeja Grill en la posición más baja.
	400 g		10-11 mins	
Bollo de salchicha x 1	150 g	1000 W	1 min 10 segs	Colocar en un plato Pyrex® en la base del horno.
		Combi 1	6-8 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Bollo de salchicha Aperitivo x 5	300 g	Combi 1	5-7 mins	
Galletas saladas	300 g	180 °C	13-15 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Galletas saladas (congeladas)	300 g	160 °C	15-17 mins	
Galletas saladas (congeladas)	360 g	180 °C	12-14 mins	
Mini croissants (congelados)	200-300 g	150 °C	16-17 mins	
Puddings y postres - donde solo actúan microondas transferir la comida del contenedor de aluminio a un plato similar resistente al calor.				
Natillas frías	500 g	1000 W	3 mins	Colocar en una jarra grande. Cubrir y colocar en la base removiendo a mitad.

Tablas de recalentamiento

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Pudding de arroz frío	180 g	1000 W	1 min	Colocar en la base.
	500 g		2 mins	Colocar en un plato resistente al calor. Cubrir y colocar en la base. Remover a la mitad.
Crocante de frutas frío	550 g	Combi 1	12 mins	Colocar en un plato resistente en la base.
Pudding esponjoso	110 g x 1	Combi 3	2 mins	Perforar la tapa de film y colocar en la base..
	220 g x 2		3 mins 30 segs	
Comida preparada - fría Transfiera el alimento del contenedor de aluminio a un plato resistente de similar tamaño. Las opciones de comida saludable se dorarán solo un poco en combinado a causa del bajo contenido en grasas.				
Queso con coliflor	400 g	Combi 1	7 mins	Colocar un plato resistente al calor en la base.
Pastel de carne	450 g	1000 W	4 mins	Colocar sobre la base.
		Combi 1	10 mins	
	800 g	Combi 1	15 mins	
Pescado/ verdura al horno	450 g	1000 W	5 mins	Colocar sobre la base.
		Combi 1	12 mins	
	900 g	Combi 1	17 mins	
Onion bhajis/ samosas	200 g	Combi 1	5 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Girar a la mitad.
Lasaña	450 g	1000 W	6 mins	Colocar sobre la base.
		Combi 1	8 mins	
	800 g	Combi 1	16 mins	
Macarrones con queso	450 g	Combi 1	10 mins	Colocar sobre la base.
Tomate triturado fresco	500 g	1000 W	4-5 mins	Perforar la tapa y colocar en la base. Remover a mitad de cocinado.
Arroz (con 30 ml de agua fría)	200 g	1000 W	1 min 30 segs - 2 mins	Coloque sobre la base del horno en un plato resistente al calor y cubra. Remover a mitad de cocinado.
	500 g		3 min 30 segs - 4 mins	

Tablas de recalentamiento

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Comida preparada - congelada. Transfiera el alimento del contenedor de aluminio a un plato resistente de similar tamaño.				
Queso con coliflor	400 g	Combi 2	25 mins	Colocar sobre la base.
Pastel de carne	400 g	1000 W	12 mins	
		Combi 2	25 mins	
Lasaña/ canelones	400 g	1000 W	10 mins	
		Combi 2	20 mins	
Macarrones con queso	400 g	1000 W	10-12 mins	
		Combi 2	18 mins	
Bollo de salchicha	160 g (1)	Combi 1	8-9 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
	260 g (6)		11-13 mins	
Quiche	400 g (1)	Combi 2	14-16 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja. Deje reposar durante 5 minutos.
Salsa				
Salsa	250 g	1000 W	2 mins - 2 mins 30 segs	Colocar en un plato resistente al calor. Cubrir y colocar en la base. Remover a mitad de cocinado.
	500 g		4-5 mins	
Quorn®				
Hamburguesas	180 g (2)	Combi 5	10 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Girar a la mitad.
Escalopes	240 g (2)	Combi 1	4-6 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más alta.
Postres				
Brownies (congelados)	120 g (2)	Combi 1	3-4 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más alta.
Pancakes dulces	70 g (1)	1000 W	20-30 segs	Coloque en un plato resistente al calor en la base del horno.
	140 g (2)		40-50 segs	
Pancakes dulces (congelados)	70 g (1)		40-50 segs	
	140 g (2)		1 min -1 min 20 segs	

Tablas de recalentamiento

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Donuts (congelados)	50 g (1)	Combi 1	2-3 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja. Girar a la mitad. Deje 2 minutos de tiempo de reposo.
	100 g (2)		3-4 mins	
Crocante de manzana (congelado)	600 g	Combi 1	12-13 mins	Coloque en un plato resistente al calor en la base del horno.
Pastel de chocolate con centro fundido	130 g (1)	Combi 4	1 min 30 segs - 2 mins	Colocar sobre la base del horno. Perforar la tapa de film.
Pastel de chocolate con centro fundido (congelado)	130 g (1)		3 mins - 3 mins 30 segs	
	220 g (1)		3-4 mins	
Strudel de manzana (precocinado)	460 g (1)	200 °C	18-20 mins	Precaentar horno Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.

Tablas de cocinado

Puntos a comprobar

Compruebe siempre que el alimento está en su punto tras recalentar con el microondas. Si no está seguro devuélvalo al horno. Los alimentos aún necesitarán un tiempo de reposo, especialmente si no han podido ser agitados. Cuanto más denso es el alimento más largo es el tiempo de reposo. Rellene el tanque de agua antes de usarlo.

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Pan				
Bollos de pan precocinado	300 g (6)	Combi 2	8-10 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Bacon y cerdo - crudo - Precaución: ¡Grasa caliente! Retire los accesorios con cuidado.				
Lonchas de bacon	300 g (8)	Grill 1	8 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más alta.
Carne de cerdo	-	220 °C seguido de 190 °C	durante 30 mins luego 60 mins cada 500 g peso máximo, 1,5 kg	Precalentar horno. Coloque la bandeja Grill en la posición más baja. Dejar 10 minutos tras el cocinado antes de trincar.
Filetes de lomo de cerdo	500 g (5)	Grill 1	18-20 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Girar a la mitad.
Judías y legumbres - deben remojar previamente en agua durante la noche (en agua hirviendo los guisantes partidos amarillos) excepto las lentejas, que no lo necesitan.				
Guisantes (pintos, partidos amarillos, garbanzos)	250 g	1000 W luego 300 W	10 mins luego 40 mins	Usar 600 ml (1 pt) de agua hirviendo en un bol grande. Cubrir. Colocar sobre la base.
Lentejas	250 g	1000 W	12 mins	Usar 600 ml (1 pt) de agua hirviendo en un bol grande. Cubrir. Colocar sobre la base.

Tablas de cocina

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Ternera - Precaución: ¡Grasa caliente! Retire el plato con cuidado. Las temperaturas recomendadas para ternera son: Inusual 60 °C; media 70 °C; bien hecha 80 °C.				
Ham- burguesas de ternera (frescas)	227 g (2)	Grill 1	12-14 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Girar a la mitad.
Trozos carne	-	220 °C	20 mins para 450 g/1 lb Inusual: 20 mins Medio: 30 mins Bien hecho: 40-50 mins	Precalear horno. Coloque la bandeja Grill en la posición más baja. Girar a la mitad.
Lomo/solomillo	250 g	Grill 1	Medio: 14 mins Bien hecho: 18 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Girar a la mitad.
Carne estofada	450-675 g	160 °C	1 hora - 1 hora 30 mins	Colocar en una cacerola con tapa. Añadir verduras y condimentos. Cubrir, colocar la bandeja Grill en la posición más baja. Remover a mitad de cocinado.
Pollo crudo - Precaución: ¡Grasa caliente! Retire los accesorios con cuidado.				
Entero	-	190 °C	30 mins para 450 g	Precalear horno. Coloque el pollo sobre la bandeja Grill en la posición más baja.

Tablas de cocina

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Huevos - Pochados.				
1 huevo	45 ml agua	1000 W luego 600 W	1 min 10 segs luego 2 mins	<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar agua en un plato llano y calentar durante el primer tiempo sobre la base del horno. 2. Añadir el huevo (tamaño 3). 3. Pinchar la yema y la clara. 4. Cubrir con film de plástico perforado. 5. Cocinar durante el segundo tiempo. 6. Luego deje que repose durante 1 minuto.
Huevos - Revueltos. Usar un bol apto para microondas.				
1 huevo	-	1000 W	30 segs luego 30 segs	<ol style="list-style-type: none"> 1. Añadir una cucharada de leche por cada huevo. 2. Batir los huevos, leche y un puñado de mantequilla juntos. 3. Colocar el bol sobre la base. 4. Cocinar durante el primer tiempo y luego remover. 5. Cocinar durante el segundo tiempo removiendo a mitad de tiempo y luego reposar durante 1 minuto.
Pescado - crudo fresco.				
Filetes empanados	350 g (2)	Combi 2	12-14 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Filetes	300 g	600 W	7 mins	Colocar en un plato Pyrex®. Añadir 1 cucharada (15 ml) de agua. Cubrir y colocar en la base del horno.
	700 g		9 mins	

Tablas de cocina

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Filetes	300 g (2)	Combi 5	13-15 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Entero x 1	225 g/ 300 g	1000 W	4 mins	Colocar en un plato Pyrex® y perforar la piel. Añadir 30 ml de líquido. Cubrir y colocar en la base del horno.
Pescado - Congelado crudo.				
Filetes empanados	200 g (2)	Combi 2	10-12 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja. Girar a la mitad.
Filetes	300 g	Vapor 1		
Fruta - Peladas, rodajas, cortadas en diferentes trozos. Coloque en un plato resistente al calor en la base del horno.				
Fruta - compota	500 g	Combi 4	10 mins	Colóquelo en la base del horno.
Fruta - pochada	400 g	1000 W	6-8 mins	Añadir 300 ml (½ pt) de agua. Solo medio plato lleno. Cubrir.
Caza - Precaución: ¡Grasa caliente! Retire los accesorios con cuidado.				
Filetes de pechuga de pato	400 g	200 °C	40 mins	Precalentar horno. Pinche la piel y colóquelo en la bandeja Grill en la posición más baja.
Pato, entero	-	190 °C	25-27 mins para 450 g	
Faisán, entero	-	180 °C	20-25 mins para 450 g más 20 mins	Precalentar horno. Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Cordero - crudo - Precaución: ¡Grasa caliente! Retire los accesorios con cuidado.				
Trozo carne	Peso máximo pieza 1,5 kg	180 °C	Medio: 20 mins para 450 g más 20 minutos o bien hecho: 30 mins para 450 g más 25 minutos.	Precalentar horno. Coloque la carne en la bandeja Grill en la posición más baja. Una vez cocinado dejar que repose durante 10 minutos - esto hará que sea más fácil trincharla.

Tablas de cocina

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Filetes de pata/lomo	600 g (4)	Grill 1	Medio: 18-19 mins Bien hecho: 21-24 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Girar a la mitad.
Rodajas/ chuletas	400 g (4)	Grill 1	Medio: 13-14 mins Bien hecho: 15-17 mins	
Cordero estofado	Peso máximo 1,5 kg	160 °C	1 hora 20 mins - 1 hora 30 mins	Precalentar horno. Colocar en una cacerola, añadir condimentos y verduras, cubrir y colocar en la bandeja Grill en la posición más baja. Remover a mitad de cocinado.
Pasta. Usar un bol grande de 3 litros (6 pt)				
Fusilli / macarrones / penne	200 g	1000 W	10 mins	Usar 550 ml (1 pinta) de agua hirviendo. Añadir 15 ml de aceite. Cubrir. Remover a mitad de cocinado.
Linguine / tagliatelle	250 g		12 mins	Usar 700 ml (1¼ pinta) de agua hirviendo.
Spaghetti	250 g		8-10 mins	Añadir 15 ml de aceite. Cubrir. Remover a mitad de cocinado.
Gachas - Usar un bol grande.				
Para 1 comensal	30 g avena 150 ml (¼ pt) de leche	1000 W	2 mins	Colocar sobre la base y remover a la mitad.
2 servicios	50 g avena 275 ml (½ pt) de leche		3 mins 30 segs	
4 servicios	100 g avena 550 ml (1 pt) leche		5 mins	

Tablas de cocina

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Pavo				
Pechugas, sin hueso ni piel	350 g	Vapor 1	30 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más alta.
Corona de pavo, sin hueso	Peso máximo 1,5 kg	190 °C	30-35 mins para 450 g	Precalear horno. Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Cocina a vapor para verduras frescas				
Espárragos/ Coles de Bruselas	200 g	Vapor 1	10-11 mins	Vapor solo: Coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Combi 4: Coloque en un plato plano Pyrex sobre la base del horno.
		Combi 4	6 mins	
Maíz enano/ guisantes, espinacas	200 g	Vapor 1	10 mins	
		Combi 4	5 mins	
Judías	200 g	Vapor 1	12 mins	
		Combi 4	8 mins	
Remolachas	450 g	Vapor 1	28 mins	
		Combi 4	15 mins	
Brócoli	250 g	Vapor 1	12 mins	
		Combi 4	8 mins	
Calabacín/ Col laminada, Nabo	300 g	Vapor 1	22 mins	
		Combi 4	12 mins	
Chirivías	300 g	Vapor 1	12 mins	
		Combi 4	7 mins	
Patatas - hervidas	500 g	Vapor 1	28 mins	
		Combi 4	15 mins	
Patatas - vaporizadas	500 g	Vapor 1	20 mins	
		Combi 4	12 mins	
Colinabo - en dados, Boniato	400 g	Vapor 1	21-22 mins	
		Combi 4	12 mins	
Patatas Jacket	x 1	Combi 4	14 mins	
	x 2		17 mins	

Tablas de cocina

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías	
Verduras congeladas					
Judías, Maíz dulce, Verduras variadas	200 g	Combi 4	8 mins	Colocar en un plato Pyrex® en la base del horno.	
Brócoli - cogollos	250 g		8 mins		
Zanahorias - rodajas	200 g		7 mins		
Coliflor	250 g		10 mins		
Guisantes	200 g		7 mins		
Vapor solo					
Pescado fresco	200 g	Vapor 1	9-11 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Colocar el pescado en una sola capa. No superponer.	
	500 g		14-16 mins		
Pescado congelado	200 g		14-16 mins		
	500 g		19-21 mins		
Pechuga de pollo	200 g		27-30 mins		Cada pechuga de pollo debe pesar entre 100-250 g. Coloque la bandeja Grill en la posición más alta.
Platos ligeros y aperitivos					
Croque- monsieur	150 g (1)	Combi 1	5-6 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja. Girar cuando esté dorado.	
	300 g (2)		6-8 mins		
Croque- monsieur (congelado)	150 g (1)		8-10 mins		
Perrito caliente	140 g (1)		6-7 mins		
Empanadas (congeladas)	115 g (2)		6-8 mins		Coloque la bandeja Grill en la posición más baja. Deje reposar durante 2 minutos.

Tablas de cocina

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Platos ligeros y aperitivos				
Empanada de queso y jamón	150 g (1)	Combi 1	5-7 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Empanada de queso y jamón	150 g (1)	Combi 2	10-12 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja. Deje reposar durante 2 minutos.
Mini empanadillas (para cocinar) (congeladas)	325 g (20)	190 °C	25-27 mins	Colóquelas sobre la bandeja Grill en la posición más baja.
Tartaletas (congeladas)	290 g (20)	Combi 2	6-8 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Mini empanadillas de pasta filo (congeladas)	180 g (12)	190 °C	16-17 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Quiche (bacon, crema y torta de cebollas)	170 g (1)	Combi 2	8-9 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja. Deje reposar durante 2 minutos.
	330 g (1)		12-13 mins	
Quiche (bacon, cream and onion flan) (frozen)	170 g (1)		14-15 mins	
	330 g (1)		15-18 mins	
Focaccia	300 g (1)	Combi 5	7-8 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Focaccia (congelado)	300 g (1)	Combi 2 luego Combi 5	5-7 mins luego 8-9 mins	
Gratinados (patatas dauphine, musaka, lasañas, tartaletas, pastel de carne, macarrones)	350 g	Combi 2	9-10 mins	Coloque en un plato resistente al calor en la base del horno.
	800 g	Combi 1	12-13 mins	
	1000 g		14-15 mins luego 5 mins	
	1300 g		16-17 mins luego 5 mins	

Tablas de cocina

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Champiñones rellenos	400 g (4)	Combi 2	13-15 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más baja.
Patatas fritas al horno, patatas gajo, patatas asadas, patatas rostis y otros platos con patatas.	300 g	220 °C	13-15 mins	Precalentar horno Coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Girar a la mitad.

Tabla de fritos con poco aceite

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Congelado				
Frituras congeladas finas	300 g	Horno (precalen- tar a 220 °C)	23-25 mins	Coloque en la bandeja Grill en la posición más alta, remover al $\frac{2}{3}$ del tiempo total.
Frituras congeladas gruesas/ frituras de filetes de patata congelados/ en gajos	300 g		40-45 mins	
Palos de queso congelados	400 g		16-18 mins	Coloque en la bandeja Grill en la posición más alta, remover al $\frac{2}{3}$ del tiempo total.
Nuggets de pollo congelados	400 g		25-30 mins	
Palitos de pescado congelados	350 g		20-23 mins	

Tabla de fritos con poco aceite

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/Guías
Fresco				
Frituras caseras	500 g	Horno (precalen- tar a 220 °C)	30-35 mins	Coloque la bandeja Grill en la posición más alta. Remojar en agua fría durante 1-3 horas en el refrigerados, secar y mezclar con aceite, remover al $\frac{2}{3}$ del tiempo total.
Filete ($\frac{1}{2}$ pulgadas de grosor)	4 ud (670 g)	Horno (precalen- tar a 220 °C)	12-14 mins	Sazonado. Coloque en la bandeja Grill en la posición más alta, remover al $\frac{2}{3}$ del tiempo total.
Chuletas de cerdo	4 ud (450 g)		20-24 mins	
Hamburguesa	4 ud (560 g)		16-20 mins	
Alitas de pollo	1000 g		25-30 mins	
Tiras de pollo	6 ud (800 g)		35-40 mins	
Pechuga de pollo	4 ud (800 g)		30-35 mins	
Lomos de pescado	4 ud (450 g)		20-25 mins	Sazonado. Coloque en la bandeja Grill en la posición más alta, menos de $\frac{1}{2}$ pulgadas de grosor.
Boniato	350 g	21-24 mins	Sazonado. Coloque en la bandeja Grill en la posición más alta, remover al $\frac{2}{3}$ del tiempo total.	
Tofu	800 g	18-22 mins	Cortar en grandes pedazos, Sazonado. Coloque la bandeja Grill en la posición más alta.	

Preguntas y respuestas

Q: ¿Por qué mi horno no se enciende?

- A: Cuando el horno no encienda, pruebe lo siguiente:
1. ¿Está enchufado con seguridad? Retire el enchufe de la salida, espere 10 segundos y vuelva a enchufar.
 2. Compruebe el interruptor y el fusible. Resetear el interruptor o sustituir el fusible si está atascado o quemado.
 3. Si el interruptor o fusible están correctos, enchufe otro aparato en el mismo sitio. Si ese aparato funciona, probablemente el problema es el horno. Si ese aparato no funciona, hay un problema probable en la salida de corriente. Si parece que es un problema con el horno, contacte con un centro de servicio autorizado.

Q: Mi horno origina interferencias con mi TV. ¿Es normal?

- A: Pueden originarse algunas interferencias de radios, TV, WiFi, teléfonos inalámbricos, monitores para bebés, bluetooth u otro equipamiento inalámbrico cuando cocine con el horno microondas. Estas interferencias son similares a las causadas por pequeños aparatos como batidoras, aspiradoras, secadores, etc. No indican un problema con el horno.

Q: El horno no acepta mi programa. ¿Por qué?

- A: El horno está diseñado para no aceptar un programa incorrecto. Por ejemplo, el horno no aceptará una cuarta etapa.

Q: Algunas veces sale aire de la ventilación del horno. ¿Por qué?

- A: El calor que viene del cocinado de la comida calienta el aire en la cavidad del horno. Este aire caliente se transfiere hacia fuera del horno por el patrón de circulación del aire del horno. No hay microondas en el aire. Las salidas del horno nunca deben bloquearse mientras se cocina.

Q: No puedo ajustar un programa auto cocina y "CALOR" aparece en la pantalla. ¿Por qué?

- A: Si aparece "CALOR" en la pantalla, la temperatura del horno es demasiado alta tras el uso anterior y el programa auto no puede configurarse. El modo de cocinado y el tiempo pueden aún configurarse manualmente.

Q: ¿Puedo usar un termómetro de horno convencional en el horno?

- A: Solo cuando uses modos de cocinado grill/horno. El metal en algunos termómetros puede originar chispas en el horno y no debe usarse en microondas ni en combinado con modos de cocinado con microondas.

Preguntas y respuestas

Q: Hay zumbidos y sonidos de clic en el horno cuando cocino en combinado. ¿Qué causa estos ruidos?

A: Los ruidos aparecen ya que al horno automáticamente cambia de microondas a grill/horno para desarrollar el combinado ajustado. Esto es normal.

Q: Mi horno tiene olores y genera humo cuando se usa la función combinado, horno y grill. ¿Por qué?

A: Tras un uso repetido, se recomienda limpiar el horno y luego ejecutar F3 Desodorización.

Q: El horno para de cocinar en microondas y en la pantalla aparece "H97", "H98" o "H00". ¿Por qué?

A: Esta pantalla indica un problema con el sistema de generación de microondas. Por favor contacte con un centro de servicio autorizado.

Q: El ventilador continúa girando tras cocinar. ¿Por qué?

A: Tras usar el horno, el motor del ventilador puede funcionar para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puede continuar usando el horno durante ese tiempo.

Q: ¿Puedo comprobar la temperatura del horno preajustada mientras está cocinando?

A: Sí. Pulse la tecla **Horno** y la temperatura del horno aparecerá en la pantalla durante 2 segundos.

Q: Aparece "D" en la pantalla y el horno no cocina. ¿Por qué?

A: El horno ha sido programada en modo demo. Este modo está diseñado para mostrarse en la tienda. Desactive este modo pulsando **Energía microondas una vez y Parar/Cancelar** 4 veces.

Q: Las indicaciones de palabras han desaparecido de mi pantalla, solo veo números. ¿Por qué?

A: Desenchufe el horno durante unos pocos segundos, luego enchúfelo de nuevo. Cuando se muestra "88:88", presione **Dial** y gire **Dial** hasta que se muestre su idioma. Luego ajuste el reloj. Ver la página 35.

Q: El horno para de cocinar por vapor o combinado con vapor y aparece en la pantalla "U14".

A: El tanque de agua está vacío y las indicaciones de palabras están apagadas. Rellene el tanque de agua, colóquelo de nuevo en el horno y presione el **Dial** para iniciar. Si esto ocurre 2 veces durante el funcionamiento, el cocinado parará. Presionar **Parar/Cancelar** para resetear.

Q: Las teclas del panel de control no responden cuando se pulsan. ¿Por qué?

A: Asegúrese de que el horno está enchufado.



Filetes de pescado a la provenzal vaporizados

Ingredientes

- 4 servicios
- 1 calabacín, rodajas
- 4 tomate, rodajas
- 10 ml de hierbas mezcladas
- 4 filetes de salmón
- 40 ml aceite de oliva
- 12 aceitunas negras, sin hueso
- sal y pimienta

Accesorio

-  Bandeja grill
-  Rellenar el tanque de agua

Tiempo y ajustes

- aprox. 20-23 minutos.
- Combi 3** (Vapor+Microondas)

Método

- Colocar el calabacín en una única capa sobre la bandeja Grill, cubrir con tomates. Espolvorear con algunas hierbas mezcladas. Colocar los filetes de salmón encima de las verduras y sazonar con más hierbas. Rociar con aceite de oliva.
- Colocar la bandeja Grill en la posición más baja y cocinar en **Combi 3** durante 18-20 minutos. Añadir aceitunas y continuar cocinando durante 2-3 minutos.



Frituras de boniato picantes

Ingredientes

- 2 boniatos grandes
- 2 cucharas aceite oliva
- 1 cucharilla canela
- 1 cucharilla paprika ahumado
- ½ cucharilla comino
- ½ cucharilla cilantro molido
- sal rosada del Himalaya

Accesorio

-  Bandeja grill

Tiempo y ajustes

aprox. 17-20 minutos.

Combi 2 (Grill + Microondas)

Método

1. Cortar boniatos por la mitad, luego en cuñas.
2. Sazonar boniatos con aceite de oliva, especias y sal, luego colóquelos sobre la bandeja Grill.
3. Cocínelos en **Combi 2** en la posición superior durante 17-20 minutos.
4. Sáquelos y sívalos. Para almacenar, refrigérelos en un contenedor de cristal.

Pollo al vapor con limón y tomillo

Ingredientes

- 4 servicios
- 2 limones, rodajas finas
- 1 ramo tomillo
- 4 pechugas de pollo
- 2 dientes de ajo, en rodajas finas
- 200 ml de yogur natural
- 15 ml de miel
- 5 ml de mostaza Dijon

Accesorio

-  Bandeja grill
-  Rellenar el tanque de agua

Tiempo y ajustes

- aprox. 19-22 minutos
- Combi 3** (Vapor+Microondas)

Método

1. Coloque los limones en rodajas en la bandeja Grill y espolvoree la mitad del tomillo sobre ellos.
2. Coloque las pechugas de pollo entre dos capas de film de plástico y aplánelas con una malla de carne o rodillo para hacerlas finas. Retire el film de plástico y coloque el pollo sobre el limón con el tomillo restante. Añada el ajo, pimienta y sal.
3. Cocine sobre la bandeja Grill en la posición más baja en **Combi 3** durante 19-22 minutos.
4. Para hacer el aderezo de yogur, mezcle yogur, miel, mostaza y 2-3 dientes de ajo machacados (como preparados arriba) en un pequeño bol y remover bien. Servir el aderezo con el pollo y las verduras que prefiera como brócoli vaporizado o calabacín (por favor revise las tablas de cocinado en páginas 105-106).



Pizza

Ingredientes

- 2 servicios
- 2 cebollas, rodajas finas
- 2 dientes de ajo, machacados
- 1 cucharada (15 ml) aceite oliva
- 1 masa de pizza
- 100 ml passata (salsa de tomate)
- 100 g de mozzarella, rallado
- Opcional: otros toppings de pizza
- tomates, pimiento morrón, jamón, etc.

Accesorio

 Bandeja grill

Tiempo y ajustes

aprox. 35-40 minutos.

Horno 220 °C

Método

1. Colocar las cebollas cortas y el ajo en un bol grande Pyrex[®], con el aceite de oliva. Cocine sobre la base del horno durante 5 minutos en Microondas Alto. Dejar que se atempere.
2. Precalentar el horno a **Horno 220 °C**. Alinee la bandeja Grill con el papel. Con las manos, reparta la pasta en la bandeja Grill sin dejar los bordes levantados.
3. Luego añada passata y otros ingredientes según el gusto, aceitunas, tomates, pimiento morrón, jamón, etc.
4. Cocinar en **Horno** a 220 °C en la posición más baja durante 11-13 minutos.
5. Añada el queso, y continúe cocinado en **Horno 220 °C** durante 8-10 minutos.



Especificaciones

Fabricante	Panasonic	
Modelo	NN-DS59NM	NN-DS59NB
Alimentación	230 V / 50 Hz	
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz	
Voltaje entrada	Máximo	1960 W
	Microondas	1010 W
	Grill	1400 W
	Horno	1500 W
	Vapor	1180 W
Voltaje salida	Microondas	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1350 W
	Horno	1450 W
	Vapor	1100 W
Dimensiones externas (An x La x Al)	514 mm x 410 (456*) mm x 347 mm	
Dimensiones interiores (An x La x Al)	336 mm x 357 mm x 226 mm	
Peso neto (aprox.)	16 kg	
Ruido	59 dB	

Los pesos y dimensiones son aproximados.

* 456 mm es el tamaño con asa.

410 mm es el tamaño sin asa

Este producto es un equipo que cumple con el estándar europeo para alteraciones EMC (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. Según este estándar este producto es un equipo de grupo 2 clase B y está dentro de los límites permitidos. Grupo 2 significa que la energía por radiofrecuencia es generada intencionadamente en forma de radiación electromagnética para fines de calentamiento o cocinado de alimentos. Clase B significa que este producto puede usarse en áreas domésticas normales.

Fabricado por:

Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Importado por:

Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU:

Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany.



Spiced Sweet Potato Fries



Pizza

Scan the QR code for more recipes.

Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte.

Scan de QR-code voor meer recepten.

Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes.

Scansiona il codice QR per altre ricette.

Escanee el código QR para obtener más recetas .



experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59