



Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Mode d'emploi

Manuale di istruzioni

Instrucciones de funcionamiento



Combination Microwave Oven

Kombi-Mikrowelle mit Ofenfunktion

Combimagnetron/Oven

Four à micro-ondes combiné

Forno microonde combinato

Horno microondas combinado

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-DF38PB
NN-DF37PW



NN-DF38PB

INVERTER



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

<https://www.panasonic.com/nn-df38p-df37p/>



Apple Tart



Quiche Lorraine



Español

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES.
Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.

CONTENIDO

Gracias por comprar un aparato Panasonic.

Instrucciones de seguridad.....	4-9
Desecho del equipo antiguo.....	10
Instalación y conexión.....	10
Colocación de su horno.....	11
Importantes instrucciones de seguridad.....	12-17
Cuidado & limpieza de su horno.....	18-19
Consejos sobre accesorios.....	20
Accesorios de horno.....	21
Partes del horno.....	22
Principios de los microondas.....	23-24
Panel de control.....	25
Selección arriba/abajo.....	26
Mostrar ventana.....	26
Directrices generales.....	27-29
Guía de comprobación rápida de utensilios de cocina.....	30
Contenedores para usar.....	31-32
Modos de cocinado.....	33-34
Comencemos a usar el horno.....	35
Elección de señal (pitido).....	36
Bloqueo niños.....	37
Lámpara del horno.....	37
Descongelado y cocinado con microondas.....	38-39
Guías de descongelado.....	40
Tabla de descongelado.....	41-42
Grill.....	43-44

Cocina con horno	45-47
Eco Combi.....	48-49
Cocina multi-etapa	50-52
Uso del temporizador.....	53-56
Uso de la función de añadir tiempo.....	57
Descongelado.....	58-60
Programas Auto sensor	61-65
Programas Auto Cocina.....	66-70
Ajustes de limpieza	71

Guías de cocinado y recalentamiento.....	72-73
Tablas de recalentamiento.....	74-79
Tablas de cocinado	80-84
Tablas Eco Combi.....	85-88
Preguntas y respuestas.....	89-90
Recetas.....	91-100
Especificaciones	101

Instrucciones de seguridad

- Instrucciones importantes de seguridad. Antes de usar este horno, por favor lea estas instrucciones completamente y guárdelas para futuras consultas.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y 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. La limpieza y el mantenimiento no deben realizarla niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y sus cables fuera del alcance de los niños de menos de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Cuando se instale este horno, debe ser sencillo aislar el aparato del suministro eléctrico extrayendo el enchufe 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 cubriera 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 deben 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. Deje 15 cm de espacio libre encima del horno, 10 cm en la parte trasera, 5 cm por un lado y totalmente libre por el otro.
- Cuando se caliente algún alimento en envases de plástico o papel, compruebe 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, pulse la tecla **Parar/Cancelar** y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación, corte la corriente con el enchufe o interruptor.
- Este aparato está diseñado solo para usos domésticos.
- Cuando caliente líquidos, por ej. sopas, salsas y bebidas en el horno, sobrecalentando más allá del punto de ebullición sin producirse burbujeo 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 botellas con alimento y potitos de bebés deben removerse o agitarse y comprobarse la temperatura antes de consumir para evitar quemaduras.
- Los huevos con su cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas ya que pueden explotar, incluso cuando el calentamiento por microondas ha 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.

Instrucciones de seguridad

- **No usar limpiadores de hornos comerciales.**
- 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 y Eco Combi**. 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.
- **¡ATENCIÓN!** Cuando el horno funciona en modo combinado, los niños sólo pueden utilizarlo si están bajo la supervisión de un adulto, ya que se generan temperaturas muy elevadas.
- 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, y Eco Combi**, tenga cuidado cuando abra o cierre la puerta y cuando coloque o retire alimentos y accesorios.

Instrucciones de seguridad

- 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.
- El horno tiene elementos de calor situados en la parte superior y en su base, Tras el uso de la función de **Grill, Horno, y Eco Combi**, 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. 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 poppadums. El secado de alimentos 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.
- **¡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 su 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.

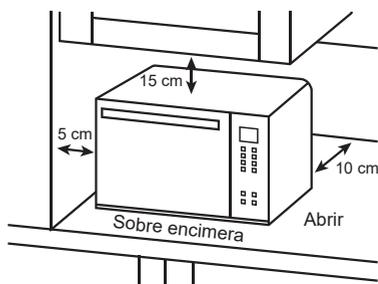
Colocación de su horno

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 funcionamiento adecuado el horno debe tener suficiente corriente de aire, es decir, 5 cm de un lado, el otro totalmente abierto; 15 cm de espacio por arriba; 10 cm por detrás.

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 enchufe 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 solo para usos domésticos.



Importantes instrucciones de seguridad

POR FAVOR LÉALO CUIDADOSAMENTE Y MANTÉNGALO PARA FUTURAS CONSULTAS.



¡Atención!

Instrucciones importantes 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 a 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. 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.
6. Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en contenedores sellados ya que pueden explotar.
7. Este aparato puede ser usado 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.

Importantes instrucciones de seguridad

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 los utensilios son adecuados para usar en hornos microondas. Ver las páginas 31-32.
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 poppadums. 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 **eco combi con microondas sin alimentos en el horno**. Funcionando de ese modo puede dañar 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, pulse la tecla **Parar/Cancelar** y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente del enchufe el fusible o interruptor.

Operación antes del uso del horno

1. Antes de usar las funciones **Grill, Eco Combi, u Horno** por primera vez, encender el horno sin comida y el accesorio sobre el horno a **200°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 **Eco Combi/Grill/Horno**. Tras cocinar con estas funciones, los accesorios del horno estarán muy calientes.

Importantes instrucciones de seguridad

- Las superficies exteriores del horno y la puerta estarán calientes durante los modos **Eco Combi/Grill/Horno**, 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, y Eco Combi**, 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 **Eco Combi/Grill/Horno**. 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.

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.

Importantes instrucciones de seguridad

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 cocine 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. Deben 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, 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, deje el recipiente durante unos minutos en el horno, 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.

Importantes instrucciones de seguridad

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 la botella 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 73-74.

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 **Eco Combi** que lleven microondas.

Importantes instrucciones de seguridad

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 cocinado o recalentado cuando el alimento se deja reposar antes de consumirse, por ej., es un tiempo que permite que el calor del alimento continúe hasta llegar al centro.

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 u Horno**.

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 y Eco Combi** 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 y Eco Combi**. 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. 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.
5. La **superficie exterior del horno** debe limpiarse con un trapo húmedo. Para evitar daños a las partes funcionales dentro del horno, no deje que el agua entre por las aberturas de ventilación.
6. 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 limpiar la ventana de la pantalla.
7. **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

Cuidado & limpieza de su horno

- condiciones de alta humedad y no se indica problemas de funcionamiento de la unidad o fugas del microondas.
8. 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.
 9. Cuando use **Grill**, o cocine con **Horno** o **Eco Combi** 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.
 10. No debe usarse un **limpiador a vapor** para limpiar el aparato.
 11. Asegúrese que la bandeja esmaltada/metálica se mantiene limpio, especialmente cuando se usen los programas de **Eco Combi**.
 12. 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.

Consejos sobre accesorios

1. No cocinar comida directamente sobre la base del horno. Coloque siempre la comida en un plato seguro de microondas.
2. El bandeja esmaltada debe usarse **solo** para la función **Grill y Horno**. **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 Eco Combi 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 potencia 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 u Horno**.
4. Acuda siempre a las instrucciones para los accesorios correctos para usar en todos los programas.

Rejilla de metal

1. La rejilla de metal se usa para facilitar el horneado de pequeños platos y ayudar a la buena circulación del calor.
2. No use ningún contenedor de metal directamente sobre la rejilla de metal en **Eco Combi**.
3. No use la rejilla de metal solo en modo **Microondas**.

Bandeja esmaltada

1. La bandeja esmaltada es para cocinar solo en modo **Horno o Grill**. No usar en **Microondas o Eco Combi**.

Accesorios de horno

Las siguientes fichas muestran el uso correcto de los accesorios en el horno.

Modos de cocinado	Bandeja Esmaltada	Rejilla de Metal
 Microondas	x	x
 Grill	✓	✓
 Horno	✓	✓
 Eco Combi	x	✓*

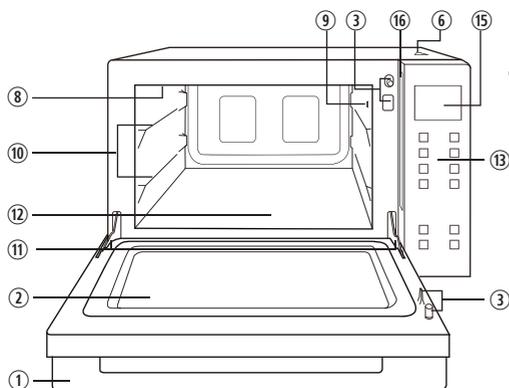
* Los contenedores de metal no pueden colocarse directamente sobre el estante de metal.

Cuidados de los accesorios del horno

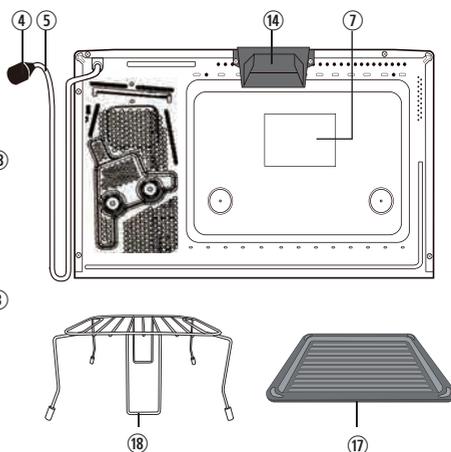
1. Nunca use ningún utensilio punzante sobre la bandeja ya que dañaría la superficie no adherente.
2. Tras usarse, lave la bandeja en agua caliente con jabón y enjuague en agua caliente. No use ninguna sustancia de limpieza abrasiva o toallitas desengrasantes ya que esto dañará la superficie de la bandeja.
3. No pre-calentar.
4. Use siempre guantes de horno cuando maneje los accesorios calientes.
5. Asegúrese de que todo el envase del alimento se quita antes de cocinar.
6. No colocar ningún material sensible al calor en la bandeja caliente ya que puede quemarse.

Partes del horno

Vista frontal



Vista trasera



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 la tecla Inicio/Ajuste. 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 Símbolo de advertencia

⑦ Etiqueta de advertencia

Nota

La ilustración de arriba es solo para referencias.

⑧ Elementos de grill

⑨ Luces LED

La lámpara del horno se enciende en cuanto la puerta del horno se abre.

⑩ Posiciones de bandeja

⑪ Bisagras de la puerta

Para evitar heridas cuando se abre o cierra la puerta, mantener los dedos alejados de las bisagras.

⑫ Alimentación de microondas inferior (con elementos de grill dentro) (ver la página 39)

⑬ Panel de control

⑭ Salida de aire

⑮ Ventana de pantalla

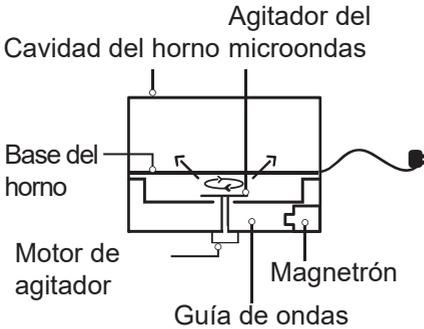
⑯ Etiqueta de identificación

⑰ Bandeja Esmaltada

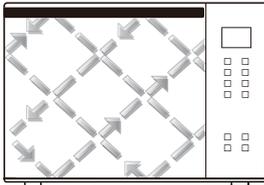
⑱ Rejilla de Metal

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.

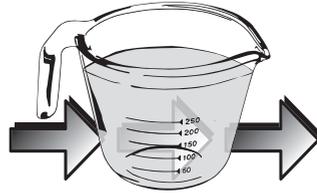


En un horno microondas, la electricidad se convierte en microondas mediante el **Magnetron**. Para la alimentación de la base, por favor vaya a la página 39.



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 la potencia del 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 27).

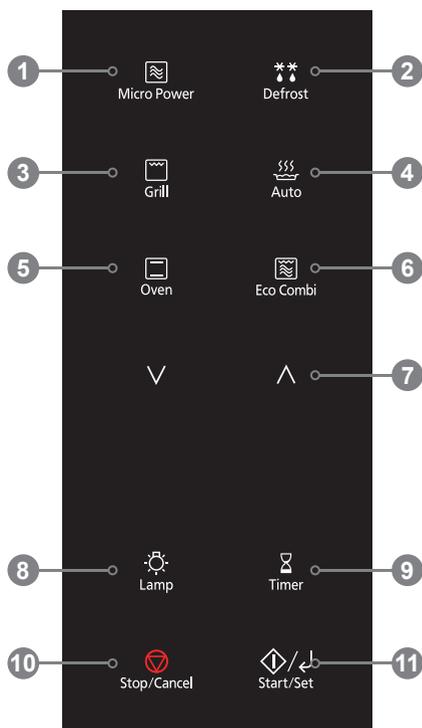


Huevos hervidos

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

Panel de control

* 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. **Potencia microondas** (páginas 38-39)
2. **Descongelado** (páginas 58-60)
3. **Grill** (páginas 43-44)
4. **Programas Auto** (páginas 61-71)
5. **Horno** (páginas 45-47)
6. **Eco Combi** (páginas 48-49)
7. **Selección arriba/abajo** (páginas 26, 57)
Selecciona la potencia, temperatura, hora, peso o auto menu pulsando “√” / “^”.
8. **Lámpara** (página 37)
9. **Temporizador** (páginas 53-56)
10. **Parar/Cancelar**
Antes de cocinar:
Un toque ejecuta sus instrucciones
Durante el cocinado:
Un toque para temporalmente el programa de cocinado. Otro toque cancela todas las instrucciones y aparecerá “0” en la pantalla.
11. **Inicio/Ajuste**



Pitido

Cuando se pulsa una tecla se escucha un sonido. Si este pitido no suena podría haber desactivado la opción de pitido, puede activarla pulsando la tecla **Inicio/Ajuste** una vez, luego pulsando “√” / “^” tras primero enchufarlo (ver página 36). 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 u horno, 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 **Inicio/Ajuste** en 6 minutos, el horno automáticamente cancelará la operación. La pantalla volverá a “0”.

Selección arriba/abajo

Selecciona la potencia, temperatura, hora, peso o auto menu pulsando “√” / “^”. La potencia, temperatura, hora, peso o auto menu aparece en la pantalla. La hora/peso/temperatura puede ajustarse rápidamente pulsando la tecla.

1 Selección Potencia/Temperatura/Hora/Peso/ Auto menu:

Selecciona la potencia, tiempo, peso, temperatura o auto menu pulsando “√” / “^”.



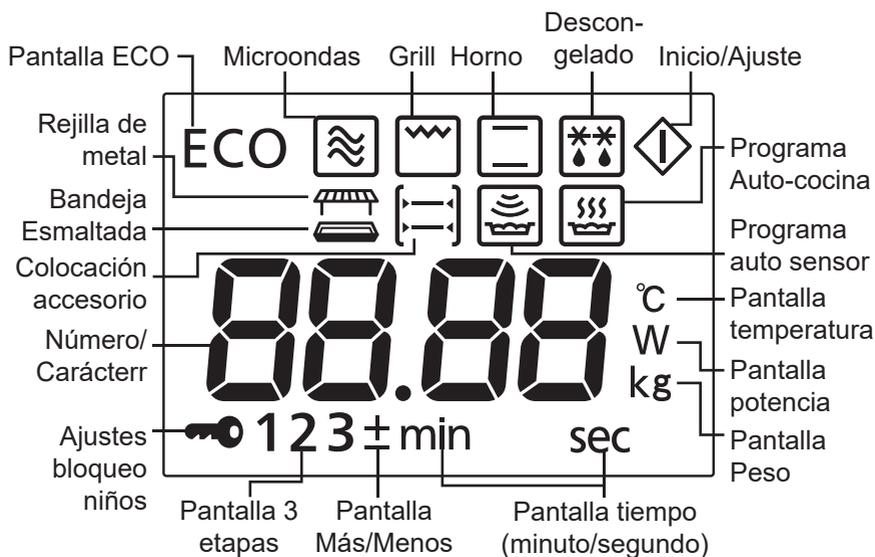
2 Selección Añadir hora:

Use la tecla para añadir la función hora (ver página 57).

3 Selección Más/menos:

Para ajustar más/menos para programas de auto sensores (ver páginas 61-62).

Mostrar ventana



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 **Eco combi**.

■ 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 41-42.

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



Contenido con 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 **Eco Combi**.



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.



Cantidad

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



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.



Densidad

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



Cobertura

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

Directrices generales



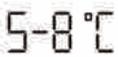
Planificación

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 puede 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

El cristal de diario que es resistente al calor, por ej. Pyrex[®], es ideal para cocinado a microondas, horno o Eco Combi. 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 Eco Combi 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 de 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 cocinado Grill, Horno o Eco Combi.

Contenedores para usar



Papel

El papel de cocina absorbente puede usarse solo para cocinar con microondas, por ej. para cubrir bacón 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.



Mimbres, 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.

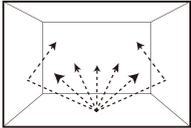
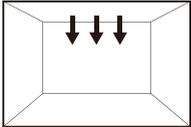


Bolsas para asados

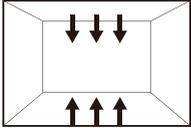
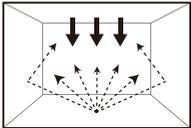
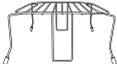
Las bolsas para asados son útiles cuando se hace un corte en un lado para cubrir carne, para asados al microondas y con tiempo. No usar los elementos de metal suministrados cuando use Eco Combi o Microondas.

Modos de cocinado

Los diagramas de abajo muestran ejemplos de los accesorios. Puede variar según el plato/receta usados.

Modos de cocinado		
<p>MICROONDAS</p>  <p>Accesorios -</p>	<p>Usos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Descongelado ■ Recalentamiento ■ Fundido: 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 el estante esmaltado en las posiciones inferiores o superiores. O colocar la comida directamente en el estante esmaltado o de metal con platos resistentes al calor debajo.</p>

Modos de cocinado

Modos de cocinado	
<p>HORNO</p>  <p>Accesorios</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>Contenedores</p> <p>Las latas de metal resistente al calor pueden usarse en la bandeja esmaltada en las posiciones inferiores o superiores. O colocar la comida directamente en la bandeja esmaltada o de metal con platos resistentes al calor debajo. No colocar platos directamente sobre la base del horno.</p>
<p>Eco Combi</p>  <p>Accesorios</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>Coloque la comida directamente sobre el estante de metal con platos resistentes al calor y a microondas debajo. O platos resistentes al calor y a microondas colocados directamente sobre la base del horno, sin metal.</p>

Comencemos a usar el horno

1

Enchufado.

2



Seleccione horno a 200 °C para quemar el aceite.

(Aparecerá  en la pantalla con la temperatura de horno) (este procedimiento es para quemar el aceite usado y proteger al horno contra la oxidación). Retirar todos los accesorios del horno. (Vaya a la página 45 para más detalles)

3



Introducir hora.

Tocar “^” hasta que 10 minutos se muestre en pantalla.

4



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.

El tiempo en la pantalla contará hacia atrás. El horno pitará al final del programa. El horno está preparado para usarse.



¡Precaución!

Los elementos de grill y horno estarán calientes.



Nota

Esto es para dejarte probar los ajustes de varios programas. (Aparecerá una "d" en la pantalla. Esto es para confirmar que no se produce energía de microondas y es seguro usar el horno sin comidas). Para ajustar el Modo demostración: Pulsar **potencia microondas** una vez, luego pulsar **Parar/Cancelar** 4 veces. Cancelar el modo demostración: Pulsar **potencia microondas** una vez, luego pulsar **Parar/Cancelar** 4 veces.

Elección de señal (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



Pulsar Inicio/Ajuste tras enchufarlo primero.

"bBEEP" aparecerá en la pantalla. El modo por defecto es "On (ACTIVADA)".

2



Toque la tecla de selección arriba/abajo.

El modo cambia a "OFF (DESACTIVADA)".

3



Tras el ajuste, presione Parar/Cancelar para salir.



Nota

1. La selección puede hacerse solo cuando el horno está enchufado.
2. Pulse la tecla de **selección arriba/abajo** para volver al modo inicial.

Bloqueo niños

Usando este sistema los controles no funcionarán; sin embargo, la puerta podrá abrirse. El bloqueo niños puede configurarse cuando la pantalla muestra "0".

1



Para activar:

Pulse Inicio/Ajuste 3 veces.

"0" desaparecerá. Se indica "" en la pantalla.

2



Para desactivar:

Pulse Parar/Cancelar 3 veces.

"0" reaparecerá en pantalla.



Nota

Para activar o cancelar el bloqueo niños, las teclas **Inicio/Ajuste** y **Parar/Cancelar** deben pulsarse 3 veces en 10 segundos. El bloqueo niños puede configurarse cuando la pantalla muestra "0".

Lámpara del horno

Para apagar/encender la lámpara del horno.



Pulsa la tecla de Lámpara para apagar/encender la lámpara del horno.



Nota

Esta opción no está disponible en el modo de bloqueo niños.



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 270 W, "  " también aparecerá.

2



Seleccione el nivel de potencia.

Pulsando "∨" / "∧" hasta que la potencia que desee aparezca en pantalla.

Nivel de potencia
1000 W
800 W
600 W
440 W
300 W
270 W
100 W

3



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

4



Seleccione el tiempo de cocinado pulsando "∨" / "∧".

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

5



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.

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. Pulse “√” / “^” 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 41-42.
5. Para cocinado multi-etapa vaya a las paginas 50-52.
6. El tiempo de reposo puede programarse tras la configuración de la potencia y el tiempo. Para usar el temporizador vaya a las paginas 55-56.

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. Véase el cuadro de las páginas 74 a 88.



Guías de descongelado

Seleccionando los **270 W** 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. Siempre remueva el alimento mientras se cocina. 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.



Tabla 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/Cantidad	Modo & tiempo descongelación	Tiempo de reposo (mínimo)
Baguette (3)	150 g	1000 W 30-50 segs	-
Barras de pan (3)	1 pieza (85 g)	1000 W 30-40 segs	-
	3 x 125 g	1000 W 40-50 segs	-
Pan - rebanadas (3)	60 g	1000 W 20-30 segs	-
Pastas de desayuno (3)	2 x 50 g	1000 W 30-40 segs	-
		270 W 3-4 mins	
Brioche (1, 3)	30 g	270 W 1-2 mins	5 mins
	100 g	270 W 2-3 mins	5 mins
Mantequilla (1)	250 g	270 W 2-3 mins 30 segs	15 mins
Queso - cuajada (1)	250 g	270 W 12-14 mins	10 mins
Pescado entero (1)	500 g	270 W 10-12 mins	15 mins
Filetes de pescado, finos (2)	260 g	270 W 8-10 mins	10 mins
Filetes de pescado, gruesos (2)	300 g	270 W 10-12 mins	15-20 mins
Filetes de pescado sin espina (2)	260 g	270 W 9-10 mins	15 mins
Hamburguesa (1)	200 g	270 W 5-6 mins	10 mins
	400 g	270 W 9-10 mins	10 mins
Salchichas de cerdo (1)	300 g	270 W 9-10 mins	10 mins
Pasta - hojaldre (1)	280 g (1 rulo)	270 W 3-5 mins	15 mins
	250 g (1 bloque)	270 W 6-8 mins	15 mins
Pasta - quebrada (1)	250 g (1 rulo)	270 W 3-5 mins	15 mins
	500 g (1 bloque)	270 W 6-8 mins	10 mins
Pasta - masa pizza (1)	400 g 1 ball	270 W 5 mins	10 mins



Tabla de descongelado

Alimento	Peso/Cantidad	Modo & tiempo descongelación	Tiempo de reposo (mínimo)
Frutos rojos (2)	200 g	270 W 6-8 mins	15 mins
	300 g	270 W 10-12 mins	15 mins
	500 g	270 W 10-12 mins	15 mins
Salami (fino) (2)	250 g (12 rodajas)	270 W 4-5 mins	5 mins
Gambas/ langostinos (2)	200 g	270 W 9-11 mins	10 mins
Postres			
Selva negra (3)	600 g	270 W 10 mins	15 mins
Chocolate fondant (3)	1 pc (500 g)	300 W 3 mins	10 mins
Pastel sándwich Victoria (3)	400 g	270 W 6-7 mins	10 mins
Tarta de fruta (3)	1 rodaja	270 W 3-4 mins	10 mins
	600 g	270 W 8-10 mins	15-20 mins
Waffles (3)	1 pc	1000 W 30-40 segs	-
	2 pcs	1000 W 50 segs	-

(1) Girar o remover a mitad del tiempo.

(2) Cubrir.

(3) Retirar el envoltorio y colocar en un plato resistente al calor.

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 los accesorios en posición.

1



Pulse la tecla Grill una vez.

2



Seleccione el nivel de potencia.

Pulsar “∨” / “∧” hasta que la potencia que desee aparezca en pantalla.

Grill 3 (Alto), Grill 2 (Medio), Grill 1 (Bajo).

3



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

4



Tocar Inicio/Ajuste para precalentar.

Aparecerá una "P" intermitente en la pantalla.

Cuando el horno esté precalentado emitirá una señal acústica y la "P" parará de parpadear.

Entonces abra la puerta y coloque la comida dentro.

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

5



Seleccione el tiempo de cocinado pulsando “∨” / “∧”.

El tiempo máximo de cocina es 1 hora 30 minutos.

6



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.

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



Grill

Accesorios del horno

Cuando haga pescado, chuletas o trocitos de comida al grill, la bandeja esmaltada debe estar colocado en la posición más alta. Para alimentos de más cantidad, el estante esmaltado debe estar en la posición más baja. O puede colocar la comida directamente en el estante de metal con un plato resistente al calor debajo.

Coloque el alimento sobre el estante esmaltado

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

La mayoría de los alimentos necesitan que se les gire a mitad del cocinado. Cuando gire la comida, abra la puerta del horno y con cuidado retire la bandeja esmaltada sujetándola firmemente. Tras girarla, devuelva la comida al horno, cierre la puerta y presione **Inicio/Ajuste** 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 esmaltada en la posición más alta.

Indicaciones

1. Puede cambiar el tiempo de cocinado durante este si se necesita. Pulse “√” / “^” 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 el estante esmaltado y la bandeja esmaltada, como se explica.
4. El **Grill** solo funcionará con la puerta del horno cerrada.
5. La mayoría de las carnes, por ej. salchichas, bacón, chuletas, pueden cocinarse en el ajuste más caliente **Grill 3**. Este ajuste también es adecuado para pan tostado, muffins y pastas de té, etc.
6. **Grill 2** y **Grill 1** 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 esmaltada y el estante de metal y los alrededores del horno estarán muy calientes. Usar guantes para hornos.
9. Tras el grill, es importante que la bandeja esmaltada y la rejilla de metal se retiren para limpiarlo antes de reutilizarlo 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 cliente por arriba y por abajo. Para mejores resultados colocar siempre el alimento en el horno precalentado. Cuando use el modo horno, la bandeja esmaltada puede colocarse en las posiciones superior o inferior. O puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla de metal con platos resistente al calor debajo.

Vea las instrucciones específicas en páginas 46-47 para usarlo.

No precalentar en modo horno con el estante esmaltado en posición.

1



Pulse la tecla Horno una vez.

2



Seleccione la temperatura del horno.

Pulse “√” / “^” para seleccionar la temperatura del horno.

El horno empieza a 180 °C y la temperatura contará en saltos de 10 °C hasta 200 °C, luego volverá a 30 °C.

3



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

4



Tocar Inicio/Ajuste 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

pulsando “√” / “^”.

El tiempo máximo de cocinado para 30-60 °C es 9 horas, y para 70-220 °C es 1 hora 30 minutos.

6



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.

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 o caliente para fermentar masa a 30/40 °C, "CALOR (HOT)" aparecerá en la pantalla. Por favor espere que el interior del horno se atempere. Después de que "CALOR (HOT)" 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. Pulse "√" / "∧" para aumentar o disminuir el tiempo de cocinado. El tiempo puede aumentar/disminuir de minuto en minuto, hasta 10 minutos.
5. La temperatura seleccionada puede cambiarse durante el cocinado y precalentado si es necesario. Presione la tecla **Horno** una vez para indicar la temperatura en la pantalla. Puede cambiar la temperatura (excepto 30-60 °C) pulsando "√" / "∧". Mientras la temperatura se reajusta en la pantalla.
6. 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 "0".

En modo horno, puede cocinar alimento directamente en la bandeja esmaltada en las posiciones superior o inferior. O puede colocar su envase de metal o recipiente para horno en la bandeja esmaltada en la posición inferior. No colocar envases o recipientes de metal para horno directamente sobre la base del horno en el modo horno. También puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla de metal con platos resistentes al calor debajo.

Asado de carne:

Bandeja esmaltada en la posición inferior más baja.



Horneado:

Bandeja esmaltada en la posición inferior más baja.



Cocina con horno

Puede usar la bandeja esmaltada 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 esmaltada en la posición inferior más baja.



Recalentamiento:

Bandeja esmaltada en la posición inferior más baja.



¡Precaución!

La bandeja esmaltada y el estante de metal y los alrededores del 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 180 °C y aumenta en saltos de 10 °C hasta 200 °C para luego volver a 30 °C. 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

Temp °C	Uso
180 °C	Sandwich Victoria, pasteles, carnes
190 °C	Gratinados, lasaña, pasta de empanadas, pollo, pimientos rellenos, brazo de reina, muffins
200 °C	Raciones de verduras, pan, pan de ajo, pizza horneada, frituras con poco aceite al horno para tiras de pollo, chuletas de cerdo, boniatos, etc.



Eco Combi

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

Nivel Eco Combi	Tipo Eco Combi	Usos
Eco Combi 3	Grill 3 + MW 440 W	Pollo empanado, comidas listas para gratinar, pasteles de carne y pastas.
Eco Combi 2	Grill 3 + MW 300 W	
Eco Combi 1	Grill 2 + MW 300 W	

1



Pulse una vez Eco Combi.

2



Seleccione el nivel de potencia.

Pulse “√” / “^” hasta que la potencia que desee aparezca en pantalla.
(Saltar este paso para **Eco Combi 3**)

3



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

4



Seleccione el tiempo de cocinado pulsando “√” / “^”.

El tiempo máximo de cocina es 1 hora 30 minutos.

5



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.

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



Eco Combi



Nota

1. El precalentamiento no está disponible para **Eco Combi**.
2. Puede cambiar el tiempo de cocinado durante este si se necesita. Pulse “√” / “^” 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 **Inicio/Ajuste** para empezar. El horno continuará con la cuenta atrás del restante tiempo.

Para consejos sobre tiempos de cocinado vaya a las tablas de cocinado y recalentado de este libro. Ver las páginas 74-88. Los alimentos deben siempre cocinarse hasta que se vuelven dorados y calientes.



Puede colocar los alimentos directamente sobre el estante de metal con platos resistentes al calor debajo.



¡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 Eco Combi (a menos que sean aptos para cocinado Eco Combi). Los platos deben poder soportar el calor de los elementos del grill superior -. cristal resistente al calor como Pyrex® o cerámicas son ideales.

Cocina multi-etapa

Cocinado a 2 o 3 etapas

1 Seleccione la función deseada.

2 Pulse “√” / “^” hasta que la potencia que desee aparezca en pantalla.

3  Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

4  Seleccione el tiempo de cocinado pulsando “√” / “^”.

5 Seleccione la función deseada.

6  Pulse “√” / “^” hasta que la potencia que desee aparezca en pantalla.

7  Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

8  Seleccione el tiempo de cocinado pulsando “√” / “^”.

9  Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.
El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.

Cocina multi-etapa

Ejemplo: A Grill 1 durante 4 minutos y cocina a **440 W** durante 5 minutos.

1



Pulse la tecla Grill una vez.

2



Pulse “√” / “^” hasta seleccionar Grill 1 (bajo).

3



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

4



Seleccione el tiempo de cocinado hasta 4 minutos pulsando “√” / “^”.

5



Pulse la tecla Energía microondas una vez.

6



Pulse “√” / “^” hasta seleccionar 440 W.

7



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

8



Seleccione el tiempo de cocinado hasta 5 minutos pulsando “√” / “^”.

9



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.
El programa de cocina empezará y el tiempo en la pantalla iniciará la cuenta atrás.

Cocina multi-etapa

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

1



Pulse la tecla potencia microondas una vez.

2



Pulse “∨” / “∧” hasta seleccionar 270 W (descongelado).

3



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

4



Seleccione el tiempo de cocinado hasta 2 minutos pulsando “∨” / “∧”.

5



Pulse la tecla potencia microondas una vez.

6



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

7



Seleccione el tiempo de cocinado hasta 3 minutos pulsando “∨” / “∧”.

8



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.

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



Nota

1. Para cocinar a tres etapas, introduzca otro programa de cocinado antes de presionar **Inicio/Ajuste**.
2. Durante el funcionamiento, si pulsa **Parar/Cancelar** una vez se parará el proceso. Presionando **Inicio/Ajuste** 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. Los **Auto programas y horno** no pueden usarse en cocina multi-etapa.

Uso del temporizador

Comienzo de cocinado retrasado

Usando el temporizador puede programar el inicio del cocinado retrasándolo.

1



Pulse una vez Temporizador.

2



Seleccione el tiempo de retraso pulsando “∨” / “∧”. (hasta 9 horas).

3

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

4



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.



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 y horno**.

Uso del temporizador

Comienzo de cocinado retrasado

Ejemplo:

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

1



Pulse una vez Temporizador.

2



Configure el tiempo de retraso a 1 hora pulsando “∨” / “∧”.

3



Pulse la tecla potencia microondas una vez.

4



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

5



Seleccione el tiempo de cocinado hasta 10 minutos pulsando “∨” / “∧”.

6



Pulse la tecla potencia microondas una vez.

7



Pulse “∨” / “∧” hasta seleccionar 300 W.

8



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

9



Seleccione el tiempo de cocinado hasta 20 minutos pulsando “∨” / “∧”.

10



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.

Uso del temporizador

Para ajustar un 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.

3



Seleccione el tiempo de reposo pulsando "v" / "^". (hasta 9 horas).

4



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.



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 **Temporizador**, ajuste el tiempo y presione el **Inicio/Ajuste** para empezar.
5. El tiempo de reposo no puede usarse tras un **programa auto y horno**.

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 potencia microondas una vez.

2



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

3



Seleccione el tiempo de cocinado hasta 4 minutos pulsando

“∨” / “∧”.

4



Pulse una vez Temporizador.

5



Seleccione el tiempo de cocinado hasta 5 minutos pulsando

“∨” / “∧”.

6



Pulse la tecla potencia microondas una vez.

7



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

8



Seleccione el tiempo de cocinado hasta 2 minutos pulsando

“∨” / “∧”.

9



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.

Uso de la función de añadir tiempo

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



Tras el cocinado, pulse “v” / “^” para seleccionar la función **Añadir Tiempo**.

Tocar Inicio/Ajuste para comenzar. El tiempo se añadirá. El tiempo en la pantalla contará hacia atrás.

Modos	Tiempos de cocina máximos
Micro ondas 1000 W	30 minutos
Otras potencias microondas, Grill	1 hora y 30 minutos
Horno (30-60 °C), Temporizador	9 horas
Horno (70 - 200 °C)	1 hora y 30 minutos
Eco Combi	1 hora y 30 minutos



Nota

1. Esta función está solo disponible para funciones **Micro ondas, Grill, Horno, Eco Combi** 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.



Descongelado

Esta opción le permite descongelar carne picada, a rodajas, porciones de pollo y pan. Pulse la tecla Defrost para seleccionar la categoría de descongelación y luego introducir el peso del alimento en gramos (ver página 59-60).

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** se usa en los programas auto de descongelado por peso 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 (HOT)" 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.



Descongelado

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 peso más común para cada categoría.

1



Pulse la tecla Descongelado una vez.

2



Pulse “√” / “^” para seleccionar la categoría de alimento.
(No. 1-3)

3



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

4



Seleccione el peso pulsando “√” / “^”.
El “√” / “^” sumará hacia arriba en pasos de 10 g.

5



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
1	Trozos pequeños 	200 g - 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®. Coloque el contenedor en la base del horno. Seleccione el programa número 1. Introduzca el peso de los trozos de carne. Comience a descongelar. Gire cuando pite y cubra.
2	Pedazos grandes 	400 g - 2500 g Base del horno	Para descongelar pollos enteros, trozos de carne. Colocar sobre una bandeja o plato llano Pyrex®. Coloque el contenedor en la base del horno. Seleccione el programa número 2. Introduzca el peso de los trozos de carne. Comience a descongelar. Gire cuando pite y cubra.



Descongelado

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
3	Pan 	100 g - 900 g Base del horno	Para descongelar bollos, rosas, rebanadas de pan y barras. Colocar en un plato. Coloque el contenedor en la base del horno. Seleccione el programa número 3. 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 41-42.

2. Pedazos grandes

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 (HOT)" 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.



Programas auto sensor

Esta opción le permite cocinar o recalentar alimentos sin introducir el peso. El sensor incorporado mide la humedad de la comida y calcula el nivel de potencia de microondas junto con el tiempo de cocinado recomendados.

Cómo funciona

Una vez se selecciona el alimento y pulsado Inicio/Ajuste 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 cuanto 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.

1



Pulse la tecla Programas Auto una vez.

2



Seleccione el número de menú pulsando “∨” / “∧”. (No. 4-9)

3



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

4



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.

5



Ajuste el sabor pulsando “∨” / “∧” en 14 segundos. (Opcional)



Programas auto sensor

Ajuste al gusto

Las preferencias por los grados de cocinado varían según cada persona. Tras usar los programas auto sensor varias veces, puede decir si prefiere un grado de cocinado u otro. Tras pulsar Inicio/Ajuste, aparece "±" en la pantalla, pulse "v" / "∧" para más o menos tiempo. Esta operación debe completarse en 14 segundos. Si está satisfecho con el resultado del programa auto sensor, no tiene que usar este control.



Nota

1. Los programas auto sensor deben usarse solo para los alimentos descritos.
2. El horno automáticamente calcula el tiempo de recalentamiento o el tiempo de recalentamiento restante.
3. Cocine solo los alimentos dentro de los rangos de peso descritos.
4. La puerta no debe abrirse antes de que el tiempo aparezca en la pantalla.
5. Para evitar errores durante los programas auto sensor asegúrese de que la base del horno y el contenido están secos.
6. La temperatura ambiente no debe ser más de 35 °C ni menos de 0 °C.
7. Si el horno se ha usado previamente y está demasiado caliente para usarse en programas auto sensor, "CALOR (HOT)" aparecerá en la pantalla. Después de que "CALOR (HOT)" desaparezca, los programas auto sensor pueden usarse. Si tiene prisa, cocine el alimento manualmente usted mismo seleccionando el modo de cocinado correcto.
8. Pese siempre el alimento aunque aparezca en el envase comercial de este.
9. La mayoría de los alimentos mejoran con un tiempo de REPOSO, tras el programas auto sensor, para dejar que el calor continúe conduciéndose hasta el centro.
10. Para vigilar por si algo cambia, compruebe que se cocina la comida y está caliente al punto antes de servir.



Programas auto sensor

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
4	Carne refrigerada 	200 g - 1000 g Base del horno	Recalentar un alimento precocinado fresco. Todos los alimentos deben estar precocinados. Todos los alimentos 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. Seleccione el programa número 4. Comience a cocinar. 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.
5	Comida congelada 	200 g - 1000 g Base del horno	Para recalentar un alimento precocinado congelado todos los alimentos deben pre-cocinarse y congelarse (-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. Seleccione el programa número 5. 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. Compruebe la temperatura y cocine más minutos si es necesario antes de consumir. Este programa no es adecuado para alimentos congelados divisibles.



Programas auto sensor

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
6	Verduras frescas 	200 g - 1000 g Base del horno	Para cocinar verduras frescas. Colocar las verduras preparadas en un contenedor de tamaño adecuado. Rociar una cuchara de agua fría por cada 100 g de verdura. Cubrir con film de plástico. Perforar el film cobertor con un cuchillo una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Seleccione el programa número 6. Comience a cocinar. Remueva cuando suene. Drenar el agua tras el cocinado y sazonar al gusto.
7	Verduras congeladas 	200 g - 1000 g Base del horno	Para cocinar verduras frescas. Colocar las verduras en un contenedor de tamaño adecuado. Rociar 1-3 cucharas de agua fría. Si se cocinan verduras con mucha agua, como espinacas o tomates, no añadir agua. Cubrir con film de plástico. Perforar el film cobertor con un cuchillo una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Seleccione el programa número 7. Comience a cocinar. Remueva otra vez al terminar el programa y deje unos pocos minutos de reposo. Drenar el agua y sazonar al gusto.



Programas auto sensor

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
8	Pasta   	100 g - 450 g Base del horno	Para cocinado de pasta seca. Usar un bol grande. Añadir una cuchara de sal, otra de aceite y agua hirviendo. Para 100 g - 290 g pasta añadir 1 litro de agua hirviendo. Para 300 g - 450 g pasta añadir 1½ litro de agua hirviendo. Dejar al menos ½ de la altura del volumen de espacio hasta el borde para evitar que el agua se salga. Cubrir con film de plástico. Perforar el film cobertor con un cuchillo una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Seleccione el programa número 8. Comience a cocinar. Remueva cuando suene. Drenar el agua tras cocinar.
9	Arroz   	100 g - 300 g Base del horno	Para cocinar arroces sabrosos, no arroz con leche. (Arroz Thai, Basmati, Jasmine, Suriname, Arborio o Mediterráneo). Enjuagar bien el arroz antes de cocinar. Usar un bol grande. Añadir agua hirviendo dos veces al arroz. Dejar al menos ½ de la altura del volumen de espacio hasta el borde para evitar que el agua se salga. Cubrir con film de plástico. Perforar el film cobertor con un cuchillo una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Seleccione el programa número 9. Comience a cocinar. Remueva cuando suene. Deje reposar unos 5 minutos tras el cocinado.



Programas Auto cocina

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 peso más común para cada categoría.

1



Pulse la tecla **Programas Auto** una vez.

2



Seleccione el número de menú pulsando “∨” / “∧”. (No. 10-16)

3



Tocar **Inicio/Ajuste** para confirmar la selección.

4



Tocar **Inicio/Ajuste** para comenzar a precalentar. (No.11 solo).

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

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

5



Seleccione el peso pulsando “∨” / “∧”. Saltar este paso para menu 15-16.

6



Tocar **Inicio/Ajuste** para comenzar.

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



Bandeja Esmaltada



Rejilla de metal



Microondas



Grill



Horno



Marca congelado/
descongelado

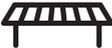


Programas Auto cocina



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 alimento congelado se asume que es $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$. La temperatura para alimento refrigerado se asume que es $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ (temperatura del frigorífico).
5. Use siempre los accesorios 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 (HOt)" 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
10	Quiché frío 	150 g - 500 g  Base del horno	Para recalentar quiché precocinado refrigerado. Retirar todo el envoltorio y colocar el quiché en el estante de metal sobre la base del horno. Seleccione el programa número 10. Introduzca el peso del quiché refrigerado. Comience a cocinar. Transfiera el quiché a un estante de refrigeración normal al final del cocinado y deje que repose unos pocos minutos. Los quichés con mucho queso pueden estar más calientes que otros que tienen más verduras. Este programa no es adecuado para alimentos con rellenos muy internos.



Programas Auto cocina

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
11	Productos de patata congelados 	200 g - 500 g  	Para cocinar productos de patata congelados, por ej., patatas doradas, gajos, patatas fritas, etc. Seleccionar el Programa número 11, presionar Inicio/Ajuste para precalentar el horno. Distribuye los alimentos sobre la bandeja esmaltada. Tras precalentar, colocar la bandeja esmaltada en la posición más alta. Introduzca el peso de los productos de patata congelados. Comience a cocinar. Para mejores resultados cocine en una única capa y remueva o gire en los pitidos. Nota: Los productos de patata varían considerablemente. Sugerimos comprobar unos pocos minutos antes del fin del cocinado para evaluar el nivel de frito. Este programa no es adecuado para galettes, Pom' Dauphine y Pom' Noisette.
12	Pastas variadas 	100 g - 600 g  Base del horno	Para recalentar y dorar pastas variadas frescas, por ej. friands, feuilleté tresse etc. Retirar el envoltorio y colocarlas sobre la rejilla de metal sobre la base del horno. Seleccione el programa número 12. Introduzca el peso de las pastas. Comience a cocinar. Voltar al pitido. Transferir las pastas a un estante para enfriar y dejar unos minutos de reposo.
13	Pizza refrigerada 	100 g - 450 g  Base del horno	Para recalentado y dorado de pizza preparada fresca (comprada). Retirar todo el envoltorio y colocar la pizza en la rejilla de metal sobre la base del horno. Seleccione el programa número 13. Introduzca el peso de la pizza. Comience a cocinar. Este programa no es adecuado para pizzas de pan gruesas y pizzas muy finas como Flammekueche.



Programas Auto cocina

No.	Programa	Peso/ Colocación	Instrucciones
14	Pizza congelada 	100 g - 450 g  Base del horno	Para recalentado y dorado de pizza congelada (comprada). Retirar todo el envoltorio y colocar la pizza en la rejilla de metal sobre la base del horno. Seleccione el programa número 14. Introduzca el peso de la pizza congelada. Comience a cocinar. Transferir la pizza a un estante de enfriamiento tras finalizar el cocinado. Este programa no es adecuado para pizzas de pan gruesas y pizzas muy finas como Flammekueche.
15	Patatas gratinadas 	4 servicios Base del horno	Ver receta en la página siguiente. Colóquelo en la base del horno. Seleccione el programa número 15. Comience a cocinar. Deje reposar unos 5 minutos tras el cocinado.
16	Pasta gratinada 	4 servicios  Base del horno	Ver receta en la página siguiente. Coloque sobre la rejilla de metal en la base del horno. Seleccione el programa número 16. Comience a cocinar. Deje reposar unos 2 minutos tras el cocinado.



Patatas gratinadas

Ingredientes

4 servicios

700 g patatas peladas,
1 diente de ajo,
100 g de Emmental (rallado),
sal y pimienta
100 ml de nata líquida
100 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 número 15. Comience a cocinar. Deje reposar durante 5 minutos tras el cocinado.

Pasta gratinada

Ingredientes

4 servicios

550 g salsa de pasta fresca,
por ej. tomate
400 g pasta fresca, por ej.
tortellini/ravioli
50 g queso duro rallado, por
ej.
Cheddar, mozzarella,
parmesano

Plato:

1 x 22 cm plato plano Pyrex®

Accesorio:

estante de metal

1. Mezclar la salsa con la pasta en un plato grande hasta que la pasta esté totalmente inmersa en la salsa. Espolvorea el queso rallado por encima.
2. Coloque el guiso sobre la rejilla de metal en la base del horno. Seleccione el programa número 16. Comience a cocinar. Deje reposar durante 2 minutos tras el cocinado.

Ajustes de limpieza

F1. Desodorización

Esta opción se recomienda para eliminar cualquier olor del horno.

1



Pulse la tecla Programas Auto una vez.

2



Seleccione "F1" pulsando "v" / "^".

3



Tocar Inicio/Ajuste para confirmar la selección.

4



Tocar Inicio/Ajuste para comenzar.

Guías de cocinado y recalentamiento

La mayoría de los alientos 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 74-88 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	4	1000 W	30 segs	Usar el plato de microondas en la base del horno.
Pasta en lata				
Ravioli/ Macarrones con queso/ Spaghetti	400 g	1000 W	2 mins 30 segs	Colocar en un bol resistente al calor y cubrir. Colocar sobre la base y remover a la mitad.

Tablas de recalentamiento

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/ Guías
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.
Verduras/ Consomés/ Cremas	400 g / 415 g	1000 W	3 mins	Colocar en un bol resistente al calor y cubrir. Colocar sobre la base del horno y remover a la mitad.
Sopas frías				
2 porciones	500 ml	1000 W	4 mins-4 mins 30 segs	Colocar en un bol resistente al calor y cubrir. Colocar sobre la base del horno y remover a la mitad.
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 del horno. 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	
Platos ligeros y aperitivos - Fríos				
Pancakes / Baguettes con relleno	120 g 1 pc	Eco Combi 3	1 min 40 segs	Coloque el plato el microondas en la base del horno.
	240 g 2 pcs	Eco Combi 3	2 mins 40 segs	

Tablas de recalentamiento

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/ Guías
Perrito caliente	110 g 1 pce	Eco Combi 2	3 mins	Coloque el plato el microondas en la base del horno.
Bollo de salchicha	100 g - 130 g 1 pc	Auto menu NO. 12		Retirar el envoltorio, colocar directamente sobre el estante de metal, para trozos más pequeños poner papel de horno encima del estante de metal.
	200 g - 260 g 2 pcs			
Sandwich de queso y jamón asado	100 g 1 pc	Eco Combi 2 seguido de Grill 3	2 mins luego 3 mins	Retirar el envoltorio, colocar directamente sobre el estante de metal, para trozos más pequeños poner papel de horno encima del estante de metal. Girar o remover a mitad del calentamiento.
	200 g 2 pc	Eco Combi 2 seguido de Grill 3	2 mins luego 4 mins	
Platos ligeros y aperitivos - Congelados				
Pancakes / Baguettes con relleno	120 g 1 pc	Eco Combi 3	3 mins 30 segs	Coloque el plato el microondas en la base del horno.
	240 g 2 pcs	Eco Combi 3	6 mins	
Perrito caliente	110 g 1 pc	Eco Combi 3	2 mins 30 segs luego 2 mins rest	Coloque el plato el microondas en la base del horno.
Bollo de salchicha	100 g - 130 g 1 pc	Eco Combi 3	2 mins 40 segs & rest 2 mins	Retirar el envoltorio, colocar directamente sobre el estante de metal, para trozos más pequeños poner papel de horno encima del estante de metal.
	200 g - 260 g 2 pcs	Eco Combi 3 seguido de Grill 3	4 mins luego 2 mins	

Tablas de recalentamiento

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/ Guías
Sandwich de queso y jamón asado	100 g 1 pc	Eco Combi 3 seguido de Grill 3	2 mins luego 2 mins	Retirar el envoltorio, colocar directamente sobre el estante de metal, para trozos más pequeños poner papel de horno encima del estante de metal. Girar o remover a mitad del calentamiento.
	200 g 2 pcs	Eco Combi 3 seguido de Grill 3	3 mins luego 1 min 30 segs	
Bebidas				
1 Tazón de leche fría	235 ml	1000 W	1 min 30 segs	Coloque en un plato resistente al calor en la base del horno. 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 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 eco combi a causa del bajo contenido en grasas.				
Lasaña	450 g	1000 W	6 mins	Colóquelo en la base del horno.
		Eco Combi 3	8 mins	
	800 g	Eco Combi 3	16 mins	
Macarrones con queso	450 g	Eco Combi 3	10 mins	Colóquelo en la base del horno.

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.				
Lasaña/ canelones	400 g	1000 W	10 mins	Colóquelo en la base del horno.
		Eco Combi 2	20 mins	
Macarrones con queso	400 g	1000 W	10-12 mins	
		Eco Combi 2	18 mins	
Guarniciones				
Tomate triturado fresco	500 g	1000 W	4-5 mins	Perforar la tapa y colocar en la base del horno. Remover a mitad.
Carne y pescado - Refrigerado				
Rodajas de carne blanca cocinada	100 g 4 rodajas	600 W	50-60 segs	Usar el plato del microondas en la base del horno. Cubrir el plato.
Rodajas de carne roja cocinada	100 g 4 rodajas	440 W	50-60 segs	
Rodajas de muslos de pollo cocinados	200 g 1 pc	1000 W	2-2 mins 30 segs	
Nuggets de pollo	100 g 5 pcs	Eco Combi 2	3-5 mins	Retirar el envoltorio, colocar directamente sobre el estante de metal, para trozos más pequeños poner papel de horno encima del estante de metal.

Tablas de recalentamiento

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)	Instrucciones/ Guías
Postres - Fríos				
Postres - Fríos	50 g 1 pc	1000 W	20-30 segs	Usar el plato del microondas en la base del horno. Cubrir el plato.
	100 g 2 pcs	1000 W	40-50 segs	
Postres - Congelados				
Donuts simples	50 g 1 pc	Eco Combi 2	2 mins y 2 mins el resto	Usar el plato del microondas en la base del horno.
	100 g 2 pcs	Eco Combi 2	3 mins y 2 mins el resto	
Pancakes dulces	50 g 1 pc	1000 W	40 segs	Usar el plato del microondas en la base del horno. Cubrir el plato. Girar o remover a mitad del calentamiento.
	100 g 2 pcs	1000 W	1 min 20 segs	
Mini croissants & rollos de chocolate	200 g 6 pcs	1000 W seguido de Grill 3	20 segs luego 4 mins	Retirar el envoltorio, colocar directamente sobre el estante de metal, para trozos más pequeños poner papel de horno encima del estante de metal.
	300 g 10 pcs	1000 W seguido de Grill 3	40 segs luego 4 mins	

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.

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)
Pescado - Fresco			
Pescado en filetes finos	500 g	600 W	5-7 mins
Pescado en filetes gruesos	500 g	600 W	6-7 mins
Filetes de pescado	500 g	600 W	6-8 mins
Pescado entero	500 g	600 W	6 mins
Gambas	500 g	600 W	5-6 mins
Mejillones	500 g	600 W	4-6 mins
Escalopes	500 g	600 W	5-6 mins
Calamar	500 g	600 W	6-7 mins
Cangrejos (excepto macruros)	500 g	600 W	8-9 mins
Pescado - Congelado			
Pescado en filetes finos	500 g	1000 W	8-9 mins
Pescado en filetes gruesos	500 g	1000 W	9-10 mins
Filetes de pescado	500 g	1000 W	8-9 mins
Pescado entero	500 g	1000 W	12 mins
Raya estrellada	500 g	1000 W	9-10 mins
Croquetas de pescado	100 g 2 pcs	1000 W	1 min 30 segs
	200 g 4 pcs	1000 W	3 mins

Tablas de cocinado

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)
Verduras - Frescas			
Alcachofas (enteras)	500 g	1000 W	9-11 mins
Alcachofas (corazones)	500 g	1000 W	8-10 mins
Espárragos (1)	500 g	1000 W	5-6 mins
Berenjenas	500 g	1000 W	7-8 mins
Remolachas (1)	500 g	1000 W	18-20 mins
Repollo chino	500 g	1000 W	4-6 mins
Brócoli	500 g	1000 W	7-8 mins
Champiñones	500 g	1000 W	7-8 mins
Zanahorias (rodajas redondas)	500 g	1000 W	7-8 mins
Zanahorias (tiras)	500 g	1000 W	7-9 mins
Fennel (entero cortado por la mitad)	500 g	1000 W	8-10 mins
Fennel (cortado fino)	500 g	1000 W	12-15 mins
Repollo (1)	500 g	1000 W	9-10 mins
Coles de Bruselas	500 g	1000 W	8-10 mins
Coliflor	500 g	1000 W	8-10 mins
Bola de apio	500 g	1000 W	7-9 mins
Apio (1)	500 g	1000 W	12-14 mins
Calabacines	500 g	1000 W	5-7 mins
Endibias	500 g	1000 W	10-12 mins
Espinacas (hojas)	500 g	1000 W	6-7 mins
Guisantes (1)	500 g	1000 W	14-16 mins
Guisantes de nieve	500 g	1000 W	7-9 mins

(1) No recomendamos cocinar con el Auto menu para estas verduras.

Tablas de cocinado

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)
Habas (1)	500 g	1000 W	13-16 mins
Puerro en rodajas finas	500 g	1000 W	10-12 mins
Judías verdes (1)	500 g	1000 W	8-10 mins
Judías enanas	500 g	1000 W	9-12 mins
Mazorcas de maíz (1)	500 g 2 mazorcas	1000 W	8-10 mins
Nabos	500 g	1000 W	8-10 mins
Cebollas	500 g	1000 W	8-11 mins
Chirivías	500 g	1000 W	8-9 mins
Boniato	500 g	1000 W	10 mins
Tallos de puerro	500 g	1000 W	7-8 mins
Calabaza	500 g	1000 W	8-10 mins
Pimiento rojo	500 g	1000 W	10-12 mins
Patatas enteras	500 g cada <220 g	1000 W	10-12 mins
Patatas cortadas	500 g	1000 W	8-12 mins
Ratatouille	500 g	1000 W	14-18 mins
Salsifíes	500 g	1000 W	10-14 mins
Tomates (1)	500 g	1000 W	4-5 mins
Aguaturmas (1)	500 g	1000 W	7-9 mins

(1) No recomendamos cocinar con el Auto menu para estas verduras.

Tablas de cocinado

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)
Verduras - Congeladas			
Alcachofas (corazones)	500 g	1000 W	11-12 mins
Espárragos (1)	500 g	1000 W	10-11 mins
Repollo chino	500 g	1000 W	12-13 mins
Brócoli	500 g	1000 W	9-10 mins
Setas	500 g	1000 W	11-12 mins
Zanahorias (rodajas redondas)	500 g	1000 W	9-10 mins
Coles de Bruselas	500 g	1000 W	10 mins
Coliflor	500 g	1000 W	9-10 mins
Calabacines	500 g	1000 W	10-12 mins
Endibias	500 g	1000 W	16-17 mins
Espinacas (cortadas)	500 g	1000 W	8-10 mins
Espinacas (hojas)	500 g	1000 W	8-10 mins
Guisantes (1)	500 g	1000 W	10 mins
Habas (1)	500 g	1000 W	14-16 mins
Puerro en rodajas finas	500 g	1000 W	13-14 mins
Judías verdes (1)	500 g	1000 W	9-10 mins
Menestra de verduras (1)	500 g	1000 W	10 mins
Mazorcas de maíz (1)	500 g 2 mazorcas	1000 W	12 mins
Nabos	500 g	1000 W	16-17 mins
Cebollas	500 g	1000 W	10-12 mins

(1) No recomendamos cocinar con el Auto menu para estas verduras.

Tablas de cocinado

Alimento	Peso/ Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo a seleccionar (aprox)
Tallos de puerro	500 g	1000 W	12-13 mins
Pimiento rojo	500 g	1000 W	10 mins
Ratatouille	500 g	1000 W	12-15 mins
Salsifíes	500 g	1000 W	12-15 mins
Carne y pollo			
Estofado de carne	Peso máximo 1,5 kg	1000 W seguido de 300 W	10-12 mins luego 1 h 10 mins - 1 h 20 mins
Estofado de cordero	Peso máximo 1,5 kg	1000 W seguido de 300 W	10-12 mins luego 40- 50 mins
Estofado de ternera	Peso máximo 1,5 kg	1000 W seguido de 300 W	10-12 mins luego 40- 50 mins
Pedazos de pollo, sin hueso	500 g	1000 W	7-9 mins

Tablas Eco Combi

Estas fichas proporcionan 2 tipos de métodos de cocina, puede escoger modo Eco Combi o modo Horno según las necesidades.

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	Tiempo & Eficiencia energética vs Cocinado horno	Modo Eco Combi & Tiempo	Modo Horno & Tiempo
Carne				
Roast Beef 	1 kg	 : 48-58%  : 32-43%	Eco Combi 3 30-35 mins (1) (5)	180 °C (con precalenta- miento) 1 h 5 mins- 1 h 10 mins (2) (5)
Chuleta de cordero 	6 pcs	 : 57-64%  : 41-50%	Eco Combi 3 13-15 mins (4)	200 °C (con precalenta- miento) 28-30 mins (3)
Filetes de lomo de cerdo 	1 kg	 : 54-63%  : 39-50%	Eco Combi 3 30-35 mins (1)	180 °C (con precalenta- miento) 1 h 15 mins- 1 h 20 mins (2) (5)
Aves de corral				
Pollo entero asado 	1 kg	 : 36-46%  : 18-29%	Eco Combi 3 45-50 mins (1) (5)	190 °C (con precalenta- miento) 1 h 15 mins- 1 h 20 mins (2) (5)

(1) Coloque el plato en la base del horno. (2) Coloque la bandeja esmaltada en la posición inferior más baja. (3) Coloque la bandeja esmaltada en la posición más alta. (4) Coloque la rejilla de metal con un plato debajo. (5) Gire o remueva a mitad del cocinado.

Tablas Eco Combi

Alimento	Peso/ Cantidad	Tiempo & Eficiencia energética vs Cocinado horno	Modo Eco Combi & Tiempo	Modo Horno & Tiempo
Alitas de pollo 	4 pcs	 : 61-70%  : 50-59%	Eco Combi 3 12-14 mins (3)	200 °C (con precalenta- miento) 30-35 mins (1)
Tiras de pollo 	4 pcs	 : 52-60%  : 41-50%	Eco Combi 3 18-20 mins (3)	200 °C (con precalenta- miento) 35-40 mins (1) (4)
Filetes de pechuga de pato 	2 pcs	 : 61-70%  : 51-60%	Eco Combi 3 12-14 mins (3)	200 °C (con precalenta- miento) 30-35 mins (1) (4)
Productos empanados congelados				
Alitas de pollo 	400 g	 : 61-70%  : 51-60%	Eco Combi 3 12-14 mins (3)	200 °C (con precalenta- miento) 35-40 mins (2) (4)
Lomos de pescado 	400 g	 : 45-54%  : 31-46%	Eco Combi 3 21-23 mins (3)	200 °C (con precalenta- miento) 35-40 mins (2) (4)

(1) Coloque el estante esmaltado en la posición más baja. (2) Coloque el estante esmaltado en la posición más alta. (3) Coloque el estante de metal con un plato debajo. (4) Gire o remueva a mitad del cocinado.

Tablas Eco Combi

Alimento	Peso/ Cantidad	Tiempo & Eficiencia energética vs Cocinado horno	Modo Eco Combi & Tiempo	Modo Horno & Tiempo
Patatas				
Patatas asadas 	500 g	 : 38-48%  : 26-37%	Eco Combi 3 24-26 mins (4) (5)	200 °C (con precalenta- miento) 35-40 mins (2) (5)
Patatas Jacket 	4 pcs	 : 62-67%  : 52-58%	Eco Combi 3 24-26 mins (3)	200 °C (con precalenta- miento) 1 h 5 mins- 1 h 10 mins (1)
Papas hash 	4 pcs	 : 40-50%  : 32-41%	Eco Combi 2 16-18 mins (3)	200 °C (con precalenta- miento) 23-25 mins (2)
Otros				
Salchichas de desayuno 	4 pcs	 : 60-72%  : 47-61%	Eco Combi 3 6-8 mins (3)	200 °C (con precalenta- miento) 13-15 mins (2)

(1) Coloque la bandeja esmaltada en la posición más baja. (2) Coloque la bandeja esmaltada en la posición más alta. (3) Coloque la rejilla de metal con un plato debajo. (4) Coloque un plato sobre la rejilla de metal (5) Gire o remueva a mitad del cocinado.

Tablas Eco Combi

Alimento	Peso/ Cantidad	Tiempo & Eficiencia energética vs Cocinado horno	Modo Eco Combi & Tiempo	Modo Horno & Tiempo
Pizza refrigerada 	300 g	 : 55-69%  : 42-57%	Eco Combi 3 6-8 mins (3)	200 °C (con precalenta- miento) 10-12 mins (2)
Pizza congelada 	300 g	 : 53-65%  : 42-53%	Eco Combi 3 8-10 mins (3)	200 °C (con precalenta- miento) 14-16 mins (2)
Gratinados (patatas dauphinois, lasañas, pastel de carne, musaka) refrigerados 	500 g	 : 55-64%  : 36-46%	Eco Combi 3 11-13 mins (4)	180 °C (con precalenta- miento) 25-27 mins (2)
Gratinados variados (coliflor, patatas dauphinois, queso & patatas) congelados 	700 g	 : 47-57%  : 16-31%	Eco Combi 3 30-35 mins (1)	160 °C (con precalenta- miento) 1 h 5 mins - 1 h 10 mins (2)

Verificado por laboratorio interno de Panasonic.

(1) Coloque el plato en la base del horno. (2) Coloque la bandeja esmaltada en la posición inferior más baja. (3) Coloque la rejilla de metal con un plato debajo. (4) Coloque el plato sobre la rejilla de metal.

Preguntas y respuestas

P: ¿Por qué mi horno no se enciende?

- R: 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 enchufe. Resetear el interruptor o sustituir el enchufe si está atascado o quemado.
 3. Si el interruptor o enchufe 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.

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

- R: 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.

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

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

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

- R: 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.

P: No puedo ajustar el programa automático porque "CALOR (HOT)" aparece en la pantalla. ¿Por qué?

- R: Si aparece "CALOR (HOT)" 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.

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

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

Preguntas y respuestas

P: Hay zumbidos y sonidos de clic en el horno cuando cocino en Eco Combi. ¿Qué causa estos ruidos?

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

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

R: Tras un uso repetido, se recomienda limpiar el horno y luego ejecutar F1 Desodorización.

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

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

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

R: 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.

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

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

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

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



Quiche Lorraine

Ingredientes

6 servicios
100 g bacon ahumado
1 rollo de pasta (aprox. 300 g)
100 g de gruyere, rallado
130 ml de leche
sal y pimienta
3 huevos
150 ml de nata
Nuez moscada

Accesorio

 Estante esmaltado
Plato: Molde de flan 25 cm

Tiempo y ajustes

aprox. 41-46 minutos
Horno 180 - 200 °C
Microondas 1000 W

Método

1. Cortar el bacon en pequeños trozos. Calentar en un contenedor cubierto a **1000 W** durante 1 minuto. Drenar líquido.
2. Alinear el molde con la pasta. Precalear horno con el estante esmaltado en la posición más baja a cocinado **Horno 200 °C**. Cocinar durante 15-20 minutos a **Horno 200 °C**.
3. Dispersar el bacon y el gruyere rallado sobre la pasta enrollada. Mezclar la leche sazonada con sal y pimienta, los huevos, la nata y la nuez moscada con una batidora eléctrica. Verter en el molde la pasta. Cocinar durante 25 minutos a **Horno 180 °C**.

Sopa de tomate y pimiento rojo

Ingredientes

4 servicios
5 tomates grandes
30 ml aceite de oliva
1 cebolla a rodajas
450 g de pimientos rojos o naranjas,
a rodajas finas
30 ml de puré de tomate
Una pizca de azúcar
475 ml de caldo de verduras
60 ml de crema amarga (opcional)
Sal y pimienta negra
Eneldo fresco picado, de guarnición

Accesorio

–
Plato: bol Pyrex® grande

Tiempo y ajustes

aprox. 11 minutos

Microondas 1000 W

Método

1. Pelar los tomates hirviéndolos primero durante 30 segundos. Cortarlos y conservar el jugo.
2. Colocar la mitad del aceite en un bol con la cebolla y cubrir con film de plástico perforado. Cocinar a **1000 W** durante 2 minutos, removiendo una vez.
3. Añadir los pimientos y el aceite restante, mezclando bien. Cubrir y cocinar a **1000 W** durante 5 minutos, removiendo a mitad del cocinado.
4. Mezclar los tomates cortados, el puré de tomate, condimento, azúcar y unas cucharadas de caldo. Cubrir y cocinar a **1000 W** durante 4 minutos, removiendo a mitad del cocinado, hasta que las verduras estén tiernas.
5. Triturar el resto del caldo y el puré en una batidora o robot de cocina hasta dejarlo suave. Colar la sopa para quitar la piel y sazonar al gusto. Verter en boles, adornar en remolino con la crema amarga, si se desea, y adornar con eneldo.





Estofado de cordero griego

Ingredientes

- 4 servicios
- 700 g de filete de cordero, cortar en tacos
- 2 cebolla a rodajas
- 1 pimiento chili
- 2 dientes de ajo, machacados
- 1 pizca de romero
- 275 ml vino blanco
- 400 g de tomates cortados en lata
- 45 ml de aceitunas negras en rodajas
- 100 g inguine, partido en trozos pequeños
- 150 g daditos de queso feta
- 15 menta fresca troceada

Accesorio

–

Plato: Plato cacerola de 3 litros con tapa

Tiempo y ajustes

aprox. 60 minutos

Microondas 600W/440W

Método

1. Colocar el cordero y las cebollas en el plato cacerola y cubrir. Colocar sobre la base del horno y cocinar a **600 W** durante 10 minutos.
2. Parte el pimiento chili a lo largo dejando la cabeza intacta (quitar las semillas) - esto añadirá sabor al guiso sin demasiado calor. Remover el chili, ajo, romero, vino y tomates con el cordero, con la tapa puesta. Cocinar a **440 W** durante 40 minutos, removiendo a mitad.
3. Añadir removiendo las aceitunas y linguine y continúe cocinando a **440 W** durante unos 10 minutos más o hasta que la linguine se cocine.
4. Retirar el chili y el romero, y descartar. Añadir el queso feta y la menta antes de servir.



Pollo a la Normandía

Ingredientes

- 4-5 servicios
- 800 g de filetes de pollo
- 2 chalotas
- 40 g mantequilla
- 1 vaso de vino blanco o sidra
- sal y pimienta
- 4 manzanas grandes
- 4 cucharas de espesante de salsas
- 2 cucharas de calvado

Accesorio

–

Plato: 1 plato Pyrex®
(25 cm diámetro)

Tiempo y ajustes

aprox. 21-24 minutos

Microondas 1000 W

Método

1. Cortar los filetes de pollo en trozos. Impregnar las chalotas en mantequilla, cubrirlas durante 2 minutos a **1000 W**.
2. Añadir los trozos de pollo, el vino blanco o la sidra, sal, pimienta y las manzanas, peladas, sin semillas y a daditos. Cubrir y cocinar a **1000 W** durante 16-18 minutos, removiendo a mitad del cocinado. Quitar los trozos de pollos y mantenerlos a un lado, cubiertos con papel de aluminio.
3. Añadir el espesante de salsa con los calvados en el plato y cocinar, sin cubrir, algo más de 3-4 mins a **1000 W**. Sazonar al gusto y poner los trozos de pollo de nuevo en la salsa.

Lasaña de espinacas y ricotta

Ingredientes

4-6 servicios
2 cebolla a rodajas
2 dientes de ajo, machacados
30 ml aceite
2 pimientos rojos sin semillas, a rodajas
400 g de tomates en lata
15 ml de puré de tomate
sal y pimienta
450 g espinacas
450 g queso ricotta fresco
6 láminas de lasaña
300 ml de yogur natural
queso parmesano

Accesorio

—

Plato: 2 boles grandes, plato plano grande

Tiempo y ajustes

aprox. 24-35 minutos

Eco Combi 3
Microondas 1000 W
Grill 3

Método

1. Colocar una de las cebollas y uno de los dientes de ajo en un bol con 1 cuchara de aceite, cubrir y cocinar durante 2-3 minutos a **1000 W** o hasta que se ablanden.
2. Añadir los pimientos rojos, tomates y puré de tomates, sazonar y cocinar a **1000 W** durante 5-6 minutos.
3. En otro bol, colocar la segunda cebolla y diente de ajo con 1 cuchara de aceite. Cocinar a **1000 W** durante 2-3 minutos o hasta que se ponga tierno.
4. Añadir las espinacas y remover bien. Cocinar a **1000 W** durante 2-3 minutos o hasta que se cocinen. Escurrir.
5. Colocar una capa de espinacas en el plato llano. Cubrir con queso ricotta, luego con lasaña seguida de la salsa de tomate y una capa más de pasta. Espolvorear el yogur sobre el plato y luego el queso parmesano. Colocar el plato sobre la base del horno y cocinar en **Eco Combi 3** durante 10-15 minutos luego **Grill 3** durante 3-5 minutos, o hasta que esté dorada y muy caliente.



Calabacines rellenos

Ingredientes

4 servicios

2 calabacines, reducidos a la mitad

2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra

Para el relleno:

30 g de migas de pan blanco seco

20 g piñones

3 cebolletas, recortadas y en rodajas finas

1 diente de ajo, machacado

1 cucharadita de hojas de timo secas

20 g de parmesano, rallado fino

Accesorio

 Estante esmaltado

Tiempo y ajustes

aprox. 25-32 minutos

Horno 200°C

Método

1. Precalear el **Horno** 200 °C. Colocar los calabacines en una única capa sobre el estante esmaltado, juntos, con la cara cortada hacia arriba. Impregnarlos de aceite de oliva. Colocar en la posición más inferior y hornear durante 15-17 minutos.
2. Para el relleno mezclar todos los ingredientes juntos en un bol. Distribuir la mezcla por encima de los calabacines y rociar con el aceite de oliva restante. Volverla al horno y hornear durante 10-15 minutos a **Horno** 200 °C.





Curry de pescado con coco

Ingredientes

4-5 servicios
1 cebolla
1 pimiento rojo
200 ml leche de coco
1 tomate
1 cucharada de pasta curry
zumo de ½ limón
600 g de abadejo o fogueiro
sal y pimienta.

Accesorio

—

Plato: 1 plato Pyrex® (22 cm diámetro)

Tiempo y ajustes

aprox. 26-28 minutos

Microondas 1000 W

Método

1. Espolvorear la pimienta de Java sobre la cebolla en rodajas en el plato, cubierto, durante 4-5 minutos a **1000 W**.
2. Añadir la leche de coco, el tomate pelado y en rodajas, la pasta curry y el zumo de limón; cocinar a **1000 W** durante 3 minutos.
3. Antes añadir el pescado cortado a tacos. Cubrir y cocinar a **1000 W** durante 6-7 minutos, removiendo a mitad del cocinado.
4. Sazonar al gusto antes de servir
5. Si se usa 4 filetes de pescado congelado, cocinar aprox. 13 minutos a **1000 W**, girando a la mitad del tiempo de cocinado.



Marisco al horno

Ingredientes

- 4 servicios
- 500 g de marisco variado congelado
- 3 chalotas
- 1 zanahoria
- 150 g champiñones
- 30 g mantequilla
- 3 cucharas harina
- 250 ml de leche
- 1 cucharada de vino blanco afrutado
- 1 cucharada de eneldo cortado
- sal y pimienta
- 30 g de Emmental rallado

Accesorio

-  Estante de metal
- Plato: 1 bol + 1 plato pequeño plano (24 cm diámetro)

Tiempo y ajustes

aprox. 30-33 minutos

Microondas 600W/1000W

Eco Combi 3

Grill 3

Método

- Cocinar el marisco aprox. 10 minutos a **600 W**, removiendo varias veces. Escurrir y guardar el líquido, añadiendo 250 ml de leche.
- Cortar a rodajas las chalotas, zanahorias y champiñones, y cocinar esta mezcla en un bol, cubierto, con 30 g de mantequillas durante 4-5 minutos a **1000 W**.
- Añadir 3 cucharadas de harina, remover y cocinar de nuevo durante 1 minuto a **1000 W**, luego añadir la leche y el caldo del marisco. Cocinar esta salsa durante 5-6 minutos a **1000 W**, removiendo a la mitad (si la salsa no se espesa lo suficiente, añadir algún espesante de salsas mezclado con vino blanco).
- Añadir 1 cucharada de vino y el eneldo, sazonar una vez añadido el marisco. Verter en un plato de horno. Espolvorear con queso rallado, colocar sobre el estante de metal y cocinar 6 minutos en **Eco Combi 3**, luego 4-5 minutos en **Grill 3**.

Tarta de manzana

Ingredientes

8-10 servicios
1 rollo de masa quebrada dulce
250 g de compota de manzana
2 manzanas grandes
Mermelada de albaricoque

Accesorio

 Estante esmaltado
Plato: plato de flan (Ø 28 cm)

Tiempo y ajustes

aprox. 31 minutos

Horno 200°C

Microondas 1000 W

Método

1. Alinear el plato de flan con la pasta. Precalear el **Horno 200 °C**, con el estante esmaltado en la posición más baja. Verter la compota de manzana y luego colocar la manzana pelada y finamente en rodajas en forma de roseta.
2. Colocar la bandeja esmaltada en la posición más baja y cocinar durante unos 30 minutos a **Horno 200 °C**. Retirla del plato y dejar que se atempere sobre un soporte de metal.
3. Mezclar 3 cucharas de mermelada de albaricoque y una de agua en un bol y cocinar a **1000 W** durante 1 minuto y embadurnar con esto la manzana.





Pastelitos

Ingredientes

Para 9 pastelitos
100 g mantequilla
100 g azúcar
2 huevo, batido
100 g de harina con levadura

Accesorio

 Estante esmaltado
Plato: 1 bandeja de horno, 24 cm
x 24 cm con 9 agujeros +
9 moldes de papel

Tiempo y ajustes

aprox. 30-40 minutos
Horno 170 °C

Método

1. Precalentar el **Horno** 170 °C, con el estante esmaltado en la posición más baja.
2. Batir la mantequilla, que antes debe estar a temperatura ambiente, y el azúcar hasta llegar a un mouse consistente. Añadir los huevos de una vez, batiendo bien tras añadir cada uno. Mezclar la harina. Rellenar los moldes de papel a dos terceras partes con la mezcla. Cocinar a **Horno** 170 °C durante 30-40 minutos.

Especificaciones

Fabricante	Panasonic	
Modelo	NN-DF38PB/NN-DF37PW	
Alimentación	230 V ~ / 50 Hz	
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz	
Voltaje entrada	Máximo	1680 W
	Microondas	920 W
	Grill	930 W
	Horno	1380 W
Voltaje salida	Microondas	1000 W (IEC-60705)
	Grill	900 W
	Horno	1350 W
Dimensiones externas (An x La x Al)	483 mm x 412 (456*) mm x 313 mm	
Dimensiones interiores (An x La x Al)	315 mm x 350 mm x 220 mm	
Peso neto (aprox.)	12,2 kg	
Ruido	60 dB	

Los pesos y dimensiones son aproximados.

* 456 mm es el tamaño con asa.

412 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.



Coconut Fish
Curry



Stuffed
Courgettes

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 .



<https://www.panasonic.com/nn-df38p-df37p/>



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2023

F0003CX30EP
PA1123-0
Printed in P.R.C.