Le agradecemos que haya adquirido un horno microondas Panasonic.

Indice

Instrucciones de Seguridad 2-6
Eliminación de Aparatos Viejos 7
Instalación y Conexión8
Colocación del Horno 8
Instrucciones Importantes para el Usuario 9-11
Accesorios para el Horno 12
Partes del Horno.....13
Cuadros de Mandos 14
Ajuste del Reloj 15
Bloqueo de Seguridad para Niños.....15
Cocción y Descongelación 16
Descongelar con Microondas.....17
Grill 18-19
Cocción en el Modo Combinado ...20-21
Uso de la Función Quick 30 22
Uso de la Función Añadir Tiempo.....23
Uso del Temporizador.....24-25
Cocción Multifase 26
Descongelación Turbo.....27-28
Programas de sensor automático..29-31
Programas de peso automático 32
Programas de peso automático Bebidas.....32
Programas del menú Junior con autopesado.....33
Programas Fundir y Ablandar con autopesado.....34
Programas Auto Combi 35-36
Preguntas y Respuestas 37-38
Cuidado de su Horno.....39
Especificaciones Técnicas 40

Instrucciones de Seguridad

- Instrucciones sobre seguridad importantes. Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, sólo si hay una persona responsable de su seguridad que les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso seguro del aparato y sobre los peligros que pueden derivarse. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza o el mantenimiento del aparato sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
- Si el cable de suministro eléctrico de este aparato está estropeado, debe reemplazarlo por el cable especial que pondrá a su disposición el fabricante.
- ¡Aviso! Los cierres de la puerta y las áreas de cerrado de la puerta deben limpiarse con un paño húmedo. El aparato debe inspeccionarse para ver si tiene daños en los cierres de la puerta y en las áreas de cierre de la misma y si estas áreas están dañadas, no debe hacer funcionar el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico formado por el fabricante.
- ¡Aviso! No intente forzar o hacer cualquier ajuste o reparación a la puerta, alojamiento del panel de control, mandos de interrupción de seguridad o cualquier otra parte del horno. No saque el panel exterior del horno que proporciona protección contra la exposición a la energía de microondas.

Instrucciones de Seguridad

- Las reparaciones deben ser realizadas por una persona de servicio cualificada.
- ¡Aviso! No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
- Nunca deberá calentar líquidos o cualquier otro tipo de alimento en recipientes herméticos, ya que existe el riesgo de que estallen por culpa de la presión.
- ¡Aviso! No permita a los niños el uso del horno sin supervisión, solamente lo podrán usar cuando se les haya dado las instrucciones adecuadas para que sean capaces de usar el horno de forma segura y una vez entendidos los riesgos que pueden derivarse de un uso inapropiado.
- Este horno está diseñado únicamente para su uso en encimeras. No está diseñado para utilizarlo empotrado ni dentro de alacenas. El horno microondas no debe colocarse en un armario.

Para uso en encimeras:

- El horno debe colocarse sobre una superficie plana y estable a 85 cm por encima del nivel del suelo. Para que el horno funcione adecuadamente, debe haber suficiente flujo de aire, es decir, debe dejar 5 cm libres de un lado y el otro lado debe estar abierto; debe haber 15 cm libres por encima del horno y 10 cm por detrás.
- Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, verifique el horno con frecuencia ya que estos tipos de recipientes se encienden si se sobrecalientan.

Instrucciones de Seguridad

- ISi se emite humo o se produce fuego en el interior del horno, pulse el botón parar / cancelar y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o apague la electricidad en el fusible o en el panel del disyuntor.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico exclusivamente.
- Cuando se calienten líquidos, como por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, puede darse un sobrecalentamiento del líquido por encima de su punto de ebullición sin que se aprecie borboteo. Esto puede resultar en una repentina ebullición del líquido.
- El contenido de los biberones y potitos tiene que removerse o agitarse. La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.
- No cocine huevos con la cáscara ni cueza huevos duros en la modalidad de microondas. Puede aumentar la presión y los huevos pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de emitir calor.
- Mantenga limpios el interior del horno, cierres y áreas de cierre de la puerta. Si se le adhieren restos de alimentos o de líquidos, límpielos con un trapo húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes fuertes o abrasivos.
- **No use limpiadores para hornos convencionales.**
- Cuando use el modo **grill** o **combinado**, algunos alimentos pueden salpicar de grasa inevitablemente las paredes del horno. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.

Instrucciones de Seguridad

- Debe mantener el horno limpio, puesto que, de no hacerlo, las superficies podrian deteriorarse, lo cual podría afectar la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.
- Las partes accesibles del aparato pueden calentarse si se usa en los modos grill y combinación. Debe mantenerse a los niños menores de 8 años alejados del aparato, y los niños solo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto, debido a las temperaturas generadas.
- No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y ésto puede provocar la rotura del cristal.
- Las superficies exteriores del horno, y la puerta del horno se calentarán durante la función **combinación** y **grill**, tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o retirar alimentos y accesorios.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un sistema de control remoto independiente ni con un temporizador externo.
- Utilice sólo utensilios que sean aptos para ser utilizados en hornos microondas.
- El horno dispone de dos resistencias situadas en la parte superior del horno. Después de usar la función combinación y grill, estas superficies estarán muy calientes. Se ha de tener cuidado de no tocar el elemento calentador situado dentro del horno.

Instrucciones de Seguridad

- Este horno de combinación está diseñado para calentar alimentos y bebidas únicamente. Tenga cuidado al calentar alimentos bajos en humedad, p. ej. artículos de panadería, chocolate, galletas y pasteles. Pueden quemarse, resecarse o incendiarse fácilmente si se cocinan demasiado tiempo. No recomendamos calentar alimentos bajos en humedad tales como palomitas de maíz o poppadoms. Secar alimentos, periódicos o vestimentas, y calentar almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos, almohadillas de semillas de trigo, bolsas de agua caliente y elementos similares, puede generar riesgos de lesiones, ignición o incendio.
- Se recomienda a los usuarios que eviten ejercer presión hacia abajo sobre la puerta del microondas mientras esté abierta. En caso contrario, existe el riesgo de que el horno se incline hacia adelante.
- La luz del horno debe ser reemplazada por un técnico de mantenimiento capacitado por el fabricante. No intente retirar la carcasa externa del horno.
- ¡Precaución! Para evitar un peligro debido a un reinicio involuntario del interruptor térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, tal como un temporizador, ni debe conectarse a un circuito que sea conectado y desconectado regularmente por la red de servicio. Procure no desplazar el plato giratorio al retirar los recipientes del aparato.

Eliminación de Aparatos Viejos



Solamente para la Unión Europea y países con sistemas de reciclado.

Este símbolo en los productos, su embalaje o en los documentos que los acompañen significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con los residuos domésticos.

Para el adecuado tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos viejos llévelos a los puntos de recogida de acuerdo con su legislación nacional.

Si los elimina correctamente ayudará a preservar valuosos recursos y evitará potenciales efectos negativos sobre la salud de las personas y sobre el medio ambiente.

Para más información sobre la recogida o reciclaje, por favor contacte con su ayuntamiento.

Puede haber sanciones por una incorrecta eliminación de este residuo, de acuerdo con la legislación nacional.

Instalación y Conexión

Examine su horno microondas

Desembale el horno, saque todo el material del embalaje y examine que el horno no tenga ningún daño como abolladuras, pestillos de la puerta rotos o grietas en la puerta. Si encuentra cualquier daño, notifíquelo a su distribuidor inmediatamente. No instale un horno microondas dañado.

Instrucciones para conexión a tierra

Si su salida de AC no está conectada en tierra, es responsabilidad personal del cliente tenerla re emplazada con un enchufe de pared apropiado conectado a tierra.

⚠ ¡Importante!
Esta unidad tiene que estar debidamente conectada en tierra, por su seguridad personal.

Voltaje de funcionamiento

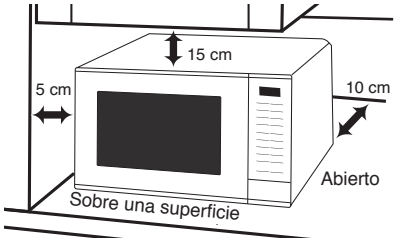
El voltaje tiene que ser el mismo que está especificado en la etiqueta que está sobre el horno. Si se usa un voltaje más alto que el especificado, puede causar un incendio u otros daños.

Colocación del Horno

Este horno está diseñado únicamente para su uso en encimeras. No está diseñado para utilizarlo empotrado dentro de alacenas. El horno microondas no debe colocarse en un armario.

Uso sobre una superficie:

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y estable, a más de 85 cm por encima del suelo.
2. Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
3. Para que el funcionamiento sea el apropiado, hay que asegurar una circulación suficiente de aire para el horno.



4. Dejar 5 cm a un lado, el otro abierto; 15 cm por encima de la parte superior; 10 cm por detrás.
5. No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
6. No deben sacarse los apoyos inferiores.
7. Este horno es sólo para uso doméstico. No usarlo al aire libre.
8. Evitar el uso del horno microondas en ambientes de humedad alta.
9. El cable de la corriente no debe tocar el exterior del horno. Mantener el cable alejado de superficies calientes. No deje el cable colgando del borde de una mesa o de un mostrador. No sumerja en agua el cable, la clavija ni el horno.
10. No obstruya los respiraderos de los lados y la parte trasera del horno. Si se bloquean estos orificios mientras el horno está funcionando, podría sobrecalentarse. En tal caso, el horno está protegido por un dispositivo de seguridad térmico y vuelve a funcionar únicamente después de enfriarse.

Instrucciones Importantes para el Usuario

1. No utilice el horno para ningún otro fin que no sea la preparación de alimentos. Este horno se ha diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No lo use para calentar sustancias químicas ni otros productos no alimentarios.
2. Cuando no se esté utilizando el horno, no guarde ningún objeto dentro del mismo por si acaso se enciende accidentalmente.
3. No debe poner en funcionamiento el aparato en **microondas** o **combinación** si no hay alimentos dentro del horno. Podría estropearse el aparato si se utiliza de este modo.
4. Antes del uso, compruebe que los utensilios/recipientes sean aptos para ser utilizados en hornos microondas.
5. El horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas únicamente. Tenga cuidado al calentar alimentos bajos en humedad, p. ej. artículos de panadería, chocolate, galletas y pasteles. Pueden quemarse, resecarse o incendiarse fácilmente si se cocinan demasiado tiempo. No recomendamos calentar alimentos bajos en humedad tales como palomitas de maíz o poppadoms. Secar alimentos, periódicos o vestimentas, y calentar almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos, almohadillas de semillas de trigo, bolsas de agua caliente y elementos similares, puede generar riesgos de lesiones, ignición o incendio.
6. Si el horno emite humo o se enciende fuego en su interior, pulse el botón de parada/cancelar y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o corte la electricidad desde el panel de fusibles o el disyuntor.

Funcionamiento del Calentador

1. Antes de usar la función combinación o grill por primera vez, haga funcionar el horno sin alimentos ni accesorios (incluyendo la bandeja de vidrio y el anillo interior) en grill de 1 a 5 minutos. Así se quemará la grasa que se usa como protección contra la oxidación. Este es el único caso en que el horno se utiliza en vacío.

¡Precaución! Superficies calientes
Todas las superficies interiores del horno estarán muy calientes.

2. Las superficies exteriores del horno, y la puerta del horno se calentarán durante la función combinación y grill, tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o retirar alimentos y accesorios.
3. El horno dispone de dos resistencias situadas en la parte superior del horno.

¡Precaución!
Después de usar la función combinación y grill, estas superficies estarán muy calientes. Se ha de tener cuidado de no tocar el elemento calentador situado dentro del horno.

4. Las partes accesibles del aparato pueden calentarse si se usa en los modos grill y combinación. Debe mantenerse a los niños menores de 8 años alejados del aparato, y los niños solo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto, debido a las temperaturas generadas.

¡Precaución!: Superficies calientes
Después de cocinar mediante estas funciones, los accesorios del horno estarán muy calientes.

Instrucciones Importantes para el Usuario

Lámpara del Horno

Cuando sea necesario reemplazar la lámpara del horno, por favor consulte al servicio técnico.

Tiempos de Cocción

El tiempo de cocción depende de la condición, temperatura, cantidad de comida y tipo de recipiente.

Comience con el tiempo de cocción mínimo para ayudar a prevenir una sobrecocción. Si la comida no está suficientemente cocida, siempre puede cocerla durante un poco más de tiempo.

⚠ ¡Importante!
Si se sobrepasan los tiempos de cocción recomendados, la comida puede estropearse y en circunstancias extremas podría incendiarse y dañar posiblemente el interior del horno.

Pequeñas Cantidades de Alimentos

Pequeñas cantidades de comida o alimentos con bajo contenido de humedad pueden quemarse, secarse o incendiarse si se cuecen demasiado tiempo. Si los materiales dentro del horno se incendiaran, mantenga cerrada la puerta del horno, apague el horno y desenchufe el cable eléctrico.

Perforar la Piel

Los alimentos con pieles no porosas, tales como las patatas, yemas de huevo y salchichas deben pincharse antes de la cocción por **microondas** para prevenir que estallen durante la cocción.

Termómetro para la Carne

Use un termómetro para la carne, para verificar el grado de cocción de los asados y de la carne de aves, solamente cuando la haya sacado del horno. No use un termómetro para la carne convencional cuando esté en el microondas, ya que pueden producir chispas.

Huevos

No cocine huevos con la cáscara ni cueza huevos duros en la modalidad de microondas. Puede aumentar la presión y los huevos pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de emitir calor.

Instrucciones Importantes para el Usuario

Líquidos

Cuando se calienten líquidos, por ejemplo, sopa, salsas y bebidas, en su horno microondas puede ocurrir un sobrecalentamiento del líquido por encima de su punto de ebullición sin que se aprecie borboteo. Esto puede resultar en una repentina ebullición del líquido caliente.

Para prevenir esta posibilidad deben tomarse las siguientes medidas:

a Evitar el uso de recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
b No sobrecalentar.
c Remover el líquido antes decolocar el recipiente en el horno y otra vez en el intermedio del tiempo de cocción.
d Después del calentamiento, dejar que se quede en el horno un poco de tiempo y remover otra vez antes de sacar, con cuidado, el recipiente.

Papel/Plástico

Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, verifique el horno con frecuencia ya que estos tipos de recipientes se encienden si se sobrecalientan.

No use productos de papel reciclado (por ej. : rollo de cocina), a menos que el producto de papel esté etiquetado como seguro para su uso en horno microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden causar chispas y/o fuego durante su uso.

Saque las tiras de cierre de las bolsas para asados antes de colocar las bolsas en el horno.

Utensilios/Papel de Aluminio

No calentar latas ni botellas cerradas porque pueden explotar.

Los recipientes metálicos o los platos con ribetes metálicos no deben usarse durante la cocción del microondas. Se producirán chispas.

Si usted utiliza cualquier hoja de aluminio, pinchos para carne o utensilios de metal, la distancia entre ellos, las paredes y la puerta del horno debe ser de al menos 2 cm para prevenir chispazos.

Biberones/Potitos para Bebés

El tapón y la tetina, o la tapadera, deben sacarse de los biberones y de los potitos antes de colocarlos en el horno.

El contenido de los biberones y de los potitos tiene que removerse o agitarse.

La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.

Funcionamiento del motor de ventilación

Después de usar el horno, es posible que el motor del ventilador gire durante unos minutos para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puede sacar el alimento incluso si está en funcionamiento el motor del ventilador. Puede continuar usando el horno durante este tiempo.

Accesorios para el Horno

Accesorios

El horno viene equipado con una variedad de accesorios. Seguir siempre las indicaciones dadas para el uso de los accesorios.

Bandeja de Cristal

1. No haga funcionar el horno sin haber colocado el aro giratorio y la bandeja de cristal.

2. Nunca usar otro tipo de bandeja de cristal que no sea la diseñada especialmente para este horno.

3. Si la bandeja de cristal está caliente, deberá dejarla enfriar antes de limpiarla o sumergirla en el agua.

4. La bandeja de cristal puede girar en cualquier dirección.

5. Si el recipiente de comida colocado sobre la bandeja de cristal toca las paredes del horno, se detendrá momentáneamente y ésta girará automáticamente en la dirección contraria. Esto es normal.

6. No cocine alimentos directamente sobre la bandeja de cristal.

Aro Giratorio

1. El aro giratorio y la parte inferior del horno deben limpiarse frecuentemente.

2. El aro giratorio debe usarse siempre para cocinar, junto con la bandeja de cristal.

Parrilla

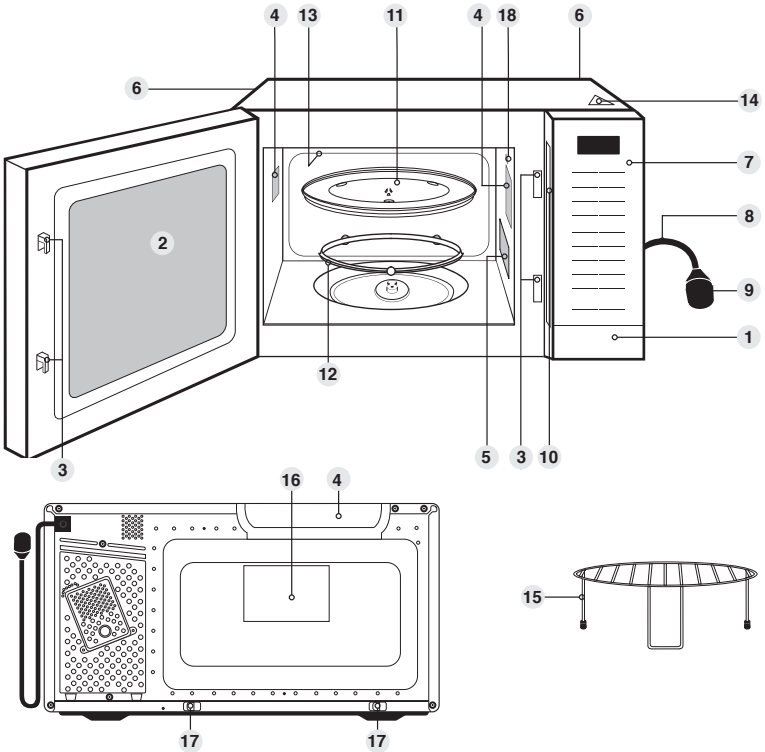
1. La Parrilla se utiliza para gratinar y dorar los platos pequeños y para ayudar a la buena circulación del calor.

2. No use ningún recipiente metálico sobre la Parrilla en **combinado** con **microondas.**

3. No utilice la parrilla en la modalidad de **microondas**.

Partes del Horno

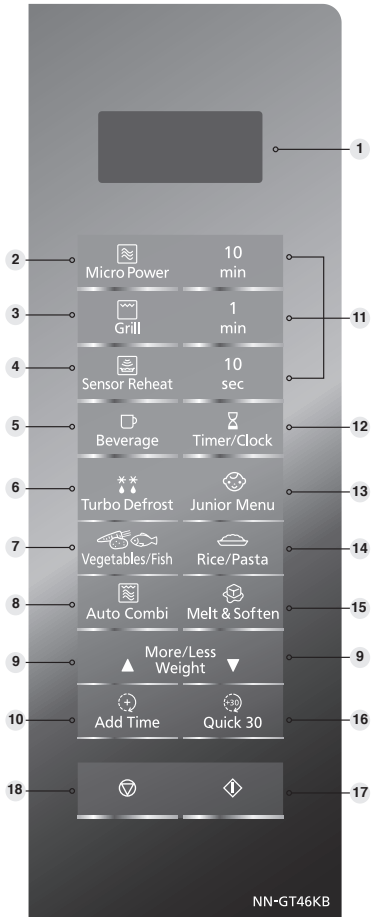
1 **Botón de desbloqueo de puerta**
Púlselo para abrir la puerta.
Cuando abra la puerta del horno durante la cocción, éste se detendrá temporalmente sin borrar el ajuste que se haya hecho con anterioridad. La cocción se reiniciará en cuanto se cierre la puerta y se pulse Marcha.
2 **Ventana del horno**
3 **Sistema de cierre de seguridad de la puerta**
4 **Orificios de ventilación**
5 **Tapa de la guía del microondas (no retirar)**
6 **Orificios de ventilación exteriores**
7 **Panel de control**
8 **Cable de alimentación**
9 **Conexión**
10 **Tarjeta de identificación**
11 **Bandeja de cristal**
12 **Aro Giratorio**
13 **Elementos del grill**
14 **Advertencia (superficie caliente)**
15 **Parrilla**
16 **Etiqueta de advertencia**
17 **Tope (no se puede retirar)**
El tope garantiza que haya espacio suficiente en la parte trasera del horno para garantizar la ventilación adecuada.
18 **Luz del horno**



Nota

1. Esta ilustración es sólo de referencia.
2. La bandeja de vidrio y la rejilla son los únicos accesorios de este horno. Todos los demás utensilios de cocina mencionados en este manual deben comprarse por separado.

Cuadros de Mandos



1 **Pantalla de visualización**
2 **Botón de niveles de potencia del microondas** (página 16)
3 **Botón del grill** (página 18)
4 **Botón de programas de Recalentamiento con sensor automático** (página 30)
5 **Botón de programas de Bebidas con autopesado** (página 32)
6 **Botón de Descongelación turbo** (páginas 27-28)
7 **Botón de programas automáticos de Verduras/Pescados** (página 31)
8 **Botón de programas Auto Combi** (páginas 35-36)
9 **Botones de Más/Menos peso** (páginas 28-29, 32, 35)
10 **Botón de adición de tiempo** (página 23)
11 **Botones de ajuste de la hora**
12 **Botón del Temporizador/Reloj** (página 15, 24-25)
13 **Botón de programas Junior con autopesado** (página 33)
14 **Botón de programas automáticos de Arroz/Pasta** (página 31)
15 **Programas Fundir y Ablandar con autopesado botón** (página 34)
16 **Botón Rápido 30** (página 22)
17 **Botón Inicio**
Pulsar para que el horno empiece a funcionar. Si se abre la puerta durante la cocción o se toca una vez el botón de Parada/Cancelar, hay que pulsar nuevamente Start (Inicio) para continuar con la cocción.
18 **Botón Parar/Cancelar:**
Antes de cocinar:
Si pulsa una vez, borrará sus órdenes
Durante la cocción:
Si pulsa una vez, detendrá temporalmente el programa de cocción. Si vuelve a pulsar, cancelará todas sus órdenes y en la pantalla aparecerá la hora del día.

Nota

Este horno está equipado con una función de ahorro de energía.

Durante el modo de espera, el brillo de la pantalla se reducirá. El horno entrará en modo de espera la primera vez que se enchufe e inmediatamente después de completar el último funcionamiento.

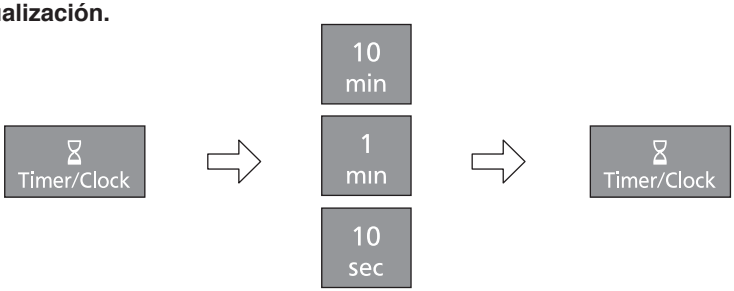
Si se ajusta una operación y no se pulsa el botón de Inicio, después de 6 minutos el horno cancelará automáticamente la operación. La pantalla volverá al modo reloj.

Pitido

Al pulsar un botón correctamente se oirá un pitido. Si se pulsa un botón y no se oye el pitido, la unidad no tiene o no puede aceptar la instrucción. Al final de cualquier programa completo, el horno emitirá 5 pitidos.

Ajuste del Reloj

Cuando el horno se conecta por primera vez, aparece “88:88” en la pantalla de visualización.



Pulse el temporizador/reloj dos veces
Los dos puntos empezarán a parpadear.

Pulsación de los botones de Ajuste de la hora
Introduzca la hora del día pulsando los botones de la Hora. Use el botón ‘10 min’ para ajustar las horas, y los botones ‘1 min’ y ‘10 seg’ para ajustar los minutos.

Pulse el Temporizador/Reloj
Los : paran de parpadear y la hora está entrada.

Español

Nota

1. Para volver a programar la hora del día, repita los pasos de 1 a 3.
2. El reloj conservará la hora del día mientras el horno esté conectado y reciba corriente eléctrica.
3. Se trata de un reloj con 24 horas, es decir, 2 pm = 14.00 y no 2.00.

Bloqueo de Seguridad para Niños

Usando este sistema hará que los mandos del horno sean inoperables; sin embargo, la puerta podrá abrirse. El bloqueo para niños puede activarse cuando el visualizador muestra los dos puntos o la hora.

Para activarlo:



Pulsar el botón de marcha tres veces. La hora del día desaparecerá. No se perderá la hora actual. Aparecerá el icono de llave en la pantalla.

Para cancelarlo:



Pulsar el botón parada / cancelar tres veces. La hora del día reaparecerá en el visualizador.

Nota

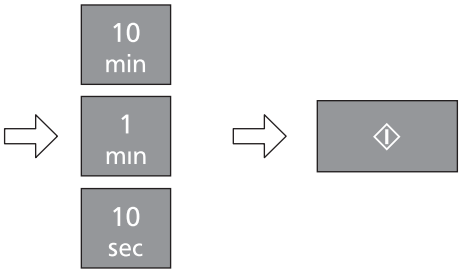
Para activar el bloqueo de seguridad para niños, se debe pulsar el botón de inicio 3 veces en un período de 10 segundos.

Cocción y Descongelación

La bandeja de cristal debe estar siempre colocada cuando se utiliza el horno.



Pulsar	Nivel de potencia	Vatios
1 Pulsación	Alta	1000 W
2 Pulsaciones	Medio - Alto	800W
3 Pulsaciones	Descongelar	270 W
4 Pulsaciones	Media	600 W
5 Pulsaciones	Baja	440 W
6 Pulsaciones	Cocción lenta	300 W
7 Pulsaciones	Calentar	100 W



Seleccione el nivel de potencia deseado del microondas.

Establezca el tiempo de cocción
Tiempo máximo de cocción:
Potencia 1000 W: hasta 30 minutos,
otras potencias: hasta 99 minutos 50 segundos.

Pulsar inicio.
El programa de cocción se iniciará y el tiempo de la pantalla empezará a descontarse.

¡Precaución!

El horno se pondrá en marcha automáticamente en la potencia de microondas 1000 W si se introduce un tiempo de cocción y no se ha seleccionado previamente el nivel de potencia.

Nota

1. Para la cocción multifase, consulte la página 26.
2. El tiempo de reposo puede programarse después de establecer la potencia de microondas y el tiempo de cocción. Consulte la página 24-25 para obtener información sobre el uso del temporizador.
3. Si fuera necesario, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse en incrementos de 1 minuto hasta llegar a los 10 minutos. Pulse el botón 'Añadir tiempo' una vez, después pulse el botón '1 min' hasta un máximo de 10 minutos. Tras seleccionar la función 'Añadir tiempo', debería añadirse el tiempo en unos 5 segundos. El tiempo de cocción no puede reducirse durante la cocción.
4. **No utilizar** recipientes metálicos en modo de microondas.

Descongelar con Microondas

Consejos para Descongelar

Compruebe la descongelación varias veces, incluso aunque esté usando los botones automáticos. Respete los tiempos de reposo.

Tiempos de Reposo

Las porciones pequeñas de comida se deben cocinar casi inmediatamente después de su descongelación. Es normal que los trozos de comida más grandes estén congelados en el centro. Antes de cocinarlos, déjelos reposar durante **un mínimo de una hora**. Durante este tiempo de reposo la temperatura se hace homogénea en todo el alimento y se descongela por conducción. Nota: Si no va a cocinar los alimentos inmediatamente, guárdelos en el frigorífico. Nunca vuelva a congelar comida ya descongelada sin haberla cocinado antes.

Carnes para Asados y Aves

Es preferible poner la carne para asar en un plato boca abajo o en una rejilla de plástico para que no pierda sus jugos. Es fundamental proteger las partes más delicadas del alimento con pequeños trozos de papel de aluminio para impedir que se cocinen. **No es peligroso emplear pequeños trozos de papel de aluminio dentro de su horno, si procura que no entren en contacto con las paredes del horno.**

Carne Picada o Dados de Carne y Pescado

Ya que la parte exterior de estos alimentos se descongela con mucha rapidez, es necesario separar los trozos con frecuencia mientras se descongelan y sacarlos cuando ya estén descongelados.

Porciones Pequeñas

Las chuletas y los trozos de pollo se deben separar lo antes posible para que se descongelen por igual. Las zonas grasas y los extremos se descongelan más rápidamente. Póngalos cerca del centro del plato giratorio o protéjalos

Pan

Las barras de pan requieren un tiempo de reposo de 5 a 30 minutos para que el centro se descongele. El tiempo de reposo se puede reducir si se separan las rebanadas y los bollos y las barras de pan se cortan por la mitad.

Pitido

Durante los programas de descongelación automática se emitirá un pitido. El pitido sirve para recordarle que debe comprobar, remover, separar los trozos o proteger las partes pequeñas. En caso contrario, se puede obtener una descongelación desigual.

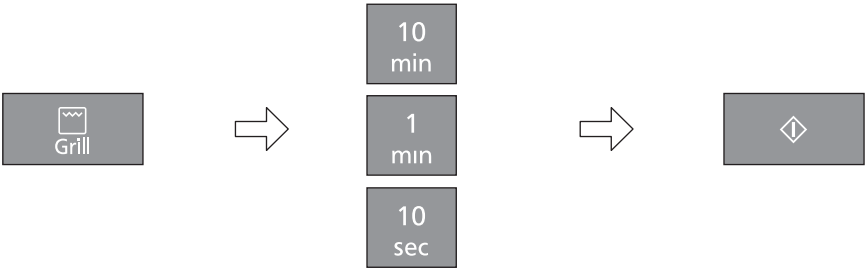






Grill

El sistema de grill del horno proporciona una cocción rápida y eficiente para una gran variedad de alimentos, por ej., chuletas, salchichas, filetes, tostadas, etc. Hay 3 configuraciones de grill diferentes disponibles. La bandeja de cristal debe estar siempre colocada cuando se utiliza el horno.



Pulse Grill
Se encenderá el indicador del grill y se visualizará el nivel del grill (1, 2 o 3) en la pantalla.

Establezca el tiempo de cocción
Tiempo máximo de cocción: 99 minutos 50 segundos.

Pulsar inicio
El tiempo de la pantalla comenzará a descender.

Pulsar	Nivel de potencia
1 Pulsación	Grill 1 (Alta)
2 Pulsaciones	Grill 2 (Media)
3 Pulsaciones	Grill 3 (Baja)

Ajustar el Tiempo Durante la Cocción

Si fuera necesario, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse en incrementos de 1 minuto hasta llegar a los 10 minutos. Pulse el botón 'Añadir tiempo' una vez, después pulse el botón '1 min' hasta un máximo de 10 minutos. Tras seleccionar la función 'Añadir tiempo', debería añadirse el tiempo en unos 5 segundos. El tiempo de cocción no puede reducirse durante la cocción.

Nota

1. Coloque el alimento en una rejilla de metal sobre la bandeja de vidrio. Coloque una fuente resistente al calor (Pyrex®) debajo para recoger la grasa y las gotas.
2. No cubra nunca los alimentos cuando esté utilizando el grill.
3. No trate de precalentar el grill.
4. El grill sólo funciona con la puerta del horno cerrada, no se puede utilizar la función de grill con la puerta abierta.
5. No hay potencia de microondas en el programa de sólo **grill**.
6. La mayor parte de los alimentos precisan que se les dé la vuelta durante la cocción. Para darles la vuelta, abra la puerta del horno y saque **con cuidado** la parrilla del grill utilizando guantes para horno.

Grill

Nota

7. Después de darles la vuelta, vuelva a colocar la comida en el horno y cierre la puerta. Después de cerrar la puerta del horno, debe pulsar **marcha**. La pantalla del horno seguirá descontando el tiempo de grill restante. Es bastante seguro abrir la puerta del horno en cualquier momento, para comprobar la evolución de los alimentos mientras se está utilizando el grill.
8. El grill brillará intermitentemente durante la cocción, es normal. Limpie siempre el horno después de utilizar el grill y antes de volver a utilizar el microondas o el horno en el modo combinado.

¡Precaución!

La parrilla del grill debe utilizarse siempre con la bandeja de cristal. Saque la parrilla del grill del horno, sujetando la parrilla y la bandeja resistente al calor firmemente. Utilice guantes para horno cuando saque los accesorios. No toque nunca la ventana exterior o las partes metálicas interiores de la puerta u horno al introducir o sacar alimentos a causa de las altas temperaturas que se dan.

Cocción en el Modo Combinado

El modo combinación es adecuado para alimentos que se suelen preparar al grill y para recalentar deliciosos aperitivos. El grill se iluminará y apagará durante la cocción- esto es normal.

Cuando se cocina en modo combinado, la potencia del microondas cocina el alimento con rapidez mientras que el grill le da el color tostado y el toque crujiente de la cocina tradicional.



Pulsar	Nivel de potencia
1 Pulsación	Grill 1 (Alta)
2 Pulsaciones	Grill 2 (Media)
3 Pulsaciones	Grill 3 (Baja)

Seleccione el nivel de grill deseado.



Pulsar	Nivel de potencia	Microondas
1 Pulsación	Media	600 W
2 Pulsaciones	Baja	440 W
3 Pulsaciones	Cocción lenta	300 W
4 Pulsaciones	Calentar	100 W

Seleccione el nivel de potencia deseado
No se puede fijar 1000 W / 800W / 270 W en cocción combinada



Establezca el tiempo de cocción
Tiempo máximo de cocción: 99 minutos 50 segundos.



Pulsar inicio
El tiempo de la pantalla comenzará a descender.

Ajustar el Tiempo Durante la Cocción

Si fuera necesario, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse en incrementos de 1 minuto hasta llegar a los 10 minutos. Pulse el botón 'Añadir tiempo' una vez, después pulse el botón '1 min' hasta un máximo de 10 minutos. Tras seleccionar la función 'Añadir tiempo', debería añadirse el tiempo en unos 5 segundos. El tiempo de cocción no puede reducirse durante la cocción.

Cocción en el Modo Combinado

Nota

1. La parrilla del grill está diseñada para utilizarla en el modo combinado y Grill. No trate nunca de utilizar ningún otro accesorio de metal distinto de los que se entregan con el horno. Coloque un plato resistente al calor debajo para recoger la grasa y las gotas.
2. Utilice la parrilla del grill sólo como se describe. **No** la utilice si está usando el horno con menos de 200 g de alimentos en un programa manual. Para pequeñas cantidades, no cocine en modo combinado, cocine **sólo** con el **grill** o el **microondas** para obtener los mejores resultados.
3. No cubra nunca los alimentos cuando esté cocinando en modo combinado.
4. **No** precaliente el grill en el modo combinado.
5. Pueden producirse arcos voltaicos si se utiliza un peso inadecuado de los alimentos, si se ha dañado la parrilla del grill o si se ha utilizado por error un recipiente de metal. Los arcos voltaicos son destellos de luz azules que se ven en el microondas. Si se producen, pare el horno inmediatamente.
6. Algunos alimentos deberían cocinarse en el modo combinado sin utilizar la parrilla del grill, por ejemplo, asados, gratinados, pasteles y pudings. Los alimentos deberían colocarse en un recipiente no metálico resistente al calor y ponerse directamente sobre la bandeja de cristal.
7. **No** utilice recipientes plásticos para **microondas** en programas del modo combinado (a menos que sean adecuados para la cocción mixta). Los recipientes deben poder soportar el calor del grill de la parte superior, por ejemplo, resultan ideales los de cristal resistente al calor como el Pyrex® o la cerámica.
8. **No** utilice sus propios recipientes o latas de metal, puesto que los microondas no podrán penetrar en la comida uniformemente.

¡Precaución!

La parrilla del grill debe utilizarse siempre con la bandeja de cristal. Saque la parrilla del grill del horno, sujetando la parrilla y la bandeja resistente al calor firmemente. Utilice guantes para horno cuando saque los accesorios. No toque nunca la ventana exterior o las partes metálicas interiores de la puerta u horno al introducir o sacar alimentos a causa de las altas temperaturas que se dan.

Uso de la Función Quick 30

Esta función permite ajustar rápidamente el tiempo de cocción en intervalos de 30 segundos.







Pulsar **Quick 30** para ajustar el tiempo de cocción deseado (hasta 5 minutos). Cada pulsación son 30 segundos. El tiempo aparecerá en la pantalla. El nivel de potencia está preajustado a 1000 W.

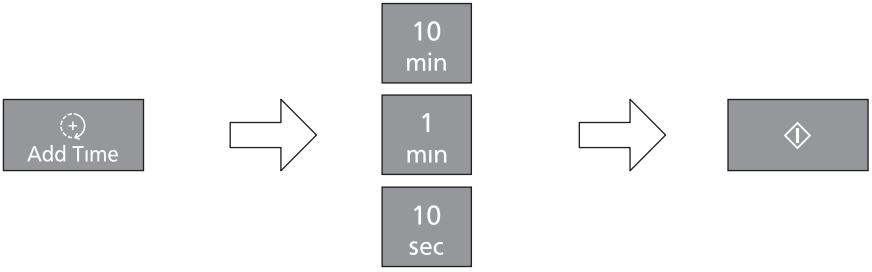
Pulsar inicio
Comenzará el programa de cocción y el tiempo se descontará en la pantalla. Al finalizar la cocción, sonarán cinco pitidos.

Nota

1. Si se desea, pueden usarse otros niveles de potencia. Seleccionar el nivel de potencia deseado antes de pulsar **Quick 30**.
2. Después de ajustar el tiempo con **Quick 30** no se puede utilizar el botón giratorio.

Uso de la Función Añadir Tiempo

Esta función permite añadir tiempo de cocción al final de la cocción previa.



Tras la cocción, pulse el botón Añadir tiempo

Pulse el botón de tiempo para añadir tiempo extra de cocción.
Tiempo máximo de cocción: Potencia 1000 W: hasta 30 minutos, otras potencias: hasta 99 minutos 50 segundos. Grill, Combinado, 99 minutos 50 segundos.

Pulsar inicio
Se añadirá tiempo. El tiempo de la pantalla comenzará a descontarse.

Español

Nota

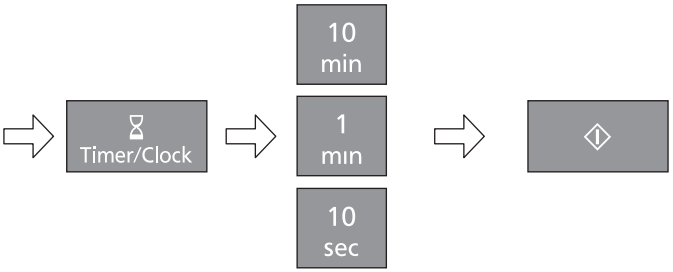
1. Esta función solo está disponible para las funciones de Micro Power, Grilling, Cocción combinada y Tiempo de reposo y no está disponible para programas automáticos.
2. La función Añadir tiempo se cancelará si no realiza ninguna operación durante 1 minuto después de la cocción
3. La función Añadir tiempo se puede utilizar tras la cocción multifase.
4. El nivel de potencia es el mismo en la última fase.

Uso del Temporizador

El temporizador puede utilizarse antes, durante o después de un programa de cocción. Esta función se puede utilizar para establecer un tiempo de espera o reposo tras la cocción o para retrasar el inicio de la cocción.

1. Para establecer un tiempo de reposo:

Establezca el programa de cocción deseado, seleccionando el nivel de potencia y tiempo requerido.



Pulse el Temporizador/ Reloj

Establezca el tiempo de reposo deseado (máx. 9 h 59 min. '10 min.' para las horas, '1 min.' y '10 seg.' para los minutos). Aparecerá una 'H' en la pantalla para indicar las horas.

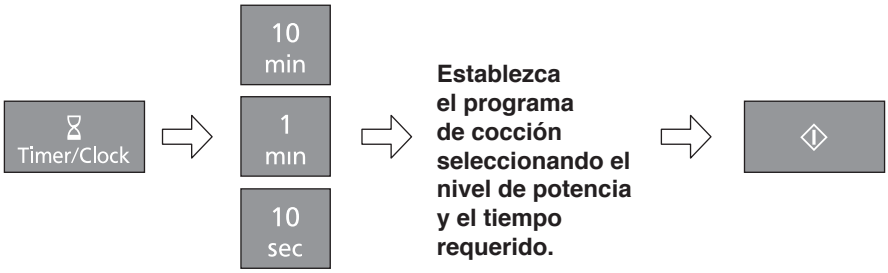
Pulse Inicio Se iniciará el programa de cocción, después de lo cual el tiempo de reposo comenzará la cuenta atrás.

Nota

1. Puede programarse una cocción en tres etapas incluyendo el Tiempo de Parada.
2. Si se abre la puerta del horno durante el Tiempo de Parada o la Temporización en Minutos, el tiempo de la ventana de visualización continuará contando hacia atrás.
3. Esta función también puede utilizarse como temporizador de minutos. En este caso, pulse el Temporizador/Reloj, establezca el tiempo y pulse Inicio.
4. Después de un programa automático no es posible programar el tiempo de reposo.

Uso del Temporizador

2. Para establecer un Inicio programado:



Pulse el Temporizador/ Reloj

Establezca el tiempo programado (máx. 9 h 59 min. '10 min.' para las horas, '1 min.' y '10 seg.' para los minutos). Aparecerá una 'H' en la pantalla para indicar las horas.

Pulse Inicio Se iniciará el programa de cocción, después de lo cual el tiempo programado comenzará la cuenta atrás.

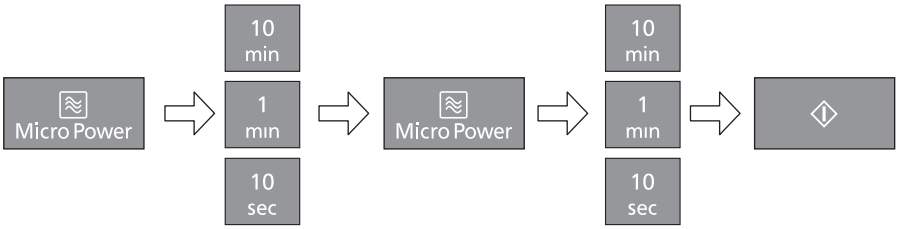
Español

Nota

1. Puede programarse una cocción en tres etapas incluyendo la cocción de Arranque Retrasado.
2. Si el tiempo de retraso programado es de más de una hora, el tiempo contará hacia atrás en unidades de minuto. Si es de menos de una hora, el tiempo contará hacia atrás en unidades de segundo.
3. El Arranque Retrasado no puede programarse antes de cualquier Programa Automático.

Cocción Multifase

2 o 3 fases de cocción



Pulse Micro Power hasta que aparezca en pantalla la potencia que necesita.

Establezca el tiempo de cocción.

Pulse Micro Power hasta que aparezca en pantalla la potencia que necesita.

Establezca el tiempo de cocción.

Pulsar inicio
El programa de cocción se iniciará y el tiempo de la pantalla empezará a descontarse.

Ejemplo: Para cocinar lentamente a 300 W durante 2 minutos y descongelar a 270 W durante 3 minutos.



Pulse Micro Power 6 veces para seleccionar cocción lenta a 300 W.

Establezca el tiempo de cocción en 2 min.

Pulse Micro Power 3 veces para seleccionar descongelación a 270 W.

Establezca el tiempo de cocción en 3 min.

Pulsar inicio

Ejemplo: Para calentar a 100 W durante 4 minutos y a 600 W de potencia media durante 5 minutos.



Pulse Micro Power 7 veces para seleccionar Calentar a 100 W.

Establezca el tiempo de cocción en 4 min.

Pulse Micro Power 4 veces para seleccionar potencia media a 600 W.

Establezca el tiempo de cocción en 5 min.

Pulsar inicio

Nota

1. Para la cocción en 3 etapas, introduzca otro programa de cocción antes de pulsar el botón de inicio.
2. Durante el funcionamiento, pulsando Parar/Cancelar se detiene la operación. Pulsando Inicio se reanudará la operación. Una segunda pulsación de Parar/Cancelar cancelará el programa seleccionado.
3. Mientras no está en funcionamiento, al pulsar Parar/Cancelar se cancela el programa seleccionado.
4. Los programas automáticos no se pueden utilizar con la cocción multifase.

Descongelación Turbo

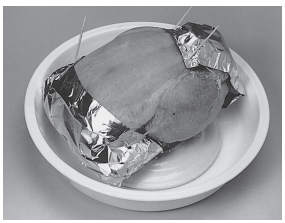
Esta función le permite descongelar carne picada, chuletas, pollo en porciones, carne en porciones y pan. Pulse descongelación Turbo para seleccionar la categoría de descongelación correcta y después introduzca el peso del alimento en gramos (consulte la página 28).

Los alimentos deben colocarse en un plato adecuado, los pollos enteros y las porciones de carne deben estar en una fuente alta o en un plato resistente a microondas. Las chuletas, el pollo en porciones y las rebanadas de pan deben colocarse en una sola capa. No es necesario cubrir los alimentos.

Los programas de descongelación automática utilizan el principio de la **teoría del caos** para ofrecer una descongelación rápida y más uniforme. El sistema del caos utiliza una secuencia al azar de energía microondas de pulsación que acelera el proceso de descongelación. Durante el programa, el horno pitará para recordarle que compruebe el alimento. **Es esencial que gire y remueva el alimento frecuentemente y lo cubra si es necesario. Al oír el primer pitido debe girarlo y cubrirlo (si es posible).** En el segundo pitido debe girar el alimento o partirlo.

1.ʳ pitido	1.ʳ pitido	2.° pitido
Girar o cubrir	Girar o cubrir	Girar o partir







Nota

1. Compruebe los alimentos durante la descongelación. La velocidad de descongelación de los alimentos varía.
2. Durante la descongelación no es necesario tapar el alimento.
3. Gire o remueva siempre el alimento, especialmente cuando el horno “pita”. Cubra si es necesario (consulte el punto 5).
4. La carne picada/chuletas/pollo en porciones debe partirse o separarse tan pronto como sea posible y colocarse en una sola capa.
5. Al cubrir se evita que se cocine el alimento. Es esencial al descongelar pollos o porciones de carne. El exterior se descongela primero, de forma que debe proteger las alas/pecho/grasa con pequeñas piezas de láminas de aluminio fijadas con palillos.
6. Permita un tiempo de reposo de forma que se descongele el centro del alimento (mínimo 1-2 horas para porciones de carne y pollos enteros).

Descongelación Turbo

Con esta prestación podrá descongelar alimentos congelados según su peso.



Seleccione el programa de Descongelación Turbo que desee.
El número de programa automático aparece en pantalla. Los indicadores de microondas, cocción automática y descongelación se iluminan.



Introducir el peso pulsando los botones de Más/Menos peso.
El botón de más arrancará con el peso mínimo para cada alimento.



Pulsar inicio
No olvide remover o dar la vuelta a los alimentos durante la descongelación.

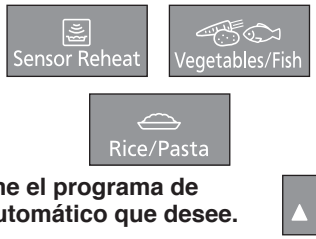
Programa	Peso	Alimentos
5. Pan Turbo Defrost 1 pulsación	100 g - 800 g	Barras pequeñas o grandes de pan, blanco o integral. Pulse Descongelación Turbo una vez y gire al sonar los pitidos. Deje reposar el pan 5 minutos (pan blanco ligero) y 30 minutos (pan de centeno denso). Corte las barras grandes por la mitad durante el tiempo de reposo.
6.Trozos pequeños Turbo Defrost 2 pulsaciones	200 g - 1200 g	Trozos pequeños de carne, escalope, salchichas, carne picada, filetes, costillas, filetes de pescado (cada uno de 100 g a 400 g). Pulse Descongelación Turbo dos veces. Remueva/gire al sonar los pitidos.
7. Trozos grandes Turbo Defrost 3 pulsaciones	400 g - 2000 g	Trozos grandes de carne, pollos enteros y trozos de carne. Pulse Descongelación Turbo 3 veces. Durante la descongelación, los pollos enteros y los trozos de carne precisarán protección. Proteja las alas, las pechugas y la grasa con trozos finos de papel de aluminio sujetos con palillos. Evite que el papel de aluminio entre en contacto con las paredes del horno. Se debe dejar un tiempo de reposo de 1 a 2 horas antes de la cocción. Girar y proteger al oír los pitidos.

Nota
Ver página 17 para la decongelaión con microondas.

Programas de sensor automático

Pueden cocinarse una serie de alimentos sin necesidad de introducir el tiempo de cocción, el peso o el nivel de potencia.

Ejemplo:



Seleccione el programa de sensor automático que desee.

Pulse el botón de inicio.

Control Más/Menos:

Las preferencias en cuanto al grado de cocción varían según cada persona. Tras usar los Programas con sensor automático algunas veces, quizás decida cocinar sus alimentos con un grado distinto de cocción. Usando el control de Más/Menos peso, pueden ajustarse los programas para cocinar alimentos durante más o menos tiempo. Pulse el botón de control de Más/Menos peso antes de pulsar Inicio. Si queda satisfecho con el resultado de los Programas con sensor automático, no es necesario que use este control.

Notas

1. El horno calcula automáticamente el tiempo de cocción o el tiempo de cocción restante.
2. No debe abrirse la puerta antes de que aparezca el tiempo en la ventana de visualización.
3. Para los alimentos congelados, se asume una temperatura de -18 °C a -20 °C; para otros tipos de alimentos, de +5 °C a +8 °C (temperatura de frigorífico).
4. Para evitar cualquier error durante los Programas de Sensor Automático asegúrese de que el plato de cristal y la bandeja están secos.
5. La temperatura ambiente no debe ser de más de 35 ºC ni menor de 0 ºC.
6. Sólo deben cocinarse alimentos con el rango de peso recomendado descrito en las páginas 30-31.
7. Para los programas con sensor automático, verduras frescas, verduras congeladas, pescado fresco o pescado congelado, cubra los alimentos con film transparente. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Para los programas de comida refrigerada y comida congelada, caliente los alimentos dentro del envase de compra. Perfore el film del envoltorio. Si transfiere los alimentos a un plato, cúbralos con un film transparente perforado. Para los programas con sensor automático de arroz y pasta, cubra los alimentos con una tapa.
8. Para alimentos recubiertos con film transparente, perfore el film con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Si el film transparente no está perforado, el vapor no puede escaparse y esto puede provocar un exceso de cocción.
9. Si el horno se ha usado previamente y está demasiado caliente para usarlo en un Programa Auto-Sensor, aparecerá 'HOt' (CALIENTE) en el visor. Cuando 'HOt' haya desaparecido, puede usarse el Programa Auto-Sensor. Si tiene prisa, cocine manualmente los alimentos seleccionando directamente el modo y el tiempo de cocción correctos.

Programas de sensor automático

Programa	Peso	Alimentos
1. Comida refrigerada  1 pulsación	200 g - 1000 g	Para calentar una comida precocinada fresca o un guiso. Todos los alimentos deben estar precocinados. Los alimentos deben estar a temperatura del frigorífico, aproximadamente + 5 °C. Calentar en el envase de compra. Este programa no es adecuado para recipientes con forma de cuenco. Perfore el film del envase con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Si transfiere los alimentos a un plato, cúbralos con un film transparente perforado. Pulse el botón de Recalentar con sensor una vez y después pulse Inicio. Remueva al sonar los pitidos. Al finalizar el programa, vuelva a remover y deje reposar durante unos minutos. Es posible que los trozos grandes de pescado/carne con salsas ligeras tarden más tiempo en cocinarse. Este programa no es adecuado para alimentos ricos en almidón como arroz, fideos o patatas.
2. Comida congelada  2 pulsaciones	200 g - 1000 g	Para recalentar una comida o un guiso congelado precocinado; todos los alimentos deben estar precocinados y congelados (-18 °C); recalentar en el recipiente que se compró. Este programa no es adecuado para recipientes con forma de cuenco. Perfore el film del envase con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Si transfiere los alimentos a un plato, cúbralos con un film transparente perforado. Pulse el botón de Recalentar con sensor dos vez y después pulse Inicio. Remueva al sonar los pitidos y corte en trozos. Al finalizar el programa, vuelva a remover y deje reposar durante unos minutos. Controle la temperatura y, si es necesario, cocine los alimentos durante más tiempo antes de consumirlos. Este programa no es adecuado para alimentos congelados en porciones.

Programas de sensor automático

Programa	Peso	Alimentos
11. Verduras frescas  1 pulsación	200 g - 1000 g	Para cocinar verduras frescas. Coloque la verdura preparada en un recipiente del tamaño adecuado. Rocíe con 15 ml (1 cucharada sopera) de agua por cada 100 g de verduras. Cubra con film transparente. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Pulse el botón de cocción con sensor automático Verduras/Pescado una vez. Pulse Inicio. Para mayores pesos remover al sonar los pitidos. Escurrir el alimento tras la cocción y sazonar al gusto.
12. Verduras congeladas  2 pulsaciones	200 g - 1000 g	Para cocinar verduras congeladas. Coloque la verdura en un recipiente del tamaño adecuado. Rociar con 1-3 cucharadas soperas de agua. Si cocina verduras con alto contenido de agua, como espinacas o tomates, no añada agua. Cubra con film transparente. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Pulse el botón de cocción con sensor automático Verduras/Pescado dos veces. Pulse Inicio. Remueva al sonar los pitidos. Escurrir tras la cocción.
13. Pescado fresco  3 pulsaciones	200 g - 800 g	Para cocinar filetes o rodajas de pescado fresco. Coloque el pescado en un recipiente del tamaño adecuado, añada 2 cucharadas soperas (30 ml) de agua. Coloque las puntas delgadas por debajo. Cubra con film transparente. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Pulse el botón de cocción con sensor automático Verduras/Pescado tres veces. Pulse Inicio.
14. Pescado congelado  4 pulsaciones	250 g - 800 g	Para cocinar filetes o rodajas de pescado congelado. Coloque el pescado en un recipiente del tamaño adecuado, añada 1 cucharadas soperas (15 ml) de agua. Cubra con film transparente. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Pulse el botón de cocción con sensor automático Verduras/Pescado cuatro veces. Pulse Inicio.
15. Arroz  1 pulsación	100 g - 300 g	Para cocinar arroz para platos salados que no sean arroz con leche. (Arroz Tailandés, Basmati, Jazmín, Suriname, Arborio o Mediterráneo). Este programa no es adecuado para arroz integral. Escurra bien el arroz antes de la cocción. Utilice un bol grande. Añada 2 veces agua hirviendo al arroz. Cubra con una tapa. Pulse el botón de cocción con sensor automático Arroz/Pasta una vez. Pulse Inicio. Remueva al sonar los pitidos. Deje reposar durante 5 minutos tras la cocción. Escurrir tras la cocción.
16. Pasta  2 pulsaciones	100 g - 450 g	Para cocinar pasta seca. Utilice un bol grande. Añada 1 cucharada sopera de sal, 1 cucharada sopera de aceite y agua hirviendo. Para 100 g - 290 g de pasta, añada 1 litro de agua hirviendo. Para 300 g - 450 g de pasta, añada 1½ litro de agua hirviendo. Cubra con una tapa. Pulse el botón de cocción con sensor automático Arroz/Pasta dos veces. Pulse Inicio. Remueva al sonar los pitidos. Escurrir tras la cocción.

Programas de peso automático

Con esta prestación los alimentos pueden cocinarse en función de su peso. El peso debe indicarse en gramos.

Ejemplo:



Seleccionar la categoría deseada
El indicador de microondas y el indicador de auto se encienden, el indicador de congelados también se enciende para los programas de alimentos congelados. El número de programa aparece en la pantalla.

Introducir el peso pulsando los botones arriba/abajo. El botón de más iniciará el proceso con el peso mínimo para cada alimento.

Pulsar inicio

Nota

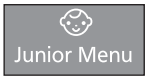
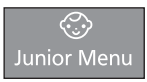
1. Los programas de peso automático sólo se deben utilizar para los alimentos descritos.
2. Cocine solo alimentos dentro del rango de peso descrito en las páginas 32-34.
3. Pese siempre los alimentos en vez de confiar en la información del envase.
4. Para la mayoría de alimentos se recomienda un tiempo de reposo tras la cocción con los programas automáticos para que el calor se acabe de transferir al centro.
5. Para que se produzcan algunas variaciones en los alimentos, compruebe que están bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.

Programas de peso automático Bebidas

Programa	Peso	Alimentos
3. Bebidas Beverage 1 pulsación	200 ml o 400 ml	Para recalentar una bebida con un peso fijado de 200 ml o dos bebidas de 200 ml cada una a temperatura ambiente, por ej. café, té o chocolate caliente. Pulse una vez el botón de Bebidas, seleccione 200 ml para una bebida o 400 ml para dos bebidas y pulse Inicio. Remover antes y después de calentar.
4. Leche Beverage 2 pulsaciones	200 ml o 600 ml	Para recalentar una taza de leche con un peso fijado de 200 ml o una jarra de leche con un peso fijado de 600 ml a partir de la temperatura del frigorífico. Este programa es adecuado para leche entera, semidesnatada y desnatada. La leche caliente se puede utilizar para hacer café con leche o chocolate caliente. Pulse dos veces el botón de Bebidas, seleccione 200 ml para una taza o 600 ml para una jarra y pulse Inicio. Remover antes y después de calentar una taza de leche. Remover cuando suenen los pitidos durante el calentamiento y después de calentar una jarra de leche.

Programas del menú Junior con autopesado

Los purés de frutas y verduras son los primeros alimentos ideales para el destete de los bebés. Los purés caseros saben a comida real y cuestan menos que los potitos o alimentos envasados. Las porciones adicionales pueden ser congeladas en bandejas de cubitos de hielo, luego descongeladas y recalentadas.

Programa	Peso	Alimentos
8. Purés de verduras  1 pulsación	100 g - 400 g	Este programa es adecuado para cocinar chirivías, patatas, calabazas, zanahorias, boniatos y colinabos. Las verduras cocidas se pueden triturar para hacer puré y son muy adecuadas en la época de destete de los bebés. Pele y corte las verduras en trozos regulares. Colóquelas en una fuente Pyrex®. Añada las siguientes cantidades de agua: 100 g - 150 g de verduras - 75 ml de agua. 155 g - 300 g de verduras - 100 ml de agua. 305 g - 400 g de verduras - 150 ml de agua. Cubra con una tapa. Pulse el botón de Menú Junior una vez. Introduzca el peso de las verduras. Pulse Inicio. Remover a media cocción. Tras la cocción dejar reposar durante 10 minutos. Las verduras se trituran con el jugo de cocción con una batidora. Si es necesario, ajuste la consistencia con un poco de agua para regular la textura más fina o más espesa. Compruebe la temperatura antes de consumirlas.
9. Puré de frutas  2 pulsaciones	100 g - 400 g	Este programa es adecuado para cocinar manzanas, peras, melocotones, papaya y mango. La fruta cocida se tritura para hacer puré y es apta para el destete de los bebés. Pele y trocee la fruta en trozos regulares. Colóquelas en una fuente Pyrex®. Añada las siguientes cantidades de agua: 100 g - 150 g de fruta - 75 ml de agua. 155 g - 300 g de fruta - 100 ml de agua. 305 g - 400 g de fruta - 150 ml de agua. Cubra con una tapa. Pulse el botón de Menú Junior dos veces. Introduzca el peso de las frutas. Pulse Inicio. Remover a media cocción. Tras la cocción dejar reposar durante 10 minutos. Las frutas se trituran con el jugo de cocción con una batidora. Si es necesario, ajuste la consistencia con un poco de agua para regular la textura más fina o más espesa. Compruebe la temperatura antes de consumirlas.
10. Papillas de avena  3 pulsaciones	50 g- 200 g	Este programa es adecuado para cocinar papillas de avena usando copos de avena. Lea las instrucciones del paquete para la cantidad de avena a añadir a la leche. Use leche entera, semidesnatada o descremada. Este programa no es adecuado para hacer papillas de avena solo con agua. No tapar. Pulse el botón de Menú Junior tres veces. Introduzca el peso de la avena utilizada. Pulse Inicio. Remueva al sonar los pitidos. Deje reposar durante 2 minutos. Remover antes de servir.

Programas Fundir y Ablandar con autopesado

Programa	Peso	Alimentos
21. Queso crema  1 pulsación	50 g - 300 g	Para ablandar queso crema. Coloque en un plato Pyrex®. Cubra con film transparente. Perforе el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Pulse el botón de Fundir y Ablandar una vez. Introduzca el peso y después pulse Inicio. Una vez ablandado bata con una cuchara de madera.
22. Chocolate  2 pulsaciones	50 g - 300 g	Para fundir chocolate con leche o negro con un contenido de sólidos de cacao de hasta el 50 %. Este programa no es adecudado para chocolate blanco o chocolate con un contenido de sólidos de cacao superior al 50 %. Coloque en un plato Pyrex®. Pulse el botón de Fundir y Ablandar dos veces. Introduzca el peso y después pulse Inicio. Remueva a media fusión y después otra vez al finalizar la fusión.
23. Mantequilla  3 pulsaciones	50 g - 300 g	Para fundir mantequilla. Corte la mantequilla en cubos y coloque en un plato Pyrex®. Cubra con film transparente. Perforе el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Pulse el botón de Fundir y Ablandar tres veces. Introduzca el peso y después pulse Inicio. Remueva dos tercios durante la fusión y después otra vez al finalizar la fusión.
24. Helado  4 pulsaciones	300 g - 1100 g	Para ablandar helados. Conservar en el envase de compra y quitar la tapa. Pulse el botón de Fundir y Ablandar cuatro veces. Introduzca el peso y después pulse Inicio.

Programas Auto Combi

Con esta prestación los alimentos pueden cocinarse en función de su peso. El peso debe indicarse en gramos.



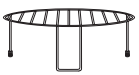
Seleccione la categoría deseada. En la pantalla aparecerá la luz del auto indicador y el número del programa.

Introducir el peso pulsando los botones de Más/Menos peso. El botón de más arrancará con el peso mínimo para cada alimento.

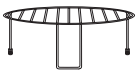
Pulsar inicio

Nota

1. Los programas Auto Combi solo se deben utilizar para los alimentos descritos.
2. Cocine sólo los alimentos que se encuentren entre los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre los alimentos en vez de confiar en la información del envase.
4. Utilice sólo los accesorios tal y como se indica en las páginas 35-36.
5. No cubra los alimentos al utilizar Auto Combi solo puesto que no permite que los alimentos se doren y el calor del grill derretirá cualquier cobertura de plástico.
6. Para la mayoría de alimentos se recomienda un tiempo de reposo tras la cocción con los programas automáticos para que el calor se acabe de transferir al centro.
7. Para que se produzcan algunas variaciones en los alimentos, compruebe que están bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.

Programa	Peso	Accesorios	Alimentos
17. Pizza congelada Auto Combi 1 pulsación	200 g - 500 g		**Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza precocinada congelada.** Saque la pizza del envase y colóquela en la rejilla de metal sobre la bandeja de cristal. **No tapar.** Pulse Auto Combi una vez. Introduzca el peso y después pulse Inicio. Este programa no es adecuado para pizzas de base gruesa o pizzas muy finas como Flammekueche.
18. Pizza refrigerada Auto Combi 2 pulsaciones	200 g - 500 g		**Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza fresca precocinada.** Saque la pizza del envase y colóquela en la rejilla de metal sobre la bandeja de cristal. **No tapar.** Pulse Auto Combi dos veces. Introduzca el peso y después pulse Inicio. Este programa no es adecuado para pizzas muy finas como Flammekueche.

Programas Auto Combi

Programa	Peso	Accesorios	Alimentos
19. Productos de patata congelados Auto Combi 3 pulsaciones	200 g - 400 g		**Para recalentar, dejar crujientes y dorar productos de patata congelados.** Pulse Auto Combi tres veces. Reparta los productos de patata en una bandeja Pyrex® poco profunda. Coloque la bandeja en la rejilla de metal sobre la bandeja de vidrio **No tapar.** Introduzca el peso y después pulse Inicio. Para obtener mejores resultados, cocine en capas únicas y remueva al sonar los pitidos. Este programa no es adecuado para galettes, patatas Dauphine y patatas Noisette.
20. Quiche refrigerada Auto Combi 4 pulsaciones	150 g - 450 g		**Para recalentar y dorar la parte superior de una quiche precocinada fresca.** Pulse Auto Combi cuatro veces. Sáquela del envase y colóquela en la rejilla de metal sobre la bandeja de cristal. **No tapar.** Introduzca el peso y después pulse Inicio. Traslade la quiche a una rejilla de enfriamiento al final de la cocción y deje reposar unos minutos. Es posible que las quiches con alto contenido de queso estén mucho más calientes que las de verduras. Este programa no es adecuado para pasteles de doble corteza.

Preguntas y Respuestas

P: ¿Por qué no se pone en marcha mi horno?

R: Cuando el horno no se ponga en marcha verifique los siguientes puntos:

1. ¿Está el horno correctamente enchufado? Desenchufe el cable, espere 10 segundos y vuélvalo a enchufar.
2. Verifique el interruptor y el fusible. Rearme el interruptor o cambie el fusible si se ha soltado o se ha fundido.
3. Si el interruptor o el fusible están bien, pruebe a conectar otro aparato en ese enchufe. Si funciona, es probablemente un problema del horno. Pero si el otro aparato no funciona, probablemente es un problema del enchufe. Si le parece que hay un problema con el horno, contacte con un Centro de Servicio autorizado.

P: Mi horno microondas causa interferencias en mi televisor.¿Es esto normal?

R: Pueden producirse interferencias de algunas radios, TV, Wi-Fi, teléfonos inalámbricos, supervisores infantiles, bluetooth u otros equipos de equipos inalámbricos al cocinar con el horno microondas. Estas interferencias son parecidas a las originadas por electrodomésticos pequeños como batidoras, aspiradores, secadores de pelo, etc. No significa que haya un problema con el horno.

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

R: El horno está diseñado para rechazar un programa incorrecto. Por ejemplo, el horno no aceptará una cuarta fase de cocción.

P: Algunas veces sale aire caliente por las rejillas de ventilación. ¿Por qué?

R: El calor que emiten los alimentos que se cocinan, calientan el aire en la cavidad del horno. Este aire calentado es transportado fuera del horno por el flujo de aire que hay en el horno. No hay microondas en este aire. Las rejillas de ventilación nunca deben estar obstruidas durante la cocción.

P: ¿Puedo usar un termómetro para horno convencional en mi horno microondas?

R: Solamente cuando usted esté usando el modo de cocción **grill**. El metal de algunos termómetros puede causar arco voltaico en su horno y por ello no deben usarse en los modos de cocción **microondas** y **combinado.**

Preguntas y Respuestas

P: Se oyen ruidos de zumbidos y chasquidos en mi horno cuando cocino mediante **combinado**. ¿Qué causa estos ruidos?

R: Los ruidos se producen mientras el horno cambia automáticamente de la potencia **microondas** a **grill** para crear el ajuste combinado. Esto es normal.

P: El horno huele y produce humo al usar las funciones horno, **combinación** y **grill**. ¿Por qué?

R: Después de usarlo varias veces, se recomienda limpiar el horno y luego hacerlo funcionar sin alimentos. Así se quemarán todos los alimentos, residuos o la grasa que pueden producir olor y/o humo.

P: El horno deja de funcionar en microondas y en la pantalla aparece 'H00', 'H97' o 'H98' ¿Por qué?

R: Esta pantalla indica que hay un error con el sistema de generación de microondas. Contacte con un Centro de Servicio autorizado.

P: El ventilador continúa girando después de la cocción. ¿Por qué?

R: Después de usar el horno, es posible que el motor de ventilación continúe girando para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puede continuar usando el horno en este momento.

P: No puedo poner un programa auto-sensor y aparece 'HOt' en el visor. ¿Por qué?

R: Si el horno se ha usado previamente y está demasiado caliente para usarlo en un Programa Auto-Sensor, aparecerá 'HOt' (CALIENTE) en el visor. Cuando 'HOt' haya desaparecido, puede usarse el Programa Auto-Sensor. Si tiene prisa, cocine manualmente los alimentos seleccionando directamente el modo y el tiempo de cocción correctos.

Cuidado de su Horno

1. Desconecte el horno antes de limpiarlo.
2. Mantenga limpios el interior del horno, cierres y áreas de cierre de la puerta. Si se le adhieren restos de alimentos o de líquidos, límpielos con un trapo húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes severos o abrasivos. **No use limpiadores de hornos convencionales.**
3. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y ésto puede provocar la rotura del cristal.
4. La superficie exterior del horno debe limpiarse con un trapo húmedo. Para prevenir que sufran algún daño las partes operativas del interior del horno, no debe permitirse que el agua se filtre por las aberturas de ventilación.
5. Si el panel de control llega a ensuciarse, límpielo con un trapo seco, y suave. No use detergentes severos o abrasivos en el panel de control. Cuando limpie el panel de control, deje abierta la puerta del horno para prevenir que el horno se pusiera en marcha accidentalmente. Tras la limpieza, pulse el botón **Parada/Cancelar** para borrar los datos de la pantalla.
6. Si se forman condensaciones en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpielas con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas funciona bajo condiciones de humedad alta y de ninguna manera supone un mal funcionamiento del aparato.
7. De vez en cuando es necesario sacar la bandeja de cristal para limpiarla. Lávela con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
8. Deben limpiarse regularmente el aro giratorio y la base interior del horno para evitar un ruido excesivo. Simplemente, limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave en agua caliente, y después séquela con un trapo limpio. El aro giratorio puede lavarlo en una solución de agua y jabón suave. Los vapores del cocinado recogidos durante un uso repetido del horno no afectan en nada a la parte inferior del mismo ni a las ruedecillas del aro giratorio. Después de sacar el aro giratorio del suelo de la cavidad del horno para limpiarlo, asegúrese de volverlo a colocar en la posición correcta.
9. Cuando use el modo **grill o combinado**, algunos alimentos pueden salpicar de grasa inevitablemente las paredes del horno. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
10. No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
11. Este horno solamente puede ser revisado por personal cualificado. Para el mantenimiento y reparación del horno, póngase en contacto con el distribuidor autorizado más próximo.
12. Debe mantener el horno limpio, puesto que no hacerlo así podría llevar al deterioro de las superficies, lo cual podría afectar la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.
13. Mantenga los respiraderos limpios en todo momento. Compruebe que no hay polvo ni otros materiales obstruyendo los respiraderos de la parte superior, inferior y trasera del horno. Si los respiraderos quedan obstruidos, podría producirse un sobrecalentamiento que afectaría al funcionamiento del horno y podría provocar una situación peligrosa.

Especificaciones Técnicas

Fabricante		**Panasonic**
Modelo		NN-GT46KB
Alimentación eléctrica		**230V / 50Hz**
Frecuencia de funcionamiento:		**2450 MHz**
Potencia de entrada:	**Máximo inicial**	**2120 W**
	Microondas	**1000 W**
	Grill	**1160 W**
Output Power:	**Microondas**	**1000 W (IEC-60705)**
	Grill	**1100 W**
Dimensiones externas		**525 mm (An) x 401 mm (P) x 310 mm (Al)**
Dimensiones totales de la cavidad		**359 mm (An) x 362 mm (P) x 247 mm (Al)**
Peso desembalado (aprox.)		**13.2 kg**
Ruido		**66 dB**

El peso y las dimensiones que se muestran son aproximados.

Este producto es un equipo que cumple con la norma europea sobre perturbaciones CEM (CEM = compatibilidad electromagnética) EN 55011. Conforme a la citada norma, este producto es un equipo del grupo 2, clase B y está dentro de los límites requeridos. Grupo 2 significa que la energía de radiofrecuencia se genera intencionadamente en forma de radiación electromagnética con el propósito de calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto puede usarse en ámbitos domésticos normales.

Fabricado por: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghái) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghái, 201203, China.

Importado por: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. UE: Centro de Ensayos de Panasonic
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania