

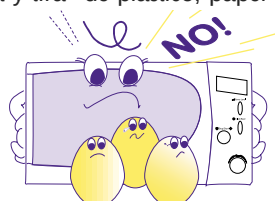
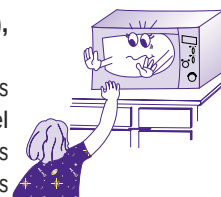
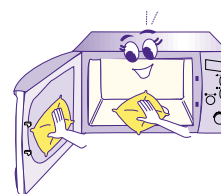
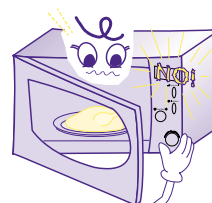
E CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HORNO

¿Qué quiero hacer?	¿Qué potencia elijo?	23 lt	17 lt	Instrucciones para el uso pág.	Cuadro cantidad / tiempo pág.
• Mantener calientes los alimentos	Potencia 1 	300w	235w	111 112	
• Descongelar	Potencia 1 			109	110
• Derretir la mantequilla y ablandar los quesos	Potencia 2 	480w	375w	111 112	113
• Cocer carne	3 	600w	470w	114	114
• Cocer dulces				116	116
• Cocer pescado	Potencia 4 	780w	610w	111 114	114
• Cocer fruta				111	
• Cocer verdura				115	115
• Cocer arroz, sopa				116	
	Potencia 5 	900w	700w	112	113
• Calentar todos los alimentos ya cocidos o congelados				116	116
• Descongelar, calentar, cocinar en dos niveles contemporáneamente	Sólo microondas con parrilla separadora (No para todos los modelos)			107	108

A D V E R T E N C I A S

Antes de empezar a usar el horno, leer atentamente estas advertencias. Esto le consentirá evitar errores y obtener los mejores resultados.

- 1) Este horno ha sido planeado para descongelar, calentar y cocer alimentos en el ambiente doméstico. No debe ser utilizado para otros fines y no debe ser modificado ni menoscabado de alguna manera.
- 2) Antes de conectar el horno con la red eléctrica, verificar que la puerta se cierra totalmente; controlar que el bastidor metálico no se haya deformado y que los goznes y los ganchos no estén aflojados. En el caso de que estén perjudicadas estas partes, no hay que utilizar el horno de microondas hasta que un técnico especializado (entrenado por el fabricante o por su Servicio de Asistencia) lo haya reparado.
- 3) No tratar de poner en marcha el horno con la puerta abierta menoscabando los dispositivos de seguridad.
- 4) No poner en marcha el horno en el caso en que objetos de cualquier tipo se hayan quedado atrapados entre la fachada del horno y la puerta. Mantener siempre limpio **el lado interior de la puerta (C)** usando un paño húmedo y detergentes no abrasivos. No dejar que se acumule la suciedad o residuos de la comida entre la fachada del horno y la puerta.
- 5) No poner en marcha el horno si el cable de alimentación o el enchufe están estropeados (peligro de sacudidas eléctricas).
- 6) **Regulaciones, reparaciones y sustituciones del cable de alimentación, deben ser efectuadas solamente por el personal instruido por el productor.** Eventuales reparaciones efectuadas por personal no especializado pueden ser peligrosas.
- 7) En el caso en que se observe que sale humo del horno, **NO ABRIR LA PUERTA** y apagar inmediatamente el aparato o desenchufarlo.
- 8) Este horno debe ser utilizado solamente por personas adultas. **No dejar que se acerquen los niños cuando el horno está funcionando (peligro de quemaduras).**
- 9) **No se debe absolutamente calentar anteriormente (sin alimentos) el horno y no se debe ponerlo en marcha sin nada dentro (sin alimentos), ya que hacerlo podría provocar chispas eléctricas.**
- 10) Antes de utilizar el horno, cerciorarse de que los utensilios y los recipientes elegidos son adecuados para el funcionamiento con microondas (ver el cap. "Vajillas"). Particularmente, no meter nunca recipientes o utensilios metálicos en el interior del horno: el metal refleja la energía de las microondas y podría además provocar chispas eléctricas.
- 11) Para evitar recalentamientos con consiguiente riesgo de incendio, se aconseja vigilar el horno cuando está funcionando con alimentos puestos en recipientes "usa y tira" de plástico, papel u otro material combustible, o también mientras se calientan pequeñas cantidades de alimentos.
- 12) **No cocer los huevos con la cáscara.** La presión que se forma en el interior podría hacer explotar el huevo (incluso tras acabar la cocción). No calentar los huevos ya cocidos excepto si se trata de huevos revueltos.



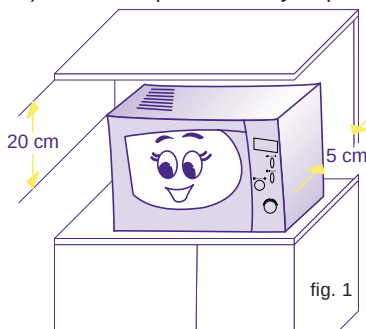
- 13) Antes de calentar o cocer en el horno alimentos en recipientes herméticos o sigilados, no olvidar abrirlos. De otra manera se alzaría la presión en el interior del recipiente y lo haría explotar incluso acabada la cocción.
- 14) Mientras se calientan líquidos (agua, café, leche, etc.) es posible que, por efecto de la ebullición retrasada, cuando se saca el recipiente, el líquido empiece a hervir y se salga bruscamente, provocando ustiones. Para evitarlo, es necesario introducir, antes de empezar a calentar líquidos, una cucharita de plástico resistente a las altas temperaturas o un bastoncito de cristal.
- 15) No calentar licores de alta graduación, ni grandes cantidades de aceite. (¡Podría incendiarse!).
- 16) Programar correctamente los tiempos de cocción. En caso de dudas, consultar los cuadros.
- 17) Tras calentar alimentos para recién nacidos (contenidos en biberón o en botecillos) controlar SIEMPRE la temperatura antes de consumirlos, para evitar quemaduras. Sugerimos también mezclarlos o agitarlos (para uniformar la temperatura).
Si se utilizan esterilizadores para biberones comercializados, antes de encender el horno asegurarse SIEMPRE de que el esterilizador contenga la cantidad de agua indicada por el fabricante.



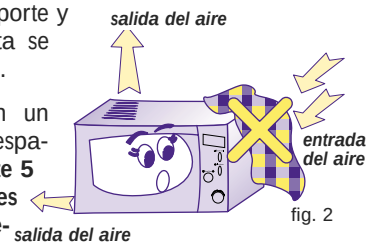
I N S T A L A C I Ó N

- 1) Tras haber sacado el horno de su embalaje, verificar que el perno del plato giratorio (B) esté introducido correctamente en su expresa sede. Colocar en el centro del fondo de la cavidad el soporte (E) y apoyar encima el plato giratorio (D). El perno (B) debe insertarse en la relativa sede del plato giratorio.

- 2) Verificar que no se hayan producido daños debidos al transporte y , particularmente, que la puerta se abra y se cierre perfectamente.



- 3) Colocar el aparato en un lugar donde quede un espacio de aproximadamente 5 cm entre las superficies del aparato y las paredes laterales y la parte posterior, y un espacio libre de, por lo menos, 20 cm encima del horno (ver fig. 1).



- 4) No obstruir nunca los orificios de entrada del aire. Sobre todo, no apoyar nada encima del horno y verificar que las aberturas de salida del aire y de los vapores (situadas encima del aparato) estén SIEMPRE DESPEJADAS (Ver Fig. 2 y Fig.3).



P O T E N C I A P R O D U C I D A

La potencia producida en wat de su horno se encuentra en la placa de datos colocada en la parte trasera del aparato bajo "MICRO OUTPUT". A la hora de consultar las tablas tenga como referencia siempre la potencia de su horno. Les será útil cuando consulten los libros de recetas para microondas que se encuentran en el comercio.



En algunos casos la potencia producida en watt está indicada también en el símbolo al lado indicado en la puertecilla.

Los niveles de potencia intermedios disponibles están indicados en la pág. 99. Estas informaciones serán útiles para consultar los recetarios para microondas en venta.

D A T O S T É C N I C O S

MODELO CON CAVIDAD DE 23 LITROS				MODELO CON CAVIDAD DE 17 LITROS			
Dimensiones externas (LXHXP)	508x305x414			Dimensiones externas (LXHXP)	458x295x380		
Dimensiones internas (LXHXP)	350x215x330			Dimensiones internas (LXHXP)	300x206x284		
Peso aproximado	16 kg.			Peso aproximado	16,5 kg.		
Diámetro del plato giratorio	31,5 cm			Diámetro del plato giratorio	27 cm		
Lámpara del horno	20 W			Lámpara del horno	25 W		

AMBOS MODELOS

Para ultteriores datos, consultar la placa de características pegada en la parte trasera del aparato.
Este aparato es un producto conforme a las normas CEE 89/336 y 92/31 a propósito de la Com-
patibilidad Electromagnética.

C O N E X I O N E L É T R I C A

Conectar el aparato sólo con tomas de corrien-
te con una capacidad de por lo menos 10A.
Antes de la utilización, verificar que la tensión
de la red sea la misma indicada en la placa del
aparato y que la toma de corriente esté conec-
tada con una toma de tierra eficaz: el Produc-
tor no se hace cargo de cualquier responsa-
bilidad que derive del no haber cumplido con
esta norma.

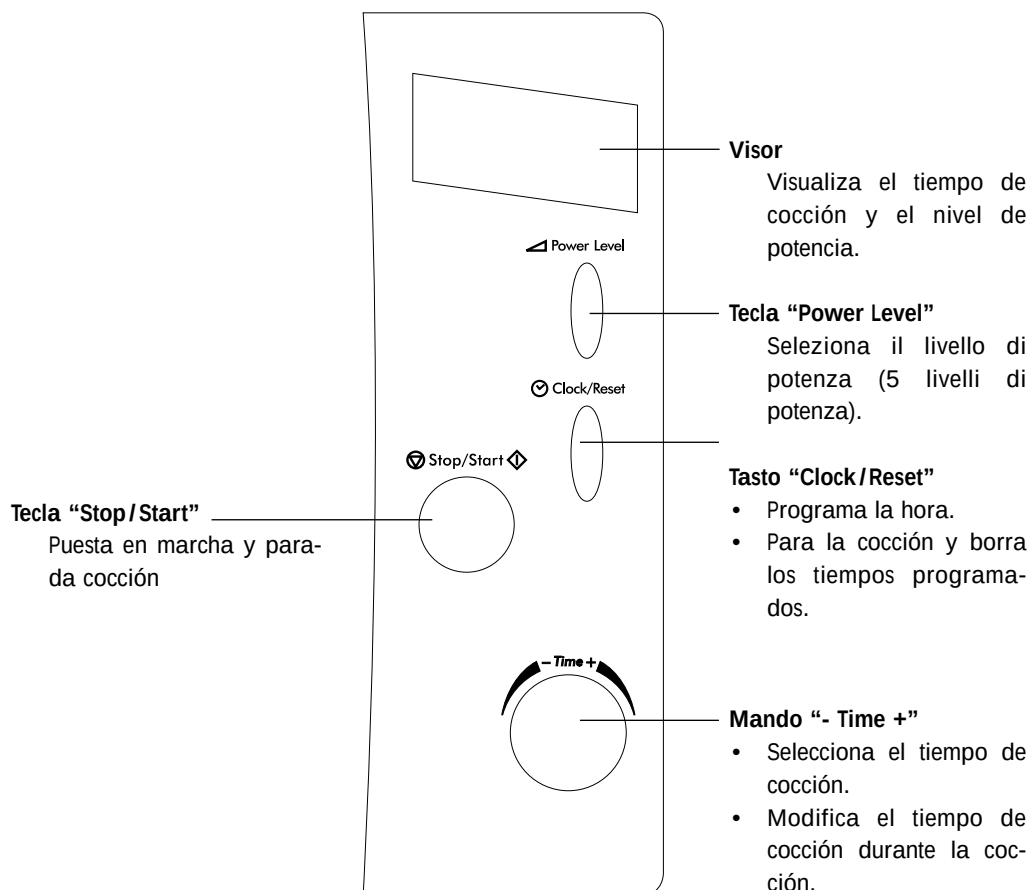
V A J I L L A Q U E S E D E B E U T I L I Z A R

Se pueden usar todos los recipientes de vidrio
(mejor si pirex), cerámica, porcelana, con tal
que carezcan de decoraciones o partes de
metal (hilillo dorado, asas, pies). También es
posible usar los recipientes de plástico resis-
tentes al calor. Para calentar brevemente los ali-
mentos se puede usar como base servilletas de
papel, bandejas de cartón y platos de plástico
"usa y tira". Por lo que concierne la forma y la
dimensión, es indispensable que éstas permitan
la correcta rotación. Para utilizar recipientes
rectangulares de grandes dimensiones (que no
podrían girar en el interior de la cavidad), es
suficiente bloquear la rotación del plato girato-
rio (D) sacando el perno del plato (B) de la pro-
pia sede. Hay que tener presente que en estas
condiciones, para garantizar resultados satis-
factorios, es necesario mezclar la comida y
girar el recipiente varias veces durante la coc-
ción.
**No son apropiados para la cocción con micro-
ondas los recipientes de metal, madera, junco
y cristal.**
Es oportuno recordar que, dado que las micro-
ondas calientan los alimentos y no la vajilla, es
posible cocer los alimentos directamente en el
plato de servicio y evitar de esta manera el uso
y la consiguiente limpieza de ollas.

	Vidrio	Cerá- mica	Porce- lana	Vajilla de barro cocido	Recipientes plásticos para microondas	Tazas de papel*	Platos de papel*	Papel de per- gamino*	Carton cillo*	Recipien- tes metá- licos	Vajillas con suplemento de metal	Hojas especiales para el asado
Descongelación	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Calentamiento	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Cocción	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI

* Si el tiempo es demasiado largo, es posible que se incendien.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE MANDOS

Enchufar el aparato a la corriente con capacidad de 230V~50HZ 10/16A. El horno emitirá una señal acústica prolongada para indicar que el aparato está encendido. El visor visualiza "00.00" y el valor de potencia máxima. Después de 10 segundos desaparece el símbolo de potencia y los 2 puntos centrales empiezan a parpadear.

AJUSTE DEL RELOJ:

Cuando se enchufa el aparato por primera vez a la corriente eléctrica, es conveniente programar el reloj.

- Mantenga pulsada la tecla "**Clock/Reset**" durante más de 3 segundos. El horno emitirá una señal acústica prolongada y las dos cifras de la izquierda parpadearán.
- Girar el mando "- Time +" para programar la hora deseada.
- Pulsar la tecla "**Clock/Reset**" para confirmar.
- Las dos cifras de la derecha parpadearán. Girar el mando "- Time +" para programar los minutos.
- Pulsar de nuevo la tecla "**Clock/Reset**" para confirmar.

Cuando en el visor parpadearan los dos puntos significa que es posible configurar la hora pero no las funciones de cocción.

SELECCIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN:

Para seleccionar el tiempo de cocción, actuar en el mando "- Time +". Para aumentar el tiempo girar el mando hacia la derecha, para disminuir el tiempo girarlo hacia la izquierda. De "00:00" a "05:00" minutos el tiempo aumenta de 10 segundos, después de "05:00" minutos el tiempo disminuye de 1 minuto hasta un máximo de 30 minutos.

SELECCIÓN DE LA POTENCIA:

Durante el encendido, el aparato programa automáticamente el máximo nivel de potencia.

Para regular el nivel de potencia, pulsar el pulsador "**Power Level**". Con cada presión de este pulsador el nivel de potencia disminuye hasta el nivel mínimo. Si se sigue pulsando el pulsador, la potencia volverá progresivamente al nivel máximo.

ENCENDIDO:

Para iniciar la cocción pulsar "**Stop/Start**". La lámpara interna se enciende y el plato giratorio empieza a dar vueltas. En el visor empieza la cuenta atrás del tiempo programado.

INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN:

Se puede abrir la puerta del horno durante la cocción. La abertura de la puerta interrumpe la cocción y el tiempo programado. Lo cual resulta útil cuando se deben controlar los platos durante la cocción. El cierre de la puerta restablece la cocción y la cuenta del tiempo programado. No es necesario pulsar de nuevo la tecla **"Stop/Start"** o reprogramar el tiempo de cocción.

Si el alimento se ha cocido suficientemente o si se desea sacar el plato del horno hay que pulsar la tecla **"Stop/Start"** o la tecla **"Clock/Reset"** antes de abrir la puerta, ya que el horno no debe utilizarse sin ningún plato en su interior.

PARADA:

Pulsar la tecla **"Stop/Start"** es posible detener la cocción. El timer se para y el tiempo restante permanece en el visor. Al pulsar de nuevo la tecla **"Stop/Start"** se restablece la cocción y la cuenta del tiempo restante.

PONER A CERO:

Para interrumpir definitivamente la cocción y poner a cero el tiempo programado es suficiente pulsar la tecla **"Clock/Reset"**.

Cuando transcurren 10 de la presión de la tecla **"Clock/Reset"** en el visor se visualiza la hora.

MODIFICAR EL NIVEL DE POTENCIA Y EL TIEMPO PROGRAMADO DURANTE LA COCCIÓN:

Para aumentar el tiempo programado, durante la cocción, dar vueltas al mando **"- Time +"** de derechas a izquierdas, para disminuirlo dar vueltas al mando en el sentido contrario. Cuando el visor visualiza **" 00:00 "** el horno se apaga. Para cambiar el nivel de potencia, pulsar la tecla **"Power Level"**. El visor indica el nuevo nivel de potencia.

CONSEJOS PARA UNA CORRECTA UTILIZACIÓN DEL HORNO

Las microondas son radiaciones electromagnéticas presentes también en la naturaleza bajo forma de ondas luminosas (por ejemplo: la luz solar) que, en el interior del horno penetran en los alimentos desde todas las direcciones y calientan las moléculas del agua, grasa y azúcar.

El calor se produce muy rápidamente sólo en los alimentos, mientras que el recipiente solamente se calienta indirectamente a causa del calor transmitido por los alimentos calientes.

Esto impide que los alimentos adhieran al recipiente, por lo que es posible usar (o en algunos casos, no usar en absoluto) poquísima grasa durante el procedimiento de la cocción.

Dado que es pobre de grasas, la cocción con microondas es considerada muy sana y dietética. Además, respecto a los sistemas tradicionales, la cocción se realiza a una temperatura menos elevada, por lo que los alimentos, deshidratándose menos, no pierden sus principios nutritivos y conservan mejor los sabores.

Reglas fundamentales para una correcta cocción con microondas

- 1) Para programar correctamente los tiempos hay que tener presente que, haciendo referencia a los cuadros de las páginas siguientes, aumentando la cantidad de comida también hay que aumentar el tiempo de cocción en proporción y viceversa. Es importante respetar los **tiempos de "reposo"**: por tiempo de reposo entendemos el tiempo que hay que dejar que la comida repose después de la cocción para permitir una ulterior difusión de la temperatura en el interior de la misma. La temperatura de las carnes, por ejemplo, aumenta aproximadamente 5-8°C durante el tiempo de reposo. Los tiempos de reposo también pueden obtenerse fuera del horno mismo.
- 2) Una de las principales operaciones que hay que hacer es **remover** varias veces durante la cocción: sirve para volver la temperatura más uniforme y por lo tanto se reduce el tiempo de cocción.
- 3) Se aconseja también **darle la vuelta** al alimento durante la cocción.
- 4) **Alimentos con pellejo, cáscara, corteza (por ejemplo: manzanas, patatas, tomates, salchichas, pescado) hay que pincharlos en varios puntos con un tenedor, de manera que el vapor pueda salir y el pellejo o la corteza no explote (Fig.4).**
- 5) Si se cuecen varias porciones de la misma comida, por ejemplo patatas hervidas, **distribuir las dándoles forma de rosca** en un recipiente resistente al fuego para obtener una cocción uniforme (fig. 5).
- 6) Menor es la temperatura del alimento introducido en el horno microondas y, lógicamente, más tiempo se necesita para cocerlo. El alimento a temperatura ambiente se cocerá más rápidamente que el alimento a temperatura de frigorífico.
- 7) Cocer siempre con el recipiente colocado en el centro del plato giratorio.
- 8) La **formación de condensación** en el interior del horno y en la zona de salida del aire es perfectamente normal. **Para reducirla, tapar el alimento con película transparente, papel encerado, tapaderas de vidrio o simplemente un plato al revés.** Además, alimentos con contenido acuoso (por ejemplo las verduras), se cuecen mejor si están tapadas. El tapar los alimentos consiente además mantener limpio el interior del horno. Usar película transparente adecuada para hornos microondas.

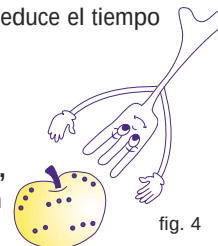


fig. 4

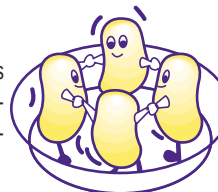


fig. 5

Sólo para modelos con parrilla separadora en dotación
UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA COCINAR
CONTEMPORÁNEAMENTE EN DOS NIVELES

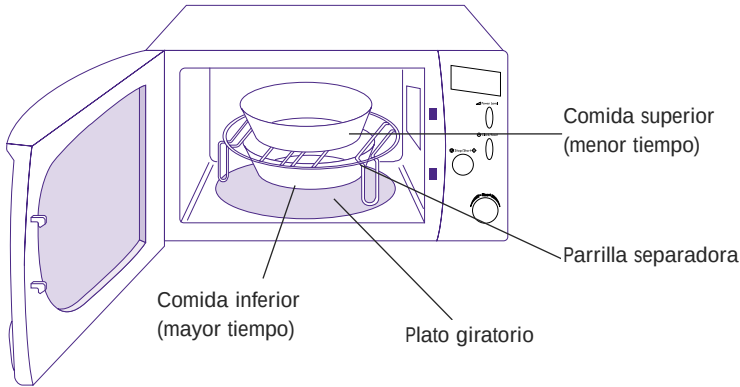
Utilizando la parrilla separadora en la función sólo microondas, es posible descongelar, calentar y cocer contemporáneamente alimentos, incluso diferentes, colocados en dos niveles. El sistema especial de doble emisión de microondas permite, en efecto, mejorar la distribución de la energía.

Cuando se desea cocinar dos platos contemporáneamente, es suficiente tener presente las siguientes simples reglas generales:

- 1) El tiempo de cocción de los platos que cuecen simultáneamente es diferente de cuando se cuecen uno por uno.
Controlar siempre, por consiguiente, la tabla de referencia de la pág. 108w.

Tiempos de cocción simultánea	
Patatas (Arriba)	24 min
Goulash (Abajo)	48 min
Tiempos de cocción de cada receta	
Patatas	10 - 14 min
Goulash	35 - 40 min

- 2) Es útil recordar que hay que poner siempre encima de la PARRILLA SEPARADORA la comida que necesita menos tiempo en la cocción: de esa forma será más fácil sacar el envase superior. Quitar la parrilla y completar la cocción de la comida de abajo.



- 3) Observar las indicaciones y los consejos de las tablas, verificar especialmente, siempre, que la comida que se desea calentar esté muy caliente antes de sacarla.

TABLAS DE REFERENCIA PARA LA COCCIÓN EN DOS NIVELES

Tiempo de descongelación

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Nivel de Potencia	Minutos	Notas
• Carne molida	arriba	500		15	Darle la vuelta a la carne tras 8'. Al acabar, dejar reposar unos 15 minutos
• Carne molida	abajo	500		15	
• Pollo troceado	arriba	500		19	Separar los trozos de carne durante la descongelación. Al acabar, dejar reposar unos 15 minutos
• Estofado	abajo	500		19	
• Coliflor	arriba	450		17	Al acabar, dejar reposar unos 5 - 10 minutos
• Pescado entero	abajo	500		17	Al acabar, dejar reposar unos 5 - 10 minutos

Tiempo para calentar

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Nivel de Potencia	Minutos	Notas
• Porción de carne	arriba	150		6	Tapar la comida con papel transparente
• Porción de verdura	abajo	250		6	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	arriba	500		9	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	abajo	500		9	Tapar la comida con papel transparente
• Porción de carne	arriba	150		6	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	abajo	500		8	Tapar la comida con papel transparente

Tiempo de cocción

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Nivel de Potencia	Minutos	Notas
• Patatas	arriba	500		20	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Patatas	abajo	500		20	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Zanahorias	arriba	500		16	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Zanahorias	abajo	500		16	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Pescado en rodajas	arriba	400		13	Tapar con papel transparente. Tras 13 minutos sacar la parrilla
• Calabacines	abajo	475		15	Dejar enteros y tapar con papel transparente
• Pescado entero	arriba	200		11	Tapar con papel transparente. Tras 11 minutos sacar la parrilla
• Calabacines	abajo	475		14	Dejar enteros y tapar con papel transparente
• Pescado entero	arriba	200		11	Tapar con papel transparente
• Pescado entero	abajo	200		11	Tapar con papel transparente
• Patatas	arriba	500		20	Cortar en trozos iguales y tapar con papel transparente
• Goulash (estofado picante)	abajo	1500		40	Tras 24' sacar la parrilla. Remover 2 o 3 veces
• Arroz	arriba	300		22	Tapar con papel transparente y remover 2 veces
• Coliflor blanca	abajo	500		22	Dejarla entera y taparla con papel transparente
• Guisantes	arriba	500		20	Tapar con papel transparente
• Coles de Bruselas	abajo	500		20	Tapar con papel transparente
• Pastel de carne	arriba	500		30	Si es necesario darle la vuelta a mitad de la cocción
• Patatas	abajo	500		30	Tapar con papel transparente
• Salchichas	arriba	300		22	Remover 1-2 veces
• Salchichas	abajo	300		22	Remover 1-2 veces
• Estofado	arriba	700		36	Remover 1-2 veces
• Lomo de cerdo	abajo	700		36	Darle la vuelta a mitad de la cocción

CÓMO PROGRAMAR LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN

Para utilizar correctamente esta función hay que programar el nivel de potencia de las microondas y el tiempo de descongelación.

1. Pulsar la tecla "**Power Level**" hasta que aparezca el símbolo " ".
 2. IGirar el mando "**- Time +**" para programar el tiempo deseado.
 3. Pulsar la tecla "**Stop/Start**" para iniciar la descongelación.
 4. Al final del tiempo programado, se oirá un único "beep" y en el visor aparecerá " 00:00".
- Si se abre la puerta para controlar el estado de la descongelación, las microondas se interrumpen y en el visor se visualiza el tiempo que queda. Cerrar la puerta para continuar con la operación de descongelación.
El horno reanuda la cuenta del tiempo a partir de la interrupción.
 - Al pulsar la tecla "**Stop/Start**" antes de abrir la puerta, la cuenta se interrumpe y el horno se apaga; abrir a continuación la puerta para controlar el desarrollo del proceso de descongelación. Cerrar la puerta y pulsar a continuación la tecla "**Stop/Start**" para reanudar el ciclo de descongelación.
 - Para poner a cero el tiempo programado, efectuar las siguientes operaciones:
 - con la puerta del horno abierta: pulsar una vez la tecla "**Clock/Reset**".
 - con el horno encendido: pulsar una vez la tecla "**Clock/Reset**".
 - con el horno apagado y puerta cerrada: pulsar una vez la tecla "**Clock/Reset**".

DESCONGELAR

- Alimentos congelados en bolsitas o películas de plástico o en su confección, pueden ser colocados directamente en el horno, con tal que no lleven partes metálicas (por ejemplo cintas o puntos de cierre).
- Algunos alimentos como las verduras o el pescado, no necesitan ser descongelados completamente antes de iniciar la cocción.
- Guisados, salsas y estofados se descongelan mejor y más rápidamente si los remueven de vez en cuando, les dan la vuelta y/o los separan.
- Durante la descongelación, carne y pescado pierden líquidos. Se aconseja por lo tanto, descongelarlos en un recipiente.
- Se aconseja subdividir la carne y poner cada trozo en su propia bolsita antes de meterla en el congelado. Esto les hará ahorrar tiempo precioso en la preparación.
- ¡Cuidado!: los tiempos indicados en las confecciones de los productos refrigerados no siempre son correctos. Es mejor usar tiempos de descongelación levemente inferiores a los indicados. La duración de la descongelación cambia según el grado de congelación.

Tiempos de descongelación

Los tiempos indicados en el cuadro (manopla del temporizador) cambian según la potencia producida por su horno. El valor de la potencia producida esta impreso en la puertecilla del horno, en el interior del símbolo  (ver la pág. 101).

Tipo	Cantidades	Potencia 900W	Potencia 700W	Notas	Tiempo de reposo (minutos)	
		Programación de los tiempos (min.)	Programación de los tiempos (min.)			
CARNE						
• Asado (cerdo, vaca, ternera, etc.)	1 kg	15 - 17	18 - 20	(*)	20	
• Bistec, chuletas, rebanadillas	200 gr	2 - 4	5 - 7		5	
• Estufado, goulasch	500 gr	6 - 8	9 - 11		10	
• Molido	500 gr	6 - 8	9 - 11		15	
• “	250 gr	3 - 5	6 - 8		10	
• Hamburguesas	200 gr	3 - 5	6 - 8		10	
• Salchichas	300 gr	5 - 7	8 - 10		10	
GALLINERÍA						
• Pato, pavo	1,5 kg	25 - 28	29 - 33	Cuando se acaba el tiempo de reposo, lavar debajo del agua caliente para eliminar el eventual hielo.	20	
• Pollo entero	1,5 kg	25 - 28	29 - 33		20	
• Pollo a trozos	500 gr	6 - 8	9 - 11		10	
• Pechuga de pollo	300 gr	6 - 8	9 - 11		10	
VERDURAS						
• Berenjenas a dados	500 gr	9 - 11	12 - 14	Para facilitar la descongelación, dar vueltas de vez en cuando a la verduras.	5	
• Pimientos a trozos	500 gr	8 - 10	11 - 13		5	
• Guisantes gratinados	500 gr	7 - 9	10 - 12		5	
• Corazones de alcachofas	300 gr	5 - 7	8 - 10		5	
• Espárragos a trozos	500 gr	6 - 8	9 - 11		5	
• Judías cortadas	500 gr	8 - 10	11 - 13		5	
• Brécoles enteros	500 gr	7 - 9	10 - 12		5	
• Coles de Bruselas	500 gr	7 - 9	10 - 12		5	
• Zanahorias a rodajas	500 gr	6 - 8	9 - 11		5	
• Cimas de coliflor	450 gr	7 - 9	10 - 12		5	
• Mixto de verduras	300 gr	4 - 6	7 - 9		5	
• Espinacas cortadas	300 gr	5 - 7	8 - 10		5	
PESCADO						
• Filetes	300 gr	5 - 7	8 - 10			7
• Tajadas	400 gr	6 - 8	9 - 11		7	
• Entero	500 gr	6 - 8	9 - 11		7	
• Gambas	400 gr	6 - 8	9 - 11		7	
PRODUCTOS LECHEROS / QUESERÍA						
• Mantequilla	250 gr	2 - 4	5 - 7	Quitar el papel de aluminio y las partes metálicas.	10	
• Queso	250 gr	3 - 5	6 - 8	Se ha descongelado parcialmente. Se necesita el tiempo de reposo.	15	
• Nata	200 ml	5 - 7	8 - 10	La nata hay que sacarla de su recipiente y ponerla en un plato.	5	
PAN						
• 2 panecillos medianos	150 gr	1 - 2	3 - 5	Poner el pan directamente en el plato giratorio.	3	
• 4 panecillos medianos	300 gr	2 - 3	4 - 6		3	
• Pan a rebanadas	250 gr	2 - 3	4 - 6		3	
• Pan integral a rebanadas	250 gr	2 - 3	4 - 6		3	
FRUTA						
• Fresas, ciruelas, cerezas, grosellas, albaricoques	500 gr	6 - 8	9 - 10	Dar vueltas 2-3 veces	10	
• Frambuesas	300 gr	4 - 6	7 - 9	Dar vueltas 2-3 veces	10	
• Moras	250 gr	2 - 4	5 - 7	Dar vueltas 2-3 veces	6	

(*) Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de descongelamiento de carne molida de acuerdo a la norma IEC 705 par.18.3. Dar vuelta la carga a la mitad del tiempo planteado. La carga se apoya directamente sobre el plato giratorio. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2

CÓMO PROGRAMAR EL HORNO PARA MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES, CALENTAR, COCER.

1. Pulsar la tecla **"Power Level"** para seleccionar la potencia deseada ( = máximo;  = mínimo). Si no se pulsa la tecla **"Power Level"**, el horno funcionará a la máxima potencia . En el visor el indicador inferior indicará el nivel de potencia seleccionado.
2. Girar el mando **"- Time +"** para programar el tiempo deseado.
3. Pulsar la tecla **"Stop/Start"** para poner en marcha el aparato. En el visor se visualiza el tiempo y la potencia programados.
4. Al final del tiempo programado, se oír un único "beep" y en el visor aparecerá " 00:00".

- En cualquier momento es posible controlar el desarrollo de la función programada abriendo la puerta y examinando la comida. De esta forma se interrumpe la emisión de las microondas, ésta continua al cerrar la puerta.
- Si por un motivo cualquiera fuese necesario suspender la cocción sin abrir la puerta, basta pulsar el mando **"Stop/Start"**.
- Para acabar la cocción, hacer lo siguiente:
 - si la puerta del horno está abierta, pulsar 1 vez el mando **"Clock/Reset"**.
 - si el horno está funcionando, pulsar 1 vez el mando **"Clock/Reset"**.
 - si el horno está apagado y la puerta cerrada, pulsar 1 vez el mando **"Clock/Reset"**.
- El tiempo de cocción y la potencia de las microondas se pueden modificar incluso después de haber pulsado el mando **"Stop/Start"**.

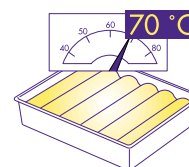
MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS

- Esta función se aconseja para todos los platos en general.
- Les permite mantener calientes los alimentos recién cocidos o calentados, sin que éstos se sequen o se peguen al recipiente de cocción.
- Planteando la posición de la manopla del selector en la posición  y tapando el alimento con un plato o con la película transparente, éste se mantendrá caliente hasta el momento de su utilización.
- Si lo prefieren, pueden dejar los alimentos que calientan directamente en el plato de servicio (teniéndolo tapado).

CALENTAR

El calentamiento de alimentos es una función en la que su horno microondas demuestra su completa utilidad y eficacia. Respecto a los métodos tradicionales, en efecto, utilizando las microondas se obtiene un evidente ahorro de tiempo y, por lo tanto, también de energía eléctrica.

- Se aconseja calentar los alimentos (sobre todo si están congelados) a una temperatura de por lo menos 70°C (¡debe quemar!). No es posible comerse los alimentos enseguida, porque estarían demasiado calientes, pero su completa esterilización está garantizada.
- Para calentar los alimentos cocidos anteriormente o congelados, respetar siempre las siguientes reglas:
 - Sacar los alimentos de los recipientes metálicos;
 - Tapar con película transparente (del tipo adecuado para hornos microondas) o papel aceitado; de esta manera el sabor natural se mantendrá totalmente y el horno se quedará más limpio; también es posible utilizar un plato al revés;
 - Si es posible, mezclar o darle vueltas a menudo, de esta manera se acelera el proceso de calentamiento;
 - Respetar con mucha atención los tiempos indicados en la confección, recordar que, en ciertas condiciones, los tiempos indicados deben ser aumentados.
- Los alimentos congelados pueden ser descongelados antes de empezar a calentarlos. Más baja es la temperatura inicial del alimento y más largo será el tiempo necesario para calentarlos.



Tiempos para calentar

Los tiempos indicados en el cuadro (manopla del temporizador) cambian según la potencia producida por su horno. El valor de la potencia producida está impreso en la puertecilla del horno, en el interior del símbolo  (ver pág. 101).

Tipo	Cantidad	niveles de potencia	Potencia 900W Tiempo (minutos)	Potencia 700W Tiempo (minutos)	Notas
ABLANDAMIENTO DE LOS ALIMENTOS					
• chocolate / glassé • mantequilla	100 gr 50-70 gr		4 - 5 0'.5"-0'.10"	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Poner en un plato. Mezclar la glassé 1 vez
ALIMENTOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5/8°C) HASTA 20/30°C					
• Yogurt • biberón	125 gr 240 gr	“ “	0'.10"-0'.15" 0'.25"-0'.30"	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Quitar el papel metálico. Calentar el biberón sin tetilla y mezclar inmediatamente después del calentamiento para uniformar la temperatura. Controlar la temperatura del contenido antes de consumir. Si la leche está a temperatura ambiente, reducir brevemente el tiempo indicado. Si usan leche en polvo, mézclenla muy bien, ya que el polvo residuo podría incendiarse. Usen leche ya esterilizada
ALIMENTOS PRECOCIDOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5/8°C) A 70°C APROX.					
• paquete de lasaña o de pasta con relleno	400 gr	“	4 - 6	6 - 8	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento precocido que se compra en el comercio para calentar a una temperatura de 70°C. Quitar el alimento de eventuales paquetes metálicos y ponerlo directamente en el plato en el cual después se come. Para un óptimo resultado, el alimento tiene que estar siempre cubierto.
• paquete de carne con arroz y/o verduras	400 gr	“	4 - 6	6 - 8	
• paquete de pescado y/o verduras	300 gr	“	3 - 5	5 - 7	
• plato de carne y/o verduras	400 gr	“	5 - 7	7 - 9	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento ya cocido para calentar a una temperatura de 70°C. Ponerlo directamente en el plato en el cual después se come, se cubre siempre con un film transparente o con un plato al revés.
• plato de pasta canelones o lasañas	400 gr	“	5 - 7	7 - 9	
• plato de pescado y/o arroz	300 gr	“	4 - 6	6 - 8	
ALIMENTOS CONGELADOS PARA CALENTAR/COCINAR (TEMP. INICIAL -18/-20°C) A 70°C APROX.					
• paquetes de lasañas y de pasta con relleno	400 gr	“	6 - 8	8 - 10	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento precocido congelado para calentar a una temperatura de 70°C directamente en su paquete: si el recipiente es metálico ponerlo directamente en el plato en el cual se come y aumentar los tiempos de algunos minutos.
• paquete de carne con arroz y/o verduras	400 gr	“	5 - 7	7 - 9	
• paquete de pescado y/o verduras precocidas	300 gr	“	3 - 5	5 - 7	
• paquete de pescado y/o verduras crudas	300 gr	“	8 - 10	10 - 12	Quitar el alimento crudo de eventuales paquetes y colocarlo en un recipiente adecuado al microondas y cubrir.
• porciones de carne y/o verduras	400 gr	“	6 - 8	8 - 10	Se consideran porciones de cualquier tipo de alimento ya cocido congelado para calentar a una temperatura de 70°C. Poner El alimento congelado en el plato en el cual después se come y cubrirlo con otro plato al revés o una pyrex. Controlar que al centro esté bien caliente; si es posible mezclar el alimento.
• porciones de pasta canelones o lasañas	400 gr	“	7 - 9	9 - 11	
• porciones de pescado y/o arroz	300 gr	“	4 - 6	6 - 8	
BEBIDAS DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5°/8°C) A 70° APROX.					
• 1 taza de agua	180 cc	“	2 - 2'.30"	2'.30"-3	Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.
• 1 taza de leche	150 cc	“	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 taza de café	100 cc	“	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 taza de caldo	300 cc	“	4 - 5	5 - 6	
BEBIDAS CON TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INICIAL 20°/30°) A 70°C APROX.					
• 1 taza de agua	180 cc	“	1'.30" - 2	2-2'.30"	Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.
• 1 taza de leche	150 cc	“	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 taza de café	100 cc	“	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 taza de caldo	300 cc	“	3 - 4	4 - 5	

C O C E R

CARNES

Se puede hacer asados o estofados. Dar la vuelta y girar los trozos gruesos que no pueden ser mezclados. Hay que poner atención para no dejarse engañar por el aspecto externo de la carne (durante y al final de la cocción), pues no se pondrá dorada como en un horno tradicional; pero en cambio se mantiene el más alto nivel de propiedades nutritivas y el sabor de las comidas.

POLLERÍA

Todos los tipos de pollería pueden ser descongelados y por lo tanto cocidos en el horno microondas. El pellejo no se asa como de costumbre: para obtener que se dore, se aconseja pincelar el pollo por fuera con mantequilla derretida o con margarina.

PESCADO

El pescado se cuece muy rápidamente y con óptimos resultados. Se puede condimentar con poca mantequilla y aceite (o también no condimentarlo). Cubrir con una película transparente. Naturalmente si hay pellejo, hay que hacerle algunos cortes; los filetes hay que distribuirlos uniformemente. **No se aconseja** cocer el pescado empanado con huevo.

Tiempo de cocción para carnes, pollería y pescado

Para volver la carne más blanda, aconsejamos añadir 1/2 de vaso de agua al principio de la cocción. Los tiempos indicados en el cuadro (manopla del temporizador) cambian según la potencia producida por su horno. El valor de la potencia producida está impreso en la puertecilla del horno, en el interior del símbolo  (ver la pág. 101).

Alimentos	Cantidades	Niveles de potencia	Potencia 900W Programación de los tiempos (minutos)	Potencia 700W Programación de los tiempos (minutos)	Notas	Tiempo de reposo (minutos)
VACA						
Albóndiga grande	900 gr		18 - 20	22 - 24	(*)	5
Albóndiga grande	800 gr	"	15 - 20	20 - 25	Amasar 500 gr de carne de vaca, molida, con huevos, jamón, pan rallado etc.	
Lomo	600 gr	"	17 - 22	22 - 27		5
Asado, garrón	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Darle la vuelta a mitad de la cocción	10
TERNERA						
Estufado	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Mezclar 2 o 3 veces	8
Asado (enrollado)	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Darle la vuelta a mitad de la cocción	10
Pulpa a rebanadas	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	No es necesario darle la vuelta	2
CERDO						
Pernil	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Darle la vuelta a mitad de la cocción	5
Asado	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Darle la vuelta a mitad de la cocción	10
Lomo	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Darle la vuelta a mitad de la cocción	8
CORDERO						
Pernil de espalda	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Darle la vuelta a mitad de la cocción	10
Hamburguesas fritas	100 gr		7 - 10	10 - 13		3
Gulasch	1,5 kg		35 - 40	45 - 50	Mezclar 2 o 3 veces	3
Salchichas	300 gr		10 - 14	14 - 19		3
POLLERÍA: POLLO						
Entero	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Darle la vuelta a mitad de la cocción	10
Mitad	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	No es necesario darle la vuelta	5
A trozos	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	No es necesario darle la vuelta	5
Pechuga	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	No es necesario darle la vuelta	3
PAVO						
A trozos	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Darle la vuelta a mitad de la cocción	8
Pechuga	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	No es necesario darle la vuelta	8
PATO						
Entero	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Darle la vuelta a mitad de la cocción	10
PESCADO						
Filetes	300 gr		4 - 6	7 - 9	Cocinar tapado	2
Rodajillas	300 gr	"	6 - 8	9 - 11	Cocinar tapado	2
Entero	500 gr	"	7 - 9	10 - 12	Cocinar tapado	2
Entero	250 gr	"	4 - 6	7 - 9	Cocinar tapado	2
Gambas	500 gr	"	6 - 8	9 - 11	Cocinar tapado	2
Tajadas	400 gr	"	6 - 8	9 - 11	Cocinar tapado	2

(*) Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción de carne molida de acuerdo a la norma IEC 705 prueba C. Cubrir el recipiente con film transparente para microondas previamente perforado en varios puntos. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2

VERDURAS

Las verduras cocidas en el horno microondas, conservan el color y el poder nutritivo más que en la cocina tradicional

Por cada 500 gr. de verduras añadir 5 cucharadas de agua.

Deben ser tapadas siempre con la película transparente.

Las más duras es mejor cortarlas a trozos (por ejemplo las zanahorias).

Darle la vuelta por lo menos 1 vez a mitad de la cocción y poner un poco de sal al final.

Tiempos de cocción para las verduras

Los tiempos indicados en el cuadro (manopla del temporizador) cambian según la potencia producida por su horno. El valor de la potencia producida está impreso en la puertecilla de su horno, en el interior del símbolo  (ver la pág. 101).

Tipo	Cantidades	Niveles de potencia	Potencia 900W	Potencia 700W	Notas	Tiempo de reposo (minutos)
			Programación de los tiempos (minutos)	Programación de los tiempos (minutos)		
• Espárragos	500 gr	5	9 - 10	11 - 12	Cortar a trozos de 2 cm	4
• Alcachofas	300 gr	"	11 - 12	12 - 13	Es preferible utilizar cabezuelas de alcachofa.	4
• Judías	500 gr	"	11 - 12	13 - 14	Cortar a trozos	4
• Brécoles	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Dividirlo por "flores"	4
• Coles de Bruselas	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Dejarlas enteras	4
• Col blanca	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Cortarla a tiras	4
• Col roja	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Cortarla a tiras	4
• Zanahorias	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	Cortar en trozos iguales	4
• Coliflor	450 gr	"	11 - 12	13 - 14	Divirla por cimas	4
• Apio	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Cortarlo en trozos	4
• Berenjena	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Cortarla a dados	4
• Puerro	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Cortarlo a tiras	4
• Hongos champiñones	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Dejarlos enteros. No es necesario añadir agua	4
• Cebollas	250 gr	"	5 - 6	7 - 8	Enteras de igual dimensión. No es necesario añadir agua.	4
• Espinacas	300 gr	"	6 - 7	8 - 9	Tapar tras haberlas lavado y escurrido.	4
• Guisantes	500 gr	"	10 - 11	12 - 13		4
• Hinojo	500 gr	"	12 - 13	14 - 15	Cortarlo en cuartos	4
• Pimientos	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	Cortarlos en trozos	4
• Patatas	500 gr	"	8 - 9	10 - 11	Cortarlas en trozos iguales	4
• Calabacines	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Cortarlos a rodajas	4

N.B: Los tiempos de cocción del cuadro tienen un valor puramente indicativo y dependen del peso, de la temperatura antes de la cocción y de la consistencia y estructura de la verdura.

SOPAS Y ARROZ

- Las sopas en general requieren una menor cantidad de líquido porque en el horno microondas la evaporación es más bien escasa. La sal se añade solamente al final de la cocción o durante el tiempo de reposo porque deshidrata.
- Es justo decir que el tiempo necesario para cocer el arroz en el horno microondas (como por otro lado, también la pasta) es más o menos igual al tiempo necesario para cocerlo en el hornillo tradicional. La ventaja de cocinar el arroz en el horno microondas es que no es necesario dar vueltas continuamente (es suficiente hacerlo 2-3 veces).
Los ingredientes se ponen todos juntos en un recipiente apropiado para el horno microondas y tapados con película transparente (para 300 gr. de arroz son necesarios 750 gr. de caldo con el horno programado a la máxima potencia por 12-15 minutos aproximadamente).
Además el arroz no se pega en el fondo del recipiente y, dado que para cocerlo es posible usar una sopera u otro recipiente que luego se pondrá en la mesa, no es necesario usar otro plato de servicio.

DORADURA

Los alimentos más difíciles de dorar durante la cocción con microondas son generalmente las chuletas, los escalopes y las pechugas de pollo. De todas formas para obtener un efecto de doradura superficial, se aconseja pincelar la parte externa con mantequilla preferiblemente mezclada con pimentón. También se encuentran salsas estudiadas expresamente para colorear los alimentos cocidos con microondas. De todas formas es necesario hacer absorber a las carnes o al pescado que se desea dorar, sustancias grasas y colorantes.

DULCES Y FRUTA

Los dulces fermentan (a potencia reducida) mucho más que con la cocción tradicional. Dado que no tienen costra, es preferible adornar la superficie con cremas o azúcar glaseado (por ejemplo al chocolate), además hay que mantenerlos tapados después de la cocción porque tienden a secarse más rápidamente que los cocinados en el horno tradicional. A la fruta hay que agujerearla si se cuece con la corteza y hay que mantenerla tapada: es importante respetar el tiempo de reposo (3-5 minutos).

Tiempos de cocción para dulces y frutas

Los tiempos indicados en el cuadro (manopla del temporizador) cambian según la potencia producida por su horno. El valor de la potencia producida está impreso en la puertecilla del horno, en el interior del símbolo  (ver pág. 101).

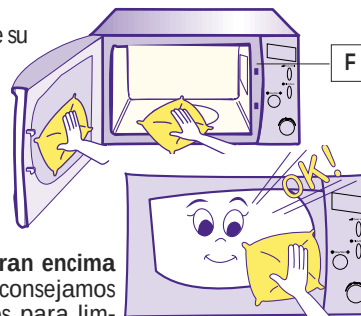
Tipo/cantidades	Niveles de potencia	Potencia 900W	Potencia 700W	Tiempo de reposo (minutos)	Observaciones y consejos
		Programación de los tiempos (minutos)	Programación de los tiempos (minutos)		
Torta de nueces (700 gr.)		13 - 17	18 - 23	5	Puede ir acompañada con cualquier tipo de crema
Torta vienesa (850 gr.)	"	17 - 21	22 - 27	5	Hay que rellenarla con mermelada
Torta de piña (800 gr.)	"	15 - 19	20 - 25	5	Las rodajas de piña se extienden en el fondo de la tortera, o también cortadas a trozos e incorporadas en la masa
Torta de manzanas (1000 gr.)	"	17 - 21	22 - 27	5	Las manzanas se ponen como decoración en la superficie
Torta de café (750 gr.)		13 - 17	18 - 23	5	Óptima rellena con una crema
Licor de huevo y marsala		1,30 - 3	4 - 6	3	Mezclar batiendo cada 30"
Peras cocidas (300 gr.)	"	3 - 5	6 - 8	3	Las peras hay que cortarlas en cuartos
Manzanas cocidas (300 gr.)	"	4 - 6	7 - 10	3	Las manzanas se cortan a rodajas.
Egg custard (750 gr)	"	14 - 16	18 - 20	5	Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción de acuerdo a las normas IEC 705, par. 17.3 respectivamente prueba A y prueba B. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág.2
Sponge cake (475 gr)	"	6 - 7	8 - 9	5	

M A N U T E N C I Ó N Y L I M P I E Z A

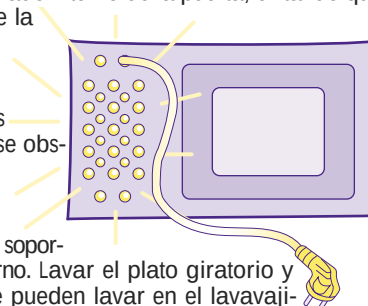
Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento y limpieza, desenchufar el aparato.

Limpieza

Gracias al esmalte especial con el que está revestida la cavidad interior de su horno, esmalte que no retiene salpicaduras u otras partículas de comida que podrían depositarse, la limpieza es la más simple. Es suficiente una esponja empapada de agua y de un poco de detergente. Mantener siempre limpio de grasa o salpicaduras de unto también la tapa de salida de las microondas (F). **No usar detergentes abrasivos, estropajos o utensilios de metal puntiagudos cuando se limpia la superficie externa del horno.** Además, tengan cuidado para que **no entre agua o detergente líquido en el interior de las aberturas de salida del aire y de los vapores que se encuentran encima del aparato.** No utilizar nunca detergentes de amoníaco. Aconsejamos además que no utilicen nunca alcohol, estropajos o detergentes para limpiar las superficies internas y sobre todo externas de la puerta, con el fin de evitar rallas u otras señales. Para asegurar un perfecto cierre, mantener siempre limpio el lado interno de la puerta, evitando que la suciedad y los residuos de comida se queden atrapados entre la puertecilla y la fachada del horno.



Limpiar regularmente los orificios de entrada del aire puestos en la parte trasera del horno de manera que con el tiempo no se obstruyan con el polvo y la acumulación de suciedad.



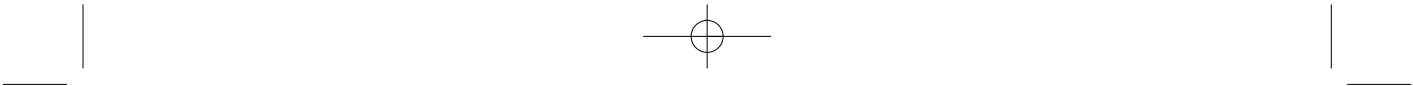
De vez en cuando es necesario quitar el plato giratorio (D) y el relativo soporte (E) para limpiarlos, así como es necesario limpiar el fondo del horno. Lavar el plato giratorio y el relativo soporte con agua enjabonada con jabón neutro (se pueden lavar en el lavavajillas). **No sumergir el plato giratorio en agua fría tras un prolongado calentamiento; el elevado choque térmico podría determinar su rotura.** El motor del plato giratorio está tapado. De todas formas, cuando se efectúa la limpieza del fondo, lleven cuidado: el agua no debe penetrar debajo del perno del plato giratorio (B).

Cuando parece que algo no funciona...

Si se verifica un defecto, diríjense al Servicio de Asistencia, en cualquier caso, antes de llamar a nuestros técnicos, conviene efectuar los siguientes simples controles

P r o b l e m a	c a u s a / r e m e d i o
El aparato no funciona	- La puerta no está bien cerrada - El enchufe no está bien introducido en la toma de corriente - La toma de corriente no funciona (controlar el fusible de la habitación). - El temporizador no ha sido programado correctamente
Se crea condensación en la superficie de cocción y en el interior del horno	Cuando se cuecen alimentos que contienen agua, es totalmente normal que el vapor que se genera en el interior del horno, salga y se condense sea en el interior del horno que en la superficie donde se cuece.
Chispas en el interior del horno	No usar recipientes metálicos en la cocción con microondas, ni bolsitas o confecciones con puntos metálicos
Los alimentos no se calientan bastante	- Seleccionar el correcto modo de cocción o aumentar el tiempo de cocción - El alimento no ha sido descongelado completamente antes de la cocción
Se queman los alimentos	Seleccionar un nivel de potencia inferior o reducir el tiempo de cocción
Los alimentos no se cuecen uniformemente	- Dar vueltas a la comida durante la cocción. Tener presente que el alimento se cuece mejor si se corta en trozos de dimensiones uniformes - El plato giratorio se ha quedado bloqueado.

En caso de que se averíe la lámpara del horno, pueden seguir utilizando el aparato sin problemas. Para sustituir la lámpara, diríjense a un Centro de Asistencia autorizado.



071IDL/04.01

