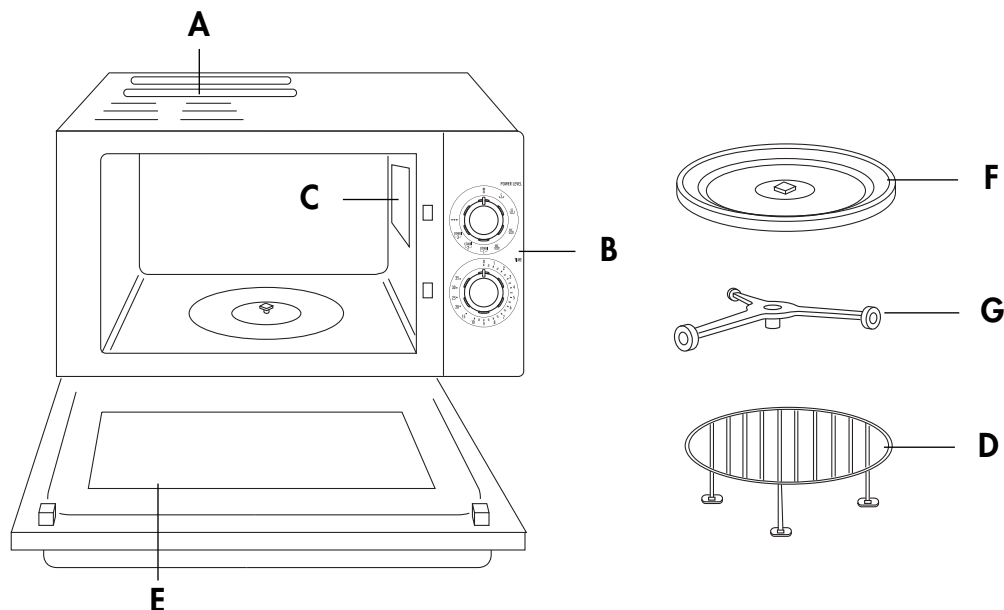


## INDICE

|                                                            |          |
|------------------------------------------------------------|----------|
| DESCRIPCIÓN. . . . .                                       | Pág. 98  |
| CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HORNO. . . . .   | Pág. 99  |
| DATOS TÉCNICOS. . . . .                                    | Pág. 99  |
| POTENCIA PRODUCIDA . . . . .                               | Pág. 99  |
| ADVERTENCIAS . . . . .                                     | Pág. 100 |
| CONEXIÓN ELÉCTRICA. . . . .                                | Pág. 101 |
| INSTALACIÓN. . . . .                                       | Pág. 101 |
| VAJILLA QUE SE DEBE UTILIZAR . . . . .                     | Pág. 102 |
| DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS. . . . .                         | Pág. 102 |
| ACCESORIOS EN DOTACIÓN. . . . .                            | Pág. 102 |
| CONSEJOS PARA UNA CORRECTA UTILIZACIÓN DEL HORNO . . . . . | Pág. 103 |
| FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS . . . . .                          | Pág. 104 |
| FUNCIÓN SÓLO GRILL . . . . .                               | Pág. 111 |
| FUNCIÓN COMBI MICROONDAS + GRILL . . . . .                 | Pág. 113 |
| MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA. . . . .                            | Pág. 115 |

## DESCRIPCIÓN

- A** Grill
- B** Panel de mandos
- C** Tapa de salida de las microondas
- D** Parrilla
- E** Lado interior de la puerta
- F** Plato giratorio
- G** Soporte del plato giratorio



## CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HORNO

| ¿Qué quiero hacer?                                                                                   | ¿Qué función elijo?                                |                                                                                   | Instruccio-nes<br>para el uso<br>pág. | Cuadro<br>cantidad/tiemp<br>o pag. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| • Descongelar                                                                                        | <b>Sólo microondas</b>                             |  | 210W                                  | 104<br>105                         |
| • Derretir la mantequilla y<br>ablandar los quesos                                                   | <b>Sólo microondas</b>                             |  | 360W                                  | 104<br>108                         |
| • Cocer dulces                                                                                       |                                                    |  | 540W                                  | 110<br>110                         |
| • Cocer verdura                                                                                      |                                                    |                                                                                   |                                       | 104<br>109                         |
| • Cocer pescado                                                                                      |                                                    |                                                                                   |                                       | 109<br>109                         |
| • Cocer arroz, sopa, lasañas                                                                         | <b>Sólo microondas</b>                             |  | 720W                                  | 110<br>109                         |
| • Calentar los alimentos ya cocidos                                                                  |                                                    |                                                                                   |                                       | 107<br>109                         |
| • Cocer fruta                                                                                        |                                                    |  | 900W                                  | 110<br>110                         |
| <b>Función combi microondas + grill</b>                                                              |                                                    |                                                                                   |                                       |                                    |
| • Cocer verduras gratinadas,<br>lasaña, pasta al horno y todo<br>tipo de asados.                     | <b>Combi 1</b><br><b>Combi 2</b><br><b>Combi 3</b> |                                                                                   |                                       | 113<br>114<br>114                  |
| • Emparrillar de forma<br>tradicional las hamburguesas,<br>chuletas, salchichas, pan<br>tostado etc. | <b>Sólo grill</b>                                  |  |                                       | 111<br>112                         |

## DATOS TÉCNICOS

Dimensiones externas (LXHP) 510x320x440

Peso aproximado

17 kg.

Dimensiones internas (LXHP) 350x210x330

Para ulteriores detalles se ruega consultar la placa característica, situada en el aparato. Este aparato cumple la directiva europea 2004/108/CE sobre la compatibilidad electromagnética y el reglamento europeo n° 1935/2004 del 27-10-2004 acerca de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos. El producto se encuentra clasificado en el Grupo 2, Clase B de los equipos ISM. El Grupo 2 comprende todos los equipos ISM (industriales, científicos o médicos) en los que las radiofrecuencias son generadas intencionalmente y/o utilizadas bajo la forma de emisiones electromagnéticas para el tratamiento de materiales y en equipos para la electroerosión. Pertenecen a la Clase B los equipos para uso doméstico o utilizados en establecimientos directamente conectados a una red eléctrica de voltaje bajo para el abastecimiento de edificios destinados al uso doméstico.

## POTENCIA PRODUCIDA

La potencia producida en wat de su horno se encuentra en la placa de datos 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 modelos la potencia máxima en WATT, está indicada también en el símbolo al lado, en la puertecilla.

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

## ADVERTENCIAS

**Leer atentamente las instrucciones que siguen y conservarlas para futuras consultas.**

**N.B. Este horno ha sido proyectado para descongelar, calentar y cocer alimentos en el ambiente doméstico. No deberá utilizarse para otras finalidades ni deberá ser modificado o alterado de ningún modo.**

**Este horno microondas no se ha concebido para utilizarlo dentro de un mueble o empotrado.**

- 1) ATENCION: Si la puerta o los cierres herméticos de la puerta del horno están estropeados, no utilizar el horno hasta que éste haya sido reparado por un especialista (formado por el fabricante o por el servicio clientes del vendedor).
- 2) ATENCIÓN: Efectuar operaciones de mantenimiento y reparación, que comportan la remoción de protecciones que protegen contra la exposición a las microondas, reviste peligro para toda persona sin una preparación específica.
- 3) ATENCIÓN: No calentar líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados herméticamente que podrían explotar. No cocer ni calentar huevos en el microondas sin pelar ya que podrían explotar incluso después de la cocción.
- 4) ATENCION: Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Mantenga a los niños alejados del horno. No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato, o no ser que estén vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación a su seguridad para que sean conscientes de los peligros relacionados con un uso inadecuado.  
Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 5) ATENCION : cuando el aparato funciona en el modo combinado, los niños deberían utilizarlo únicamente bajo la supervisión de un adulto a causa de las altas temperaturas alcanzadas.
- 6) No intentar encender el horno con la puerta abierta, manipulando los dispositivos de seguridad.
- 7) No encender el horno con objetos de cualquier tipo atrapados entre la parte frontal del horno y la puerta. Usar un paño húmedo y detergentes no abrasivos para mantener siempre limpia la parte interna de la puerta (E). No dejar que se acumule suciedad o restos de comida entre la parte frontal del horno y la puerta.
- 8) No encender el horno con el cable de alimentación o la clavija estropeados ya que podrían provocar descargas eléctricas. Si el cable de alimentación está estropeado, tendrá que ser reemplazado por el constructor o por el servicio de asistencia técnica de este último, o en cualquier caso por una persona con la suficiente capacitación, al fin de prevenir cualquier riesgo.
- 9) Si sale humo por el horno, apagar el aparato o desenchufarlo de la corriente sin abrir la puerta para sofocar las eventuales llamas.
- 10) Utilizar exclusivamente utensilios para hornos microondas. Para evitar recalentamientos con el consiguiente riesgo de incendio aconsejamos mantener vigilado el horno cuando se cocina comida en recipientes de plástico, cartón u otro material inflamable o cuando se calientan pequeñas cantidades de comida.
- 11) No introducir el plato giratorio en el agua si está aún muy caliente. El shock térmico podría provocar su rotura.
- 12) Cuando se utilizan la función "Sólo MICROONDAS" y la función "COMBINADA MICROONDAS" no calentar el horno (sin alimentos) ni encenderlo cuando está vacío ya que podrían producirse chispas.
- 13) Antes de utilizar el horno, asegurarse de que los utensilios y recipientes sean específicos para microondas (consultar la sección " Vajilla que se debe utilizar " ).
- 14) El aparato se calienta durante el uso. No tocar las resistencias dentro del horno.
- 15) Cuando se calientan líquidos (agua, café, leche, etc..) puede suceder que, por efecto, de la ebullición retardada, el contenido empiece de repente a hervir y se derrame bruscamente provocando quemaduras. Para evitarlo, antes de calentar los líquidos, poner una cuchara de plástico resistente al calor o un bostoncito de vidrio en el recipiente. De todas formas manipular el recipiente con mucho cuidado.
- 16) No calentar licores de alta graduación ni grandes cantidades de aceite. ¡Podrían incendiarse!
- 17) Para evitar el peligro de quemaduras, agitar o mezclar el contenido y controlar la temperatura de los biberones y "potitos" antes de consumirlos. Es aconsejable también agitar o mezclar la comida para garantizar una temperatura homogénea. Si se usan esterilizadores para biberones comercializados, antes de encender el horno comprobar SIEMPRE que el recipiente contenga la cantidad de agua indicada por el fabricante.
- 18) Si no limpia el horno, la superficie puede deteriorarse. Lo cual puede influir negativamente en la duración de la vida del aparato y, además, crear posibles situaciones de peligro.
- 19) No use detergentes abrasivos ni raspadores de metal para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que su superficie podría estropearse y romperse.
- 20) Todos los hornos microondas han sido sometidos a tests y aprobados para responder a las normativas vigentes de seguridad y compatibilidad electromagnética. Como medida de

precaución, los fabricantes de marcapasos recomiendan mantener una distancia mínima de 20-30 cm entre un horno microondas encendido y un marcapasos para evitar interferencias con el marcapasos. Si por cualquier motivo, sospecha que se ha producido dicha interferencia, apague inmediatamente el horno microondas y póngase en contacto con el fabricante del marcapasos.

- 21) Si el horno se recalienta (utilización prolongada, uso en vacío, etc.), puede apagarlo con el termostato de seguridad. Cuando se haya enfriado, el horno funcionará de nuevo regularmente.
- 22) Cuando el aparato está funcionando, la puerta y la superficie externa pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- 23) Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No se contempla su uso en: entornos usados como cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo, casas rurales, hoteles, moteles y otras estructuras de hospedaje, particulares que alquilan habitaciones.
- 24) No haga funcionar el aparato con un timer externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- 25) El aparato debe situarse para funcionar con la parte trasera junto a la pared.

**NOTA BENE:** cuando se enciende el aparato por primera vez, durante 10 minutos aproximadamente, puede desprenderse un olor a "nuevo" y un poco de humo. La única causa de ello es la presencia de sustancias de protección aplicadas a las resistencias.

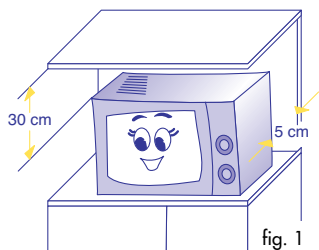
## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conectar el aparato sólo con tomas de corriente 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

**conectada con una toma de tierra eficaz: el Productor no se hace cargo de cualquier responsabilidad que derive del no haber cumplido con esta norma.**

## INSTALLAZIONE

- 1) Saque el horno del embalaje, quite la protección que contiene el plato giratorio (F), el soporte relativo (G) y todos los accesorios. Compruebe que el soporte (G) encaje correctamente.
- 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 una superficie estable a una altura de **por lo menos 85 cm**, fuera del alcance de los niños ya que la puerta de cristal puede alcanzar, durante la cocción, temperaturas elevadas.

- 4) 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, 30 cm encima del horno** (ver fig. 1).

**Verificar además que el cable de alimentación no esté en contacto con la pared posterior del horno, la cual puede alcanzar, durante la cocción con grill, temperaturas elevadas.**

- 5) 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, al lado y detrás del aparato) estén **SIEMPRE DESPEJADAS** (Ver Fig. 2 y Fig. 3).
- 6) No quite la película transparente pegada en el lado interno de la puerta (Ver Fig. 4).
- 7) La mayoría de los aparatos electrónicos modernos (tv, radio, equipo estéreo, etc.) están apantallados contra señales de radiofrecuencia (RF). Sin embargo, algunos aparatos electrónicos pueden no estar apantallados contra señales de radiofrecuencia procedentes de un horno microondas. Le aconsejamos mantener una distancia mínima de 1-2 metros entre estos aparatos y el horno encendido.

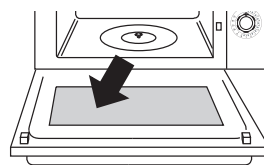
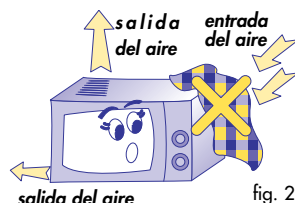


fig. 4

## VAJILLA QUE SE DEBE UTILIZAR

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). Puede usar también recipientes de plástico resistente al calor pero solamente para las cocciones "sólo microondas". De todas formas, si sigue dudando sobre si usar o no un recipiente determinado, puede realizar esta prueba sencilla: introduzca el recipiente vacío en el horno durante 30 segundos con la potencia al máximo (función "sólo microondas"). Si el recipiente permanece frío o si se calienta solo ligeramente significa que es adecuado para la cocción en microondas. Si por el contrario se calienta excesivamente (o se producen chispas), el recipiente no es adecuado. Para calentar brevemente los alimentos 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 giratorio (F) sacando el soporte (G) de la propia sede. Hay que tener presente que en estas condiciones, para garantizar resultados satisfactorios, es necesario mezclar la comida y girar el recipiente varias veces durante la cocción. **No son apropiados para la cocción con microondas los recipientes de metal, madera, junco y cristal.** Es oportuno recordar que, dado que las microondas 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. Si se está usando el horno en **sólo grill** es posible utilizar todos los tipos de recipientes de horno (ver el cuadro).

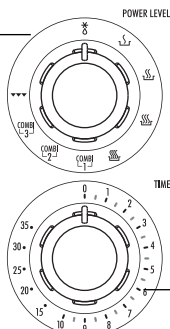
|                           | Vidrio | Cerámica | Porcelana | Vajilla de barro cocido | Recipientes plásticos para microondas | Tazas de papel (*) | Platos de papel (*) | Pyrex | Cartoncillo (*) | Recipientes metálicos | Vajillas con suplemento de metal | Hojas especiales para el asado |
|---------------------------|--------|----------|-----------|-------------------------|---------------------------------------|--------------------|---------------------|-------|-----------------|-----------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| <b>Sólo microondas</b>    | SI     | SI       | SI        | SI                      | SI                                    | SI                 | SI                  | SI    | SI              | NO                    | NO                               | SI                             |
| <b>Sólo grill</b>         | NO     | SI       | SI        | SI                      | NO                                    | NO                 | NO                  | SI    | NO              | SI                    | SI                               | SI                             |
| <b>microondas + grill</b> | NO     | SI       | SI        | SI                      | NO                                    | NO                 | NO                  | SI    | NO              | NO                    | NO                               | SI                             |

(\*) Se il tempo è troppo lungo è possibile che s'incendino.

## DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

### MANDO FUNCIONES:

Girar el mando para situarlo en la función deseada.



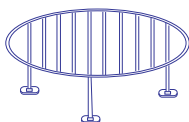
### MANDO TEMPORIZADOR TIME:

CON ESTE MANDO SE PUEDE INICIAR CUALQUIER OPERACIÓN

Girar en sentido horario de 1 a 35 minutos (cuando caduca el tiempo, el horno se apaga) y emite un señal acústico.

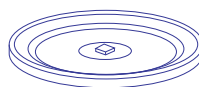
## ACCESORIOS EN DOTACIÓN

### PARRILLA



**Función Sólo grill:**  
para todas las clases de empanilladas.

### PLATO GIRATORIO



El plato giratorio se utiliza para **todas las funciones**

## CONSEJOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS MICROONDAS

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 reci-

piente, 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 la 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 **remove** 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. 5).**
- 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. 6).
- 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.

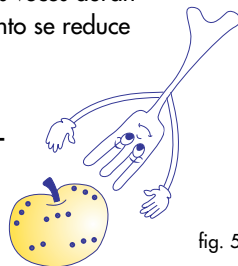


fig. 5

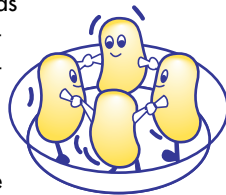


fig. 6

## FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS

Esta función es adecuada para:

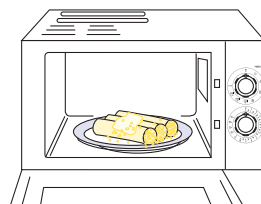
- Mantener calientes los alimentos pág. 105
- Descongelar .....pág. 105
- Calentar .....pág. 107
- Cocer estofado, carne de conejo o de ave, fruta, verdura, arroz, menestra, pescado .....pág. 109

### Avviare il forno con la funzione solo microonde

1

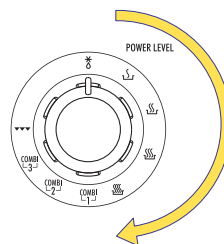
Colocar el alimento en un recipiente adecuado a la cocción microondas y ponerlo en el centro del plato giratorio.

**Nota: No se debe calentar el horno anteriormente.**



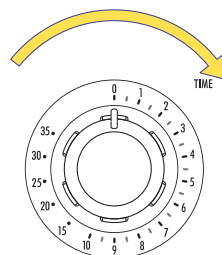
2

Seleccionar la potencia deseada girando el mando funciones para situarlo en uno de los 5 símbolos relativos a la potencia microondas.



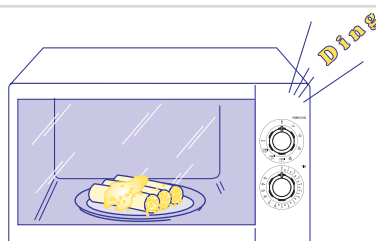
3

Programar el tiempo de cocción deseado, dando vueltas al mando **Time** temporizador en el sentido de las agujas del reloj.



4

Transcurrido el tiempo programado, un **señal acústico** indica que la cocción se ha acabado



Se puede interrumpir el funcionamiento en cualquier momento situando el mando **Time** temporizador en la posición "0" y se puede modificar también la duración de la cocción (durante ésta) girando el mando en uno sentido o en el otro.

Durante la cocción es posible controlar cómo se desarrolla abriendo la puerta e inspeccionando el alimento. Dicho acto interrumpe el funcionamiento que continuará cerrando la puerta.

## **UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA DESCONGELAR**

- Situar el mando funciones en la posición “ \* ” y programar con el mando temporizador el tiempo deseado.
- 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 congelador . 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

| Tipo                                                 | Cantidad | Mando funciones | Tiempo de cocción | Notas                                                                                                                                                                                       | Tiempo de reposo (minutos) |
|------------------------------------------------------|----------|-----------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>CARNE</b>                                         |          |                 |                   |                                                                                                                                                                                             |                            |
| • Asado (cerdo, vaca, ternera, etc.)                 | 1 kg     | ✳<br>8          | 35 - 40           |                                                                                                                                                                                             | 20                         |
| • Bistec, chuletas, rebanadillas                     | 200 gr   | "               | 8 - 10            |                                                                                                                                                                                             | 5                          |
| • Estufado, goulasch                                 | 500 gr   | "               | 16 - 18           |                                                                                                                                                                                             | 10                         |
| • Molido                                             | 500 gr   | "               | 15 - 18           | (*)                                                                                                                                                                                         | 15                         |
| • "                                                  | 250 gr   | "               | 12 - 14           |                                                                                                                                                                                             | 10                         |
| • Hamburguesas                                       | 200 gr   | "               | 9 - 11            |                                                                                                                                                                                             | 10                         |
| • Salchichas                                         | 300 gr   | "               | 11 - 13           |                                                                                                                                                                                             | 10                         |
| <b>AVES</b>                                          |          |                 |                   |                                                                                                                                                                                             |                            |
| • Pato, pavo                                         | 1,5 kg   | "               | 45 - 50           | Cuando se acaba el tiempo de reposo, lavar debajo del agua caliente para eliminar el eventual hielo.                                                                                        | 20                         |
| • Pollo entero                                       | 1,5 kg   | "               | 45 - 50           |                                                                                                                                                                                             | 20                         |
| • Pollo a trozos                                     | 500 gr   | "               | 15 - 18           |                                                                                                                                                                                             | 10                         |
| • Pechuga de pollo                                   | 300 gr   | "               | 13 - 15           |                                                                                                                                                                                             | 10                         |
| <b>VERDURAS</b>                                      |          |                 |                   | Las verduras congeladas no necesitan ser descongeladas antes de la cocción.                                                                                                                 |                            |
| <b>PESCADO</b>                                       |          |                 |                   |                                                                                                                                                                                             |                            |
| • Filetes                                            | 300 gr   | "               | 12 - 14           |                                                                                                                                                                                             | 7                          |
| • Tajadas                                            | 400 gr   | "               | 13 - 15           |                                                                                                                                                                                             | 7                          |
| • Entero                                             | 500 gr   | "               | 16 - 18           |                                                                                                                                                                                             | 7                          |
| • Gambas                                             | 400 gr   | "               | 13 - 15           |                                                                                                                                                                                             | 7                          |
| <b>PRODUCTOS LECHEROS/QUESERÍA</b>                   |          |                 |                   |                                                                                                                                                                                             |                            |
| • Mantequilla                                        | 250 gr   | "               | 8 - 10            | Quitar el papel de aluminio y las partes metálicas.<br>Se ha descongelado parcialmente. Se necesita el tiempo de reposo.<br>La nata hay que sacarla de su recipiente y ponerla en un plato. | 10                         |
| • Queso                                              | 250 gr   | "               | 9 - 11            |                                                                                                                                                                                             | 15                         |
| • Nata                                               | 200 ml   | "               | 11 - 13           |                                                                                                                                                                                             | 5                          |
| <b>FRUTA</b>                                         |          |                 |                   |                                                                                                                                                                                             |                            |
| • Fresas, ciruelas, cerezas, grosellas, albaricoques | 500 gr   | "               | 11 - 13           | Dar vueltas 2-3 veces                                                                                                                                                                       | 10                         |
| • Frambuesas                                         | 300 gr   | "               | 7 - 9             | Dar vueltas 2-3 veces                                                                                                                                                                       | 10                         |
| • Moras                                              | 250 gr   | "               | 5 - 7             | Dar vueltas 2-3 veces                                                                                                                                                                       | 6                          |

### DESCONGELAR EL PAN

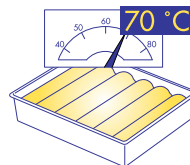
Para obtener un buen pan caliente y fragante, programe las microondas para la potencia máxima (30 segundos aproximadamente por cada 100 g de pan); cuando el pan esté blando al tacto, programe la función sólo GRILL durante 3 -4 minutos.

Coloque el pan directamente sobre el plato giratorio.

(\*) Estas indicaciones son idóneas para efectuar el Test de Descongelación de carne molida según la Norma 60705, Pár. 13.3 (véase pág. 2). Dé la vuelta a la carga en mitad del tiempo programado. Apoye directamente la carga a descongelar sobre el plato giratorio. Ulteriores informaciones, también relativas a otros Tests de Prestación según la Norma 60705, aparecen en la tabla de la pág. 2.

## UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA 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.
- Alimentos y bebidas pueden ser calentados por breve tiempo en recipientes de papel o de plástico. De todas formas, estos recipientes pueden deformarse si el tiempo de cocción es dura mucho.

## Tiempos de calentamiento

| Tipo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Cantidad                                                           | Mando funciones                                                                   | Tiempo de cocción                                                | Notas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ABLANDAMIENTO DE LOS ALIMENTOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                    |                                                                                   |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>chocolate/glassé</li> <li>mantequilla</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 100 gr<br>50 -70 gr                                                |  | 5 - 6<br>0',7" - 0',12"                                          | Poner en un plato. Mezclar la glassé 1 vez                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ALIMENTOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5/8°C) HASTA 20/30°C</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                    |                                                                                   |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Yogurt</li> <li>biberón</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 125 gr<br>240 gr                                                   | "<br>"                                                                            | 0',12" - 0',17"<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>ALIMENTOS PRECOCIDOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5/8°C) HASTA 70°C APROX.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                    |                                                                                   |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>paquete de lasaña o de pasta con relleno</li> <li>paquete de carne con arroz y/o verduras</li> <li>paquete de pescado y/o verduras</li> <li>plato de carne y/o verduras</li> <li>plato de pasta canelones o lasañas</li> <li>plato de pescado y/o arroz</li> </ul>                                                                          | 400 gr<br>400 gr<br>300 gr<br>400 gr<br>400 gr<br>300 gr           | "<br>"<br>"<br>"<br>"<br>"                                                        | 6 - 8<br>6 - 8<br>5 - 7<br>7 - 8<br>7 - 8<br>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.<br><br>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.                                                                                                                                            |
| <b>ALIMENTOS CONGELADOS PARA CALENTAR/COCINAR (TEMP. INICIAL -18°/-20°C) HASTA 70°C APROX.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                    |                                                                                   |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>paquetes de lasañas y de pasta con relleno</li> <li>paquete de carne con arroz y/o verduras</li> <li>paquete de pescado y/o verduras precocidas</li> <li>paquete de pescado y/o verduras crudas</li> <li>porciones de carne y/o verduras</li> <li>porciones de pasta canelones o lasañas</li> <li>porciones de pescado y/o arroz</li> </ul> | 400 gr<br>400 gr<br>300 gr<br>300 gr<br>400 gr<br>400 gr<br>300 gr | "<br>"<br>"<br>"<br>"<br>"<br>"                                                   | 8 - 10<br>7 - 8<br>5 - 7<br>10 - 12<br>8 - 10<br>9 - 11<br>6 - 8 | 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.<br><br>Quitar el alimento crudo de eventuales paquetes y colocarlo en un recipiente adecuado al microondas y cubrir.<br><br>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. |
| <b>BEBIDAS DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5°/8°C) HASTA 70°C APROX.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                                                                                   |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 taza de agua</li> <li>1 taza de leche</li> <li>1 taza de café</li> <li>1 taza de caldo</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                         | 180 cc<br>150 cc<br>100 cc<br>300 cc                               | "<br>"<br>"<br>"                                                                  | 1'.30" - 2<br>1 - 1'.30"<br>1 - 1'.30"<br>3 - 4                  | Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente.<br>Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INIZIALE 20°/30°C) HASTA 70°C APROX.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    |                                                                                   |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 taza de agua</li> <li>1 taza de leche</li> <li>1 taza de café</li> <li>1 taza de caldo</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                         | 180 cc<br>150 cc<br>100 cc<br>300 cc                               | "<br>"<br>"<br>"                                                                  | 1 - 1'.30"<br>0'.30" - 1<br>0'.30" - 1<br>2 - 3                  | Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente.<br>Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA COCINAR

### CARNES

Cuando se cuecen carnes con la función sólo microondas, se aconseja taparlas con película transparente adecuada para hornos microondas, de esta manera se favorece una mejor distribución del calor y se evita que se deshidraten demasiado resultando secas y estoposas. Esta función es adecuada para estofados, gulasch, pechugas de pollo, etc. Para cocer asados, brochetas etc, es mejor usar la cocción en secuencia "microondas y grill".

### 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.

### VERDURAS

Las verduras cocidas en el horno microondas, conservan el color y el poder nutritivo más que en la cocina tradicional. Antes de empezar la cocción, lávenlas y límpienlas. Las de mayores dimensiones hay que cortarlas a trozos uniformes. Por cada 500 gr. de verduras añadir 5 cucharadas de agua (Las verduras fibrosas requieren más agua). Las verduras hay que cubrirlas **siempre** con película transparente. Darle la vuelta por lo menos 1 vez a mitad de la cocción y poner un poco de sal al final.

### Tiempos de cocción

| Tipo                 | Cantidad | Mando funciones                                                                     | Tiempo de cocción | Notas                                                    | Tiempo de reposo (minutos) |
|----------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>PESCADO</b>       |          |                                                                                     |                   |                                                          |                            |
| • Filetes            | 300 gr   |    | 4 - 6             | Cubrir con película                                      | 2                          |
| • Rodajillas         | 300 gr   | "                                                                                   | 5 - 7             | Cubrir con película                                      | 2                          |
| • Entero             | 500 gr   | "                                                                                   | 8 - 10            | Cubrir con película                                      | 2                          |
| • Entero             | 250 gr   | "                                                                                   | 4 - 6             | Cubrir con película                                      | 2                          |
| • Tajadas            | 400 gr   | "                                                                                   | 5 - 7             | Cubrir con película                                      | 2                          |
| • Gambas             | 500 gr   | "                                                                                   | 5 - 7             | Cubrir con película                                      | 2                          |
| <b>VERDURAS</b>      |          |                                                                                     |                   |                                                          |                            |
| • Espárragos         | 500 gr   |    | 9 - 11            | Cortar a trozos de 2 cm                                  | 4                          |
| • Alcachofas         | 300 gr   | "                                                                                   | 10 - 12           | Es preferible utilizar cabezuelas de alcachofa.          | 4                          |
| • Judías             | 500 gr   | "                                                                                   | 11 - 13           | Cortar a trozos                                          | 4                          |
| • Brécoles           | 500 gr   | "                                                                                   | 7 - 9             | Dividirlo por "flores"                                   | 4                          |
| • Coles de Bruselas  | 500 gr   | "                                                                                   | 7 - 9             | Dejarlas enteras                                         | 4                          |
| • Col blanca         | 500 gr   | "                                                                                   | 7 - 9             | Cortarla a tiras                                         | 4                          |
| • Col roja           | 500 gr   | "                                                                                   | 7 - 9             | Cortarla a tiras                                         | 4                          |
| • Zanahorias         | 500 gr   | "                                                                                   | 9 - 11            | Cortar en trozos iguales                                 | 4                          |
| • Califlor           | 500 gr   | "                                                                                   | 11 - 13           | Dividirla por cimas                                      | 4                          |
| • Apio               | 500 gr   | "                                                                                   | 7 - 9             | Cortarlo en trozos                                       | 4                          |
| • Berenjena          | 500 gr   | "                                                                                   | 6 - 8             | Cortarla a dados                                         | 4                          |
| • Puerro             | 500 gr   | "                                                                                   | 6 - 8             | Cortarlo a tiras                                         | 4                          |
| • Hongos champiñones | 500 gr   | "                                                                                   | 6 - 8             | Dejarlos enteros. No es necesario añadir agua            | 4                          |
| • Cebollas           | 250 gr   | "                                                                                   | 5 - 7             | Enteras de igual dimensión. No es necesario añadir agua. | 4                          |
| • Espinacas          | 300 gr   | "                                                                                   | 6 - 8             | Tapar tras haberlas lavado y escurrido.                  | 4                          |
| • Guisantes          | 500 gr   | "                                                                                   | 10 - 12           |                                                          | 4                          |
| • Hinojo             | 500 gr   | "                                                                                   | 12 - 14           | Cortarlo en cuartos                                      | 4                          |
| • Pimientos          | 500 gr   | "                                                                                   | 9 - 11            | Cortarlos en trozos                                      | 4                          |
| • Patatas            | 500 gr   | "                                                                                   | 8 - 10            | Cortarlas en trozos iguales                              | 4                          |
| • Calabacines        | 500 gr   | "                                                                                   | 7 - 9             | Cortarlos a rodajas                                      | 4                          |
| <b>CARNES</b>        |          |                                                                                     |                   |                                                          |                            |
| • Goulash            | 1,5 kg   | "                                                                                   | 40 - 42           | Cocinar destapado y remover 2-3 veces.                   | 4                          |
| • Pechugas de pollo  | 500 gr   |  | 10 - 12           | Darles la vuelta a mitad de la cocción (*)               | 10                         |
| • Albóndiga grande   | 900 gr   | "                                                                                   | 18 - 20           |                                                          | 3                          |

(\*) Estas indicaciones son idóneas para efectuar el Test de Cocción de carne molida según la Norma 60705, Pár. 12.3.3. Cubra el recipiente con película transparente apta para hornos microondas. Ulteriores informaciones, también relativas a otros Tests de Prestación según la Norma 60705, aparecen en la tabla de la pág. 2.

## 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.

## 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

| Tipo/cantidades              | Mando funciones                                                                     | Tiempo de cocción | Tiempo de reposo (minutos) | Notas                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Torta de nueces (700 gr.)    |  | 11 - 13           | 5                          | Puede ir acompañada con cualquier tipo de crema                                                                                                                                                                                     |
| Torta vienesa (850 gr.)      | "                                                                                   | 15 - 17           | 5                          | Hay que rellenarla con mermelada                                                                                                                                                                                                    |
| Torta de piña (800 gr.)      | "                                                                                   | 13 - 15           | 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.) | "                                                                                   | 15 - 17           | 5                          | Las manzanas se ponen como decoración en la superficie                                                                                                                                                                              |
| Torta de café (750 gr.)      | "                                                                                   | 11 - 13           | 5                          | Óptima rellena con una crema                                                                                                                                                                                                        |
| Licor de huevo y marsala     |  | 1 - 1',30"        | 3                          | Mezclar batiendo cada 30"                                                                                                                                                                                                           |
| Peras cocidas (300 gr.)      |  | 2 - 3             | 3                          | Las peras hay que cortarlas en cuartos                                                                                                                                                                                              |
| Manzanas cocidas (300 gr.)   | "                                                                                   | 3 - 4             | 3                          | Las manzanas se cortan a rodajas.                                                                                                                                                                                                   |
| Egg custard (750 gr)         | "                                                                                   | 12 - 14           | 5                          | Estas indicaciones son idóneas para efectuar el Test de Cocción según la Norma 60705, Pár. 12.3.1.                                                                                                                                  |
| Sponge cake (475 gr)         | "                                                                                   | 4 - 6             | 5                          | Estas indicaciones son idóneas para efectuar el Test de Cocción según la Norma 60705, Pár. 12.3.2. Ulteriores informaciones, también relativas a otros Tests de Prestación según la Norma 60705, aparecen en la tabla de la pág. 2. |

## FUNCIÓN SÓLO GRILL

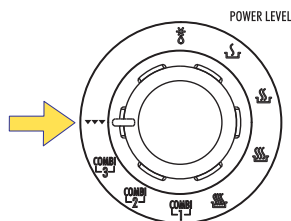
Esta función es adecuada para:

- Cualquier tipo de empanada tradicional, por ejemplo: hamburguesas, chuletas, wüstel, pan tostado, ect.. . . . .pág. 112

### Poner en marcha en horno en la función sólo grill

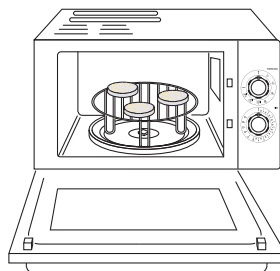
1

Girar el mando funciones para situarlo en la posición ▼▼▼



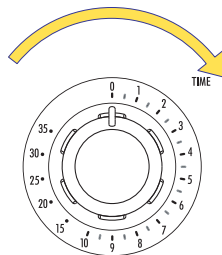
2

Poner los alimentos en el horno sobre la parrilla, apoyada sobre el plato giratorio que, durante el asado, recogerá la grasa que gotea.



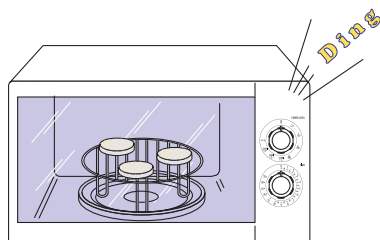
3

Programar el tiempo de cocción deseado, girando el mando **Time** temporizador. Girar los alimentos a mitad de la cocción.



4

Transcurrido el tiempo programado, una **señal acústica** indicará que la cocción se ha acabado.



Se puede interrumpir el funcionamiento en cualquier momento situando el mando **Time** temporizador en la posición "0" y se puede modificar también la duración de la cocción (durante ésta) girando el mando en uno sentido o en el otro.

Durante la cocción es posible controlar cómo se desarrolla abriendo la puerta e inspeccionando el alimento. Dicho acto interrumpe el funcionamiento que continuará cerrando la puerta.

## UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO HORNO GRILL PARA EMPARRILLAR

Con esta función se puede hacer apetitosas emparrilladas de cualquier clase.

No precalentar nunca el horno.

A todos los manjares hay que darles la vuelta a mitad de la cocción dado que la resistencia grill irradia sólo por la parte alta del horno.

**Cuando se abre la puerta para controlar la cocción, la temperatura de la zona superior será alta:** tener cuidado y usar siempre los guantes para horno. Cerrar siempre la puerta tras haber controlado la cocción.

### Tiempos de cocción

| Tipo                             | Cantidad    | Mando funciones | Tiempo de cocción | Notas                                                                                                               |
|----------------------------------|-------------|-----------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Chuletas de ternera o de cerdo | 2           | ▼▼▼             | 22-27             | Darle la vuelta después de 12 minutos.                                                                              |
| • Salchichas                     | 2           | "               | 28-32             | Siempre hay que pincharlas. Si son gordas, es mejor cortarlas por la mitad. Darles la vuelta después de 15 minutos. |
| • Hamburguesas                   | 3           | "               | 28-32             | Darle la vuelta después de 12 minutos.                                                                              |
| • Pan tostado                    | 2 rebanadas | "               | 7-8               | Cortar bien los bordes. Darles la vuelta después de 4-5 minutos.                                                    |

## FUNCIONAMIENTO MICROONDAS + GRILL

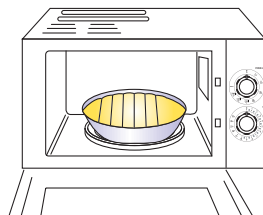
Esta función es adecuada para:

- cocer lasaña, verduras gratinadas,
- grandes pedazos de carnes, aves. . . . .pág. 114

### Poner en marcha en horno en la función combi microondas + grill

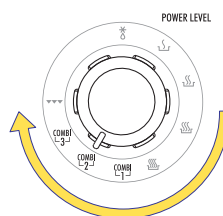
1

Ponga los alimentos en un recipiente apto para la cocción con microondas y grill y colóquelo en el centro del plato giratorio.



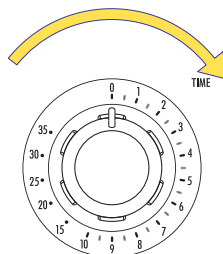
2

Gire el mando funciones para seleccionar una de las posiciones "combi" disponibles.



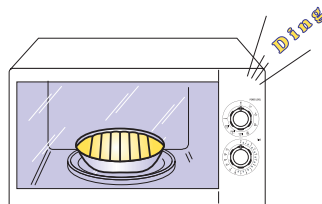
3

Programar el tiempo de cocción deseado girando el mando **Time** temporizador en el sentido de las agujas del reloj.



4

Transcurrido el tiempo programado, una **señal acústica** indicará que la cocción se ha acabado.



Se puede interrumpir el funcionamiento en cualquier momento situando el mando **Time** temporizador en la posición "0" y se puede modificar también la duración de la cocción (durante ésta) girando el mando en uno sentido o en el otro.

Durante la cocción es posible controlar cómo se desarrolla abriendo la puerta e inspeccionando el alimento. Dicho acto interrumpe el funcionamiento que continuará cerrando la puerta.

## UTILIZAR LA FUNCIÓN SECUENCIAL MICROONDAS + GRILL

Esta función es adecuada para cocer con las microondas y gratinar las comidas. Es pero necesario seguir estos consejos:

- no se debe calentar el horno anteriormente;
- no condimentar los alimentos (añadir solo 1/2 vaso de agua para mantener mórbida la carne;
- Dar la vuelta a los asados y a los trozos grandes de carne a mitad de la cocción.
- Para controlar la cocción de los alimentos, abrir la puerta del horno. Al abrir la puerta se interrumpe el funcionamiento de microondas y el funcionamiento del grill: en este último caso, se aconseja utilizar los guantes para horno ya que la temperatura de la pared superior será muy alta.

### Tiempos de cocción

| Tipo                                                                                                                                                      | Cantidad | Mando funciones | Tiempo de cocción | Notas                                                                                          | Tiempo de reposo (minutos) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| • Ñoquis a la romana                                                                                                                                      | 600 gr   | combi 1         | 20 - 25           | Evitar sobreponerlos demasiado.                                                                | 5                          |
| • Lasaña boloñesa                                                                                                                                         | 1100 gr  | combi 2         | 35 - 40           | Tiempos obtenidos con pasta cruda.                                                             | 5                          |
| • Macarrones gratinados                                                                                                                                   | 1500 gr  | combi 1         | 20 - 25           | Hay que hervir la pasta a parte anteriormente.                                                 | 5                          |
| • Coliflor con bechamel                                                                                                                                   | 1000 gr  | combi 2         | 25 - 30           | Tiempos obtenidos con la coliflor cruda.                                                       | 5                          |
| • Tomates gratinados                                                                                                                                      | 800 gr   | combi 1         | 20 - 25           | Es mejor que sean del mismo tamaño                                                             | 5                          |
| • Pimientos rellenos                                                                                                                                      | 1400 gr  | combi 3         | 25 - 30           | Es mejor usar los pimientos bajos y anchos.                                                    | 5                          |
| • Berenjenas a la parmesana                                                                                                                               | 1300 gr  | combi 3         | 20 - 25           | Las berenjenas se pueden preparar primero fritas o a la parrilla.                              | 5                          |
| • Patatas gratinadas                                                                                                                                      | 1100 gr  | combi 3         | 30 - 35           | Tiempos obtenidos con las patatas crudas. (*)                                                  | 10                         |
| • Asados (cerdo, vaca)                                                                                                                                    | 1000 gr  | combi 2         | 65 - 75           | Dejar un poco de grasa alrededor para evitar que se seque. Dar la vuelta a mitad de la cocción | 10                         |
| • Albóndiga grande<br>Estas instrucciones no se refieren a la prueba 12.3.3 de la norma IEC 60705 para la cual es necesario consultar la tabla de pág. 2. | 800 gr   | combi 2         | 30 - 35           | Dar la vuelta a mitad de la cocción                                                            | 10                         |
| • Pollo entero                                                                                                                                            | 1200 gr  | combi 2         | 65 - 70           | Pinchar el pellejo con un tenedor. Dar la vuelta a mitad de la cocción (**)                    | 10                         |
| • Brochetas                                                                                                                                               | 600 gr   | combi 2         | 30 - 35           | Dar la vuelta a mitad de la cocción                                                            | 10                         |
| • Cordero                                                                                                                                                 | 1000 gr  | combi 2         | 55 - 60           | Dar la vuelta a mitad de la cocción                                                            | 10                         |
| • Pavo (en trozos)                                                                                                                                        | 1000 gr  | combi 2         | 50 - 55           | Dar la vuelta a mitad de la cocción                                                            | 10                         |
| • Ánade                                                                                                                                                   | 1000 gr  | combi 2         | 55 - 60           | Dar la vuelta a mitad de la cocción                                                            | 10                         |

(\*) Estas indicaciones son idóneas para efectuar el Test de Cocción según la Norma 60705, Pár. 12.3.4. Ulteriores informaciones, también relativas a otros Tests de Prestación según la Norma 60705, aparecen en la tabla de la pág. 2.

(\*\*) Estas indicaciones son idóneas para efectuar el Test de Cocción según la Norma 60705, Pár. 12.3.6. Ulteriores informaciones, también relativas a otros Tests de Prestación según la Norma 60705, aparecen en la tabla de la pág. 2.

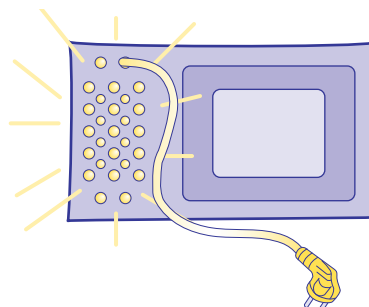
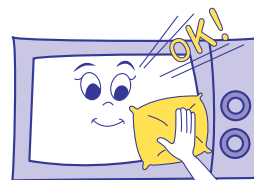
*Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento y limpieza, desenchufar el aparato.*

### Limpieza

Para conservar el aparato en las mejores condiciones, es aconsejable limpiar regularmente la puerta, el interior y el exterior del horno con un paño húmedo y jabón neutro o detergente neutro. Mantener siempre limpio de grasa o salpicaduras de unto también la tapa de salida de las microondas (C). **No usar detergentes abrasivos, estropajos u otros utensilios de metal puntiagudos.** Además, cuando se limpia la superficie externa del horno, presten atención para que **o penetre agua o detergente líquido dentro de las aberturas de salida de aire y vapores que se encuentran encima del aparato.**

Se aconseja además no usar alcohol, detergentes abrasivos o a base de amoníaco para limpiar la superficie interna y externa de la puerta. 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. No utilice limpiadores por chorro de vapor para limpiar el interior 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 (F) y el relativo soporte (G) 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 en el orificio de la sede soporte do plato giratorio (G).

## Cuando parece que algo no funciona...

Si se verifica un defecto, diríjase 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                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>El aparato no funciona</li></ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>La puerta no está bien cerrada</li><li>El enchufe no está bien introducido en la toma de corriente</li><li>La toma de corriente no funciona (controlar el fusible de la habitación).</li><li>El mando del temporizador <b>Time</b> está situado incorrectamente.</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Condensación en el plano de apoyo y en el interior del horno</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Chispas en el interior del horno</li></ul>                             | <ul style="list-style-type: none"><li>No use recipientes metálicos en las cocciones con microondas ni bolsas o envases con grapas, a excepción del accesorio vapor lleno de agua.</li></ul>                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Los alimentos no se calientan bastante</li></ul>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>Seleccionar el modo más correcto para la cocción o aumentar el tiempo de cocción.</li><li>El alimento no ha sido descongelado completamente antes de la cocción</li></ul>                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Se queman los alimentos</li></ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>Seleccionar un nivel de potencia inferior o reducir el tiempo de cocción</li></ul>                                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Los alimentos no se cuecen uniformemente</li></ul>                     | <ul style="list-style-type: none"><li>Dar vueltas a la comida durante la cocción. Tener presente que el alimento se cuece mejor si se corta en trozos de dimensiones uniformes</li></ul>                                                                                                                         |

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

## Advertencias para la eliminación correcta del producto según establece la Directiva Europea 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

