

ÍNDICE

CAP. 1 - GENERAL

| | | | |
|-----|--|------|-----|
| 1.1 | Descripción del horno y panel de mandos..... | pag. | 120 |
| 1.2 | advertencias importantes para la seguridad | pag. | 120 |
| 1.3 | Datos técnicos | pag. | 122 |
| 1.4 | Instalación y conexión eléctrica..... | pag. | 122 |
| 1.5 | Accesorios incluidos en el equipamiento..... | pag. | 123 |
| 1.6 | Vajilla que se debe usar | pag. | 124 |
| 1.7 | Reglas y consejos generales para la utilización del horno | pag. | 125 |

CAP. 2 - USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES

| | | | |
|-----|------------------------------------|------|-----|
| 2.1 | Cómo poner el reloj en hora | pag. | 126 |
| 2.2 | Cómo programar las cocciones | pag. | 127 |
| 2.3 | Calentamiento rápido | pag. | 129 |
| 2.4 | Seguridad para niños | pag. | 129 |
| 2.5 | Función ahorro energético..... | pag. | 129 |

CAP. 3 - UTILIZACIÓN DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLAS DE LOS TIEMPOS

| | | | |
|-----|--|------|-----|
| 3.1 | Descongelación | pag. | 130 |
| 3.2 | Calentamiento | pag. | 131 |
| 3.3 | Cocer entrantes, primeros..... | pag. | 132 |
| 3.4 | Cocer carne | pag. | 132 |
| 3.5 | Cocer guarniciones y verduras | pag. | 133 |
| 3.6 | Cocer pescado | pag. | 134 |
| 3.7 | Cocer postres y fruta..... | pag. | 134 |
| 3.8 | Cocción con la función VAPOR (no en todos los modelos)..... | pag. | 135 |
| 3.9 | Programar las cocciones automáticas..... | pag. | 137 |

CAP. 4 - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

| | | | |
|-----|--------------------|------|-----|
| 4.1 | Limpieza | pag. | 140 |
| 4.2 | Mantenimiento..... | pag. | 141 |

CAPÍTULO 1 – GENERAL

1.1 DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y PANEL DE MANDOS

- | | |
|------------------------------|------------|
| A Resistencia grill | microondas |
| B Panel de mandos | 1 = 180W |
| C Tapadera salida microondas | 2 = 225W |
| D Accesorios vapor | 3 = 270W |
| E Lado interno puerta | 4 = 450W |
| F Parrilla superior | 5 = 630W |
| G Plato giratorio | 6 = 720W |
| H Soporte plato giratorio | 7 = 900W |
| I Parrilla inferior | |
-
- | | |
|---|--|
| 1. Pantalla tiempo y funciones | 6. Botones TIME ADJUST : programación hora del día y duración de las cocciones. |
| 2. Botón STEAM : cocción con accesorio vapor | 7. Botón STOP : parada cocciones y cancelación programaciones |
| 3. Botón AUTO MENU | 8. Botón START : inicio cocciones y calentamiento rápido |
| 4. Botón FUNCTION : selección de funciones | 9. Botón TEMP. |
| 5. Botón POWER LEVEL : selección nivel de potencia | |

1.2 ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Lea detenidamente las siguientes instrucciones y consérvelas para futuras consultas.

Este horno ha sido proyectado para descongelar, calentar y cocer alimentos en un ambiente doméstico. No debe utilizarlo para otros fines ni modificarlo o alterarlo de ninguna forma. Este horno microondas no se ha concebido para utilizarlo dentro de un mueble o empotrado.

- 1) ATENCIÓN: Si la puerta o los cierres herméticos están estropeados, no use el horno hasta que éste haya sido reparado por un técnico 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 caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados herméticamente, podrían explotar. No cueza ni caliente huevos en el microondas sin pelar ya que podrían explotar incluso después de la cocción.
- 4) ATENCIÓN: 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, a 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) ATENCIÓN: cuando use el aparato en el modo combinado, los niños deberían utilizarlo únicamente bajo la supervisión de un adulto a causa de las altas temperaturas que alcanza el aparato.
- 6) No intente encender el horno con la puerta abierta, alterando los dispositivos de seguridad.
- 7) No encienda el horno con objetos de cualquier tipo atrapados entre la parte frontal del horno y la puerta. Utilice un paño húmedo y detergentes no abrasivos para mantener siempre limpia la parte interna de la puerta (E). No deje que se acumule suciedad o restos de comida entre la parte frontal del horno y la puerta.
- 8) No encienda el horno si el cable de alimentación o la clavija están estropeados ya que podrían provocar descargas eléctricas. Si el cable de alimentación está estropeado tiene que ser sustituido por el fabrican-

te o por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con una cualificación semejante para evitar cualquier riesgo.

- 9) **Si sale humo del horno, apague el aparato o desenchúfelo de la corriente sin abrir la puerta para sofocar las eventuales llamas.**
- 10) Utilice exclusivamente utensilios para hornos microondas. Para evitar sobrecalentamientos, con el consiguiente riesgo de incendio, le aconsejamos mantener vigilado el horno cuando cocine alimentos en recipientes desechables de plástico, cartón u otro material inflamable o cuando caliente pequeñas cantidades de alimentos.
- 11) No introduzca el plato giratorio en el agua si está aún muy caliente. El choque térmico podría romperlo.
- 12) Cuando utilice las funciones "SÓLO MICROONDAS" y "COMBINADA MICROONDAS" no debe precalentar el horno (sin alimentos), ni encenderlo cuando está vacío porque podrían producirse chispas.
- 13) Antes de utilizar el horno, asegúrese de que los utensilios y recipientes sean específicos para microondas (consulte la sección "Vajilla que se debe usar").
- 14) El aparato se calienta durante su uso. No apoyar ningún objeto sobre el horno durante el funcionamiento. No toque las resistencias dentro del horno.
- 15) Cuando caliente 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 empezar a calentar líquidos, introduzca en el recipiente una cucharilla de plástico o bien un bastoncito de vidrio. En cualquier caso manipule el recipiente con sumo cuidado.
- 16) No caliente licores de elevada graduación alcohólica ni grandes cantidades de aceite ya que podrían incendiarse.
- 17) Después de calentar alimentos para recién nacidos (contenidos en un biberón o en potitos), agite o mezcle el contenido y verifique la temperatura antes del consumo para evitar quemaduras. Le aconsejamos agitar o mezclar el alimento para garantizar una temperatura homogénea. Si utiliza esterilizadores para biberones comercializados, antes de encender el horno compruebe SIEMPRE que el recipiente tenga la cantidad de agua indicada por el fabricante.
- 18) Una limpieza incorrecta del horno puede deteriorar las superficies. 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 o 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) En caso de recalentamiento del horno (utilización prolongada, uso en vacío, etc.), un termostato de seguridad podría apagarlo. Después de enfriarse, el horno volverá a funcionar correctamente.
- 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.

N.B.: Cuando encienda el aparato por primera vez, tal vez durante unos 10 minutos se produzca un olor a "nuevo" y algo de humo. Lo cual es debido únicamente a la presencia de sustancias protectoras aplicadas a las resistencias

1.3 DATOS TÉCNICOS

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Dimensiones externas (LxHxP): | 510x320x520 |
| Dimensiones internas (LxHxP): | 350x210x330 |
| Peso aproximado | 18 kg. |

Para ulteriores datos, consulte la placa de las características 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 WATT por su horno aparece en la parte trasera del aparato bajo la voz MICRO OUTPUT. ¡Cuando consulte las tablas, tome siempre como referencia la potencia de su horno! Le será útil también a la hora de consultar los recetarios para microondas comercializados.

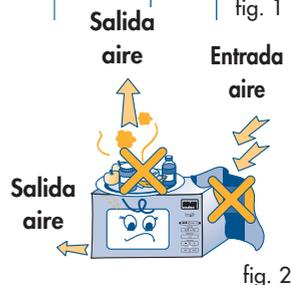
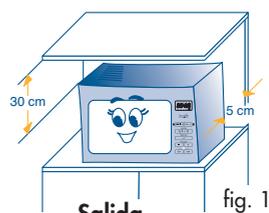


En algunos modelos, la potencia máxima producida, en WATT, aparece indicada en el símbolo de al lado, en el panel de mandos.

1.4 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

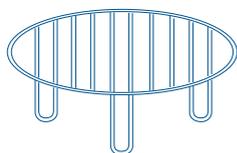
- 1) Saque el horno del embalaje, quite la protección que contiene el plato giratorio (G), el soporte relativo (H) y todos los accesorios. Compruebe que el soporte (H) encaje correctamente en su sede correspondiente en el centro del plato giratorio.
- 2) Limpie el interior con un paño húmedo y suave.
- 3) Compruebe que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte y, en particular, que la puerta se abra y cierre perfectamente.
- 4) Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable a una altura mínima de **85 cm.**, fuera del alcance de los niños, ya que la puerta puede alcanzar, durante la cocción, temperaturas elevadas.
- 5) **Después de haber colocado el aparato sobre la superficie de trabajo, compruebe que quede un espacio de 5 cm aproximadamente entre las superficies del aparato, las paredes laterales y la parte trasera y, un espacio libre mínimo de 30 cm. encima del horno. (fig. 1).**
- 6) No obstruya los orificios de entrada del aire. En particular, no apoye nada encima del horno y compruebe que las ranuras de salida del aire y vapores (situadas encima, bajo y/o detrás del aparato) estén SIEMPRE LIBRES (fig. 2).
- 7) Coloque el soporte (H) en el centro de la sede circular y apoye encima el plato giratorio (G). El soporte (H) debe encajar en la sede relativa en el centro del plato giratorio.

N.B.: no coloque el horno sobre o cerca de fuentes de calor (por ejemplo sobre el frigorífico) (fig. 3).



- 8) Enchufe el aparato únicamente a enchufes de corriente con una capacidad mínima de 16 A. Compruebe también que el interruptor general de su casa tenga una capacidad mínima de 16 A, para evitar su intervención de forma imprevista durante el funcionamiento del horno.
- 9) Coloque el aparato para que pueda acceder fácilmente a la clavija y al enchufe de corriente después de la instalación.
- 10) Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de la red corresponda a la indicada en la placa del aparato y que el enchufe de corriente disponga de una **puesta a tierra adecuada: el Fabricante declina cualquier responsabilidad que derive del incumplimiento de esta norma.**
- 11) 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.

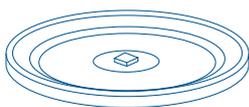
1.5 ACCESORIOS INCLUIDOS EN EL EQUIPAMIENTO



PARRILLA SUPERIOR

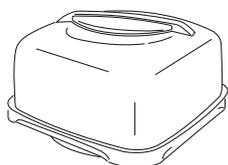
Función sólo grill

para todos los tipos de asados a la parrilla.



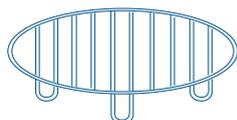
PLATO GIRATORIO

el plato giratorio se utiliza para todas las funciones.



ACCESORIO VAPOR (no en todos los modelos)

para la cocción con la función VAPOR (pag.135)



PARRILLA INFERIOR

Función ventilado:

para todos los tipos de cocciones tradicionales, en particular para cocer postres.

Funciones COMBI FUNCTION:

para la cocción rápida de carne, patatas, algunos postres que leudan y alimentos gratinados (ej. lasañas).

1.6 VAJILLA QUE SE DEBE USAR

En las funciones sólo microondas y combinada con microondas, puede usar todo tipo de recipientes de vidrio, (mejor si son pyrex), cerámica, porcelana, barro cocido, siempre y cuando no tengan decoraciones o partes de metal (bordes dorados, asas, soportes). Puede usar también recipientes de plástico resistente al calor pero únicamente para las cocciones “sólo microondas”. De todas formas, en caso de duda sobre si usar un recipiente determinado o no, puede realizar esta sencilla prueba: introduzca el recipiente vacío en el horno durante 60 segundos con el nivel de potencia al máximo (función “sólo microondas”).

Si el recipiente permanece frío o si se calienta sólo ligeramente significa que es adecuado para la cocción con microondas.

Si, por el contrario, se calienta excesivamente (o se producen chispas), el recipiente no es adecuado.

Para calentamientos breves puede calentar el alimento sobre servilletas de papel, bandejas de cartón y platos de plástico “desechables”. En cuanto a las formas y dimensiones, es indispensable que éstos permitan una rotación correcta.

No resultan adecuados para la cocción con microondas todos los recipientes de metal, madera, junco y cristal. Es conveniente recordar que, las microondas calientan el alimento y no el recipiente, por lo que puede cocer directamente los alimentos en el plato para servir y evitar de esta forma el uso y la consiguiente limpieza de ollas. Considere, de todos modos, que cuando el alimento está muy caliente, transmite el calor al recipiente, por lo tanto es necesario el uso de guantes de cocina.

Si el horno está programado en la función “**SÓLO GRILL**” o “**SÓLO VENTILADO**”, puede utilizar todos los tipos de recipientes para horno.

De todas formas, respete siempre las indicaciones contenidas en la tabla siguiente:

| | Vidrio | Pyrex | Vitro-cerámica | Barro cocido | Papel de aluminio | Plástico | Carta o cartone | Recipientes metálicos |
|--|--------|-------|----------------|--------------|-------------------|----------|-----------------|-----------------------|
| Función sólo microondas | SÍ | SÍ | SÍ | SÍ | NO | SÍ | SÍ | NO |
| Funciones “Microondas + Grill”, “Pizza” y “microondas + ventilado” | NO | SÍ | SÍ | SÍ | NO | NO | NO | NO |
| Función sólo grill y sólo ventilado | NO | SÍ | SÍ | SÍ | SÍ | NO | NO | SÍ |
| descong. pan AUTO-1 | NO | SÍ | SÍ | SÍ | NO | NO | NO | NO |
| patatas AUTO-2 | SÍ | SÍ | SÍ | SÍ | NO | SÍ | SÍ | NO |
| asados AUTO-3 | NO | SÍ | SÍ | SÍ | NO | NO | NO | NO |
| pollo AUTO-4 | NO | SÍ | SÍ | SÍ | NO | NO | NO | NO |
| pescado AUTO-5 | NO | SÍ | SÍ | SÍ | NO | NO | NO | NO |
| torta AUTO-6 | NO | SÍ | SÍ | SÍ | NO | NO | NO | SÍ |

1.7 REGLAS Y CONSEJOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO

Las microondas son radiaciones electromagnéticas que también están presentes en la naturaleza bajo la forma de ondas luminosas (por ejemplo: la luz solar) y que, en el interior del horno, penetran en los alimentos desde todas las direcciones y calientan las moléculas de agua, grasa y azúcar. El calor se produce muy rápidamente sólo en el alimento, mientras que el recipiente solamente se calienta indirectamente a causa del calor transmitido por los alimentos calientes. Esto impide que los alimentos se adhieran al recipiente, por lo que es posible utilizar poquísima grasa (o en algunos casos, en absoluto) durante el proceso de cocción. Dado que es pobre en grasas, la cocción con microondas se considera 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) La cocción depende estrictamente del **tamaño y de la homogeneidad de los alimentos** cocidos: un guiso se cuece antes que un asado porque está constituido por trozos de carne más pequeños y homogéneos. Para programar correctamente los tiempos considere que, haciendo referencia a las tablas de las páginas siguientes, al aumentar la cantidad de alimento también tendrá que aumentar proporcionalmente el tiempo de cocción y viceversa. Es importante respetar los tiempos de "reposo": por **tiempo de reposo** entendemos el tiempo que hay que dejar que el alimento repose después de la cocción para permitir una ulterior difusión de la temperatura en el interior del mismo. La temperatura de las carnes, por ejemplo, aumentará aproximadamente 5-8°C durante el tiempo de reposo. Los tiempos de reposo también pueden obtenerse fuera del propio horno.
- 2) Una de las principales operaciones que hay que hacer es **remover** varias veces durante la cocción: sirve para que la temperatura sea más uniforme y reducir el tiempo de cocción.
- 3) Le aconsejamos también **darle la vuelta** al alimento durante la cocción: esto es válido sobre todo para la carne tanto en trozos grandes (asados, pollos enteros) como en trozos más pequeños (pechugas de pollo, guiso..).
- 4) **Los alimentos con piel, cáscara o corteza (por ejemplo: manzanas, patatas, tomates, wüstel, pescado) se tienen que pinchar en varios puntos con un tenedor, de manera que el vapor pueda salir y la piel o la corteza no explote (Fig. 4).**
- 5) Si cuece varias porciones del mismo alimento, por ejemplo patatas hervidas, **distribúyalas dándoles forma de rosca** en una fuente de pyrex para obtener una cocción uniforme (fig. 5).
- 6) Cuanto menor sea la temperatura del alimento introducido en el horno microondas, mayor será el tiempo necesario para cocerlo. El alimento a temperatura ambiente se cocerá más rápidamente que el alimento a temperatura de frigorífico.
- 7) Cueza siempre con el recipiente colocado en el centro del plato giratorio.
- 8) La **formación de condensación** en el interior del horno, en las zonas de la puerta y de salida del aire es perfectamente normal. Para reducirla, tape el alimento con una película transparente, papel encerado, tapaderas de vidrio o simplemente con un plato colocado al revés. Además, los alimentos con contenido acuoso (por ejemplo las verduras) se cuecen mejor si están tapados. El tapar los alimentos le permite además mantener limpio el interior del horno. Use película transparente adecuada para hornos microondas.
- 9) **No cueza los huevos sin pelar en el horno microondas (fig. 6):** la presión que se crea en el interior podría hacerlos explotar, incluso después de la cocción. No caliente huevos previamente cocidos, a no ser que sean huevos estrellados.
- 10) Antes de calentar o cocer en el horno alimentos en recipientes cerrados herméticamente o sellados, no olvide abrirlos. La presión en el interior del recipiente aumentaría, y los haría explotar incluso después de la cocción.

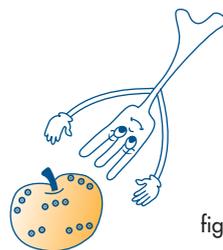


fig. 4

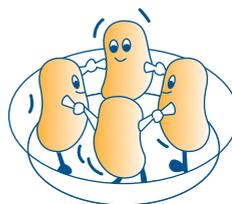


fig. 5



fig. 6

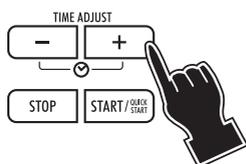
CAPÍTULO 2 – USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES

2.1 CÓMO PONER EL RELOJ EN HORA

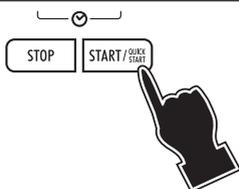
- Cuando enchufe por primera vez el aparato a la corriente, o bien después de un corte de corriente, en la pantalla aparecerán durante 2-3 segundos el mensaje de bienvenida "DELO" y luego 4 rayas (---). Para programar la hora del día, efectúe las siguientes operaciones:



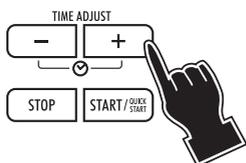
- 1** Pulse al menos durante 2 segundos los botones **TIME ADJUST** (6) al mismo tiempo. (En la pantalla las horas parpadean).



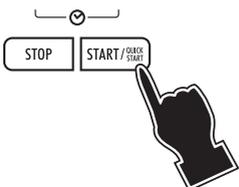
- 2** Programe la hora pulsando los botones **TIME ADJUST** (6).



- 3** Pulse el botón **START** (8). (En la pantalla los minutos parpadean).



- 4** Programe los minutos pulsando los botones **TIME ADJUST** (6).

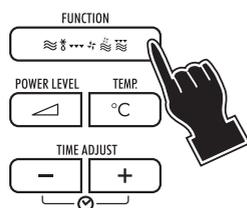


- 5** Pulse el botón **START** (8). (En la pantalla aparece la hora programada).



- Si quiere cambiar la hora en el cuadrante tras haberla programado, programe de nuevo la hora siguiendo las indicaciones anteriores.
- Puede ver la hora corriente incluso después de haber activado la función programada pulsando al mismo tiempo los botones **TIME ADJUST** (6) durante 1 segundo al menos. (la hora aparece durante 2 segundos).
- Para programar tiempos largos, mantenga pulsado el botón "+" o "-" (no al mismo tiempo).

2.2 CÓMO PROGRAMAR LAS COCCIONES

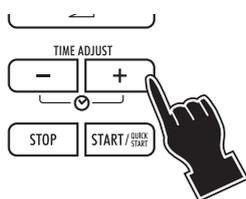


- 1 Pulse el botón **FUNCTION** (4) (selección de funciones) y elija una función, que aparecerá con el encendido de los relativos símbolos situados en la parte inferior de la pantalla.
Las funciones disponibles son:



| INDICADOR | FUNCIÓN SELECCIONADA |
|-----------|---------------------------|
| ≈ | Sólo microondas |
| ⊛ | Descongelación automática |
| ▽▽ | Sólo grill |

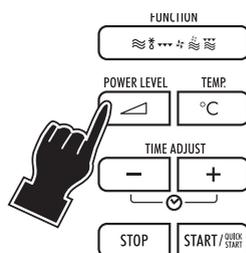
| INDICADOR | FUNCIÓN SELECCIONADA |
|-----------|----------------------------------|
| ⊞ | sólo ventilado |
| ≈ ▽▽ | combinada microondas y grill |
| ≈ ⊞ | combinada microondas + ventilado |



- 2 Pulse los botones **TIME ADJUST** (6) (no al mismo tiempo) para programar la duración de la cocción. Para elegir la duración, consulte siempre las tablas contenidas en el capítulo 3.



Nota: también puede modificar el tiempo programado DURANTE la cocción, sólo debe pulsar los botones **TIME ADJUST** (6) (no al mismo tiempo).

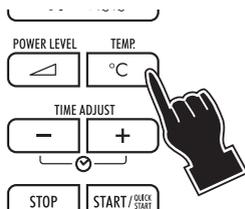


- 3 Con las funciones:
Sólo microondas
Combinada microondas + grill
Pizza
combinada microondas + ventilado



Seleccione el nivel de potencia de las microondas pulsando repetidamente el botón **POWER LEVEL** (5) hasta que parpadea la potencia elegida, expresada en números en la parte superior de la pantalla. Para elegir la potencia, consulte siempre las tablas contenidas en el capítulo 3.

- Notas:**
- no debe seleccionar ningún nivel de potencia con la función de **descongelación automática**.
 - puede modificar la potencia programada incluso DURANTE la cocción, sólo debe pulsar el botón **POWER LEVEL** (5).



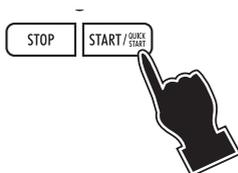
- 4** En las funciones:
sólo ventilado
combinada microondas + ventilado



Presione repetidamente el botón **TEMP.** (9) para seleccionar la temperatura.

Consulte siempre la tabla del capítulo 3 para elegir la temperatura.

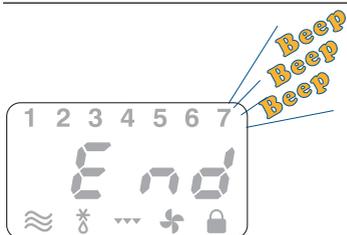
Nota: cuando haya seleccionado la duración de la cocción, no podrá modificar la temperatura de cocción (ha de anular el programa, presione 2 veces el botón **STOP** (7)).



- 5** Pulse el botón **START** (8) para iniciar la cocción. En la pantalla aparecerá el conteo del tiempo que falta para el final de la cocción.

Notas: si por algún motivo no empieza el proceso de cocción, todas las programaciones automáticas se cancelarán después de 2 minutos.

Solamente para la función combinada microondas + ventilación: Durante la fase de precalentamiento del horno, la pantalla muestra la temperatura elegida: cuando se alcanza dicha temperatura, la pantalla mostrará el tiempo que queda para finalizar la cocción.



- 6** Cuando la cocción acaba, se oye una señal acústica (3 “beeps”) y en la pantalla aparece la palabra “END”. Abra la puerta y saque los alimentos. Al pulsar el botón **STOP** (7) o cuando transcurren 3 minutos del final de la cocción, en la pantalla verá la hora del día.

Notas: • Puede controlar el desarrollo de la cocción programada en cualquier momento, abriendo la puerta e inspeccionando el alimento. De esta forma, se interrumpe la emisión de las microondas y el funcionamiento del horno que se reanudarán al cerrar de nuevo la puerta y pulsando el botón **START** (8).

- Si por cualquier motivo tuviese que suspender la cocción sin abrir la puerta, sólo debe pulsar el botón **STOP** (7).
- Para acabar la cocción, sin embargo, deberá efectuar las siguientes operaciones:
 - si la puerta del horno está abierta, pulse 1 vez el botón **STOP** (7),
 - si la puerta del horno está cerrada y la cocción en curso, pulse 2 veces el botón **STOP** (7); el display tornerà a visualizzare l'ora. En la pantalla aparecerá de nuevo el reloj.
- Durante las cocciones sólo ventilado y microondas + ventilado, se puede controlar la temperatura programada antes, para ello presione el botón **TEMP.** (9) (después de 2 segundos la pantalla mostrará de nuevo el tiempo de cocción que falta).

2.3 CALENTAMIENTO RÁPIDO

Esta función le será muy útil para calentar pequeñas cantidades de alimentos o bebidas.

- Pulse dos veces el botón **START** (8): el horno se enciende durante 2 minutos con la potencia máxima. El calentamiento rápido es también útil para completar cocciones.

2.4 SEGURIDAD PARA NIÑOS

El horno está equipado con un dispositivo de seguridad que impide la puesta en marcha involuntaria/accidental del horno por parte de niños.

Para activar la seguridad :

- Mantenga pulsado el botón **STOP** (7) durante 3 segundos.
- Se oye un breve “beep” y el icono  se encenderá en la pantalla: ya no será posible encender el horno..
- Para quitar la seguridad anteriormente activada, mantenga pulsado el botón **STOP** (7) durante 3 segundos.

2.5 FUNCIÓN AHORRO ENERGÉTICO

El desarrollo tecnológico demanda anualmente un aumento de la producción de energía eléctrica.

Lo cual se traduce en un impacto medioambiental siempre mayor por el aumento de los agentes contaminantes (co₂, azufre, etc.) y la explotación de los recursos naturales no renovables (carbón, gas, petróleo). El ahorro energético, al reducir el derroche de energía eléctrica (ej. reduciendo el consumo de los aparatos en stand-by) representa una considerable fuente de energía renovable “virtual”, inmediata y accesible para todos.

Para reducir el consumo de energía eléctrica en el horno durante los períodos de no funcionamiento.

- Si no pulsa ningún botón, la pantalla se apagará automáticamente después de 10 minutos (las programaciones del reloj se conservarán). En la pantalla aparecerá una raya “-” que pasa.
- Para encender de nuevo la pantalla, pulse un botón o abra la puerta.
- Para inhabilitar la función ahorro energético y ver siempre la hora, mantenga pulsado el botón **POWER LEVEL** (5) durante 7-8 segundos; el horno emitirá un beep.

Nota: para reducir el consumo energético en stand-by, si la puerta permanece abierta durante más de 10 minutos, la lámpara – cavidad se apagará automáticamente (función no desactivable).

CAPÍTULO 3 - UTILIZACIÓN DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLAS DE LOS TIEMPOS

3.1 DESCONGELACIÓN

- Los alimentos congelados en bolsas o envueltos en películas de plástico o bien en sus envases pueden meterse directamente en el horno, a condición de que no presenten partes metálicas (p. ej. tiras o precintos).
- Determinados alimentos, tales como las verduras y el pescado, no precisan descongelarse completamente antes de iniciar la cocción.
- Los alimentos guisados, salsas y estofados se descongelan mejor y más deprisa si se revuelven de vez en cuando, mezclan y/o separan.
- Durante la descongelación, la carne, el pescado y la fruta pierden líquidos : descongélelos en una bandeja.
- Le aconsejamos subdividir cada trozo de carne y guardarlo en su propia bolsa antes de ponerlo en el congelador. Esto le hará ahorrar un tiempo precioso en la preparación.
- Inmediatamente después de la descongelación y, antes de empezar la cocción, debe respetar los **tiempos de reposo** (en minutos): por tiempo de reposo entendemos el tiempo que hay que dejar que el alimento repose para permitir una ulterior difusión de la temperatura en el interior del mismo.

TABLA DE LOS TIEMPOS DE DESCONGELACIÓN CON LA FUNCIÓN “DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA”

| TIPO | CANTIDAD | DURACIÓN minutos | NOTAS/CONSEJOS | TIEMPO DE REPOSO | |
|--|----------|------------------|--|---------------------|----|
| CARNE | | | | | |
| • Asados (cerdo, buey, ternera, etc.) | 1 kg | 29-32 | Dé la vuelta en la mitad de la descongelación. | 20 | |
| • Bistec, chuletas, rodajas | 200 gr | 10-12 | | 5 | |
| • Guiso de carne, goulash | 500 gr | 18-20 | Véase la nota * | 10 | |
| • Picada | 250 gr | 14-16 | | 15 | |
| • Picada | 500 gr | 11-13 | | 15 | |
| • Hamburguesas | 200 gr | 11-13 | | 10 | |
| • Salchicha | 300 gr | 13-15 | | 10 | |
| CARNE DE AVE | | | | | |
| • Pato, pavo | 1,5 kg | 34-37 | Dé la vuelta a la carne de ave en la mitad de la descongelación. Al final del tiempo de reposo, lave bajo el agua caliente para eliminar el eventual hielo. | 20 | |
| • Pollo entero | 1,5 kg | 34-37 | | 20 | |
| • Pollo troceado | 700 gr | 19-21 | | 10 | |
| • Pechuga de pollo | 300 gr | 18-20 | | 10 | |
| VERDURAS | | | | | |
| | | | Las verduras congeladas no deben descongelarse antes de la cocción. | | |
| PESCADO | | | | | |
| • Filetes | 300 gr | 14-16 | Dé la vuelta al pescado en la mitad de la descongelación. | 7 | |
| • Rodajas | 400 gr | 15-17 | | 7 | |
| • Entero | 500 gr | 18-20 | | 7 | |
| • Gambas | 400 gr | 15-17 | | 7 | |
| PRODUCTOS LÁCTEOS/CASEOSOS | | | | | |
| • Mantequilla | 250 gr | 10-12 | Quite el papel de aluminio o las partes metálicas. No descongele el queso del todo. Respete el tiempo de reposo. Quite la nata de su envase y colóquela en un plato. | 10 | |
| • Queso | 250 gr | 11-13 | | 15 | |
| • Nata | 200 ml | 13-15 | | 5 | |
| PAN | | | | | |
| • 2 bollos medianos | 150 gr | 2-3 | Ponga el pan directamente sobre el plato giratorio. | 3 | |
| • 4 bollos medianos | 300 gr | 6-7 | | 3 | |
| • Rebanadas de pan | 250 gr | 6-7 | | 3 | |
| • Rebanadas de pan integral | 250 gr | 6-7 | | 3 | |
| FRUTA | | | | | |
| • Fresas, ciruelas, cerezas, grosellas, albaricoques | 500 gr | 13-14 | Mezcle 2 – 3 veces. | 10 | |
| • Frambuesas | 300 gr | 9-10 | | Mezcle 2 – 3 veces. | 10 |
| • Moras | 250 gr | 7-8 | | Mezcle 2 – 3 veces. | 6 |

*Estas indicaciones son idóneas para realizar el test de descongelación de carne picada según la norma 60705, Pár. 13.3 (consulte la pág. 2). Dé la vuelta a la carga en la 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.

3.2 CALENTAMIENTO

Calentar los alimentos es una función en la que su horno microondas demuestra toda su utilidad y eficacia. En efecto, respecto a los métodos tradicionales, utilizando las microondas se obtiene un ahorro considerable de tiempo y, por consiguiente, también de corriente.

- Le aconsejamos calentar los alimentos (especialmente los congelados) a una temperatura mínima de 70°C (¡deben quemar!). No podrá comer los alimentos inmediatamente, porque estarán muy calientes, pero su completa esterilización estará garantizada.
- Para calentar alimentos precocidos o congelados, tenga en cuenta las siguientes reglas:
 - saque los alimentos de los recipientes metálicos;
 - tápelos con una película transparente (adecuada para hornos microondas) o con papel encerado; de esta forma, todo el sabor natural se mantendrá y el horno permanecerá más limpio; para taparlos también puede usar un plato colocado al revés.
 - si puede, mezcle o dé la vuelta a menudo para acelerar y uniformar el proceso de calentamiento.
 - siga con mucho cuidado los tiempos indicados en el envase; recuerde que, en determinadas condiciones, deberá aumentar los tiempos indicados.
- Descongele los alimentos congelados antes de empezar a calentarlos. Cuanto más baja sea la temperatura inicial de los alimentos, más largo será el tiempo necesario para calentarlos.

TABLA DE LOS TIEMPOS DE CALENTAMIENTO

| TIPO | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | DURACIÓN minutos | NOTAS/CONSEJOS |
|---|----------|---------|-------------------|------------------|---|
| ABLANDAR ALIMENTOS | | | | | |
| • Chocolate/glaseado | 100 gr | ☞ | 4 | 5 - 6 | Coloque en un plato. Mezcle el glaseado una vez. Para derretir la mantequilla, añada 1 minuto. |
| • Mantequilla | 50-70 gr | " | 7 | 0',7" - 0',12" | |
| ALIMENTOS A TEMP. DE FRIGORÍFICO (5/8°C) HASTA 20/30°C | | | | | |
| • Yogur | 125 gr | " | 7 | 0',12" - 0',17" | Quite el papel metálico. Caliente el biberón sin tefina y mezcle inmediatamente después del calentamiento para uniformar la temperatura. Compruebe la temperatura del contenido antes de su consumo. Si la leche está a temperatura ambiente, disminuya ligeramente el tiempo indicado. Si usa leche en polvo, mézclala muy bien ya que el polvo residual podría incendiarse. Use solamente leche esterilizada. |
| • Biberón | 240 gr | " | " | 0',35" - 0',40" | |
| ALIMENTOS PRECOCIDOS A TEMP. DE FRIGOR. (TEMP. INICIAL 5/8°C) HASTA 70°C | | | | | |
| • Envase de lasañas o de pasta con relleno | 400 gr | " | 7 | 6 - 8 | Nos referimos a envases de cualquier tipo de alimento precocido comercializados para calentar a una temp. de 70°C. Saque los alimentos de eventuales envases metálicos y póngalos directamente en el plato donde luego se comerán. Para obtener un óptimo resultado, los alimentos deben permanecer siempre tapados. |
| • Envase de carne con arroz y/o verduras | 400 gr | " | " | 6 - 8 | |
| • Envase de pescado y/o verduras | 300 gr | " | " | 5 - 7 | Nos referimos a porciones de cualquier tipo de alimento precocido para calentar a 70°C. Coloque directamente los alimentos en el plato donde luego se comerán y siempre tapados con la película transparente o con un plato colocado al revés. |
| • Plato de carne y/o verdura | 400 gr | " | " | 7 - 8 | |
| • Plato de pasta, canelones o lasañas | 400 gr | " | " | 7 - 8 | |
| • Plato de pescado y/o arroz | 300 gr | " | " | 6 - 8 | |
| ALIMENTOS CONG. QUE CALENTAR /COCER (TEMP. INICIAL -18/-20°C) HASTA 70°C | | | | | |
| • Envase de lasañas o de pasta con relleno | 400 gr | " | 7 | 8 - 10 | Nos referimos a envases de cualquier tipo de alimentos precocidos congelados para calentar a una temp. de 70°C directamente en sus envases; si el recipiente fuese metálico, ponga los alimentos directamente en el plato donde luego se comerán y aumente los tiempos de algunos minutos. |
| • Envase de carne con arroz y/o verduras | 400 gr | " | " | 7 - 8 | |
| • Envase de pescado y/o verduras precocidos | 300 gr | " | " | 5 - 7 | Saque el alimento crudo del envase y colóquelo en un recipiente adecuado para las microondas y tápele. |
| • Envase de pescado y /o verduras crudos | 300 gr | " | " | 10 - 12 | |
| • Porciones de carne y/o verduras | 400 gr | " | " | 8 - 10 | Nos referimos a porciones de cualquier tipo de alimento previamente cocido congelado para calentar a una temp. de 70°C. Ponga el alimento congelado en el plato donde luego se comerá y tápele con otro plato colocado al revés o con una fuente pyrex. Asegúrese de que el centro esté bien caliente; si puede, mezcle el alimento. |
| • Porción de pasta, canelones o lasañas | 400 gr | " | " | 9 - 11 | |
| • Porción de pescado y/o arroz | 300 gr | " | " | 6 - 8 | |
| BEBIDAS DE FRIGORÍFICO (5/8°C) HASTA 70 °C APROXIMADAMENTE | | | | | |
| • 1 taza de agua | 180 cc | " | 7 | 1'.30" - 2 | Mezcle todas las bebidas después de calentarlas para uniformar la temperatura. Para el caldo, le aconsejamos taparlo con un plato colocado al revés. |
| • 1 taza de leche | 150 cc | " | " | 1 - 1'.30" | |
| • 1 taza de café | 100 cc | " | " | 1 - 1'.30" | |
| • 1 plato de caldo | 300 cc | " | " | 3 - 4 | |
| ALIMENTOS A TEMP. AMBIENTE DE 20/30° HASTA 70°C APROXIMADAMENTE | | | | | |
| • 1 taza de agua | 180 cc | " | 5 | 1 - 1'.30" | Mezcle todas las bebidas después de calentarlas para uniformar la temperatura. Para el caldo, le aconsejamos taparlo con un plato colocado al revés. |
| • 1 taza de leche | 150 cc | " | " | 0'.30" - 1 | |
| • 1 taza de café | 100 cc | " | " | 0'.30" - 1 | |
| • 1 plato de caldo | 300 cc | " | " | 2 - 3 | |

3.3 - COCER ENTRANTES, PRIMEROS

Las menestras o sopas, en general, requieren una cantidad de líquido menor porque en el horno microondas la evaporación es más bien escasa. Añada la sal únicamente al final de la cocción o durante el tiempo de reposo, porque es deshidratante. Es correcto afirmar que el tiempo necesario para cocer el arroz en el horno microondas (al igual que para el resto de la pasta) es casi igual al tiempo necesario de cocción en el hornillo de forma tradicional. La ventaja de preparar un "risotto" en el horno microondas deriva del hecho de que no es necesario mezclarlo continuamente (son suficientes 2 – 3 veces).

| TIPO | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | DURACIÓN minutos | NOTAS/CONSEJOS |
|-------------------------|------------------|---------|-------------------|------------------|--|
| • Lasañas | 1100 gr | | 7 7 | 25-30 | Si la pasta es precocida son suficientes 8 min. de cocción combinada MICROGRILL. |
| • Ñoquis a la romana | 600 gr | | 7 | 20-25 | Evite solaparlos excesivamente. |
| • Macarrones aderezados | 1500 gr | | 7 | 20-25 | Hierva la pasta por separado previamente. |
| • Risotto | 300 gr. de arroz | | 7 | 12-15 | Ponga todos los ingredientes en un recipiente adecuado para las microondas y tapados con una película transparente (para 300 g de arroz son necesarios 750 g de caldo con las microondas a la máxima potencia durante 12 -15 minutos aproximadamente). |

3.4 - COCER CARNE

La cocción depende estrictamente del tamaño y de la homogeneidad de los alimentos cocidos: un guiso se cuece antes que un asado porque está constituido por trozos de carne más pequeños y homogéneos. Para que los asados, el pollo y los pinchos estén tiernos, le aconsejamos añadir 1/2 vaso de agua al principio de la cocción.

| TIPO | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | DURACIÓN minutos | NOTAS/CONSEJOS |
|-------------------------------|----------|---------|-------------------|------------------|---|
| • Asados (cerdo, buey) | 1000 gr | | 3 | 55-60 | Deje un poco de grasa alrededor para que no se seque. No condimente excesivamente, gire después de 30-35 min. |
| • Rollo de carne picada | 800 gr | | 4 | 30-35 | Mezcle 500 g de carne picada de buey con huevos, jamón, pan rallado, etc. Añada un hilo de aceite y un poco de vino blanco. Dé la vuelta en mitad de la cocción. |
| • Rollo de carne picada | 900 gr | | 5 | 18-20 | Véase la nota * |
| • Pollo entero | 1200 gr | | 5 | 65-70 | Pinche la piel para escurrir la grasa. Véase la nota **. Dé la vuelta en mitad de la cocción. |
| • Pollo troceado | 700 gr | | 5 | 45-50 | Durante la cocción, mezcle 1 vez. |
| • Pinchos | 600 gr | | 4 | 30-35 | Dé la vuelta en mitad de la cocción |
| • Goulasch | 1500 gr | | 7 | 40-42 | Cocine sin tapar y mezcle 2 -3 veces. |
| • Pechugas de pollo | 500 gr | | 5 | 10-12 | Dé la vuelta en mitad de la cocción. |
| • Chuletas de ternera o cerdo | 2 trozos | | - | 22-27 | Utilice la parrilla. Precaliente el horno durante 3 min. Dé la vuelta en mitad de la cocción ya que la resistencia grill irradia solamente por la parte superior del horno. |
| • Salchichas | 2 trozos | | - | 28-32 | |
| • Hamburguesas | 2 trozos | | - | 28-32 | |

* Estas indicaciones son idóneas para realizar el Test de cocción de carne picada según la norma 60705, Pág. 12.3.3. Tape el recipiente con una película transparente adecuada para hornos microondas. 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 realizar el Test de cocción según la norma 60705, Pág. 12.3.6. Ulteriores informaciones también relativas a otros Tests de Prestación según la norma 60705, aparecen en la tabla de la pág. 2.

3.5 - COCER GUARNICIONES Y VERDURAS

Las verduras, cocidas con las microondas, conservan su color y poder nutritivo mejor que en la cocción tradicional. Antes de iniciar la cocción, lávelas y límpielas.

Corte las más grandes en trozos uniformes.

Por cada 500 g de verduras, añada 5 cucharaditas de agua aproximadamente (las verduras fibrosas necesitan más agua). Las verduras preparadas con la función SOLO MICROONDAS, deben cubrirse siempre con una película transparente apta para hornos microondas. Mezcle por lo menos una vez en mitad de la cocción y añada poca sal únicamente al final.

Atención: Los tiempos de cocción que aparecen en la tabla tienen un valor puramente indicativo y dependen del peso, de la temperatura inicial del alimento y también de su consistencia y estructura.

| TIPO | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | DURACIÓN minutos | NOTAS/CONSEJOS |
|-----------------------------------|----------------------|---------|-------------------|------------------|---|
| • Espárragos | 500 gr | ☞ | 7 | 9-11 | Corte en trozos de 2 cm. |
| • Alcachofas | 300 gr | ☞ | 7 | 10-12 | Es preferible usar corazones de alcachofas. |
| • Habichuelas | 500 gr | ☞ | 7 | 11-13 | Corte a trozos. |
| • Brécol | 500 gr | ☞ | 7 | 7-9 | ida en "flores" individuales. |
| • Coles de Bruselas | 500 gr | ☞ | 7 | 7-9 | Déjelas enteras. |
| • Col blanca | 500 gr | ☞ | 7 | 7-9 | Lasciare intero |
| • Col roja | 500 gr | ☞ | 7 | 7-9 | Deje entera. |
| • Zanahorias | 500 gr | ☞ | 7 | 9-11 | Corte a trozos iguales. |
| • Coliflor | 500 gr | ☞ | 7 | 11-13 | Divida en ramilletes. |
| • Coliflor con bechamel | 1000 gr | ☞☞ | 7 | 25-30 | Tiempos con la coliflor cruda. Si previamente cocida son suficientes 12 de combinado con grill. |
| • Apio | 500 gr | ☞ | 7 | 7-9 | Divida en trozos. |
| • Berenjena | 800 gr | ☞ | 7 | 6-8 | Corte a dados. |
| • Berenjenas asadas a la parrilla | 2 rebanadas | ▼▼▼ | - | 12-15 | Utilice la parrilla. Dé la vuelta en mitad de la cocción. |
| • Berenjenas a la parmesana | 1300 gr | ☞☞ | 7 | 9-11 | Las berenjenas pueden prepararse antes fritas o asadas. |
| • Puerro | 500 gr | ☞ | 7 | 6-8 | Lasciare intero |
| • Hongos champiñones | 500 gr | ☞ | 7 | 6-8 | Déjelas enteras. No hace falta agua. |
| • Cebollas | 250 gr | ☞ | 7 | 5-7 | Enteras con dimensiones iguales. No hace falta agua. |
| • Espinacas | 300 gr | ☞ | 7 | 6-8 | Tápelas, después de haberlas lavado y escurrido. |
| • Guisantes | 500 gr | ☞ | 7 | 10-12 | |
| • Hinojo | 500 gr | ☞ | 7 | 12-14 | Corte en cuartos. |
| • Tomates gratinados | 800 gr | ☞☞ | 3 | 20-25 | Es preferible que tengan dimensiones iguales. |
| • Pimientos | 500 gr | ☞ | 7 | 9-11 | Corte a trozos. |
| • Pimientos asados a la parrilla | 2 cuartos | ▼▼▼ | - | 12-15 | Utilice la parrilla. Dé la vuelta en mitad de la cocción. |
| • Pimientos rellenos | 1400 gr | ☞☞ | 7 | 25-30 | Se prefieren los cortos y anchos. |
| • Patatas | 500 gr | ☞ | 7 | 8-10 | Corte a trozos iguales. |
| • Patatas asadas (frescas) | 500 gr | ☞☞* | 3 | 25-30 | Mezcle 1 – 2 veces. |
| • Patatas asadas (congeladas) | 600 gr | ☞☞☞* | 3 | 30 | Mezcle 1 – 2 veces. |
| • Gratin de patatas | 1100 gr (totales) | ☞☞☞ | 7 | 30-35 | Véase la nota * |
| • Calabacines | 500 gr | ☞ | 7 | 7-9 | Déjelas enteras. |

* Estas indicaciones son idóneas para realizar 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

3.6 - COCER PESCADO

El pescado se cuece muy rápidamente y con óptimos resultados. Lo puede aliñar con poca mantequilla o aceite (o no aliñarlo). Tápelo con una película transparente. Naturalmente, si se cocina con piel, tendrá que practicar incisiones en la misma; coloque los filetes uniformemente. Le desaconsejamos cocer pescado rebozado con huevo.

| TIPO | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | DURACIÓN minutos | NOTAS/CONSEJOS |
|--------------------|----------|---------|-------------------|------------------|---|
| • Filetes | 300 gr | ≡ | 4 | 7-9 | Tape con una película. |
| • Lonchas | 300 gr | ≡ | 4 | 9-11 | Tape con una película. |
| • Entero | 500 gr | ≡ | 4 | 10-12 | Tape con una película. |
| • Entero | 250 gr | ≡ | 4 | 7-9 | Tape con una película. |
| • Rodajas | 400 gr | ≡ | 4 | 9-11 | Tape con una película. |
| • Gambas | 500 gr | ≡ | 4 | 9-11 | Tape con una película. |
| • Pescado al horno | 600 gr | ≡ ✦ | 2 | 35-40 | Añada aceite, un diente de ajo, un poco de vino blanco y agua. No tape. |

3.7 - COCER POSTRES Y FRUTA

Los postres leudan (con potencia reducida) mucho más que en la cocción tradicional. No se forma en ellos una costra por lo que es preferible adornar su superficie con cremas o glaseado (ej.: de chocolate); además debe mantenerlos tapados después de la cocción porque tienden a secarse más rápidamente que cuando los cuece en un horno tradicional. Pinche la fruta, si cocida con la piel, y manténgala tapada: es importante que respete el tiempo de reposo (3 – 5 minutos).

| TIPO | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | DURACIÓN minutos | TEMPERATURA | NOTAS/CONSEJOS |
|--|----------|---------|-------------------|------------------|-------------|--|
| Tarta de nueces | 700 gr | ✦ | - | 35-40 | 180 | Puede acompañarse con cualquier crema. |
| Tarta vienesa | 850 gr | ✦ | - | 35-40 | 180 | Para rellenar con mermelada. |
| Tarta de piña | 800 gr | ✦ | - | 35-40 | 180 | Puede colocar las rodajas de piña en el fondo de la tartera, o cortarlas en trozos e incorporarlas a la masa. |
| Tarta de manzanas | 1000 gr | ✦ | - | 35-40 | 180 | Utilice siempre las manzanas como decoración en la superficie. |
| Tarta de café | 750 gr | ✦ | - | 35-40 | 180 | Óptima rellena con una crema. |
| "Zabaione" (crema de yema de huevo con azúcar y Marsala u otro vino) | 300 gr | ≡ | 5 | 1'-1'.30" | - | Mezcle con un batidor cada 30". |
| Peras cocidas | 300 gr | ≡ | 7 | 2-3 | - | Corte las peras en cuartos. |
| Manzanas cocidas | 300 gr | ≡ | 7 | 3-4 | - | Corte las manzanas en rodajas. |
| Egg custard | 750 gr | ≡ | 7 | 12-14 | - | Estas indicaciones son idóneas para realizar el Test de Cocción según la norma 60705, Pár. 12.3.1. |
| Sponge cake | 475 gr | ≡ | 7 | 4-6 | - | Estas indicaciones son idóneas para realizar 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. |

3.8 - COCCIÓN CON LA FUNCIÓN VAPOR (NO EN TODOS LOS MODELOS)

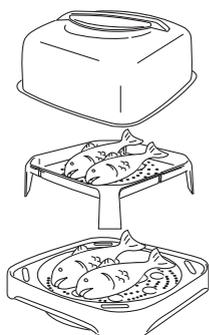
Esta función es adecuada para:

- cocer rápidamente todos los alimentos con vapor: verduras, pescado, etc.

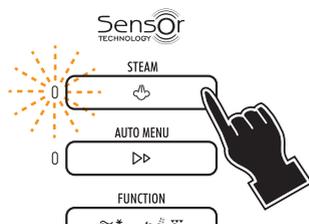
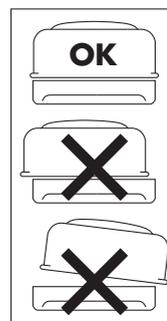
Encender el horno con la función vapor

- 1 Saque el plato giratorio de vidrio (G) y el soporte del plato giratorio (H) de la cavidad.

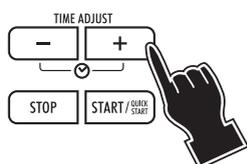
- 2 Eche 200/400cc de agua en el recipiente de plástico y luego apoye sobre éste la base metálica del accesorio vapor.



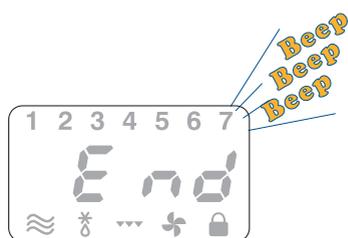
- 3 Ponga los alimentos dentro del accesorio vapor, apóyelo sobre la base metálica o sobre la parrilla de plástico para cocinar dos platos al mismo tiempo. Cierre el accesorio con la tapadera metálica y asegúrese de que apoye correctamente sobre el borde de plástico del recipiente.



- 4 Pulse el botón **STEAM** (3). El led situado al lado del botón se encenderá.



- 5 Pulse los botones **TIME ADJUST** (6) (no al mismo tiempo) para programar la duración de la cocción. Para elegir la duración, consulte siempre las tablas contenidas en el capítulo 3. Nota: también puede modificar el tiempo programado DURANTE la cocción, sólo debe pulsar los botones **TIME ADJUST** (6) (no al mismo tiempo).



- 6** Cuando la cocción acaba, se oye una señal acústica (3 “beeps”) y en la pantalla aparece la palabra “END”. Abra la puerta y saque los alimentos. Al pulsar el botón **STOP** (7) o cuando transcurren 3 minutos del final de la cocción, en la pantalla verá la hora del día.

Atención: durante la cocción se forma vapor a alta temperatura dentro del accesorio.

Tenga cuidado al abrir la tapadera para evitar el peligro de quemaduras provocadas por las exhalaciones de vapor. Sujete el accesorio exclusivamente por la base de plástico y levante la tapadera usando el asa superior, evite el contacto con las partes metálicas del accesorio.

UTILIZAR LA FUNCIÓN MICRO PARA COCINAR

Con este accesorio, los alimentos se cuecen gracias al calor húmedo del agua que hierve pero sin que se produzca el contacto directo del alimento con el agua, por lo que se reduce la pérdida de sales nutritivas. De hecho, el accesorio VAPOR tiene una tapadera de metal impenetrable por las microondas; dichas microondas calientan solamente el agua contenida en la parte de plástico, el agua produce el vapor para cocer los alimentos. Utilice 200 cc de agua para cocciones inferiores a los 12 minutos y para tiempos superiores utilice 400 cc.

No utilice el accesorio sin una cantidad mínima de agua de 200 cc en el recipiente (en vacío) para evitar causar desperfectos o descargas eléctricas en el accesorio vapor. Si el agua se evapora completamente antes del final de la cocción, añada otros 200 cc de agua en el recipiente.

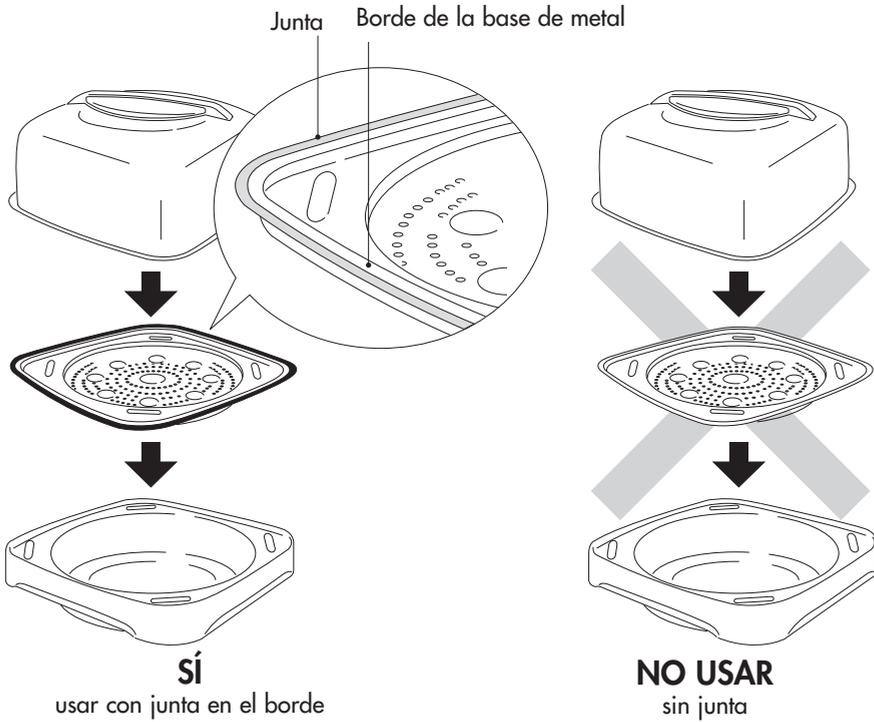
Los tiempos indicados en la tabla representan un cálculo medio y deben ajustarse considerando estas pequeñas reglas fundamentales;

- Los tiempos de cocción dependen de la dimensión de los alimentos. Por consiguiente, las verduras cortadas en trozos se cuecen antes que enteras.
- Un alimento a temperatura ambiente se cuece antes que un alimento sacado directamente del frigorífico.
- El resultado de la cocción de un alimento depende de todas formas también de la calidad y de la frescura del producto base.
- **No utilice el accesorio si resulta visiblemente estropeado, roto o deformado. No cocine nunca sin utilizar la tapadera y la base de metal.**

TIEMPOS DE COCCIÓN

| TIPO | CANTIDAD | TIEMPOS DE COCCIÓN |
|-------------------------|----------|--------------------|
| • calabacines enteros | 400 gr | 15 minuti |
| • Calabacines en trozos | 400 gr | 12 minuti |
| • Coliflor | 450 gr | 23 minuti |
| • Patatas en trozos | 500 gr | 20 minuti |
| • Patatas enteras | 500 gr | 25 minuti |
| • Rodaja de salmón | 350 gr | 13 minuti |
| • Trucha asalmonada | 400 gr | 13 minuti |
| • Pechugas de pollo | 300 gr | 13 minuti |

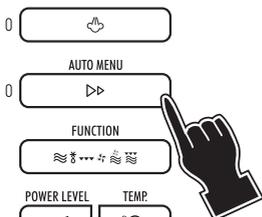
La base de metal tiene una junta de goma colocada en el borde



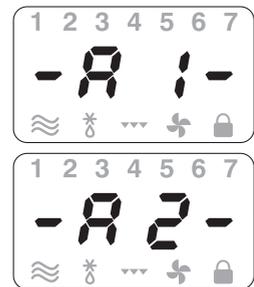
Puede quitar fácilmente la junta para limpiar el accesorio; al final de la limpieza es **obligatorio** colocarla de nuevo en su posición original.

NO USE EL ACCESORIO SIN LA JUNTA DE GOMA COLOCADA CORRECTAMENTE EN EL BORDE DE LA BASE DE METAL (su ausencia puede estropear el accesorio y producir chispas durante la utilización)

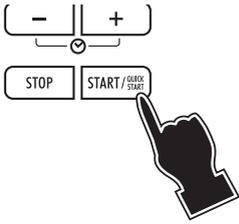
3.9 CÓMO PROGRAMAR LAS COCCIONES AUTOMÁTICAS



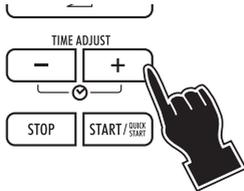
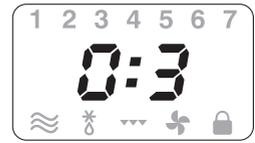
- Presione el botón **AUTO MENU** (3) y elija una función que aparecerá con un mensaje en la pantalla. Las funciones disponibles son:
 - A1: descongelación pan
 - A2: patatas
 - A3: asado
 - A4: pollo
 - A5: pescado
 - A6: torta



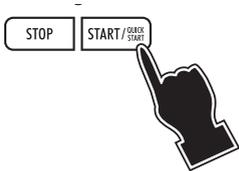
capítulo 3 - utilización del horno: sugerencias y tablas de los tiempos



- 2** Presione el botón **START** (8) para confirmar la función.



- 3** Programe la cantidad de alimentos cocinados con el botón **AUTO MENU** (3) (solamente para algunas funciones).



- 4** Pulse el botón **START** (8) para iniciar la cocción. En la pantalla aparecerá el conteo del tiempo que falta para el final de la cocción.



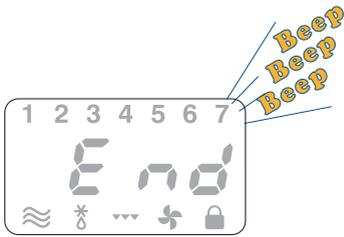
Notas: si por algún motivo no empieza el proceso de cocción, todas las programaciones automáticas se cancelarán después de 2 minutos.

En la función A6 (torta), tras haber presionado el botón **START** (8), el horno empezará el precalentamiento (con aire caliente) durante 5 minutos (sin alimentos dentro de la cavidad del horno).



Al final del precalentamiento, puede meter el dulce dentro del horno.

Al presionar el botón **START** (8) (o automáticamente después de 1 minuto), se encenderá la función elegida y la pantalla mostrará el tiempo que queda para el final de la cocción.



- 5** Cuando la cocción acaba, se oye una señal acústica (3 “beeps”) y en la pantalla aparece la palabra “END”. Abra la puerta y saque los alimentos. Al abrir la puerta, en la pantalla aparecerá un tiempo de cocción adicional si los alimentos no están listos. Para activar la función extra-cooking, presione el botón **START** (8). Al pulsar el botón **STOP** (7) o cuando transcurren 3 minutos del final de la cocción, en la pantalla verá la hora del día.

- Notas:**
- Puede controlar el desarrollo de la cocción programada en cualquier momento, abriendo la puerta e inspeccionando el alimento. De esta forma, se interrumpe la emisión de las microondas y el funcionamiento del horno que se reanudarán al cerrar de nuevo la puerta y pulsando el botón **START** (8).
 - Si por cualquier motivo tuviese que suspender la cocción sin abrir la puerta, sólo debe pulsar el botón **STOP** (7).
 - Para acabar la cocción, sin embargo, deberá efectuar las siguientes operaciones:
 - si la puerta del horno está abierta, pulse 1 vez el botón **STOP** (7),
 - si la puerta del horno está cerrada y la cocción en curso, pulse 2 veces el botón **STOP** (7); el display tornerà a visualizzare l’ora. En la pantalla aparecerá de nuevo el reloj.

Esta función simplifica algunos tipos de cocción; de hecho, solamente tiene que elegir la categoría apropiada y el peso de los alimentos cocinados. Las categorías se dividen de la siguiente forma:

A.1. Descongelación pan: esta categoría es ideal para obtener un pan caliente y fragante.

Coloque el pan en la parrilla inferior directamente sobre el plato giratorio, seleccione el peso y presione el botón **START** (8)

A.2. Patatas: esta categoría es ideal para cocinar las clásicas patatas asadas con piel.

Lave bien las patatas, hágales agujeros con un tenedor y póngalas directamente sobre el plato giratorio. Seleccione el peso y presione el botón **START** (8). Rellénelas con mantequilla o queso.

A.3. Asado: esta categoría es ideal para cocinar la carne tradicionalmente.

Coloque la carne en una fuente de pyrex sobre la parrilla inferior (eche un poco de agua para que se mantenga tierna), seleccione el peso y presione el botón **START** (8).

Gire la carne en mitad de la cocción aproximadamente.

A.4 Pollo: esta categoría es ideal para cocinar un pollo entero o a trozos.

Coloque el pollo en una fuente de pyrex en la parrilla inferior directamente sobre el plato giratorio, seleccione el peso y presione el botón **START** (8). Gire el pollo en mitad de la cocción aproximadamente.

A.5 Pescado: esta categoría es ideal para cocinar el pescado tradicionalmente.

Coloque el pescado en una fuente de pyrex, eche un vaso de agua, póngalo todo sobre la parrilla inferior y presione el botón **START** (8). El tiempo preprogramado se refiere a la cocción de un pescado de unos 500 g.

A.6 Torta: esta categoría es ideal para cocinar las tortas en automático. Caliente el horno vacío durante 5 minutos: Coloque la tartera sobre la parrilla inferior y presione el botón **START** (8).

CAPÍTULO 4 – MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

4.1 LIMPIEZA

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, **desenchufe siempre el aparato de la corriente y espere a que se enfríe.**

Para conservar su aparato en las mejores condiciones, le aconsejamos limpiar regularmente la puerta, el interior y el exterior del horno con un paño húmedo y jabón neutro o un detergente líquido.

Mantenga siempre limpio de grasa o salpicaduras, también la tapadera de salida microondas (C).

Atención: su horno está pintado.

No use detergentes abrasivos, estropajos o enseres de metal puntiagudos. Además, controle que **no entre agua o detergente líquido en el interior de las ranuras de salida del aire y de los vapores que se hallan encima del aparato.**

Se recomienda, además, no utilizar nunca alcohol, detergentes abrasivos o detergentes a base de amoníaco para limpiar las superficies de la puerta. Para asegurar un cierre perfecto, mantenga siempre limpio el lado interno de la puerta, evitando que suciedad y residuos de alimentos queden atrapados entre la puerta y la parte frontal del horno.

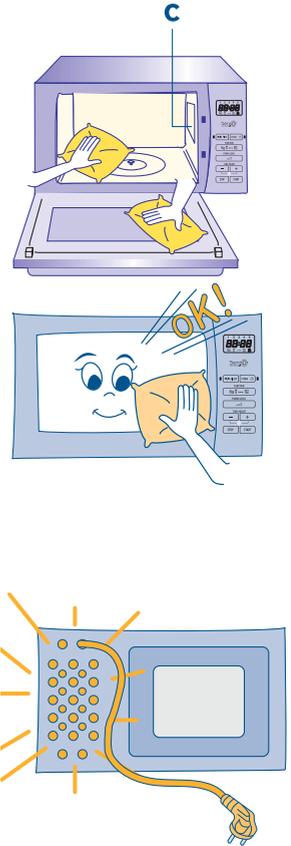
No utilice limpiadores de vapor para limpiar por dentro el horno.

Limpie regularmente los orificios de entrada del aire, situados en la parte posterior del horno, para que con el paso del tiempo no se obstruyan con polvo ni depósitos de suciedad.

Periódicamente saque el plato giratorio (G) y el soporte correspondiente (H) para limpiarlos, así como también para limpiar el fondo del horno. Lave el plato giratorio y el soporte correspondiente con agua y jabón neutro, **(también puede lavarlos en el lavavajillas).**

No sumerja el plato giratorio en agua fría después de un calentamiento prolongado; el elevado desequilibrio térmico lo rompería. El motor del plato giratorio está sellado.

Sin embargo, cuando limpie el fondo, tenga cuidado de que el agua no penetre por debajo del soporte plato giratorio (H).



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.



4.2 MANTENIMIENTO

Si le parece que algo no funciona o si detecta algún defecto, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia autorizado por el fabricante. En todo caso, antes de consultar a nuestros técnicos, es conveniente que efectúe los siguientes controles:

| PROBLEMA | CAUSA / SOLUCIÓN |
|---|--|
| El aparato no funciona. | <ul style="list-style-type: none"> • Ponga a cero el control electrónico, para ello desenchufe el aparato de la corriente durante al menos 1-2 minutos. • Tal vez se ha activado la función de ahorro energético (pantalla apagada): pulse un botón. • La puerta no está cerrada correctamente. • El aparato no está correctamente enchufado a la corriente. • El enchufe no proporciona corriente (controle el fusible de la vivienda). • La seguridad para niños está activada (símbolo  en la pantalla). |
| Condensa sul piano di appoggio, all'interno del forno oppure attorno alla porta | <ul style="list-style-type: none"> • Cuando cueza alimentos con agua, es normal que el vapor producido dentro del horno salga y se condense dentro del horno, en la encimera o alrededor del marco de la puerta. |
| Scintille all'interno del forno | <ul style="list-style-type: none"> • No encienda el horno sin alimentos en las cocciones sólo microondas y combinadas. • No use recipientes metálicos en las cocciones mencionadas anteriormente ni bolsas o envases con grapas metálicas. |
| Il cibo non si riscalda o cuoce sufficientemente | <ul style="list-style-type: none"> • Seleccione la función correcta o aumente el tiempo de cocción. • El alimento no se ha descongelado completamente antes de la cocción. |
| Il cibo si brucia | <ul style="list-style-type: none"> • Seleccione la función correcta o disminuya el tiempo de cocción. |
| Il cibo non si cuoce uniformemente | <ul style="list-style-type: none"> • Mezcle los alimentos durante la cocción. Tenga en consideración que los alimentos se cuecen mejor cortados en trozos uniformes. • El plato giratorio se ha quedado bloqueado. |
| En la pantalla aparece el mensaje 'FAIL' | <ul style="list-style-type: none"> • El horno no regula la temperatura de la cavidad, póngase en contacto con el servicio de asistencia. |

NOTA: Si se avería la lámpara de iluminación del horno, puede seguir utilizando el aparato sin problemas. Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con un centro de Asistencia autorizado.