



HORNO MICROONDAS COMBINADO CON GRILL

Instrucciones para el uso

ÍNDICE

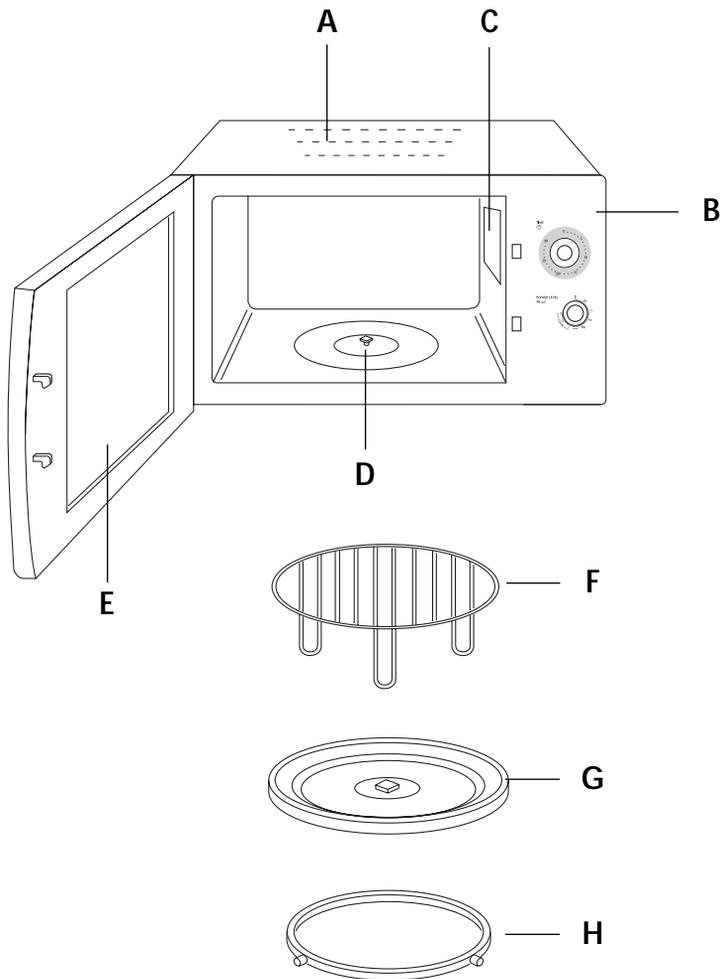
Descripción	3
Cómo obtener los mejores resultados con su horno	4
Advertencias	5
Datos técnicos	6
Conexión eléctrica	6
Potencia producida	6
Instalación	7
Descripción y uso de los mandos	8
Accesorios incluidos en el equipamiento	8
Vajilla que se debe usar	9
Consejos para la utilización de las microondas	10
Función sólo microondas	11
Función combinada microondas + grill	19
Función sólo grill	21
Mantenimiento y limpieza	23

Data and instruction for Performance Tests according to IEC 705 and EN 60705 (1999-04)

The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens.

We recommend the following for this oven:

Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	14'-16'		750 gr	5 min.	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
12.3.2	Sponge cake	6'-8'		475 gr	5 min.	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick. 6mm.
12.3.3	Meat loaf	24'-26'		900 gr	5 min.	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr Z1/B8 (01)10460-1
13.3	Defrosting minced meat	12'-14'		500 gr	15 min.	Place the frozen load directly on the turnable (H). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
12.3.4	Potato gratin	25'-30'	COMBI 3	1100 gr	5 min.	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick. 6mm. Put the container directly on the turnable. Do not preheat the oven.
12.3.6	Chicken	55'-60'	COMBI 2	1200 gr	5 min.	The following instructions shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Pour 1/2 glass of water in the container. put the container directly on the turnable. Do not use any wire rack or drip tray. Turn upsidedown the load after half of the cooking time.



DESCRIPCIÓN

- A Resistencia
- B Panel de mandos
- C Tapadera salida microondas
- D Perno plato giratorio
- E Lado interno puerta
- F Parrilla
- G Plato giratorio
- H Soporte plato giratorio

CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS CON SU HORNO

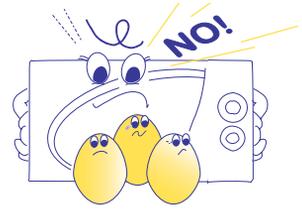
¿Qué quiero preparar?	¿Qué función debo elegir?	Instrucciones para el uso pág.	Tab. cantidades/tiempo pág
<ul style="list-style-type: none"> Descongelar 	<p><i>Sólo microondas</i></p>		<p>12 13</p>
<ul style="list-style-type: none"> Mantener los alimentos calientes 	<p><i>Sólo microondas</i></p>		<p>12</p>
<ul style="list-style-type: none"> Ablandar chocolate/glaseado Derretir mantequilla y ablandar quesos Cocer postres 	<p><i>Sólo microondas</i></p>		<p>11 15 11 15 11 18</p>
<ul style="list-style-type: none"> Cocer guiso de carne, pechugas de pollo 	<p><i>Sólo microondas</i></p>		<p>11 17</p>
<ul style="list-style-type: none"> Cocer fruta, verdura, arroz, menestra, pescado Calentar alimentos previamente cocidos o congelados 	<p><i>Sólo microondas</i></p>		<p>11 17 11 15</p>
<ul style="list-style-type: none"> Cocer rápidamente todo tipo de asados, carne de ave, pinchos, patatas Gratinar alimentos (ej. lasañas, verduras) 	<p><i>Combinada microondas + grill</i></p>	<p>COMBI 1 COMBI 2 COMBI 3</p>	<p>19 20</p>
<ul style="list-style-type: none"> Asar de forma tradicional hamburguesas, chuletas, wüstel, salchichas, pan tostado, etc 	<p><i>Sólo grill</i></p>		<p>21 22</p>

ADVERTENCIAS

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.

1) ATENCIÓN: Si la puerta o los cierres herméticos de la puerta 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. Permita a los niños usar el horno sin vigilancia únicamente cuando hayan recibido las instrucciones adecuadas que les permitan usar el horno en condiciones de seguridad y sean conscientes de los peligros derivados de un uso inapropiado.

No deje acercarse a los niños cuando el horno está encendido (peligro de quemaduras).



5) No intente encender el horno con la puerta abierta, alterando los dispositivos de seguridad.

6) 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.

7) No encienda el horno si el cable de alimentación o la clavija están estropeados ya que podrían provocar descargas eléctricas.

8) Si sale humo del horno, apague el aparato o desenchúfelo de la corriente sin abrir la puerta para sofocar las eventuales llamas.

9) 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.

10) No introduzca el plato giratorio en el agua si está aún muy caliente.

El choque térmico podría romperlo.

11) 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.

- 12) Antes de utilizar el horno, asegúrese de que los utensilios y recipientes sean específicos para microondas (consulte la sección "Vajilla que se debe usar").
- 13) El aparato se calienta durante su uso. No toque las resistencias dentro del horno.
- 14) 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. 
- 15) No caliente licores de elevada graduación alcohólica ni grandes cantidades de aceite ya que podrían incendiarse.
- 16) 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. 
- 17) Si no limpia regularmente el horno, las superficies de la cavidad pueden deteriorarse. Lo cual disminuirá la duración del horno y puede constituir una fuente potencial de peligro
- 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**

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones externas (LxHxP):	510x300x410	Para ulteriores datos, consulte la placa de las
Dimensiones internas (LxHxP):	330x205x300	características situada en la parte trasera del
Peso:	17,5 kg.	aparato.
Diámetro del plato giratorio:	31,5 cm	
Potencia producida microondas:	900W (IEC705)	Este aparato cumple las directivas CEE 89/336
Potencia máxima absorbida:	1400W	y 92/31 relativas a la Compatibilidad Electromagnética.
Potencia del grill:	1200W	

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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. 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.

INSTALACIÓN

- 1) Después de haber desembalado el horno, retire la protección del plato giratorio (G) y el soporte correspondiente (H). Compruebe que el perno del plato giratorio (D) 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 de vidrio puede alcanzar, durante la cocción, temperaturas elevadas.

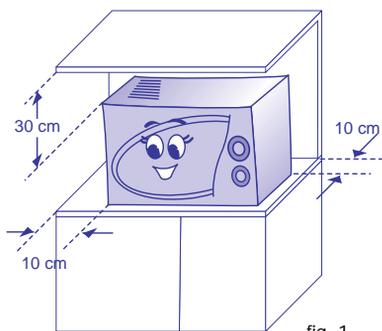


fig. 1

- 5) Después de haber colocado el aparato sobre la superficie de trabajo, compruebe que quede un espacio de 10 cm aproximadamente entre las superficies del aparato y las paredes laterales y la parte trasera y, un espacio libre mínimo de 30 cm. encima del horno. (consulte la fig. 1).

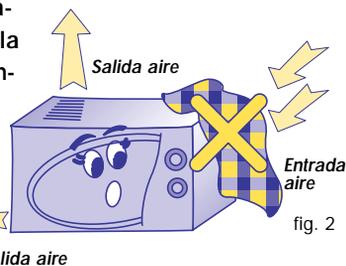


fig. 2

- 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 (consulte la fig. 2 y la fig. 3).

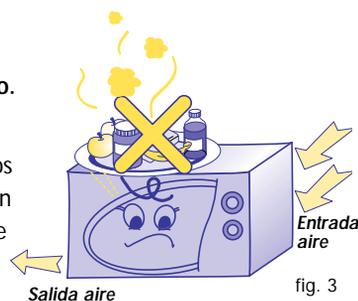
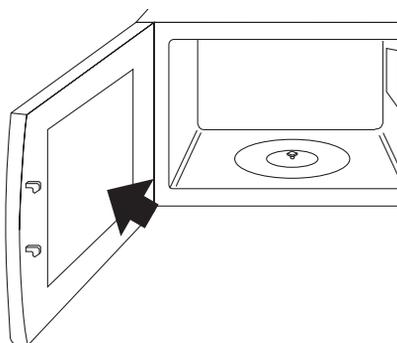


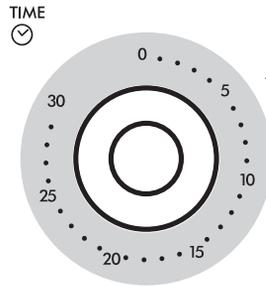
fig. 3

- 7) Coloque el soporte (H) en el centro de la sede circular y apoye encima el plato giratorio (G). El perno (D) tiene que coincidir con la correspondiente sede en el centro del plato giratorio.
- 8) 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 totalmente normal, y es debido a la presencia de sustancias protectoras aplicadas a las resistencias.
- 9) Coloque el aparato para que pueda acceder fácilmente a la clavija y al enchufe de corriente después de la instalación.



- 10) ¡NO quite la película transparente pegada en lado interior de la puerta!

DESCRIPCIÓN Y USO DE LOS MANDOS

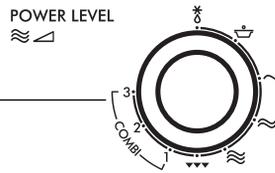


MANDO TIMER

Este mando sirve para iniciar todas las operaciones de cocción

Sitúe siempre este mando en el "0" al final de la cocción o cuando el horno se encuentre en stand-by.

Para programar un tiempo de cocción inferior a los 5 minutos, gire el mando superando los 5 minutos y luego llévelo hacia atrás.

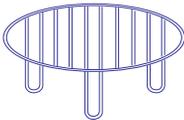


MANDO SELECTOR DE PROGRAMAS

Gire el mando en función de la potencia/función elegida

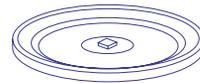
ACCESORIOS INCLUIDOS EN EL EQUIPAMIENTO

PARRILLA



Función sólo grill
para todos los tipos de asado.

PLATO GIRATORIO



El plato giratorio se utiliza siempre en **todas las funciones.**

VAJILLA QUE SE DEBE USAR

En las funciones sólo microondas y combinadas 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 30 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.

Para utilizar recipientes rectangulares de grandes dimensiones (a los que no se les podría dar la vuelta dentro de la cavidad), es suficiente bloquear la rotación del plato giratorio (G) extrayendo el perno del plato (D) de la propia sede.

Recuerde que, en estas condiciones, para garantizar resultados satisfactorios, deberá mezclar el alimento y dar varias vueltas al recipiente durante la cocción..

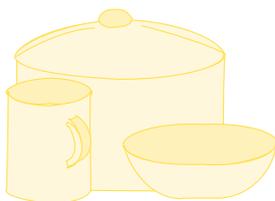
No resultan adecuados para la cocción con microondas todos los recipientes de metal, madera, junco y cristal.

Es importante recordar que, ya que las microondas calientan el alimento y no la vajilla, puede cocinar el alimento directamente en el plato que luego usará para servir para evitar 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 usa el horno en **sólo grill**, puede utilizar todos los tipos de recipientes de horno (consulte la tabla).

	Vidrio	Pyrex	Vitrocera mica	Barro cocido	Papel de aluminio	Plástico	Papel o cartón*	Recipientes metálicos
<i>Solo microonde</i>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	NO	SÍ	SÍ	NO
<i>Combinata microne + grill</i>	NO	SÍ	SÍ	SÍ	NO	NO	NO	NO
<i>Solo grill</i>	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	NO	NO	SÍ

* Si la operación de calentar dura mucho tiempo pueden incendiarse.



CONSEJOS PARA UTILIZAR LAS MICROONDAS

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) 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:

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).

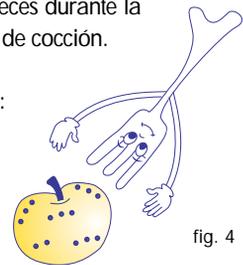


fig. 4

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).

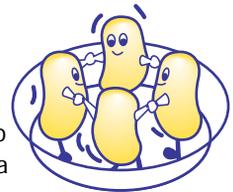


fig. 5

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 y 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.

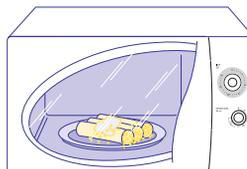
FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS

Esta función es adecuada para:

- Mantener los alimentos calientesPág 12
- DescongelarPág 12
- CalentarPág 14
- Cocer guisos de carne, carnes blancas, fruta, verdura, arroz, menestra, pescado.Pág 16
- Cocer postres y frutaPág 18

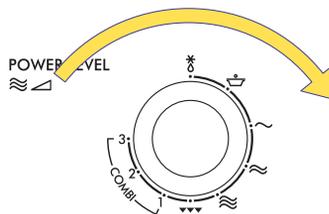
ENCENDER EL HORNO CON LA FUNCIÓN MICROONDAS

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

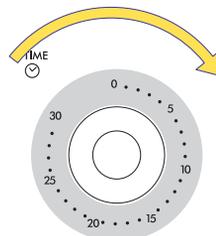


N.B: No debe precalentar el horno.

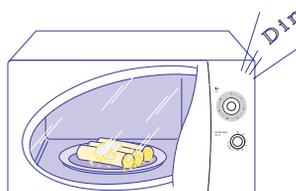
2 Seleccione la potencia girando el mando selector de programas.



3 Programe el tiempo de cocción girando el mando timer en el sentido de las agujas del reloj.



4 Cuando transcurra el tiempo programado, una señal acústica le indicará que la cocción ha acabado.



En cualquier momento, puede interrumpir el funcionamiento situando el mando timer en la posición "0" y puede modificar la duración de la cocción (durante el desarrollo de la misma) dando vueltas al mando hacia delante o hacia atrás.

Durante la cocción, puede controlar su desarrollo abriendo la puerta e inspeccionando los alimentos. Dicha acción interrumpe el funcionamiento que se reanudará al cerrar de nuevo la puerta.

UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

Le aconsejamos usar esta función para todos los platos en general.

Le permite mantener los alimentos calientes, apenas cocidos o calentados, sin que se sequen o se peguen al recipiente de cocción.

Situando el mando selector de programas en la posición  y tapando los alimentos, con un plato o con una película transparente, se conservarán calientes hasta la utilización.

Si lo prefiere, puede dejar los alimentos directamente en el plato que usará para servir (siempre tapado).

UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA DESCONGELAR

- 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 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. Por lo que le aconsejamos descongelarlos 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.
- Siga con cuidado los tiempos que aparecen en los envases de los congelados, pues no son siempre correctos. Es conveniente usar tiempos para descongelar ligeramente inferiores respecto a los tiempos indicados. La duración de la descongelación variará en función del nivel de congelación.

TIEMPOS DE DESCONGELACIÓN

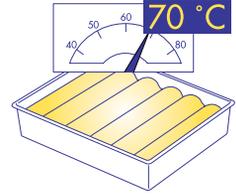
Tipo	Cantidad	Mando selector de programas	Mando timer (minutos)	Notas	Tiempo de reposo (minutos)	
CARNE						
• Asados (cerdo, buey, ternera, etc.)	1 kg	* ⊖	25 - 28		20	
• Bistec, chuletas, rodajas	200 gr	"	6 - 8		5	
• Guiso de carne, goulash	500 gr	"	14 - 16	(*)	10	
• Picada	500 gr	"	12 - 14		15	
"	250 gr	"	5 - 7		10	
• Hamburguesas	200 gr	"	7 - 9		10	
• Salchicha	300 gr	"	9 - 11		10	
CARNE DE AVE						
• Pato, pavo	1,5 kg	"	35 - 40	Al final del tiempo de reposo, lave bajo el agua caliente para eliminar el eventual hielo.	20	
• Pollo entero	1,5 kg	"	35 - 40		20	
• Pollo troceado	500 gr	"	14 - 16		10	
• Pechuga de pollo	300 gr	"	13 - 15		10	
VERDURAS						
• Berenjenas en dados	500 gr	"	16 - 19	Para facilitar la descongelación, mezcle las verduras de vez en cuando.	5	
• Pimientos en trozos	500 gr	"	15 - 18		5	
• Guisantes desgranados	500 gr	"	12 - 15		5	
• Corazones de alcachofas	300 gr	"	9 - 11		5	
• Espárragos en trozos	500 gr	"	14 - 16		5	
• Habichuelas cortadas	500 gr	"	15 - 18		5	
• Brécol entero	500 gr	"	15 - 17		5	
• Coles de Bruselas	500 gr	"	15 - 17		5	
• Zanahorias en rodajas	500 gr	"	14 - 16		5	
• Ramilletes de coliflor	450 gr	"	13 - 15		5	
• Verduras mixtas	300 gr	"	8 - 10		5	
• Espinacas cortadas	300 gr	"	9 - 11		5	
PESCADO						
• Filetes	300 gr	"	9 - 11			7
• Rodajas	400 gr	"	10 - 12			7
• Entero	500 gr	"	13 - 15		7	
• Gambas	400 gr	"	10 - 12		7	
PRODUCTOS LÁCTEOS/CASEOSOS						
• Mantequilla	250 gr	"	5 - 7	Quite el papel de aluminio o las partes metálicas.	10	
• Queso	250 gr	"	6 - 8	No descongele el queso del todo. Respele el tiempo de reposo.	15	
• Nata	200 ml	"	8 - 10	Quite la nata de su envase y colóquela en un plato.	5	
PAN						
• 2 bollos medios	150 gr	"	1 - 2	Coloque el pan directamente sobre el plato giratorio.	3	
• 4 bollos medios	300 gr	"	4 - 6		3	
• Rebanadas de pan	250 gr	"	4 - 6		3	
• Rebanadas de pan integral	250 gr	"	4 - 6		3	
FRUTA						
• Fresas, ciruleas, cerezas, grosellas, albaricoques	500 gr	"	12 - 14	Mezcle 2 - 3 veces.	10	
• Frambuesas	300 gr	"	8 - 10	Mezcle 2 - 3 veces.	10	
• Moras	250 gr	"	6 - 8	Mezcle 2 - 3 veces.	6	

(*) Estas indicaciones son idóneas para realizar Tests 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.

UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA CALENTAR

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.
- Alimentos y bebidas pueden calentarse durante breve tiempo en recipientes de papel o plástico. Pero estos recipientes pueden deformarse si el tiempo de cocción es largo.

TIEMPOS DE CALENTAMIENTO

Tipo	Cantidad	Mando selector de programas	Mando timer	Notas
ABLANDAR ALIMENTOS				
• Chocolate/glaseado	100 gr		5 - 6	Coloque en un plato. Mezcle el glaseado una vez.
• Mantequilla	50 - 70 gr		0'.7" - 0'.12"	
ALIMENTOS A TEMP. DE FRIGORÍFICO (5/8°C) HASTA 20/30°C				Quite el papel metálico.
• Yogur	125 gr	"	0'.12" - 0'.17"	Caliente el biberón sin tetina 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, mézclela muy bien ya que el polvo residual podría incendiarse. Use leche previamente esterilizada.
• Biberón	240 gr	"	0'.35" - 0'.40"	
ALIMENTOS PRECOCIDOS A TEMP. DE FRIGORÍFICO (TEMP. INICIAL 5/8°C) HASTA LOS 70°C APROXIMAD				
• Envase de lasañas o de pasta con relleno	400 gr	"	6 - 8	Nos referimos a envases de cualquier tipo de alimento precocido comercializados para calentar a una temp. de 70°C.
• Envase de carne con arroz y/o verduras	400 gr	"	6 - 8	Saque los alimentos de eventuales envases metálicos y póngalos directamente en el plato donde luego se comerán.
• Envase de pescado y/o verduras	300 gr	"	5 - 7	Para obtener un óptimo resultado, los alimentos deben permanecer siempre tapados.
• Plato de carne y/o verdura	400 gr	"	7 - 8	Nos referimos a porciones de cualquier tipo de alimento previamente cocido para calentar a una temp. de 70°C.
• Plato de pasta, canelones o lasañas	400 gr	"	7 - 8	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 pescado y/o arroz	300 gr	"	6 - 8	
ALIMENTOS CONGELADOS PARA CALENTAR/COCCER (TEMP. INICIAL -18°C/20°C) HASTA LOS 70°C APROX.				
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	"	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	
• Envase de pescado y /o verduras crudos	300 gr	"	10 - 12	Saque el alimento crudo del envase y colóquelo en un recipiente adecuado para las microondas y tápelo.
• Plato de carne y/o verdura	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 tápelo con otro plato colocado al revés o con una fuente pyrex. Asegúrese de que el centro esté bien caliente; si puede, mezcle el alimento.
• Plato de pasta, canelones o lasañas	400 gr	"	9 - 11	
• Plato de pescado y/o arroz	300 gr	"	6 - 8	
BEBIDAS DE FRIGORÍFICO (5/8°C) HASTA LOS 70 °C APROXIMADAMENTE				
• 1 taza de agua	180 cc	"	2 - 2'.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	"	1'.30" - 2	
• 1 taza de café	100 cc	"	1'.30" - 2	
• 1 plato de caldo	300 cc	"	4 - 5	
BEBIDAS A TEMPERATURA AMBIENTE (20/30°C) HASTA LOS 70 °C APROXIMADAMENTE				
• 1 taza de agua	180 cc	"	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	

UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA COCINAR

MENESTRAS Y ARROZ

- 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).

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).

Además el arroz no se pega al fondo del recipiente y, dado que para cocinarlo puede utilizar una soperita u otro recipiente para poner en la mesa no deberá cambiarlo a otro plato para servirlo.

CARNES

Cuando cueza carnes con la función sólo microondas, le aconsejamos taparlas con una película transparente adecuada para hornos microondas; de esta forma, se favorecerá una distribución mejor del calor y se evitará que se deshidraten demasiado resultando secas y estropajosas.

Esta función es adecuada para guisos de carne, goulasch, pechugas de pollo, etc.

Para cocer asados, pinchos, etc., debe usar la función combinada.

PESCADO

El pescado se cuece muy rápidamente y con óptimos resultados. Lo puede aliñar con poca mantequilla o aceite (o no aliñarlo). Tápel 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.

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).

Tape **siempre** las verduras con una película transparente.

Mezcle por lo menos una vez en mitad de la cocción y añada poca sal únicamente al final.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Tipo	Cantidad	Mando selector de programas	Mando timer (minutos)	Notas	Tiempo de reposo (min.)
PESCADO					
• Filetes	300 gr	≈	10 - 12	Tape con una película	2
• Lonchas	300 gr	"	12 - 17	Tape con una película	2
• Entero	500 gr	"	13 - 15	Tape con una película	2
• Entero	250 gr	"	10 - 12	Tape con una película	2
• Rodajas	400 gr	"	12 - 14	Tape con una película	2
• Gambas	500 gr	"	12 - 14	Tape con una película	2
VERDURA					
• Espárragos	500 gr	≈	11 - 12	Corte en trozos de 2 cm.	4
• Alcachofas	300 gr	"	12 - 13	Es preferible usar corazones de alcachofas	4
• Habichuelas	500 gr	"	13 - 14	Corte a trozos	4
• Brécol	500 gr	"	9 - 10	Divida en "flores" individuales	4
• Coles de Bruselas	500 gr	"	9 - 10	Déjelas enteras	4
• Col blanca	500 gr	"	9 - 10	Corte a tiras	4
• Col roja	500 gr	"	9 - 10	Corte a tiras	4
• Zanahorias	500 gr	"	11 - 12	Corte a trozos iguales	4
• Coliflor	500 gr	"	13 - 14	Divida en ramilletes	4
• Apio	500 gr	"	9 - 10	Divida en trozos	4
• Berenjena	500 gr	"	8 - 9	Corte a dados	4
• Puerro	500 gr	"	8 - 9	Corte a tiras	4
• Hongos champiñones	500 gr	"	8 - 9	Déjelos enteros. No hace falta agua	4
• Cebollas	250 gr	"	7 - 8	Enteras con dimensiones iguales. No hace falta agua	4
• Espinacas	300 gr	"	8 - 9	Tápelas, después de haberlas lavado y escurrido	4
• Guisantes	500 gr	"	12 - 13		4
• Hinojo	500 gr	"	14 - 15	Corte en cuartos	4
• Pimientos	500 gr	"	11 - 12	Corte a trozos	4
• Patatas	500 gr	"	10 - 11	Corte a trozos iguales	4
• Calabacines	500 gr	"	9 - 10	Déjelas enteras	4
CARNE					
• Goulash	1,5 kg	"	44 - 47	Cocine sin tapar y mezcle 2 -3 veces	10
• Pechugas de pollo	500 gr	≈	15 - 20	Dé la vuelta en mitad cocción	3
• Rollo de carne picada	900 gr	"	24 - 26	(*)	5

N.B.: 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, en el caso de las verduras, también de su consistencia y estructura.

(*) Estas indicaciones son idóneas para realizar Tests de cocción de carne picada según la norma 60705, Pár. 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.

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).

TIEMPOS DE COCCIÓN PARA POSTRES Y FRUTA

Tipo/cantidad	Mando selector de programas	Mando Timer (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Observaciones y consejos
Tarta de nueces (700 gr)	~	18 - 23	5	Puede acompañarse con cualquier crema
Tarta vienesa (850 gr)	"	22 - 27	5	Para rellenar con mermelada
Tarta de piña (800 gr)	"	20 - 25	5	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)	"	22 - 27	5	Utilice siempre las manzanas como decoración en la superficie
Tarta de café (750 gr)	"	18 - 23	5	Óptima rellena con una crema
Zabaione (crema de yema de huevo con azúcar y Marsala)	≈	4 - 6	3	Mezcle con un batidor cada 30"
Peras cocidas (300 gr)	≡	6 - 8	3	Corte las peras en cuartos
Manzanas cocidas (300 gr)	"	7 - 10	3	Corte las manzanas en rodajas
Egg custard (750 gr)	"	14 - 16	5	Estas indicaciones son idóneas para realizar Tests de Cocción según la norma 60705, Pár. 12.3.1. Ulteriores informaciones también relativas a otros Tests de Prestación según la norma 60705, aparecen en la tabla de la pág. 2.
Sponge cake (475 gr)	"	6 - 8	5	Estas indicaciones son idóneas para realizar Tests 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 COMBINADA MICROONDAS + GRILL

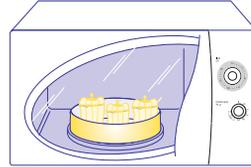
Esta función es adecuada para:

- Cocer rápidamente todo tipos de asados, carne de ave, pinchos, patatas. . . .Pág. 20
- Gratinar alimentos (ej: lasañas, verduras gratinadas, macarrones)Pág. 20

ENCENDER EL HORNO EN FUNCIÓN MICROONDAS + GRILL

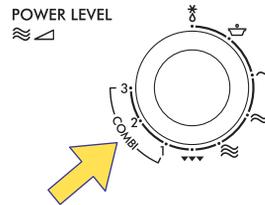
1

Ponga los alimentos en un recipiente adecuado para la cocción microondas + grill y coloque el plato giratorio



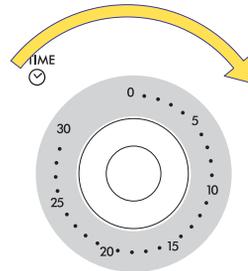
2

Gire el mando selector de programas para situarlo en una de las 3 posiciones disponibles (COMBI 1-2-3).



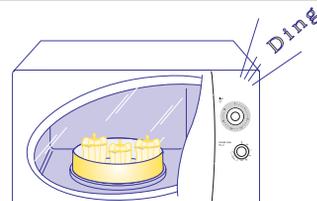
3

Programe el tiempo de cocción girando el mando timer en el sentido de las agujas del reloj.



4

Cuando transcurra el tiempo programado, una señal acústica le indicará que la cocción ha acabado.



UTILIZAR LA FUNCIÓN COMBINADA MICROONDAS + GRILL PARA COCINAR

Esta función es ideal para todos aquellos platos que deben “gratinarse” o que deben adquirir un cierto color. Aunque debe considerar lo siguiente:

- No añada condimentos en general (**ponga sólo 1 / 2 vaso de agua para que la carne esté tierna**).
- Dé la vuelta a los asados y a los trozos grandes de carne en mitad de la cocción.
- Si durante la cocción la superficie superior se gratina suficientemente antes de que acabe el tiempo programado, gire el mando selector de programas para situarlo en la posición \approx para completar la cocción interna de los alimentos con sólo microondas. Para verificar la cocción de los alimentos, abra la puerta del horno.

La apertura de la puerta interrumpe el funcionamiento de las microondas y del grill.

Para reanudar la cocción, solamente debe cerrar la puerta.

- En las cocciones combinadas con grill, no debe nunca precalentar el horno ni hacerlo funcionar sin alimentos.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Tipo	Cantidad	Mando selector de programas	Mando timer (Min.)	Notas	Tiempo de reposo (min.)
• Lasañas	1100 gr	COMBI 3	20 - 25	Tiempos obtenidos con la pasta cruda. Si la pasta está precocida, deberá cocerla en función combinada para gratinarla (color) como quiera.	5
• Ñoquis a la romana	600 gr	COMBI 1	15 - 18	Evite solaparlos excesivamente	5
• Macarrones gratinados	1500 gr	COMBI 1	10 - 15	Hierva la pasta por separado previamente	5
• Coliflor con bechamel	1000 gr	COMBI 1	15 - 20	Tiempos obtenidos con 500 g de coliflor cruda. Si la coliflor está ya hervida, cueza en función combinada para gratinarla (color) como quiera.	5
• Tomates gratinados	800 gr	COMBI 1	20 - 25	Es preferible que tengan dimensiones iguales	5
• Pimientos rellenos	1400 gr	COMBI 3	20 - 25	Se prefieren los cortos y anchos	5
• Berenjenas a la parmesana	1300 gr	COMBI 3	15 - 20	Las berenjenas pueden prepararse antes fritas o asadas	5
• Patatas asadas	750 gr	COMBI 2	35 - 40	Mezcle 2 - 3 veces	5
• Patatas gratinadas	1100 gr	COMBI 3	25 - 30	(*)	5
• Asados (cerdo, buey)	1000 gr	COMBI 2	60 - 65	Deje un poco de grasa alrededor para que no se seque. Dé la vuelta después de 35'-40'	10
• Rollo de carne picada (estas instrucciones no se refieren al test 12.3.3 de la norma IEC 60705 para el que se remite a la tabla de la pág. 2)	800 gr	COMBI 3	25 - 30	Mezcle 500 g de carne picada de buey con huevos, jamón, pan rallado, etc. Dé la vuelta en mitad de la cocción.	10
• Pollo entero	1200 gr	COMBI 2	60 - 65	(**)	10
• Pinchos	600 gr	COMBI 2	30 - 35	Deles la vueltas en mitad de la cocción.	10
• Cordero	1000 gr	COMBI 2	50 - 55	"	"
• Pavo (troceado)	1000 gr	COMBI 2	60 - 65	"	"
• Pato	1500 gr	COMBI 2	70 - 75	"	"

(*) Estas indicaciones son idóneas para realizar Tests 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 realizar Tests 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.

FUNCIÓN SÓLO GRILL

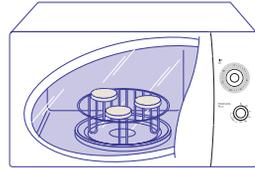
Esta función es adecuada para:

- Cada tipo de asado tradicional, por ejemplo:
hamburguesas, chuletas, wüstel, pan tostado, etc.Pág. 22

ENCENDER EL HORNO EN FUNCIÓN SÓLO GRILL

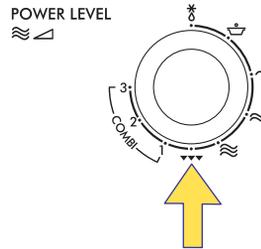
1

Coloque los alimentos para asar en la parrilla superior.



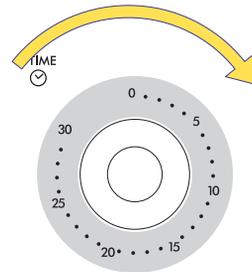
2

Gire el mando selector de programas para situarlo en la posición .



3

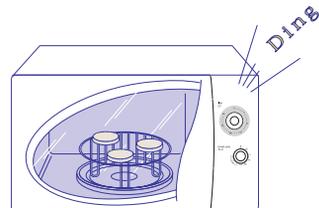
Programa el tiempo de cocción, girando el mando timer en el sentido de las agujas del reloj.



4

Cuando transcurra el tiempo programado, una señal acústica le indicará que la cocción ha acabado.

N.B.: Dé la vuelta a los alimentos en mitad de la cocción.



UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO HORNO GRILL PARA ASAR A LA PARRILLA

Con esta función puede preparar apetitosos asados a la parrilla de todo tipo. Deberá dar la vuelta a todos los platos en mitad de la cocción ya que la resistencia grill irradia solamente por la parte superior del horno.

Cuando abra la puerta para controlar la cocción, tenga cuidado y use siempre guantes para horno. Cierre siempre la puerta después de haber controlado la cocción.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Tipo	Cantidad	Mando selector de programas	Mando timer (minutos)	Notas
• Chuletas de ternera o cerdo	3		22 - 27	Dé la vuelta después de 15 min.
• Salchichas	3	"	28 - 32	Pínchelas siempre. Si son gruesas, es mejor cortarlas por la mitad. Dé la vuelta después de 15 min.
• Hamburguesas	3	"	28 - 32	Dé la vuelta después de 15 min.
• Calabacines	6 tiras	"	12 - 15	Tiras de 1 cm de grosor. Dé la vuelta después de 8 min.
• Pan tostado	4 rebanadas	"	8 - 9	Recorte bien los bordes. Dé la vuelta después de 4-5 min.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desenchufe 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).

No use detergentes abrasivos, estropajos o instrumentos de metal puntiagudos para limpiar la superficie externa del horno.

Además, controle de 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, estropajos o detergentes abrasivos o detergentes a base de amoníaco para limpiar las superficies internas y sobre todo externas de la puerta para evitar arañazos y rayados.

Para asegurar un cierre perfecto, mantenga siempre limpio el lado interno de la puerta, evitando que suciedad y residuos de alimento queden atrapados entre la puerta y la parte frontal del 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.

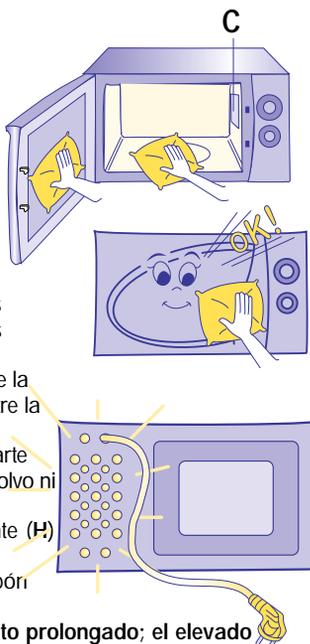
Periódicamente saque el plato giratorio (G) y el soporte correspondiente (H) para limpiarlos, así como también para limpiar el fondo del horno.

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 perno del plato giratorio (D).



SI ALGO NO FUNCIONA ...

Si detecta algún defecto, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia. En todo caso, antes de consultar a nuestros técnicos, es conveniente realizar los siguientes controles:

Problema	Causa / solución
<ul style="list-style-type: none"> El aparato no funciona 	<ul style="list-style-type: none"> 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) Los mandos no están situados correctamente
<ul style="list-style-type: none"> Condensación en la encimera y dentro del horno 	<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 o en la encimera
<ul style="list-style-type: none"> Se producen chispas dentro del horno. 	<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 con microondas ni bolsas o envases con grapas metálicas
<ul style="list-style-type: none"> Los alimentos no se calientan suficientemente 	<ul style="list-style-type: none"> Seleccione el modo de cocción correcto o aumente el tiempo de cocción. El alimento no se ha descongelado completamente antes de la cocción
<ul style="list-style-type: none"> Los alimentos se queman 	<ul style="list-style-type: none"> Use el modo correcto de cocción o disminuya el tiempo de cocción
<ul style="list-style-type: none"> Los alimentos no se cuecen 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

Si se avería la lámpara del horno, puede seguir utilizando el aparato sin problemas.

Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con un centro de Asistencia autorizado.

