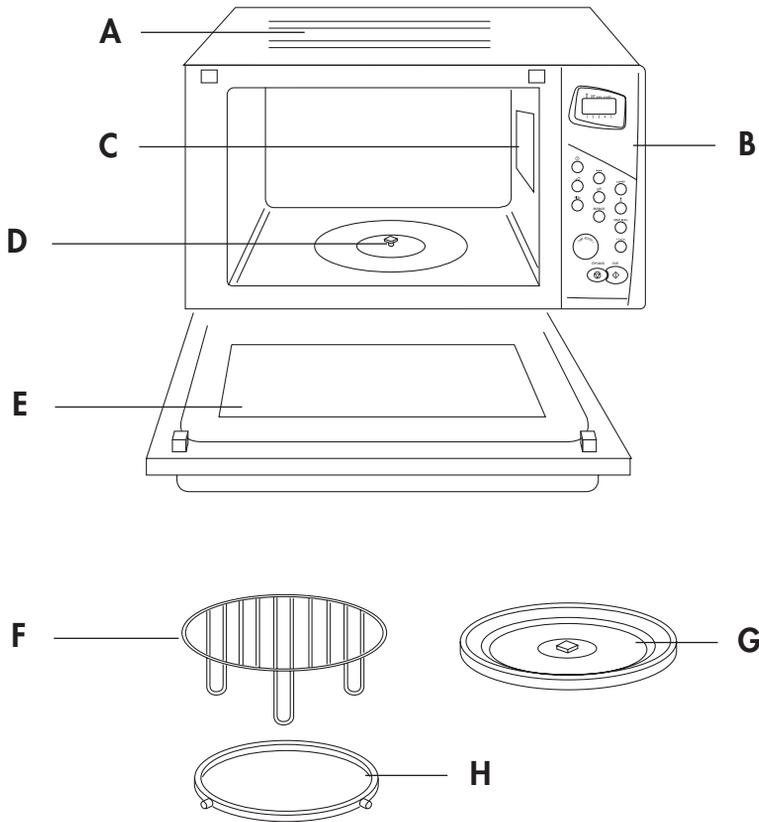


ÍNDICE

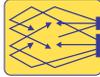
| | |
|--|-----|
| DESCRIPCIÓN | 133 |
| CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS CON SU HORNO | 134 |
| ADVERTENCIAS | 135 |
| DATOS TÉCNICOS | 136 |
| CONEXIÓN ELÉCTRICA | 136 |
| INSTALACIÓN | 137 |
| POTENCIA PRODUCIDA | 137 |
| DESCRIPCIÓN Y USO DE LOS MANDOS | 138 |
| ACCESORIOS INCLUIDOS EN EL EQUIPAMIENTO | 138 |
| VAJILLA QUE SE DEBE USAR | 139 |
| CONSEJOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS MICROONDAS | 140 |
| USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN | 141 |
| FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS | 142 |
| FUNCIÓN COMBINADA MICROONDAS + GRILL | 150 |
| FUNCIÓN SÓLO GRILL | 152 |
| PROGRAMAR VARIAS OPERACIONES EN SECUENCIA | 154 |
| UTILIZAR LOS BOTONES "FUNCIONES AUTOMÁTICAS" | 155 |
| PROGRAMA "CALENTAMIENTO RÁPIDO" | 156 |
| SEGURIDAD PARA NIÑOS | 156 |
| MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA | 157 |



DESCRIPCIÓN

- A Resistencia grill
- 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 / potencia elijo? | Instrucciones para el uso pág. | Tab. cantidades/ tiempo pág | |
|--|-------------------------------------|---|-----------------------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Mantener los alimentos calientes. | Sólo microondas | Pot. 1 (150 W) | 144 145 | |
| <ul style="list-style-type: none"> Descongelar | Sólo microondas | Botón Defrost  | 142 | 143 |
| <ul style="list-style-type: none"> Ablandar chocolate/glaseado. Derretir mantequilla y ablandar quesos. Cocer postres. | Sólo microondas | Pot. 2 (300 W) 3 (450 W) | 144 145 149 | 146 149  |
| <ul style="list-style-type: none"> Cocer guiso de carne, pechugas de pollo. | Sólo microondas | Pot. 4 (700 W) | 144 147 | 148 |
| <ul style="list-style-type: none"> Cocer fruta, verdura, arroz, menestra, pescado. Calentar alimentos previamente cocidos o congelados. | Sólo microondas | Pot. 5 (900 W) | 144 147 145 | 148 146 |
| <ul style="list-style-type: none"> Cocer rápidamente todo tipo de asados, carne de ave, pinchos, patatas. Gratinar alimentos (ej. lasañas, verduras gratinadas, macarrones). | Combinada microondas + grill | | 150 151 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> Asar de forma tradicional hamburguesas, chuletas, wüstel, salchichas, pan tostado, etc. | Sólo grill | | 152 153 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> Calentar PIZZAS PRECOCIDAS CONGELADAS, calentar alimentos precocidos congelados. | Funciones automáticas | | 155 | 155 |
| <ul style="list-style-type: none"> Calentar bebidas / líquidos. | Funciones automáticas | | 155 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> Calentar alimentos precocidos de frigorífico. | | | 155 | 155  |

ADVERTENCIAS

Lea detenidamente las siguientes instrucciones y consérvelas para futuras consultas.

N.B. 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 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.



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 fabricante 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 esté vacío ya que 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 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 brusca-mente 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 acei-te 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 SIEM-PRE que el recipiente tenga la cantidad de agua indicada por el fabricante.

- 18) Una limpieza incorrecta del horno puede deteriorar las superficies. Lo cual podría reducir la duración del aparato y determinar posibles situaciones de riesgos para el usuario.

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 resi-stencias

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.



DATOS TÉCNICOS

Dimensiones externas (LxHxP) 510x320x400

Dimensiones internas (LxHxP) 330x212x330

Volumen neto del horno 23 lt.

Peso 15,5 kg.

Diámetro del plato giratorio: 31,5 cm

Lámpara del horno: 20 W

Para ulteriores datos, consulte la placa de las características situada en la parte trasera del aparato.

Este aparato cumple las directivas CEE 89/336 y 92/31 relativas a la Compatibilidad Electromagnética, y el reglamento (CE) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.



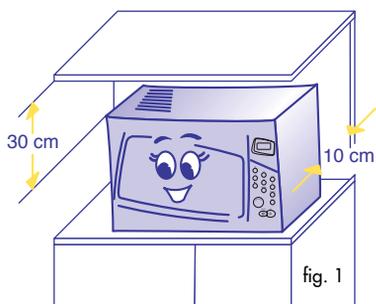
CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

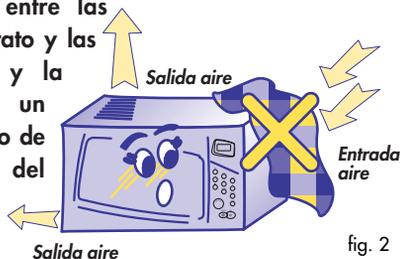
tensión de la red corresponda a la indicada en la placa del aparato y que el enchufe de corriente disponga de una **puesta a tierra adecuada: el Fabricante declina cualquier responsabilidad que derive del incumplimiento de esta norma.**

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.



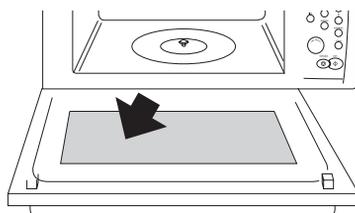
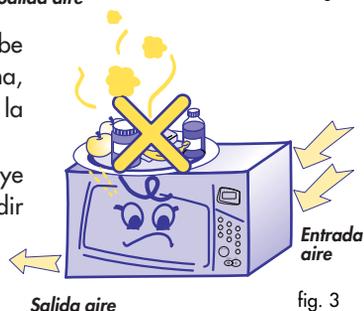
- 5) Después de haber colocado el aparato sobre la superficie de trabajo, compruebe que quede un espacio de 10 cm aproximadamente entre las superficies del aparato y las paredes laterales y la parte trasera y, un espacio libre mínimo de 30 cm. encima del horno. (consulte la fig. 1).



- 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).

- 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) Coloque el aparato para que pueda acceder fácilmente a la clavija y al enchufe de corriente después de la instalación.
- 9) ¡NO quite la película transparente pegada en lado interior de la puerta!



POTENCIA PRODUCIDA

In questo forno la potenza resa massima delle microonde è di 900W. Questo valore è riportato sulla targa dati, posta sul retro dell'apparecchio, alla voce MICRO OUTPUT.



— En algunos modelos, la potencia máxima producida, en WATT, aparece indicada también en el símbolo de al lado, en la portezuela.

Los niveles de potencia intermedios disponibles aparecen en la página siguiente. Estas informaciones le serán útiles para consultar los recetarios para microondas comercializados.

DESCRIPCIÓN Y USO DE LOS MANDOS

1. Pantalla

En este cuadrante aparece un reloj de 24 horas, los tiempos de cocción programados, las funciones elegidas (indicadores superiores) y el nivel de microondas seleccionado (indicadores inferiores).

2. Botón : regulación del reloj

Pulse este botón para ingresar la hora corriente y para ver el reloj durante el funcionamiento del horno.

3. Botón : cocción con sólo grill.

Pulse este botón para asar los alimentos.

4. Botón : nivel de potencia de las microondas.

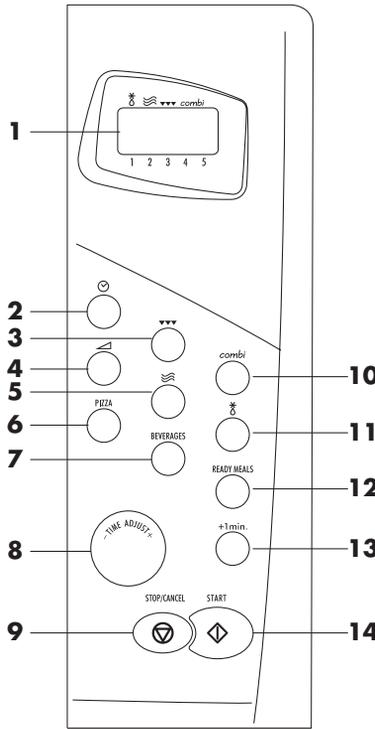
Pulse este botón para seleccionar la potencia de las microondas elegida.

Los niveles de potencia de las microondas disponibles son los siguientes:

- 1 - 150 W
- 2 - 300 W
- 3 - 450 W
- 4 - 700 W
- 5 - 900 W

5. Botón : cocción con microondas.

Pulse este botón para cocer o calentar los alimentos.



6 - 7 - 12:

Botones "funciones automáticas"

Pulse uno de estos botones para preparar Bebidas calientes, Platos cocinados, Pizzas precocidas congeladas o platos precocidos.

8. Mando TIME ADJUST: tiempos de cocción.

Use este mando para programar el tiempo de cocción o la hora.

9. Botón STOP/CANCEL: cancelación.

Pulse este botón para interrumpir la cocción o cancelar los tiempos de cocción programados.

10. Botón *combi* : cocción combinada con grill.

Pulse este botón para programar las cocciones combinadas microondas + grill.

11. Botón : descongelación automática.

Pulse este botón para descongelar los alimentos.

13. Botón "+1 min."

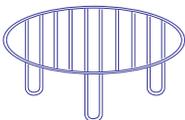
Pulse este botón para programar automáticamente 1 minuto de microondas con la máxima potencia. Con cada presión adicional de este botón, el tiempo aumenta de 30 segundos hasta llegar a un máximo de 6 minutos.

14. Botón START: encendido

Pulse este botón para hacer funcionar el horno, después de haber seleccionado la función y los tiempos.

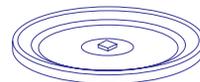
ACCESORIOS INCLUIDOS EN EL EQUIPAMIENTO

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 con la función *sólo grill*, puede utilizar todos los tipos de recipientes para horno (consulte la tabla).

| | Vidrio | Pyrex | Vitrocera mica | Barro cocido | Papel de aluminio | Plástico | Papel o cartón* | Recipientes metálicos |
|--------------------------------------|--------|-------|----------------|--------------|-------------------|----------|-----------------|-----------------------|
| <i>Sólo microondas</i> | SÍ | SÍ | SÍ | SÍ | NO | SÍ | SÍ | NO |
| <i>Combinadas microondas + grill</i> | NO | SÍ | SÍ | SÍ | NO | NO | NO | NO |
| <i>Sólo 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

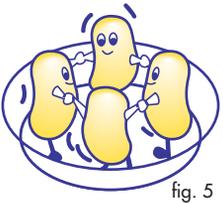
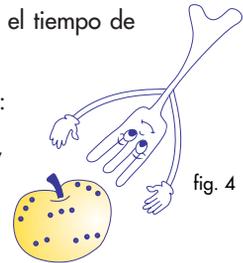
Las microondas son radiaciones electromagnéticas que también están presentes en la naturaleza bajo la forma de ondas luminosas (por ejemplo: la luz solar) y que, en el interior del horno, penetran en los alimentos desde todas las direcciones y calientan las moléculas de agua, grasa y azúcar. El calor 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).**
- 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) Efectúe las cocciones colocando el recipiente siempre en el centro de la parrilla.
- 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.

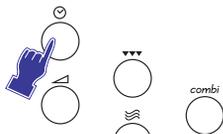


USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN

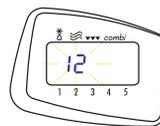
CÓMO PONER EL RELOJ EN HORA

- Cuando enchufe por primera vez el aparato a la corriente, o bien después de un corte de corriente, en la pantalla aparecerán las cifras **12:00** parpadeando.

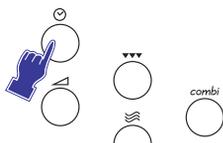
Para programar la hora del día, efectúe las siguientes operaciones:



1. Pulse el botón (2).
(En la pantalla las horas parpadean).



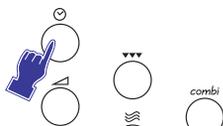
2. Programe la hora girando el mando **TIME ADJUST** (8).
(En la pantalla las horas parpadean).



3. Pulse de nuevo el botón (2).
(En la pantalla las horas desaparecen y empiezan a parpadear los minutos).



4. Programe los minutos girando el mando **TIME ADJUST** (8).
(En la pantalla los minutos parpadean).



5. Pulse de nuevo el botón (2).
(En la pantalla aparece la hora programada).



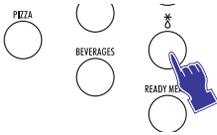
- Si quiere cambiar la hora del cuadrante tras haberla programada, pulse el botón (2) y programe de nuevo la hora siguiendo las indicaciones anteriores.
- Puede ver la hora corriente incluso después de haber activado la función programada pulsando el botón (2) (la hora aparece durante 3 segundos).

FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS

Esta función es adecuada para:

- DescongelarPág. 142
- Mantener los alimentos calientes . . .Pág. 145
- CalentarPág. 145
- Cocer guisos, carnes blancas, fruta, verdura, arroz, menestra, pescadoPág. 147

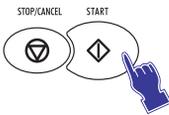
CÓMO PROGRAMAR LA DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA



1. Pulse el botón  (11).
(La pantalla parpadea en 0:00 y se enciende el indicador de la función de descongelación en la parte superior izquierda).



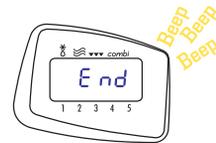
2. Programe el tiempo girando el mando **TIME ADJUST** (8).
(La pantalla parpadea).



3. Pulse el botón **START** (14).
(En la pantalla aparece el tiempo programado).



4. Al final del tiempo programado el control emite tres beeps largos y en la pantalla mientras aparece el término **"END"**.



- Si abre la puerta para controlar el desarrollo de la descongelación, las microondas se interrumpen y en la pantalla parpadea el tiempo que falta.
Para seguir con la descongelación, cierre la puerta y pulse el botón **START** (14).
El horno reanuda el conteo del tiempo desde el punto en que se había interrumpido.
- Para poner a cero el tiempo programado, efectúe las siguientes operaciones:
 - si la puerta del horno está abierta, pulse 1 vez el botón **STOP/CANCEL** (9),
 - si el horno está funcionando, pulse 2 veces el botón **STOP/CANCEL** (9);
 - si el horno está apagado y la puerta está cerrada, pulse 1 vez el botón **STOP/CANCEL** (9).

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 | Tiempos programables (minutos) | Notas | Tiempo de reposo (minutos) |
|---|----------|--------------------------------|--|----------------------------|
| CARNE | | | | |
| • Asados (cerdo, buey, ternera, etc.) | 1 kg | 21 - 23 | | 20 |
| • Bistec, chuletas, rodajas | 200 gr | 5 - 7 | | 5 |
| • Guiso de carne, goulash | 500 gr | 12 - 14 | (*) | 10 |
| • Picada | 500 gr | 10 - 12 | | 15 |
| • " | 250 gr | 6 - 8 | | 10 |
| • Hamburguesas | 200 gr | 6 - 8 | | 10 |
| • Salchicha | 300 gr | 8 - 10 | | 10 |
| CARNE DE AVE | | | | |
| • Pato, pavo | 1,5 kg | 27 - 29 | Al final del tiempo de reposo, lave bajo el agua caliente para eliminar el eventual hielo. | 20 |
| • Pollo entero | 1,5 kg | 27 - 29 | | 20 |
| • Pollo troceado | 500 gr | 12 - 14 | | 10 |
| • Pechuga de pollo | 300 gr | 10 - 12 | | 10 |
| VERDURAS | | | | |
| Las verduras congeladas no deben descongelarse antes de la cocción. | | | | |
| PESCADO | | | | |
| • Filetes | 300 gr | 8 - 10 | | 7 |
| • Rodajas | 400 gr | 9 - 11 | | 7 |
| • Entero | 500 gr | 11 - 13 | | 7 |
| • Gambas | 400 gr | 9 - 11 | | 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. Respete el tiempo de reposo. | 15 |
| • Nata | 200 ml | 8 - 10 | Quite la nata de su envase y colóquela en un plato. | 5 |
| FRUTA | | | | |
| • Fresas, ciruelas, cerezas, grosellas, albaricoques | 500 gr | 9 - 11 | Mezcle 2 - 3 veces. | 10 |
| • Frambuesas | 300 gr | 6 - 8 | Mezcle 2 - 3 veces. | 10 |
| • Moras | 250 gr | 4 - 6 | Mezcle 2 - 3 veces. | 6 |

DESCONGELAR EL PAN

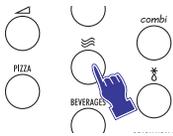
Para obtener un buen pan caliente y fragante, programe las microondas para la potencia máxima (30 segundos aproximadamente por cada 100 g de pan); cuando el pan esté blando al tacto, programe la función sólo **GRILL** durante 3 -4 minutos.

Coloque el pan directamente sobre el plato giratorio.

(*) Estas indicaciones son idóneas para 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.

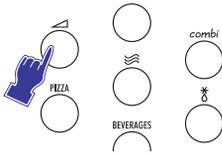
CÓMO PROGRAMAR EL HORNO PARA MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES, CALENTAR, COCER



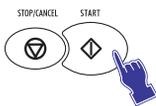
1. Pulse el botón  (5).
(La pantalla parpadea en **0:00** y se encienden el segundo indicador de la función microondas en la parte superior izquierda y el primer indicador de nivel microondas en la parte inferior derecha).



2. Programe el tiempo girando el mando **TIME ADJUST** (8).
(La pantalla parpadea).



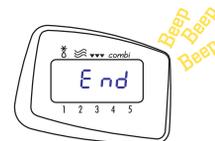
3. Pulse el botón  (4) hasta seleccionar la potencia deseada (**5 = máximo; 1 = mínimo**).
Si no pulsa el botón, el horno funcionará con la máxima potencia (potencia **5**). (En la pantalla, el indicador en la parte inferior indicará el nivel de potencia seleccionado).



4. Pulse el botón **START** (14).
(En la pantalla aparecen el tiempo y la potencia programados).



5. Al final del tiempo programado, el control emite tres beeps largos y en la pantalla mientras aparece el término **"END"**.



- Puede ver la hora del día durante el funcionamiento del horno también, pulsando simplemente el botón  (2). En la pantalla aparecerá la hora que permanecerá durante 3 segundos aproximadamente.
- Puede controlar el desarrollo de la función programada en cualquier momento, abriendo la puerta e inspeccionando el alimento.
De esta forma, se interrumpe la emisión de las microondas que se reanuda al cerrar de nuevo la puerta y pulsando el botón **START** (14).
- Si por cualquier motivo tuviese que suspender la cocción sin abrir la puerta, sólo debe pulsar el botón **STOP/CANCEL** (9).
- Para acabar la cocción, sin embargo, deberá efectuar las siguientes operaciones:
 - si la puerta del horno está abierta, pulse 1 vez el botón **STOP/CANCEL** (9);
 - si el horno está funcionando, pulse 2 veces el botón **STOP/CANCEL** (9);
 - si el horno está apagado y la puerta está cerrada, pulse 1 vez el botón **STOP/CANCEL** (9).
- También puede modificar el tiempo de cocción y la potencia de las microondas después de haber pulsado el botón **START** (14).

UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

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

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

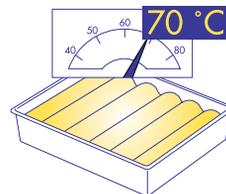
Programando las microondas con potencia 1 y tapando los alimentos con un plato o con una película transparente, éstos permanecerán calientes hasta el momento de la utilización.

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

UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA CALENTAR

Caleentar 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

N.B. Algunos platos pueden calentarse fácilmente usando también las funciones automáticas.

| Tipo | Cantidad | Funciones | Niveles de potencia | Duración (minutos) | Notas |
|---|-----------|-----------|---------------------|--------------------|---|
| ABLANDAR ALIMENTOS | | | | | |
| • Chocolate/glaseado | 100 gr | MW | 3 | 4 - 5 | Coloque en un plato. Mezcle el glaseado una vez. |
| • Mantequilla | 50 -70 gr | " | 5 | 0.5-0.10 | |
| ALIMENTOS A TEMP. DE FRIGORÍFICO (TEMP. INIC. 5/8°C) HASTA LOS 20/30°C. | | | | | |
| • Yogur | 125 gr | " | 5 | 0.15-0.20 | Quite el papel metálico. 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 | " | 5 | 0.30-0.35 | |
| ALIMENTOS PRECOCIDOS A TEMP. DE FRIGORÍFICO (TEMP. INICIAL 5/8°C) HASTA LOS 70°C APROXIMADAMENTE | | | | | |
| • Envase de lasañas o de pasta con relleno | 400 gr | " | 5 | 4 - 6 | 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 | " | 5 | 4 - 6 | |
| • Envase de pescado y/o verduras | 300 gr | " | 5 | 3 - 5 | Nos referimos a porciones de cualquier tipo de alimento previamente cocido para calentar a una temp. de 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 | " | 5 | 5 - 7 | |
| • Plato de pasta, canelones o lasañas | 400 gr | " | 5 | 5 - 7 | |
| • Plato de pescado y/o arroz | 300 gr | " | 5 | 4 - 6 | |
| ALIMENTOS CONGELADOS PARA CALENTAR / COCER (TEMP. INICIAL - 18°C / - 20°C) HASTA LOS 70°C APROXIMADAMENTE. | | | | | |
| • Envase de lasañas o de pasta con relleno | 400 gr | " | 5 | 6 - 8 | 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 | " | 5 | 5 - 7 | |
| • Envase de pescado y/o verduras precocidos | 300 gr | " | 5 | 3 - 5 | Saque el alimento crudo del envase y colóquelo en un recipiente adecuado para las microondas y tápelo. |
| • Envase de pescado y /o verduras crudos | 300 gr | " | 5 | 8 - 10 | |
| • Porciones de carne y/o verdura | 400 gr | " | 5 | 6 - 8 | 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. |
| • Porción de pasta, canelones o lasañas | 400 gr | " | 5 | 7 - 9 | |
| • Porciones de pescado y/o arroz | 300 gr | " | 5 | 4 - 6 | |
| BEBIDAS DE FRIGORÍFICO (TEMP. INIC. 5/8°C) HASTA LOS 70 °C APROXIMADAMENTE. | | | | | |
| • 1 taza de agua | 180 cc | " | 5 | 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 | " | 5 | 1.30 - 2 | |
| • 1 taza de café | 100 cc | " | 5 | 1.30 - 2 | |
| • 1 plato de caldo | 300 cc | " | 5 | 4 - 5 | |
| BEBIDAS A TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INIC. 20/30°C) HASTA LOS 70 °C APROXIMADAMENTE. | | | | | |
| • 1 taza de agua | 180 cc | " | 5 | 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 | " | 5 | 1 - 1.30 | |
| • 1 taza de café | 100 cc | " | 5 | 1 - 1.30 | |
| • 1 plato de caldo | 300 cc | " | 5 | 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 soper a 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 mejor distribución 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). 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.

VERDURAS

Le verdure, cotte con le microonde, conservano colore e potere nutritivo più che nella cottura tradiLas 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 | Niveles de potencia | Tiempos programables (minutos) | Notas | Tiempo de reposo (minutos) |
|-------------------------|----------|---------------------|--------------------------------|--|----------------------------|
| PESCADO | | | | | |
| • Filetes | 300 gr | 3 | 5 - 7 | Tape con una película. | 2 |
| • Lonchas | 300 gr | " | 7 - 9 | Tape con una película. | 2 |
| • Entero | 500 gr | " | 8 - 10 | Tape con una película. | 2 |
| • Entero | 250 gr | " | 5 - 7 | Tape con una película. | 2 |
| • Rodajas | 400 gr | " | 7 - 9 | Tape con una película. | 2 |
| • Gambas | 500 gr | " | 7 - 9 | Tape con una película. | 2 |
| VERDURA | | | | | |
| • Espárragos | 500 gr | 5 | 9 - 10 | Corte en trozos de 2 cm. | 4 |
| • Alcachofas | 300 gr | " | 11 - 12 | Es preferible usar corazones de alcachofas. | 4 |
| • Habichuelas | 500 gr | " | 11 - 12 | Corte a trozos. | 4 |
| • Brécol | 500 gr | " | 7 - 8 | Divida en "flores" individuales. | 4 |
| • Coles de Bruselas | 500 gr | " | 7 - 8 | Déjelas enteras. | 4 |
| • Col blanca | 500 gr | " | 7 - 8 | Corte a tiras. | 4 |
| • Col roja | 500 gr | " | 7 - 8 | Corte a tiras. | 4 |
| • Zanahorias | 500 gr | " | 9 - 10 | Corte a trozos iguales. | 4 |
| • Coliflor | 500 gr | " | 11 - 12 | Divida en ramilletes. | 4 |
| • Apio | 500 gr | " | 7 - 8 | Divida en trozos. | 4 |
| • Berenjena | 500 gr | " | 6 - 7 | Corte a dados. | 4 |
| • Puerro | 500 gr | " | 6 - 7 | Corte a tiras. | 4 |
| • Hongos champiñones | 500 gr | " | 6 - 7 | Déjelos enteros. No hace falta agua. | 4 |
| • Cebollas | 250 gr | " | 5 - 6 | Enteras con dimensiones iguales. No hace falta agua. | 4 |
| • Espinacas | 300 gr | " | 6 - 7 | Tápelas, después de haberlas lavado y escurrido. | 4 |
| • Guisantes | 500 gr | " | 10 - 11 | | 4 |
| • Hinojo | 500 gr | " | 12 - 13 | Corte en cuartos. | 4 |
| • Pimientos | 500 gr | " | 9 - 10 | Corte a trozos. | 4 |
| • Patatas | 500 gr | " | 8 - 9 | Corte a trozos iguales. | 4 |
| • Calabacines | 500 gr | " | 7 - 8 | Déjelas enteras. | 4 |
| CARNE | | | | | |
| • Goulash | 1,5 kg | " | 35 - 40 | Cocine sin tapar y mezcle 2-3 veces. | 10 |
| • Pechugas de pollo | 500 gr | 4 | 13 - 15 | Añada la sal al final de la cocción. | 3 |
| • Rollo de carne picada | 900 gr | " | 19 - 21 | (*) | 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 sus superficies 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

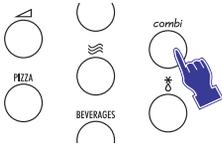
| Tipo/cantidad | Niveles de potencia | Tiempos programables (minutos) | Tiempo de reposo (minutos) | Observaciones y consejos |
|--|---------------------|--------------------------------|----------------------------|---|
| Tarta de nueces (700 gr) | 3 | 15 - 17 | 5 | Puede acompañarse con cualquier crema. |
| Tarta vienesa (850 gr) | " | 19 - 21 | 5 | Para rellenar con mermelada. |
| Tarta de piña (800 gr) | " | 17 - 19 | 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) | " | 19 - 21 | 5 | Utilice siempre las manzanas como decoración en la superficie. |
| Tarta de café (750 gr) | " | 15 - 17 | 5 | Óptima rellena con una crema. |
| "Zabaione" (crema de yema de huevo con azúcar y Marsala u otro vino) | 4 | 2 - 4 | 3 | Mezcle con un batidor cada 30". |
| Peras cocidas (300 gr) | 5 | 4 - 6 | 3 | Corte las peras en cuartos. |
| Manzanas cocidas (300 gr) | " | 5 - 7 | 3 | Corte las manzanas en rodajas. |
| Egg custard (750 gr) | 5 | 15 - 17 | 5 | Estas indicaciones son idóneas para realizar Tests de Cocción según la norma 60705, Pár. 12.3.1. |
| Sponge cake (475 gr) | 5 | 5 - 7 | 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. 21
- Gratinar alimentos (ej: lasañas, verduras gratinadas, macarrones).Pág. 21

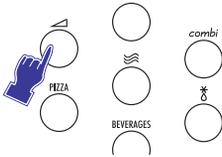
CÓMO PROGRAMAR LA FUNCIÓN COMBINADA MICROONDAS + GRILL



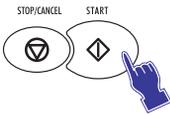
1. Pulse el botón *combi* (10).
(La pantalla parpadea en 0:00 y se encienden el indicador en la parte superior relativo a la función combinada microondas + grill y el tercer indicador en la parte inferior relativo a la potencia de las microondas).



2. Programe el tiempo girando el mando **TIME ADJUST** (8).
(La pantalla parpadea).



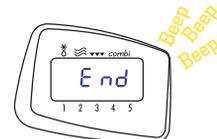
3. Pulse el botón  (4) hasta seleccionar la potencia deseada (5 = máximo; 1 = mínimo). Si no pulsa el botón, el horno funcionará con la pot. 3. (En la pantalla el indicador en la parte inferior indicará el nivel de potencia seleccionado).



4. Pulse el botón **START** (14).
(En la pantalla aparecen el tiempo y la potencia programados).



5. Al final del tiempo programado, el control emite tres beeps largos y en la pantalla mientras aparece el término "END".



- También puede ver la hora del día durante el funcionamiento del horno, pulsando simplemente el botón  (2). En la pantalla aparecerá la hora que permanecerá durante 3 segundos aproximadamente.
- Puede controlar el desarrollo de la función programada en cualquier momento, abriendo la puerta e inspeccionando el alimento. De esta forma, se interrumpe la emisión de las microondas que se reanuda al cerrar de nuevo la puerta y pulsando el botón **START** (14).
- Si por cualquier motivo tuviese que suspender la cocción sin abrir la puerta, sólo debe pulsar el botón **STOP/CANCEL** (9).
- Para acabar la cocción, sin embargo, deberá efectuar las siguientes operaciones.
 - si la puerta del horno está abierta, pulse 1 vez el botón **STOP/CANCEL** (9);
 - si el horno está funcionando, pulse 2 veces el botón **STOP/CANCEL** (9);
 - si el horno está apagado y la puerta está cerrada, pulse 1 vez el botón **STOP/CANCEL** (9).
- También puede modificar el tiempo de cocción y la potencia de las microondas después de haber pulsado el botón **START** (14) para poner en marcha la función elegida.

NOTA: Este modelo incorpora un ciclo de enfriamiento automático que entra en funcionamiento si el horno se calienta demasiado al final de una cocción en las funciones "Combinada Microondas + Grill" o "Grill". Al abrir y cerrar de nuevo la puerta para sacar el alimento, en la pantalla aparece el término "COOL" (enfriamiento) hasta que se completa el ciclo.

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 gratinase lo suficiente antes de que pase el tiempo programado, pulse el botón **STOP/CANCEL (9)** y programe de nuevo el tiempo que queda con solamente microondas. Para verificar la cocción de los alimentos, abra la puerta del horno. En este caso, le aconsejamos utilizar los guantes de horno porque la resistencia está muy caliente. Cuando abre la puerta se interrumpe tanto el funcionamiento con microondas como con el **grill**. Para reanudar la cocción, sólo debe cerrar de nuevo la puerta y pulsar el botón **START (14)**.
- En las cocciones combinadas con grill, no debe nunca precalentar el horno ni hacerlo funcionar sin alimentos.

Tiempos de cocción

| Tipo | Cantidad | Nivel de potencia | Tiempos programables (minutos) | Notas | Tiempo de reposo (min.) |
|--|----------|-------------------|--------------------------------|--|-------------------------|
| • Lasañas | 1100 gr | 5 | 11-13 | 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 | " | 13-15 | Evite solaparlos excesivamente. | 5 |
| • Macarrones gratinados | 1500 gr | " | 10-12 | Hierva la pasta por separado previamente. | 5 |
| • Coliflor con bechamel | 1000 gr | " | 17-19 | Tiempos obtenidos con 500 g de coliflor cruda. Si está ya hervido, cueza en función combinada hasta gratinarlo como quiera (color). | 5 |
| • Tomates gratinados | 800 gr | 3 | 19-21 | Es preferible que tengan dimensiones iguales. | 5 |
| • Pimientos rellenos | 1400 gr | 5 | 19-21 | Se prefieren los cortos y anchos. | 5 |
| • Berenjenas a la parmesana | 1300 gr | " | 13-15 | Las berenjenas pueden prepararse antes fritas o asadas. | 5 |
| • Patatas asadas | 750 gr | 4 | 29-31 | Mezcle 2 – 3 veces. | 5 |
| • Patatas gratinadas | 1100 gr | 5 | 20-25 | (*) | 5 |
| • Asados (cerdo, buey) | 1000 gr | 2 | 50-55 | 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 69705 para el que se remite a la tabla de la pág. 2 y 150). | 800 gr | 3 | 19-21 | Mezcle 500 g de carne picada de buey con huevos, jamón, pan rallado, etc. | 10 |
| • Pollo entero | 1200 gr | 4 | 35-40 | (**) | 10 |
| • Pinchos | 600 gr | 3 | 19-21 | Dé la vuelta en mitad de la cocción. | 10 |
| • Cordero | 1000 gr | " | 35-40 | Dé la vuelta en mitad de la cocción. | 10 |
| • Pavo (troceado) | 1000 gr | " | 40-45 | Dé la vuelta en mitad de la cocción. | 10 |
| • Pato | 1500 gr | " | 45-50 | Dé la vuelta en mitad de la cocción. | 10 |

(*) 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.

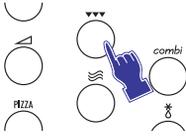
(**) Estas indicaciones son idóneas para realizar Tests de cocción según la norma 60705, Pár. 12.3.6. Ulteriores informaciones también relativas a otros Tests de Prestación según la norma 60705, aparecen en la tabla de la pág. 2.

FUNCIÓN SÓLO GRILL

Esta función es adecuada para:

- Cada tipo de asado tradicional, por ejemplo, hamburguesas, chuletas, wüstel, pan tostado, etc. Pág. 153

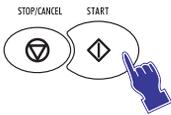
CÓMO PROGRAMAR LA COCCIÓN CON LA FUNCIÓN SÓLO GRILL



1. Pulse el botón ▼▼▼ (3).
(La pantalla parpadea en 0:00 y se enciende el indicador superior relativo a la función cocción grill).



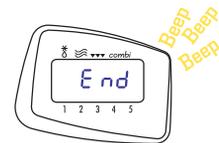
2. Programe el tiempo elegido girando el mando **TIME ADJUST** (8).
(La pantalla parpadea).



3. Coloque los alimentos sobre la **parrilla superior** y colóquelo todo apoyado sobre el plato giratorio. Cierre la puerta. Pulse el botón **START** (14).
(En la pantalla aparece el tiempo programado).



4. Al final del tiempo programado, el control emite tres beeps largos y en la pantalla mientras aparece el término **"END"**.



- También puede ver la hora del día durante el funcionamiento del horno pulsando simplemente el botón ☺ (2).
La pantalla mostrará la hora y la mantendrá durante 3 segundos aproximadamente.
- Puede controlar el desarrollo de la función programada en cualquier momento, abriendo la puerta e inspeccionando los alimentos.
De esta forma, interrumpe el funcionamiento del grill que se reanudará cerrando de nuevo la puerta y pulsando el botón **START** (14).
- Si por cualquier motivo tuviese que suspender la cocción sin abrir la puerta, sólo debe pulsar el botón **STOP/CANCEL** (9).
- Para acabar la cocción, sin embargo, efectúe las siguientes operaciones:
 - si la puerta está abierta, pulse 1 vez el botón **STOP/CANCEL** (9).
 - si el horno está funcionando, pulse 2 veces el botón **STOP/CANCEL** (9).
 - si el horno está apagado y la puerta está cerrada, pulse una vez el botón **STOP/CANCEL** (9).
- También puede modificar el tiempo de cocción después de haber pulsado el botón **START** (14) para empezar la cocción.

NOTA: si el horno estuviese demasiado caliente al final de una cocción en función "grill" entrará automáticamente en funcionamiento un ciclo de enfriamiento. Consulte la nota de la pág. 150.

UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO 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.

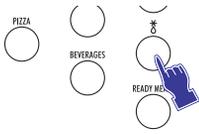
No debe precalentar el grill.

Tiempos de cocción

| Tipo | Cantidad | Tiempos programables (minutos) | Notas |
|-------------------------------|-------------|--------------------------------|--|
| • Chuletas de ternera o cerdo | 2 | 22 - 27 | Dé la vuelta después de 15 min. |
| • Salchichas | 3 | 28 - 32 | Pinchelas siempre. Si son gruesas, córtelas por la mitad. Dé la vuelta después de 16 min. |
| • Hamburguesas | 3 | 28 - 32 | Dé la vuelta después de 16 min. |
| • Calabacines | 6 tiras | 12 - 15 | Tiras de 1 cm de grosor. Girare dopo 8 min. |
| • Pan tostado | 4 rebanadas | 7 - 8 | Recorte bien los bordes. Dé la vuelta después de 4-5 min. |

PROGRAMAR VARIAS OPERACIONES EN SECUENCIA

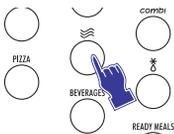
- Puede programar las siguientes secuencias:
 - descongelación + cocción
 - cocción 1 + cocción 2
 - descongelación + cocción 1 + cocción 2
- Ejemplo:** programe una secuencia descongelación + cocción.



1. Pulse el botón  (11).
(La pantalla parpadea en 0:00 y se enciende el indicador de la función descongelación en la parte superior izquierda).



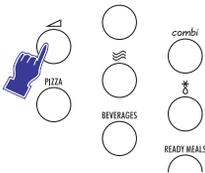
2. Programe el tiempo elegido girando el mando **TIMER ADJUST** (8).
(La pantalla parpadea).



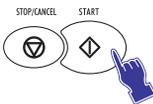
3. Pulse el botón  (5).
(La pantalla parpadea en 0:00 y se encienden el segundo indicador de la función microondas en la parte superior izquierda y el primer indicador de nivel de las microondas en la parte inferior derecha).



4. Programe el tiempo elegido girando el mando **TIME ADJUST** (8).
(La pantalla parpadea).



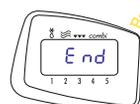
5. Pulse el botón  (4) hasta seleccionar la potencia (5 = máximo; 1 = mínimo).
Si no pulsa el botón, el horno funcionará con la máxima potencia (potencia 5).
(En la pantalla el indicador, en la parte inferior, indicará el nivel de potencia seleccionado).



6. Pulse el botón **START** (14) para iniciar la secuencia.
(La pantalla muestra en secuencia el tiempo relativo a la función seleccionada).



7. Al final del tiempo programado, el control emite tres beeps largos y en la pantalla mientras aparece el término "END".

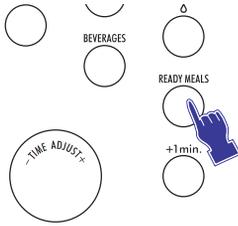


UTILIZAR LOS BOTONES “FUNCIONES AUTOMÁTICAS”

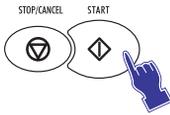
Los botones “funciones automáticas” son 3 programas distintos con una duración de cocción y un nivel de potencia “prememorizados”; que permiten obtener **resultados óptimos** para los platos descritos en la tabla que sigue.

| Botón | Qué puedo hacer | Consejos |
|--|--|---|
| <p>(7) BEVERAGES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulse 1 vez. • Pulse 2 veces. • Pulse 3 veces. • Pulse 4 veces. | <ul style="list-style-type: none"> • Caliente 1 taza de café (60 cc) a temperatura ambiente. • Caliente 2 tazas de café o una taza (120 cc) partiendo de una temperatura ambiente. • Caliente 1 taza grande (200 cc) partiendo de una temperatura de frigorífico. • Caliente un plato de menestra (300 cc) partiendo de una temperatura de frigorífico. | <p>Tras haber calentado el líquido, mezcle bien para uniformar la temperatura.</p> |
| <p>(12) READY MEALS alimentos listos a temperatura de frigorífico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulse 1 vez. • Pulse 2 veces. | <ul style="list-style-type: none"> • Caliente 100 g de alimentos a temperatura de frigorífico. • Caliente 250 g de carne o carne + verdura a temperatura de frigorífico. | <p>Indicada para porciones previamente cocidas conservadas en el frigorífico el día anterior.</p> <p>Tape con un plato o con la película transparente o con un plato colocado al revés.</p> |
| <p>(8) PIZZA Pizza congelada, platos listos congelados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulse 1 vez. • Pulse 2 veces. • Pulse 3 veces. | <ul style="list-style-type: none"> • Caliente 1 pizza congelada de 300 g. • Caliente un envase (máx. 300 g) de alimentos listos congelados o 300 g máx. de alimentos precocidos congelados (por ej. carne o guarniciones). • Caliente dos envases (máx. 550 g) de alimentos listos congelados o 550 g máx. de alimentos precocidos congelados (por ej. carne o guarniciones). | <p>Coloque la pizza directamente sobre el plato giratorio.</p> <p>Si el envase es adecuado para la cocción con microondas, apóyelo directamente sobre el plato giratorio.</p> <p>De no ser así, vierta el contenido de la bandeja en un plato para servir y tápelo con la película transparente o con un plato colocado al revés.</p> |

PARA PROGRAMAR LAS COCCIONES PREMEMORIZADAS, EFECTÚE LAS SIGUIENTES OPERACIONES:



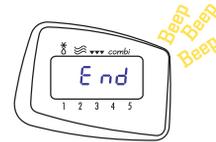
1. Pulse el botón "funciones automáticas". (La pantalla parpadea en el tiempo preprogramado mientras se encienden el segundo indicador en la parte superior izquierda relativo a la función microondas y el indicador, en la parte inferior, relativo a la potencia de las microondas preprogramada).



2. Pulse el botón **START** (14) para encender las microondas.

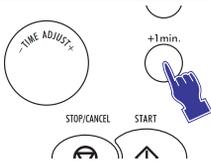


3. Al final del tiempo programado, el control emite tres beeps largos y en la pantalla mientras aparece el término "END".



PROGRAMA "CALENTAMIENTO RÁPIDO" DE 1 A 6 MINUTOS CON LA MÁXIMA POTENCIA

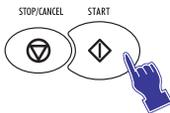
Esta función le será muy útil para calentar pequeñas cantidades de alimentos o bebidas, o bien para añadir al último momento un minuto más con una cocción ya concluida.



1. Pulse el botón "+1min" (13). (La pantalla parpadea en 1:00 y se encienden el segundo indicador en la parte superior izquierda relativo a la función microondas y el primero en la parte inferior derecha relativo a la potencia de las microondas).



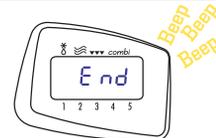
Si pulsa varias veces el botón, el tiempo aumenta de 30 segundos hasta un máximo de 6 minutos.



2. Pulse el botón **START** (14) para encender las microondas.



3. Al final del tiempo programado, el control emite tres beeps largos y en la pantalla mientras aparece el término "END".



SEGURIDAD PARA NIÑOS

Para evitar la utilización accidental del aparato, el control electrónico incorpora los siguientes dispositivos de seguridad:

1. Bloqueo del botón START.

- Cuando el horno se encuentra en stand-by y aún no ha realizado ninguna programación (en la pantalla aparece el reloj), pulse el botón **START** (14) durante 5 segundos.
- Se produce un breve beep: ya no podrá iniciar las cocciones.
- Para eliminar la seguridad previamente activada, mantenga pulsado el botón **START** (14) hasta oír el beep.

2. Bloqueo de la corrección de los tiempos de cocción

Programado, este dispositivo de seguridad impide alterar / corregir los tiempos de cocción programados durante el desarrollo de la misma cocción para evitar prolongaciones accidentales y peligrosas de los tiempos de cocción (se pueden quemar los alimentos).

- Cuando el horno se encuentra en stand-by y aún no ha realizado ninguna programación (en la pantalla aparece el reloj), pulse el botón **STOP/CANCEL** (9) durante 5 segundos.
- Se produce un breve beep: ya no podrá iniciar las cocciones.
- Para eliminar la seguridad previamente activada, mantenga pulsado el botón **STOP/CANCEL** (9) hasta oír el "beep".

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

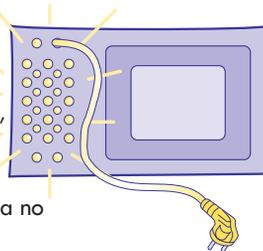
Limpieza

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 limpia 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 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.** No use detergentes a base de amoníaco. Se recomienda, además, no utilizar alcohol, estropajos o detergentes abrasivos 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. 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 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). |
| <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.

