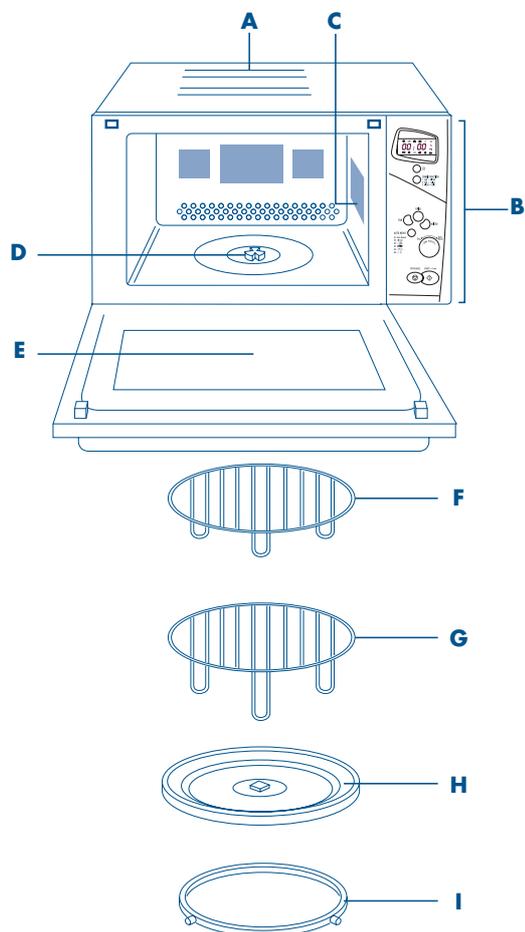


DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

1. Pantalla tiempo y funciones
2. Botón  : regulación del reloj
3. Botón **COMBI FUNCTION**: selección de funciones
4. Botón **GRILL**
5. Botón **FAN**
6. Botón **MICRO**
7. Botón **AUTO MENÚS**: cocciones rápidas prememorizadas
8. Mando **TIME ADJUST**: programación descongelación automática, peso y duración de las cocciones
12. Botón **STOP/CANCEL**  : parada cocciones y cancelación programaciones
13. Botón **START/+ 1min**  : inicio cocciones y calentamiento rápido



DESCRIPCIÓN

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

ÍNDICE

CAP. 1 – GENERAL	1.1 Advertencias importantes para la seguridad	Pág. 131
	1.2 Datos técnicos	Pág. 132
	1.3 Instalación y conexión eléctrica	Pág. 132
	1.4 Accesorios incluidos en el equipamiento	Pág. 133
	1.5 Vajilla que se debe usar	Pág. 134
	1.6 Reglas y consejos generales para la utilización del horno	Pág. 135
CAP. 2 – USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES		
	2.1 Cómo poner el reloj en hora	Pág. 136
	2.2 Cómo programar la función MICRO	Pág. 137
	Descongelación automática	Pág. 137
	Mantener los alimentos calientes, calentar, cocer	Pág. 138
	2.3 Cómo programar la función FAN	Pág. 143
	2.4 Cómo programar la función GRILL	Pág. 145
	2.5 Cómo programar la función COMBI FUNCTION	Pág. 147
	2.6 Cómo programar 2 cocciones en secuencia	Pág. 148
	2.7 Cómo programar los AUTO MENÚS	Pág. 149
	2.8 Calentamiento rápido	Pág. 150
	2.9 Seguridad para niños	Pág. 150
	2.10 Inicio programado	Pág. 150
CAP. 3 – MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA		
	3.1 Limpieza	Pág. 151
	3.2 Mantenimiento	Pág. 152

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.



CAPÍTULO 1 – GENERAL

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

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 sellados, 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) **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) Con la puerta abierta, considere lo siguiente: no coloque objetos pesados sobre la puerta, ni tire de la manilla hacia abajo excesivamente ya que el aparato podría volcarse. No ponga recipientes o sartenes calientes (por ejemplo recién apartadas del hornillo) sobre la puerta.
- 9) 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.
- 10) Si sale humo del horno, apague el aparato o desenchúfelo de la corriente sin abrir la puerta para sofocar las eventuales llamas.
- 11) 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.
- 12) No introduzca el plato giratorio en el agua si está aún muy caliente. El choque térmico podría romperlo.
- 13) 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.
- 14) Antes de utilizar el horno, asegúrese de que los utensilios y recipientes sean específicos para microondas (consulte la sección "Vajilla que se debe usar").
- 15) El aparato se calienta durante su uso. No toque las resistencias dentro del horno.



fig. 1



fig. 2



fig. 3

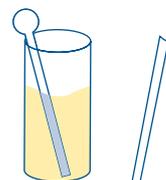


fig. 4



fig. 5

CAPÍTULO 1 – GENERAL

- 16) 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 una cucharilla de plástico o un bastoncito de vidrio en el recipiente (fig. 4). En cualquier caso, manipule el recipiente con sumo cuidado.
- 17) No caliente licores de elevada graduación alcohólica ni grandes cantidades de aceite ya que podrían incendiarse.
- 18) 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.
- 19) Una limpieza incorrecta del horno puede deteriorar las superficies. Lo cual podría reducir la duración del aparato y determinar posibles situaciones de riesgo 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 resistencias

1.2 DATOS TÉCNICOS

• CONSUMO ENERGÉTICO (Normas CENELEC HD 376)

Para alcanzar los 200°C.	0,3 kWh
Para mantener una temperatura de 200°C durante 1 hora.	1,1 kWh
Consumo total.	1,4 kWh

• POTENCIA PRODUCIDA MICROONDAS: 900W (IEC705)

Para ulteriores datos, consulte la placa de las características situada en el 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.

POTENCIA PRODUCIDA

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



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

1.3 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

- 1) Saque el horno del embalaje, quite la protección que contiene el plato giratorio (H), el soporte relativo (I) y todos los accesorios. 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.

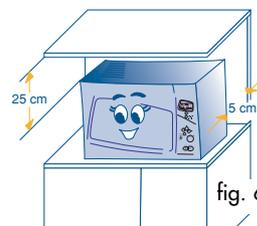


fig. 6

CAPÍTULO 1 – GENERAL

- 5) Después de haber colocado el aparato sobre la superficie de trabajo, compruebe que quede un espacio de 5 cm aproximadamente entre las superficies del aparato, las paredes laterales y la parte trasera y, un espacio libre mínimo de 25 cm. encima del horno. (fig. 6).
- 6) No obstruya los orificios de entrada del aire. En particular, no apoye nada encima del horno y compruebe que las ranuras de salida del aire y vapores (situadas encima, bajo y/o detrás del aparato) estén SIEMPRE LIBRES (fig. 7).
- 7) Sitúe el soporte (I) en el centro de la sede circular y apoye encima el plato giratorio (H).

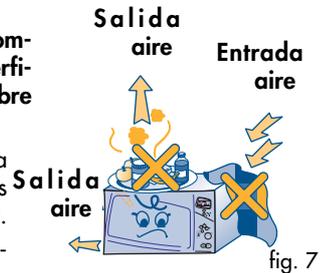


fig. 7

El perno (D) debe encajar en la sede relativa en el centro del plato giratorio.

N. B.: no coloque el horno sobre o cerca de fuentes de calor (por ejemplo sobre el frigorífico) (fig. 8).

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

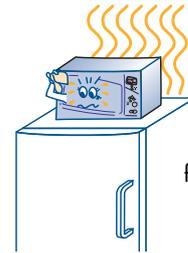
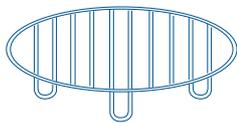


fig. 8

1.4 ACCESORIOS INCLUIDOS EN EL EQUIPAMIENTO



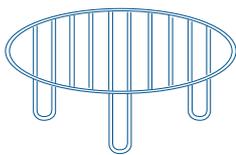
PARRILLA INFERIOR

Función FAN:

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

Funciones COMBI FUNCTION:

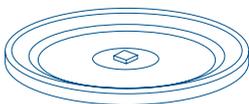
para la cocción rápida de carne, patatas, algunos postres que leudan y alimentos gratinados (ej. lasañas).



PARRILLA SUPERIOR

Función GRILL:

para todos los tipos de asados a la parrilla.



PLATO GIRATORIO

El plato giratorio se utiliza para todas las funciones.

CAPÍTULO 1 – GENERAL

1.5 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.

También puede usar recipientes de plástico resistentes al calor.

Para calentamientos breves puede calentar el alimento sobre servilletas de papel, bandejas de cartón y platos de plástico “desechables”.

En cuanto a las formas y dimensiones, es indispensable que éstos permitan una rotación correcta.

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

Es conveniente recordar que, las microondas calientan el alimento y no el recipiente, por lo que puede cocer directamente los alimentos en el plato para servir y evitar de esta forma el uso y la consiguiente limpieza de ollas.

Aunque debe considerar que, tal vez, el alimento, muy caliente, transmita el calor al plato, por lo que necesitará usar guantes de cocina.

Si el horno está programado en las funciones “FAN”, “GRILL” o “FAN + GRILL”, puede utilizar todos los tipos de recipientes para horno.

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

		Vidrio	Pyrex	Vitrocéramica	Barro cocido	Papel de aluminio	Plástico	Papel o cartón*	Recipientes metálicos
Función	MICRO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	NO	SÍ	SÍ	NO
Función	FAN+MICRO MICRO+GRILL	NO	SÍ	SÍ	SÍ	NO	NO	NO	NO
Función	FAN FAN+GRILL	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	NO	NO	SÍ

1.6 REGLAS Y CONSEJOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO

Las microondas son radiaciones electromagnéticas que también están presentes en la naturaleza bajo la forma de ondas luminosas (por ejemplo: la luz solar) y que, en el interior del horno, penetran en los alimentos desde todas las direcciones y calientan las moléculas de agua, grasa y azúcar. El calor se produce muy rápidamente sólo en el alimento, mientras que el recipiente solamente se calienta indirectamente a causa del calor transmitido por los alimentos calientes. Esto impide que los alimentos se adhieran al recipiente, por lo que es posible utilizar poquísimas grasas (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.

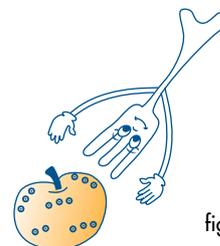


fig. 9

Reglas fundamentales para una correcta cocción con microondas

- 1) La cocción depende estrictamente del **tamaño y de la homogeneidad de los alimentos** cocidos: un guiso se cuece antes que un asado porque está constituido por trozos de carne más pequeños y homogéneos. Para programar correctamente los tiempos considere que, haciendo referencia a las tablas de las páginas siguientes, al aumentar la cantidad de alimento también tendrá que aumentar proporcionalmente el tiempo de cocción y viceversa. Es importante respetar los tiempos de "reposo": por **tiempo de reposo** entendemos el tiempo que hay que dejar que el alimento repose después de la cocción para permitir una ulterior difusión de la temperatura en el interior del mismo. La temperatura de las carnes, por ejemplo, aumentará aproximadamente 5-8°C durante el tiempo de reposo. Los tiempos de reposo también pueden obtenerse fuera del propio horno.
- 2) Una de las principales operaciones que hay que hacer es **remover** varias veces durante la cocción: sirve para que la temperatura sea más uniforme y reducir el tiempo de cocción.
- 3) Le aconsejamos también **darle la vuelta** al alimento durante la cocción: esto es válido sobre todo para la carne tanto en trozos grandes (asados, pollos enteros) como en trozos más pequeños (pechugas de pollo, guiso..).
- 4) **Los alimentos con piel, cáscara o corteza (por ejemplo: manzanas, patatas, tomates, würsstel, 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. 9).**
- 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. 10).
- 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 una película transparente adecuada para hornos microondas.
- 9) **No cueza los huevos sin pelar** (fig. 11), la presión que se crea en el interior podría hacerlos explotar, incluso después de la cocción. No caliente huevos previamente cocidos, a no ser que sean huevos estrellados.
- 10) Antes de calentar o cocer en el horno alimentos en recipientes cerrados herméticamente o sellados, no olvide abrirlos. La presión en el interior del recipiente aumentaría, y los haría explotar incluso después de la cocción.

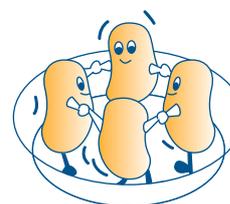


fig. 10

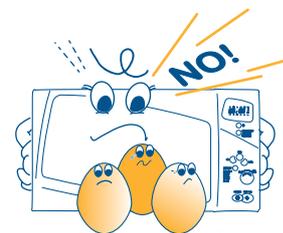


fig. 11

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

2.1 CÓMO PONER EL RELOJ EN HORA

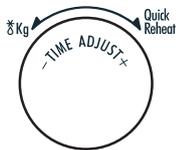
Cuando enchufe por primera vez el aparato a la corriente, o bien después de un corte de corriente, en la pantalla aparecerán los 2 puntos (:) y el horno emitirá una señal acústica "beep"; pulse el botón **STOP/CANCEL** (9) en la pantalla aparecerá **0:00**.

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



COMBI FUNCTION
1. FAN + MICRO
2. FAN + GRILL
3. MICRO + GRILL

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

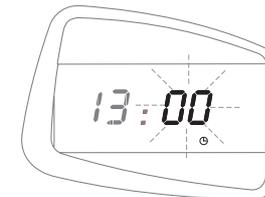


- 2** Programe la hora girando el mando **TIME ADJUST** (8).
(En la pantalla las horas parpadean).



COMBI FUNCTION
1. FAN + MICRO
2. FAN + GRILL
3. MICRO + GRILL

- 3** Pulse de nuevo el botón (2).
(En la pantalla los minutos parpadean).



- 4** Programe los minutos girando el mando **TIME ADJUST** (8).
(En la pantalla 1 los minutos parpadean).



COMBI FUNCTION
1. FAN + MICRO
2. FAN + GRILL
3. MICRO + GRILL

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



- Si quiere cambiar la hora en el cuadrante tras haberla programado, 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).

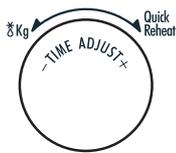
CAPÍTULO 2 – USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES

2.2 CÓMO PROGRAMAR LA FUNCIÓN MICRO

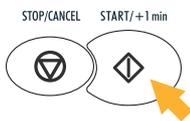
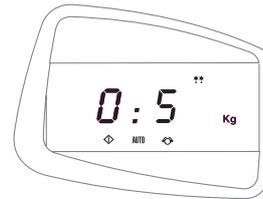
Esta función es adecuada para:

- Descongelarpág. 137
- Mantener los alimentos calientes. pág. 140
- Calentar.pág. 140
- Cocer guisos, carnes blancas, fruta, verdura, arroz, menestra, pescado.pág. 142

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA



1 Gire el mando **TIME ADJUST** (8) hacia la izquierda: en la pantalla aparecen una serie de pesos (de 0,1 kg a 2 kg).



2 Tras haber elegido el peso, pulse el botón **START / + 1 min** (10). (En la pantalla aparece el tiempo necesario para descongelar los alimentos).



3 Al final del tiempo programado el control emite 5 beeps y, en la pantalla, mientras aparece el término **0:00** o la hora del día en caso de haberla programado previamente.



- Si abre la puerta para controlar el desarrollo de la descongelación, las microondas se interrumpen y en la pantalla parpadea el tiempo que queda. Para seguir con la descongelación, cierre la puerta y pulse el botón **START/+ 1 min** (10). 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 MICRO PARA DESCONGELAR

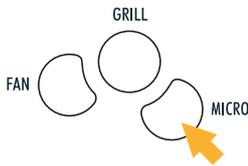
- Los alimentos congelados en bolsas o envueltos en películas de plástico o bien en sus envases pueden meterse directamente en el horno, a condición de que no presenten partes metálicas (p. ej. tiras o precintos).
- Determinados alimentos, tales como las verduras y el pescado, no precisan descongelarse 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.

DESCONGELAR EL PAN

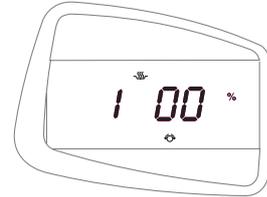
Para obtener un buen pan caliente y fragante, programe las microondas para la potencia máxima (30 segundos aproximadamente por cada 100 g de pan); cuando el pan esté blando al tacto, programe la función sólo **GRILL** durante 3 -4 minutos. Coloque el pan directamente sobre el plato giratorio.

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

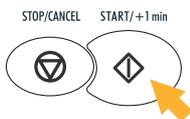
MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES, CALENTAR, COCER



- 1 Pulse el botón **MICRO** (6). En la pantalla aparece la potencia máxima (**100%**). Pulse de nuevo el botón **MICRO** (6) hasta seleccionar la potencia deseada (**100** = máximo; **10** = mínimo). Si no pulsa el botón, el horno funcionará con la máxima potencia (potencia **100**).



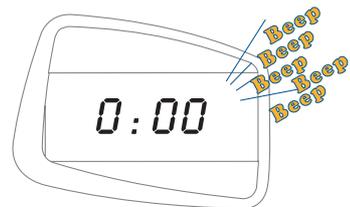
- 2 Programe el tiempo girando el mando **TIME ADJUST** (8).



- 3 Pulse el botón **START/+1 min** (10). (En la pantalla aparece el tiempo programado).



- 4 Al final del tiempo programado el control emite 5 beeps largos y, en la pantalla, mientras aparece el término **0:00** o la hora del día en caso de haberla programado previamente.



- 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/+ 1min** (10).
- 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/+1 min** (10) para activar la función elegida.

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

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.

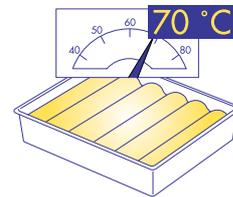
Programando las microondas con potencia **10** y tapando los alimentos con un plato o con una película transparente, éstos permanecerán calientes hasta el momento de la utilización.

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

UTILIZAR LA FUNCIÓN MICRO 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.



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

TIEMPOS DE CALENTAMIENTO

N.B.: Algunos platos pueden calentarse fácilmente usando también las funciones prememorizadas "AUTO MENU" (consulte pág. 149).

Tipo	Cantidad	Potencia	Timer (minutos)	Notas
ABLANDAR ALIMENTOS				
• Chocolate/glaseado	100 gr	50	5 - 6	Coloque en un plato. Mezcle el glaseado una vez.
• Mantequilla	50 -70 gr	100	0.7-0.12	
ALIMENTOS A TEMP. DE FRIGORÍFICO (5/8°C) HASTA LOS 20/30°C.				
• Yogur	125 gr	"	0.12-0.17	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	"	0.35-0.40	
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	"	6 - 8	Nos referimos a envases de cualquier tipo de alimentos precocidos comercializados para calentar a una temp. de 70°C. Saque los alimentos de eventuales envases metálicos y póngalos directamente en el plato donde luego se comerán. Para obtener un óptimo resultado, los alimentos deben permanecer siempre tapados.
• Envase de carne con arroz y/o verduras	400 gr	"	6 - 8	
• Envase de pescado y/o verduras	300 gr	"	5 - 7	Nos referimos a porciones de cualquier tipo de alimento previamente cocido para calentar a una temp. de 70°C. Coloque directamente los alimentos en el plato donde luego se comerán y manténgalos siempre tapados con la película transparente o con un plato colocado al revés.
• Plato de carne y/o verdura	400 gr	"	7 - 9	
• Plato de pasta, canelones o lasañas	400 gr	"	7 - 9	
• Plato de pescado y/o arroz	300 gr	"	6 - 8	
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	"	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 - 9	
• 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 tápele.
• Porciones de carne y/o verduras	400 gr	"	8 - 10	Nos referimos a porciones de cualquier tipo de alimento previamente cocido congelado para calentar a una temp. de 70°C. Ponga el alimento congelado en el plato donde luego se comerá y tápele con otro plato colocado al revés o con una fuente pyrex. Asegúrese de que el centro esté bien caliente; si puede, mezcle el alimento.
• Porción de pasta, canelones o lasañas	400 gr	"	9 - 11	
• Porción de pescado y/o arroz	300 gr	"	6 - 8	
BEBIDAS 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	
BEBIDAS DE FRIGORÍFICO (5°/8°C) HASTA LOS 70 °C APROXIMADAMENTE.				
• 1 taza de agua	180 cc	"	1 - 1.30	Mezcle todas las bebidas después de calentarlas para uniformar la temperatura. Para el caldo, le aconsejamos taparlo con un plato colocado al revés.
• 1 taza de leche	150 cc	"	0.30 - 1	
• 1 taza de café	100 cc	"	0.30 - 1	
• 1 plato de caldo	300 cc	"	2 - 3	

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

UTILIZAR LA FUNCIÓN MICRO 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 sopera 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).

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

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.

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

TIEMPOS DE COCCIÓN

Tipo	Cantidad	Niveles de potencia	Tiempos programables (minutos)	Notas	Tiempo de reposo (minutos)
PESCADO					
• Filetes	300 gr	70	4 - 6	Tape con una película.	2
• Lonchas	300 gr	"	5 - 7	Tape con una película.	2
• Entero	500 gr	"	8 - 10	Tape con una película.	2
• Entero	250 gr	"	4 - 6	Tape con una película.	2
• Rodajas	400 gr	"	5 - 7	Tape con una película.	2
• Gambas	500 gr	"	5 - 7	Tape con una película.	2
VERDURA					
• Espárragos	500 gr	100	9 - 11	Corte en trozos de 2 cm.	4
• Alcachofas	300 gr	"	10 - 12	Es preferible usar corazones de alcachofas.	4
• Habichuelas	500 gr	"	11 - 13	Corte a trozos.	4
• Brécol	500 gr	"	7 - 9	Divida en "flores" individuales.	4
• Coles de Bruselas	500 gr	"	7 - 9	Déjelas enteras.	4
• Col blanca	500 gr	"	7 - 9	Corte a tiras.	4
• Col roja	500 gr	"	7 - 9	Corte a tiras.	4
• Zanahorias	500 gr	"	9 - 11	Corte a trozos iguales.	4
• Coliflor	500 gr	"	11 - 13	Divida en ramilletes.	4
• Apio	500 gr	"	7 - 9	Divida en trozos.	4
• Berenjena	500 gr	"	6 - 8	Corte a dados.	4
• Puerro	500 gr	"	6 - 8	Corte a tiras.	4
• Hongos champiñones	500 gr	"	6 - 8	Déjelos enteros. No hace falta agua.	4
• Cebollas	250 gr	"	5 - 7	Enteras con dimensiones iguales. No hace falta agua.	4
• Espinacas	300 gr	"	6 - 8	Tápelas, después de haberlas lavado y escurrido.	4
• Guisantes	500 gr	"	10 - 12	Tape.	4
• Hinojo	500 gr	"	12 - 14	Corte en cuartos.	4
• Pimientos	500 gr	"	9 - 11	Corte a trozos.	4
• Patatas	500 gr	"	8 - 10	Corte a trozos iguales.	4
• Calabacines	500 gr	"	7 - 9	Déjelas enteras.	4
CARNE					
• Goulash	1,5 kg	"	40 - 44	Cocine sin tapar y mezcle 2 -3 veces	4
• Pechugas de pollo	500 gr	70	10 - 12	Añada la sal al final de la cocción.	3
• Rollo de carne picada	900 gr	"	18 - 20	(*)	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.

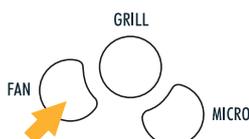
(*) Estas indicaciones son idóneas para realizar Tests de descongelación de carne picada según la norma 60705, Pág. 13.3 (consulte pág. 2). Dé la vuelta a la carga en mitad del tiempo programado. Apoye directamente la carga a descongelar sobre el plato giratorio. Ulteriores informaciones también relativas a otros Tests de Prestación según la norma 60705, aparecen en la tabla de la pág. 2.

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

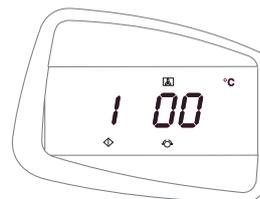
2.3 CÓMO PROGRAMAR LA FUNCIÓN FAN

Esta función es adecuada para:

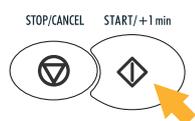
- Cocinar todo tipo de platos “tradicionales” tales como asados, pollos, postres, masa en hoja, verduras al horno ,etc.



- 1** Pulse el botón **FAN**, en la pantalla aparecerá la temperatura de default (con cada presión la temperatura aumentará de un mínimo de 100° a un máximo de 230°).



- 2** Programe el tiempo girando el mando **TIME ADJUST (8)**.



- 3** Coloque los alimentos sobre la parrilla inferior, cierre la puerta y pulse el botón **START/+1 Min (10)**. En la pantalla aparece el tiempo programado.



Si tuviese que precalentar el horno...

- Seleccione la temperatura pulsando repetidamente el botón **FAN**.
- Tras haber elegido la temperatura, pulse el botón **START /+1 min (10)**.
- Cuando el horno alcanza la temperatura programada, se apaga automáticamente y un aviso de 10 beeps le indicará que puede meter los alimentos en el horno.
- Siga las indicaciones de los puntos 1, 2 y 3 anteriormente descritos.

Con esta función puede cocinar todos los tipos de platos que haría con un horno tradicional.

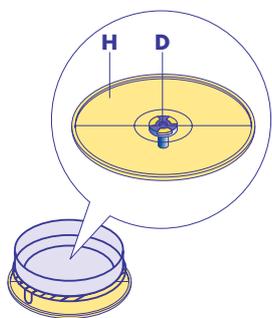
Para permitir la correcta circulación del aire y, por consiguiente, una óptima distribución del calor, **debe efectuar todas las cocciones en recipientes con bordes no demasiado altos**, situándolos sobre la parrilla inferior (F). En esta función, al no utilizarse las microondas, no es indispensable la rotación del plato para obtener una perfecta distribución del calor. Por lo que puede utilizar recipientes rectangulares de grandes dimensiones (aprovechando al máximo las dimensiones del horno), bloqueando simplemente la rotación del plato giratorio, extrayendo para ello el perno del plato giratorio (D), como aparece indicado en la figura de la página 144. En este caso le recomendamos girar el recipiente a 180° (media vuelta) por lo menos 2 veces durante la cocción (operación **no aconsejada** para la cocción de los postres). Le aconsejamos precalentar siempre el horno en caso de cocciones de postres o platos con masa en hoja.

Atención: le aconsejamos utilizar guantes para horno ya que el aparato y los relativos accesorios siguen estando calientes. Cierre siempre la puerta después de controlar la cocción.

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

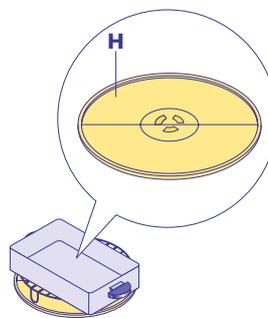
TIEMPOS DE COCCIÓN

Tipo	Cantidad	Temperatura	Mando timer (minutos)	Notas
• Lasañas	1100 gr	200°	40	Tiempos obtenidos con la pasta cruda. Si la pasta está precocida, son suficientes 20 min.
• Pizza fresca	600 gr	200°	30	Precaliente el horno. Haga la pizza en papel de horno directamente sobre la parrilla.
• Asado	1 kg	200°	100	Deje un poco de grasa alrededor.
• Pollo	1,5 kg	200°	110	Pinche la piel con un tenedor.
• Patatas asadas	500 gr	200°	60	Mezcle 2-3 veces.
• Tarta	700 gr	190°	40	Precaliente el horno. Utilice una tartera.
• Plum cake	950 gr	190°	90	Precaliente el horno. Utilice su molde rectangular.
• Quiche Lorraine	800 gr	190°	40	Precaliente el horno. Utilice una tartera que puede abrirse.
• Tarta de nueces	650 gr	190°	40	Precaliente el horno. Utilice una tartera que puede abrirse.



Funcionamiento con perno para plato giratorio D.
Plato giratorio en movimiento.

Recipiente que no permite la rotación.

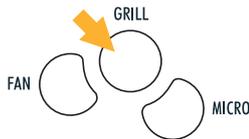


Funcionamiento sin perno para plato giratorio D.
Plato giratorio parado.

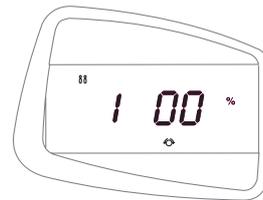
2.4 CÓMO PROGRAMAR LA FUNCIÓN GRILL

Esta función es adecuada para:

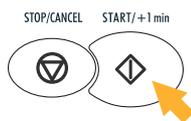
- Cualquier tipo de asado a la parrilla tradicional, por ejemplo: hamburguesas, chuletas, wüstel, pan tostado, etc. pag. 146



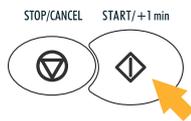
1 Pulse el botón **GRILL** (4), en la pantalla aparece la potencia máxima (**100%**). Pulsando de nuevo el mismo botón en la pantalla aparece **50%**.



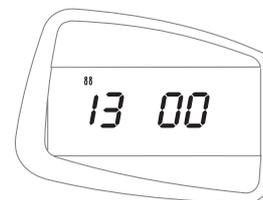
2 Programe el tiempo girando el mando **TIME ADJUST** (8).



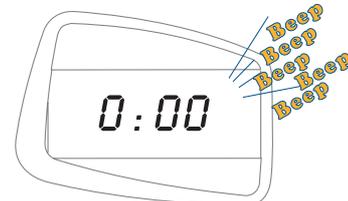
3 Coloque los alimentos sobre la parrilla superior y apóyelo todo sobre el plato giratorio. Cierre la puerta y pulse el botón **START / +1 min** (10). (En la pantalla aparece el tiempo programado).



4 En mitad del tiempo programado, el horno emitirá 2 "beeps" y el tiempo de cocción se parará automáticamente. Abra la puerta del horno, dé la vuelta a los alimentos, cierre la puerta y pulse el botón **START / +1 min** (10). (Si no realiza esta operación en el minuto que sigue, el horno reanudará el funcionamiento automáticamente).



5 Al final del tiempo programado el control emite 5 "beeps" largos y, en la pantalla, mientras aparece el término **0:00** o la hora del día en caso de haberla programado previamente.



- Puede controlar el desarrollo de la función programada en cualquier momento, abriendo la puerta e inspeccionando el alimento. De esta forma, se interrumpe el funcionamiento del grill que se reanudará al cerrar de nuevo la puerta y pulsando el botón **START / +1 min** (10).
- Si por cualquier motivo tuviese que suspender la cocción sin abrir la puerta, sólo debe pulsar el botón **STOP/CANCEL** (9).

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

- Para poner a cero la cocción, 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).

Al final de cada cocción en la función GRILL, se activará automáticamente un ciclo de enfriamiento.

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 abre la puerta para controlar la cocción, el horno está caliente: tenga cuidado y use siempre los guantes para horno.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Tipo	Cantidad	Tiempos programables (minutos)	Notas
• Chuletas de ternera o cerdo	2	22 - 27	Preferentemente con el mismo peso.
• Salchichas	3	28 - 32	Pínchelas siempre. Si son gruesas, es mejor cortarlas por la mitad.
• Hamburguesas	3	28 - 32	Preferentemente con el mismo peso.
• Calabacines	6 tiras	12 - 15	Tiras de 1 cm de grosor.
• Pan tostado	4 rebanadas	7 - 8	Recorte bien los bordes.

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

2.5 CÓMO PROGRAMAR LA FUNCIÓN “COMBI FUNCTION”

Este horno le permite cocinar en modo “combinado” utilizando 3 tipologías diferentes de funciones. Sólo debe seleccionar la combinación idónea, programar el tiempo de cocción y pulsar el botón **START / +1 min** (10). De hecho, las 3 combinaciones memorizan la temperatura y la potencia de las microondas ideales para la cocción. **Con las tres funciones debe usar la parrilla inferior.**

FAN + MICRO (fan a 200°C + microondas al 50%)

Esta función es adecuada para cocinar en general asados, carne de ave, pinchos. Tras haber programado el tiempo y haber pulsado el botón **START / + 1 min** (10), el horno empezará a calentarse en la función sólo **FAN**; cuando alcanza la temperatura de 200°C empezará la función combinada.

FAN + GRILL (fan a 210°C + grill al 50%)

Esta función es ideal para cocinar patatas y pollo troceado (le aconsejamos mezclar los alimentos durante la cocción). También en este caso, tras haber programado el tiempo y haber pulsado el botón **START / + 1 min** (10), el horno empezará a calentarse en la función sólo **FAN**; cuando alcanza la temperatura de 210°C empezará la función combinada.

MICRO + GRILL (grill al 50% + microondas al 50%)

Esta función es ideal para cocinar alimentos gratinados tales como lasañas, canelones, verduras gratinadas, pescado gratinado. Cuando la cocción acaba, se emiten 5 “beeps”, y en la pantalla aparece la hora del día (en caso de haberla programado previamente).

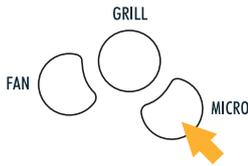
Notas:

- 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 y el funcionamiento del horno que se reanudarán al cerrar de nuevo la puerta y pulsando el botón **START/+1 min** (10).
- 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 la puerta del horno está cerrada y la cocción en curso, pulse 2 veces el botón **STOP/CANCEL** (9); En la pantalla aparecerá de nuevo el reloj.
- Este modelo incorpora un ciclo de enfriamiento automático que se activa al utilizar una función con el grill.

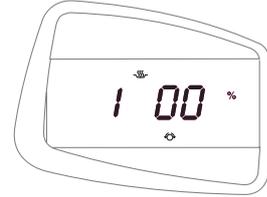
CAPÍTULO 2 – USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES

2.6 CÓMO PROGRAMAR 2 COCCIONES EN SECUENCIA

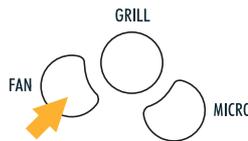
Ejemplo: programar una cocción en sólo microondas al 100% durante 20 minutos y en secuencia una cocción en sólo FAN a 200°C durante 10 minutos.



- 1** Pulse el botón **MICRO** (6). En la pantalla aparece la potencia máxima (**100%**).



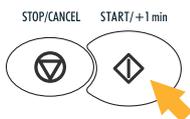
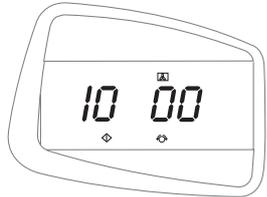
- 2** Programe el tiempo girando el mando **TIME ADJUST** (8).



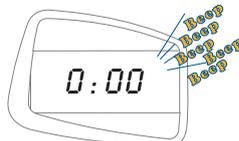
- 3** Programe la cocción siguiente seleccionando el botón **FAN** (5) repetidamente hasta alcanzar la temperatura ideal.



- 4** Programe el tiempo girando el mando **TIME ADJUST** (8).



- 5** Pulse el botón **START /+1 min** (10). Una señal acústica le indicará el paso de una cocción a otra.



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

2.7 CÓMO PROGRAMAR LOS “AUTO MENÚS”

Esta función le permite simplificar determinados tipos de cocción/calentamientos; de hecho, sólo debe elegir la categoría apropiada y el peso de los alimentos que cocinará.

Las categorías se dividen en el siguiente modo:

A1. Auto Reheat: esta categoría es ideal para calentar líquidos tales como té, leche, café, caldo, etc. Coloque la taza o el plato directamente sobre el plato giratorio, seleccione el peso y pulse el botón **START /+1 min** (10). Le aconsejamos, tras haber calentado el líquido, uniformar la temperatura mezclando con una cuchara.

A2.  : esta categoría es ideal para cocinar las clásicas patatas asadas con piel. Lave correctamente las patatas, pínchelas con un tenedor y colóquelas directamente sobre el plato giratorio. Seleccione el peso y pulse el botón **START /+1 min** (10). Puede servir las rellenas con mantequilla o queso. Inicialmente el horno empezará a calentarse, cuando alcance la temperatura, aparecerá el tiempo que falta para el final de la cocción.

A.3  : esta categoría es ideal para cocinar la carne de forma tradicional. Coloque la carne en una fuente pyrex (añadiendo un poco de agua para mantenerla tierna), seleccione el peso y pulse el botón **START / +1 min** (10). Al final de la cocción, empezará automáticamente un ciclo de enfriamiento.

A.4  : esta categoría es ideal para cocinar todo tipo de pizzas congeladas. Coloque la pizza directamente sobre la parrilla inferior, seleccione el peso y pulse el botón **START / +1 min** (10). Inicialmente el horno empezará a calentarse, cuando alcance la temperatura, aparecerá el tiempo que falta para el final de la cocción.

A.5  : esta categoría es ideal para hervir el pescado. Ponga el pescado en una fuente pyrex, añada un vaso de agua, tape con una película transparente y colóquelo todo directamente sobre el plato giratorio; seleccione el peso y pulse el botón **START / +1 min** (10).

A.6  : esta categoría es ideal para cocinar pechugas de pollo enteras o en dados. Naturalmente, al tratarse de una cocción combinada, no debe tapar nunca los alimentos. Coloque la bandeja directamente sobre la parrilla inferior, seleccione el peso y pulse el botón **START/+1min** (10). Le aconsejamos girar/mezclar los alimentos en mitad de la cocción aproximadamente. Inicialmente el horno empezará a calentarse, cuando alcance la temperatura, aparecerá el tiempo que falta para el final de la cocción.

- 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/ +1 min** (10).
- 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).

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

2.8 CALENTAMIENTO RÁPIDO

Esta función le será muy útil para calentar pequeñas cantidades de alimentos o bebidas, o bien para cocinar con la potencia máx. en función sólo microondas.

- Pulse el botón **START/+1 min** (10): el horno se enciende durante 1 minuto con la potencia máxima.

Pulsando de nuevo el tiempo aumentará de 1 minuto hasta llegar a los 30 minutos.

El calentamiento rápido es también útil para completar cocciones.

Al final se emitirán 5 beeps y en la pantalla aparecerá la hora del día (en caso de haberla programado previamente).

2.9 SEGURIDAD PARA NIÑOS

El horno incorpora un dispositivo de seguridad que impide el encendido accidental del horno.

Para activar la seguridad;

- Pulse 3 veces el botón **STOP/CANCEL** (9).
- Se oye un breve beep; cada botón será desactivado y en la pantalla aparecerá **00**.
- Para desactivar la seguridad previamente activada, pulse 3 veces el botón **STOP/CANCEL** (9).

2.10 INICIO PROGRAMADO

Su horno le permite seleccionar una cocción que empieza en un segundo momento (inicio retardado).

Lo cual le permite programar el tiempo de inicio de la cocción/descongelación/calentamiento y la duración del mismo.

Para poder utilizar esta función, debe rigurosamente programar antes la hora del día.

Ejemplo: son las 16 y queremos que a las 19:30 el horno cocine en la función **MICRO** (6), con la máxima potencia durante 15 minutos.

1. Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.
2. Pulse el botón ☺ (2) y programe la hora de inicio cocción (en este caso 19).
3. Pulse de nuevo el botón ☺ (2) y programe los minutos (en este caso 30).
4. Pulse el botón **MICRO** (6) para programar la función.
5. Gire el mando **TIME ADJUST** (8) para programar el tiempo de cocción y pulse el botón **START/+1 min** (10) (en la pantalla se encenderá el símbolo ☺).

A la hora programada, el horno emitirá 2 beeps y funcionará durante el tiempo programado.

Al final de la cocción, se oyen 5 beeps.

Si ha olvidado programar tanto la potencia como el tiempo de cocción, el horno, a la hora programada, mostrará de nuevo la hora del día.

CAPÍTULO 3 – MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

3.1 LIMPIEZA

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

Mantenga siempre limpia sin 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.

Se recomienda, además, no utilizar nunca alcohol, detergentes abrasivos y detergentes a base de amoníaco para limpiar las superficies internas y externas de la puerta.

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

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

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.

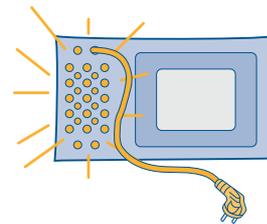
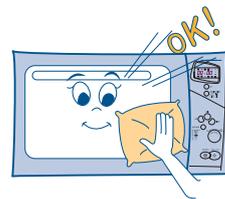
Periódicamente saque el plato giratorio (H) y el soporte correspondiente (I) para limpiarlos, así como también para limpiar el fondo del horno.

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 choque 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).



CAPÍTULO 3 – MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

3.2 MANTENIMIENTO

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

PROBLEMA	CAUSA / SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• 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).
Condensación en la superficie de apoyo, dentro del horno o alrededor de la puerta.	<ul style="list-style-type: none">• Cuando cueza alimentos con agua, es normal que el vapor producido dentro del horno salga y se condense dentro del horno, en la encimera o alrededor del marco de la puerta.
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 mencionadas anteriormente ni bolsas o envases con grapas metálicas.
Los alimentos no se calientan o cuecen suficientemente.	<ul style="list-style-type: none">• Seleccione la función correcta o aumente el tiempo de cocción.• El alimento no se ha descongelado completamente antes de la cocción.
Los alimentos se queman.	<ul style="list-style-type: none">• Seleccione la función correcta o disminuya el tiempo de cocción.
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.

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

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

