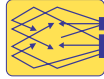
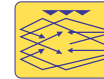


CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HORNO

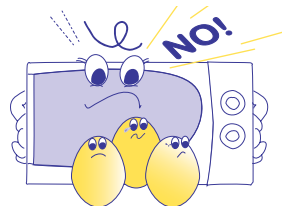
¿Qué quiero hacer?	¿Qué función elijo?	Instrucciones para el uso pág.	Cuadro cantidad/tiempo pág.	
Mantener calientes los alimentos	Sólo microondas	Pot.  (75 W)	112	
Descongelar	Sólo microondas	Pot.  (150 W)	111 112	113
- Ablandar el chocolate/azúcar glaseado - Derretir la mantequilla y ablandar los quesos - Cocer dulces	Sólo microondas	Pot.  (375 W)	111 118	115 118
				 MICROONDAS
Cocer el estofado, las pechugas de pollo	Sólo microondas	Pot.  (560 W)	111 116	117
- Cocer fruta, verdura, arroz, sopa, pescado. - Calentar todos los alimentos ya cocidos o congelados	Sólo microondas	Pot.  (750 W)	111 116 114	117 115
- Cocer rápidamente cualquier tipo de asado, aves, brochetas, patatas. - Alimentos gratinados (ej.: Lasañas, verduras gratinadas, macarrones)	Combinada microondas + Grill		119 120	120
				 MICROONDAS + GRILL
Emparrillar de forma tradicional las hamburguesas, chuletas, wüstel, salchichas, pan tostado etc.	Sólo grill		121 122	122
				 GRILL

A D V E R T E N C I A S

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

- 1) ATENCIÓN: Si la puerta o los cierres herméticos de la puerta del horno están estropeados, no utilizar el horno hasta que éste haya sido reparado por un especialista (formado por el fabricante o por el servicio clientes del vendedor).

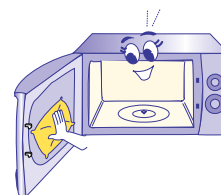
- 2) ATENCIÓN: Efectuar operaciones de mantenimiento y reparación, que comportan la remoción de protecciones que protegen contra la exposición a las microondas, reviste peligro para toda persona sin una preparación específica.



- 3) ATENCIÓN: No calentar líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados herméticamente que podrían explotar.

No cocer ni calentar huevos en el microondas sin pelar ya que podrían explotar incluso después de la cocción.

- 4) ATENCIÓN: Se puede permitir que los niños usen el horno sin vigilancia únicamente cuando hayan recibido instrucciones adecuadas, que les consientan utilizar el horno en condiciones de seguridad y sean conscientes por lo tanto de los peligros relacionados con un uso inadecuado.



No permitir que los niños se acerquen al horno cuando éste está funcionando (peligro de quemaduras).

- 5) No intentar encender el horno con la puerta abierta, manipulando los dispositivos de seguridad.

- 6) No encender el horno con objetos de cualquier tipo atrapados entre la parte frontal del horno y la puerta.



Usar un paño húmedo y detergentes no abrasivos para mantener siempre limpia la parte interna de la puerta (E). No dejar que se acumule suciedad o restos de comida entre la parte frontal del horno y la puerta.

- 7) No encender el horno con el cable de alimentación o la clavija estropeados ya que podrían provocar descargas eléctricas.

Si el cable de alimentación está estropeado, tendrá que ser reemplazado por el constructor o por el servicio de asistencia técnica de este último, o en cualquier caso por una persona con la suficiente capacitación, al fin de prevenir cualquier riesgo.

- 8) Si sale humo por el horno, apagar el aparato o desenchufarlo de la corriente sin abrir la puerta para sofocar las eventuales llamas.

- 9) Utilizar exclusivamente utensilios para hornos microondas. Para evitar recalentamientos con el consiguiente riesgo de incendio aconsejamos mantener vigilado el horno cuando se cocina comida en recipientes de plástico, cartón u otro material inflamable o cuando se calientan pequeñas cantidades de comida.

- 10) No introducir el plato giratorio en el agua si está aún muy caliente. El shock térmico podría provocar su rotura.

- 11) Cuando se utilizan la función "Sólo MICROONDAS" y la función "COMBINADA

MICROONDAS" no calentar el horno (sin alimentos) ni encenderlo cuando está vacío ya que podrían producirse chispas.

12) Antes de utilizar el horno, asegurarse de que los utensilios y recipientes sean específicos para microondas (consultar la sección "Vajilla que se debe utilizar").

13) El aparato se calienta durante el uso. No tocar las resistencias dentro del horno.



14) Cuando se calientan líquidos (agua, café, leche, etc..) puede suceder que, por efecto, de la ebullición retardada, el contenido empiece de repente a hervir y se derrame bruscamente provocando quemaduras. Para evitarlo, antes de calentar los líquidos, poner una cuchara de plástico resistente al calor o un bastoncito de vidrio en el recipiente. De todas formas manipular el recipiente con mucho cuidado.

15) No calentar licores de alta graduación ni grandes cantidades de aceite. ¡Podrían incendiarse!

16) Para evitar el peligro de quemaduras, agitar o mezclar el contenido y controlar la temperatura de los biberones y "potitos" antes de consumirlos.

Es aconsejable también agitar o mezclar la comida para garantizar una temperatura homogénea.



Si se usan esterilizadores para biberones comercializados, antes de encender el horno comprobar SIEMPRE que el recipiente contenga la cantidad de agua indicada por el fabricante.

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

D A T O S T É C N I C O S

Dimensiones externas (LxHxP) 480x272x360

Dimensiones internas (LxHxP) 285x180x290

Volumen neto del horno 17 lt.

Peso aproximado 15 kg.

Diámetro del plato giratorio 27,5 cm

Lámpara del horno 25 W

Para ulteriores datos, consultar la placa de características pegada en la parte trasera del aparato.

Este aparato es un producto conforme a las normas CEE 89/336 y 92/31 a propósito de la Compatibilidad Electromagnética.

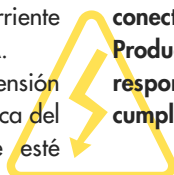


C O N E X I Ó N E L É C T R I C A

Conectar el aparato sólo con tomas de corriente con una capacidad de por lo menos 10A.

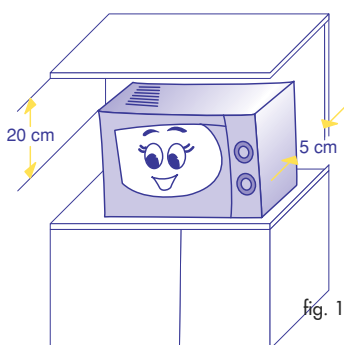
Antes de la utilización, verificar que la tensión de la red sea la misma indicada en la placa del aparato y que la toma de corriente esté

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



I N S T A L A C I Ó N

- 1) Tras haber sacado el horno del embalaje, quitar la protección que contiene el plato giratorio (G) y el relativo soporte (H). Verificar que el perno del plato giratorio (D) está introducido correctamente en su expresa sede, en el centro del plato giratorio.
- 2) Limpiar el interior con un paño suave humedecido.
- 3) Verificar que no se han producido daños debidos al transporte y particularmente, que la puerta se abre y se cierra perfectamente.
- 4) Colocar el aparato en una superficie estable a una altura de **por lo menos 85 cm**, fuera del alcance de los niños ya que la puerta de cristal puede alcanzar, durante la cocción, temperaturas elevadas.



5) Tras haber colocado el aparato en la superficie de trabajo, asegurarse de que queda un espacio de unos 5 cm entre las superficies del aparato y las paredes laterales y la parte posterior, y un espacio libre de por lo menos 20 cm por encima del horno (Ver fig. 1).

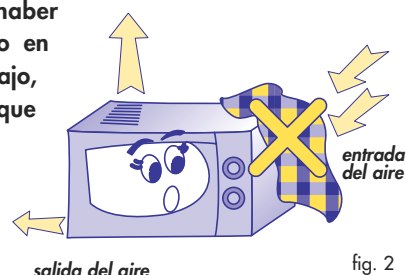


fig. 2

- 6) No obstruir los orificios de entrada del aire. Sobre todo, no poner nada encima del horno y cerciorarse de que las aberturas de salida del aire y vapores (situadas encima, debajo y detrás del aparato) están siempre despejadas (ver fig. 2 y fig.3).

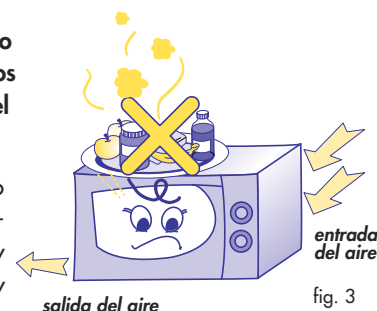


fig. 3

- 7) Colocar en el centro de la sede circular el soporte (H) y poner el plato giratorio (G). El perno (D) tiene que coincidir con la relativa sede en el centro del plato giratorio.
- 8) **Cuando se pone en marcha el aparato por primera vez, es posible que por un periodo de 10 minutos aproximadamente produzca un olor a "nuevo" y un poco de humo. Esto es totalmente normal y causado por la presencia de sustancias protectoras aplicadas a las resistencias.**

P O T E N C I A P R O D U C I D A

En este horno la potencia de rendimiento máximo del microondas es de 750W. Este valor está indicado en la chapa datos colocada en el dorso del aparato, en la indicación **MICRO OUTPUT**.



En algunos modelos la potencia máxima en WATT, está indicada también en el símbolo al lado, en la puertecilla.

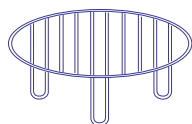
Los niveles de potencia intermedios disponibles están indicados en la página siguiente. Estas informaciones serán útiles para consultar los recetarios para microondas en venta.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



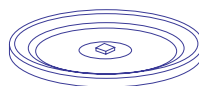
ACCESORIOS EN DOTACIÓN

PARRILLA



Función Sólo grill:
 para todas las clases de emparrilladas.

PLATO GIRATORIO



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

VAJILLA QUE SE DEBE UTILIZAR

Se pueden usar todos los recipientes de vidrio (mejor si pirex), cerámica, porcelana, con tal que carezcan de decoraciones o partes de metal (hilillo dorado, asas, pies). Puede usar también recipientes de plástico resistente al calor pero solamente para las cocciones "sólo microondas". De todas formas, si sigue dudando sobre si usar o no un recipiente determinado, puede realizar esta prueba sencilla: introduzca el recipiente vacío en el horno durante 30 segundos con la potencia al máximo (función "sólo microondas").

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

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

Para calentar brevemente los alimentos se puede usar como base servilletas de papel, bandejas de cartón y platos de plástico "usa y tira". Por lo que concierne la forma y la dimensión, es indispensable que éstas permitan la correcta rotación.

Para utilizar recipientes rectangulares de

grandes dimensiones (que no podrían girar en el interior de la cavidad), es suficiente bloquear la rotación del plato giratorio (H) sacando el perno del plato (D) de la propia sede.

Hay que tener presente que en estas condiciones, para garantizar resultados satisfactorios, es necesario mezclar la comida y girar el recipiente varias veces durante la cocción.

No son apropiados para la cocción con microondas los recipientes de metal, madera, junco y cristal.

Es oportuno recordar que, dado que las microondas calientan los alimentos y no la vajilla, es posible cocer los alimentos directamente en el plato de servicio y evitar de esta manera el uso y la consiguiente limpieza de ollas. Hay que tener presente, de todas formas, que es posible que sea el alimento, muy caliente, el que transmite calor al plato, haciendo necesario el uso de presas.

Si se está usando el horno en **sólo grill** es posible utilizar todos los tipos de recipientes de horno (ver el cuadro).

	Cristal	Pirex	Vetro-Cerámica	Barro cocido	Hojas de aluminio	Plástico	Papel o cartón*	Contenedores metálicos
Sólo microondas	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Combinadas	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Sólo grill	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

* Si el tiempo es demasiado largo, es posible que se incendien.



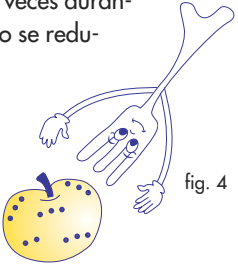
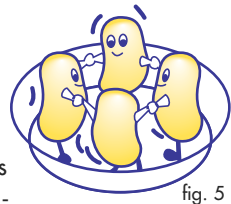
CONSEJOS PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS MICROONDAS

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

piente, por lo que es posible usar (o en algunos casos, no usar en absoluto) poquísima grasa durante el procedimiento de la cocción.

Dado que es pobre de grasas, la cocción con microondas es considerada muy sana y dietética. Además, respecto a los sistemas tradicionales, la cocción se realiza a una temperatura menos elevada, por lo que los alimentos, deshidratándose menos, no pierden sus principios nutritivos y conservan mejor los sabores.

Reglas fundamentales para la cocción con microondas

- 1) Para programar correctamente los tiempos hay que tener presente que, haciendo referencia a los cuadros de las páginas siguientes, aumentando la cantidad de comida también hay que aumentar el tiempo de cocción en proporción y viceversa. Es importante respetar los **tiempos de "reposo"**: por tiempo de reposo entendemos el tiempo que hay que dejar que la comida repose después de la cocción para permitir una ulterior difusión de la temperatura en el interior de la misma. La temperatura de las carnes, por ejemplo, aumenta aproximadamente 5-8°C durante el tiempo de reposo. Los tiempos de reposo también pueden obtenerse fuera del horno mismo.
- 2) Una de las principales operaciones que hay que hacer es **remover** varias veces durante la cocción: sirve para volver la temperatura más uniforme y por lo tanto se reduce el tiempo de cocción.
- 3) Se aconseja también **darle la vuelta** al alimento durante la cocción.
- 4) **Alimentos con pellejo, cáscara, corteza (por ejemplo: manzanas, patatas, tomates, salchichas, pescado) hay que pincharlos en varios puntos con un tenedor, de manera que el vapor pueda salir y el pellejo o la corteza no explote (Fig.4).**

- 5) Si se cuecen varias porciones de la misma comida, por ejemplo patatas hervidas, **distribuir las dándoles forma de rosca** en un recipiente resistente al fuego para obtener una cocción uniforme (fig. 5).
 
- 6) Menor es la temperatura del alimento introducido en el horno microondas y, lógicamente, más tiempo se necesita para cocerlo. El alimento a temperatura ambiente se cocerá más rápidamente que el alimento a temperatura de frigorífico.
- 7) Cocer siempre con el recipiente colocado en el centro del plato giratorio.
- 8) La **formación de condensación** en el interior del horno y en la zona de salida del aire es perfectamente normal. **Para reducirla, tapar el alimento con película transparente, papel encerado, tapaderas de vidrio o simplemente un plato al revés.** Además, alimentos con contenido acuoso (por ejemplo las verduras), se cuecen mejor si están tapadas. El tapar los alimentos consiente además mantener limpio el interior del horno. Usar película transparente adecuada para hornos microondas.

F U N C I Ó N S Ó L O M I C R O O N D A S



Esta función es adecuada para:

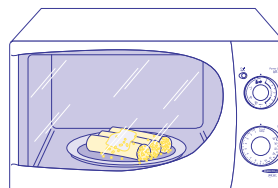
- Mantener calientes los alimentospág. 112
- Descongelarpág. 112
- Calentarpág. 114
- Cocer estofado, carne de conejo o de ave, fruta, verdura, arroz, menestra, pescado . . .pág. 116
- Dorar los alimentos, cocer dulces y frutapág. 118

PONER EN MARCHA EL HORNO CON LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS

1

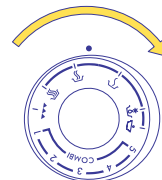
Colocar el alimento en un recipiente adecuado a la cocción microondas y ponerlo en el centro del plato giratorio.

Nota: No se debe calentar el horno anteriormente.



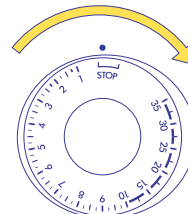
2

Seleccionar el nivel de potencia microondas girando la manopla superior.



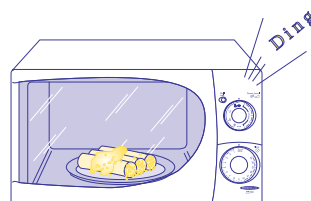
3

Programar el tiempo de cocción deseado girando el selector del temporizador en sentido horario.



4

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



En cualquier momento es posible interrumpir el funcionamiento conduciendo el selector del temporizador a la posición **STOP** y es posible variar la duración de la cocción (durante el desarrollo de ésta) girando el selector hacia adelante o hacia atrás.

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



UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS

Esta función se aconseja para todos los platos en general.

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

Planteando la manopla superior en la posición  y tapando el alimento con un plato o con la película transparente, éste se mantendrá caliente hasta el momento de su utilización.

Si lo prefieren, pueden dejar los alimentos que calientan directamente en el plato de servicio (teniéndolo tapado).

UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA DESCONGELAR

- Alimentos congelados en bolsitas o películas de plástico o en su confección, pueden ser colocados directamente en el horno, con tal que no lleven partes metálicas (por ejemplo cintas o puntos de cierre).
- Algunos alimentos como las verduras o el pescado, no necesitan ser descongelados completamente antes de iniciar la cocción.
- Guisados, salsas y estofados se descongelan mejor y más rápidamente si los remueven de vez en cuando, les dan la vuelta y/o los separan.
- Durante la descongelación, carne y pescado pierden líquidos. Se aconseja por lo tanto, descongelarlos en un recipiente.
- Se aconseja subdividir la carne y poner cada trozo en su propia bolsita antes de meterla en el congelador. Esto les hará ahorrar tiempo precioso en la preparación.
- ¡Cuidado!: los tiempos indicados en las confecciones de los productos refrigerados no siempre son correctos. Es mejor usar tiempos de descongelación levemente inferiores a los indicados. La duración de la descongelación cambia según el grado de congelación.



MICROONDAS

Tiempos de descongelación

Tipo	Cantidad	Manopla superior	Manopla inferior	Notas	Tiempo de re- poso (minutos)
CARNE					
• Asado (cerdo, vaca, ternera, etc.)	1 kg		29 - 32	(*)	20
• Bistec, chuletas, rebanadillas	200 gr	"	10 - 12		5
• Estufado, goulasch	500 gr	"	18 - 20		10
• Molido	500 gr	"	14 - 16		15
"	250 gr	"	8 - 10		10
• Hamburguesas	200 gr	"	8 - 10		10
• Salchichas	300 gr	"	13 - 15		10
AVES					
• Pato, pavo	1,5 kg	"	38 - 41	Cuando se acaba el tiempo de reposo, lavar debajo del agua caliente para eliminar el eventual hielo.	20
• Pollo entero	1,5 kg	"	38 - 41		20
• Pollo a trozos	500 gr	"	18 - 21		10
• Pechuga de pollo	300 gr	"	17 - 20		10
VERDURAS					
• Berenjenas a dados	500 gr	"	20 - 23	Para facilitar la descongelación, dar vueltas de vez en cuando a la verduras.	5
• Pimientos a trozos	500 gr	"	19 - 22		5
• Guisantes gratinados	500 gr	"	16 - 19		5
• Corazones de alcachofas	300 gr	"	12 - 15		5
• Espárragos a trozos	500 gr	"	17 - 20		5
• Judías cortadas	500 gr	"	19 - 22		5
• Brécoles enteros	500 gr	"	18 - 21		5
• Coles de Bruselas	500 gr	"	18 - 21		5
• Zanahorias a rodajas	500 gr	"	17 - 20		5
• Cimas de coliflor	450 gr	"	16 - 19		5
• Mixto de verduras	300 gr	"	11 - 14		5
• Espinacas cortadas	300 gr	"	12 - 15		5
PESCADO					
• Filetes	300 gr	"	12 - 15		7
• Tajadas	400 gr	"	13 - 16		7
• Entero	500 gr	"	16 - 19		7
• Gambas	400 gr	"	13 - 16		7
PRODUCTOS LECHEROS/QUESERÍA					
• Mantequilla	250 gr	"	9 - 11	Quitar el papel de aluminio y las partes metálicas.	10
• Queso	250 gr	"	10 - 12	Se ha descongelado parcialmente. Se necesita el tiempo de reposo.	15
• Nata	200 ml	"	12 - 14	La nata hay que sacarla de su recipiente y ponerla en un plato.	5
PAN					
• 2 panecillos medianos	150 gr	"	3 - 5	Poner el pan directamente en el plato giratorio.	3
• 4 panecillos medianos	300 gr	"	7 - 9		3
• Pan a rebanadas	250 gr	"	7 - 9		3
• Pan integral a rebanadas	250 gr	"	7 - 9		3
FRUTA					
• Fresas, ciruelas, cerezas, grosellas, albaricoques	500 gr	"	15 - 18	Dar vueltas 2-3 veces	10
• Frambuesas	300 gr	"	12 - 15	Dar vueltas 2-3 veces	10
• Moras	250 gr	"	10 - 13	Dar vueltas 2-3 veces	6

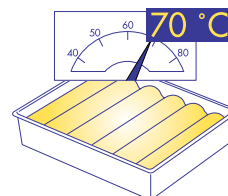
(*) Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de descongelamiento de carne molida de acuerdo a la norma IEC 705 par.18.3. Dar vuelta la carga a la mitad del tiempo planteado. La carga se apoya directamente sobre el plato giratorio. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2



UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA CALENTAR

El calentamiento de alimentos es una función en la que su horno microondas demuestra su completa utilidad y eficacia. Respecto a los métodos tradicionales, en efecto, utilizando las microondas se obtiene un evidente ahorro de tiempo y, por lo tanto, también de energía eléctrica.

- Se aconseja calentar los alimentos (sobre todo si están congelados) a una temperatura de por lo menos 70°C (¡debe quemar!). No es posible comerse los alimentos enseguida, porque estarían demasiado calientes, pero su completa esterilización está garantizada.
- Para calentar los alimentos cocidos anteriormente o congelados, respetar siempre las siguientes reglas:
 - Sacar los alimentos de los recipientes metálicos;
 - Tapar con película transparente (del tipo adecuado para hornos microondas) o papel aceitado; de esta manera el sabor natural se mantendrá totalmente y el horno se quedará más limpio; también es posible utilizar un plato al revés;
 - Si es posible, mezclar o darle vueltas a menudo, de esta manera se acelera el proceso de calentamiento;
 - Respetar con mucha atención los tiempos indicados en la confección, recordar que, en ciertas condiciones, los tiempos indicados deben ser aumentados.
- Los alimentos congelados pueden ser descongelados antes de empezar a calentarlos. Más baja es la temperatura inicial del alimento y más largo será el tiempo necesario para calentarlos.
- Alimentos y bebidas pueden ser calentados por breve tiempo en recipientes de papel o de plástico. De todas formas, estos recipientes pueden deformarse si el tiempo de cocción es dura mucho.





MICROONDAS

Tiempos para calentar

Tipo	Cantidad	niveles de potencia	Tiempo (minutos)	Notas
ABLANDAMIENTO DE LOS ALIMENTOS				
- chocolate/glassé - mantequilla	100 gr 50 -70 gr		5 - 6 0.7-0.12	Poner en un plato. Mezclar la glassé 1 vez
ALIMENTOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5/8°C) HASTA 20/30°C				
- Yogurt - biberón	125 gr 240 gr	" "	0.12-0.17 0.35-0.40	Quitar el papel metálico. Calentar el biberón sin tetilla y mezclar inmediatamente después del calentamiento para uniformar la temperatura. Controlar la temperatura del contenido antes de consumir. Si la leche está a temperatura ambiente, reducir brevemente el tiempo indicado. Si usan leche en polvo, mézclenla muy bien, ya que el polvo residuo podría incendiarse. Usen leche ya esterilizada
ALIMENTOS PRECOCIDOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5/8°C) HASTA 70° APROX.				
paquete de lasaña o de pasta con relleno	400 gr	"	6 - 8	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento precocido que se compra en el comercio para calentar a una temperatura de 70°C. Quitar el alimento de eventuales paquetes metálicos y ponerlo directamente en el plato en el cual después se come. Para un óptimo resultado, el alimento tiene que estar siempre cubierto.
paquete de carne con arroz y/o verduras	400 gr	"	6 - 8	
paquete de pescado y/o verduras	300 gr	"	5 - 7	
- plato de carne y/o verduras - plato de pasta canelones o lasañas	400 gr 400 gr	" "	7 - 9 7 - 9	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento ya cocido para calentar a una temperatura de 70°C. Ponerlo directamente en el plato en el cual después se come, se cubre siempre con un film transparente o con un plato al revés.
plato de pescado y/o arroz	300 gr	"	6 - 8	
ALIMENTOS CONGELADOS PARA CALENTAR/COCINAR (TEMP. INICIAL -18°/-20°C) HASTA 70° APROX.				
paquetes de lasañas y de pasta con relleno	400 gr	"	8 - 10	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento precocido congelado para calentar a una temperatura de 70°C directamente en su paquete: si el recipiente es metálico ponerlo directamente en el plato en el cual se come y aumentar los tiempos de algunos minutos.
paquete de carne con arroz y/o verduras	400 gr	"	7 - 9	
paquete de pescado y/o verduras precocidas	300 gr	"	5 - 7	
paquete de pescado y/o verduras crudas	300 gr	"	10 - 12	Quitar el alimento crudo de eventuales paquetes y colocarlo en un recipiente adecuado al microondas y cubrir.
- porciones de carne y/o verduras - porciones de pasta canelones o lasañas - porciones de pescado y/o arroz	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	8 - 10 9 - 11 6 - 8	Se consideran porciones de cualquier tipo de alimento ya cocido congelado para calentar a una temperatura de 70°C. Poner El alimento congelado en el plato en el cual después se come y cubrirlo con otro plato al revés o una pyrex. Controlar que al centro esté bien caliente; si es posible mezclar el alimento.
BEBIDAS DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5°/8°C) HASTA 70° APROX.				
1 taza de agua 1 taza de leche 1 taza de café 1 taza de caldo	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2.30-3 2-2.30 2-2.30 5 - 6	Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.
BEBIDAS CON TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INICIAL 20°/ 30°) HASTA 70° APROX.				
1 taza de agua 1 taza de leche 1 taza de café 1 taza de caldo	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2-2.30 1.30-2 1.30-2 4 - 5	Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.



UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA COCINAR

SOPAS Y ARROZ

- Las sopas en general requieren una menor cantidad de líquido porque en el horno microondas la evaporación es más bien escasa. La sal se añade solamente al final de la cocción o durante el tiempo de reposo porque deshidrata.
- Es justo decir que el tiempo necesario para cocer el arroz en el horno microondas (como por otro lado, también la pasta) es más o menos igual al tiempo necesario para cocerlo en el hornillo tradicional. La ventaja de cocinar el arroz en el horno microondas es que no es necesario dar vueltas continuamente (es suficiente hacerlo 2-3 veces).

Los ingredientes se ponen todos juntos en un recipiente apropiado para el horno microondas y tapados con película transparente (para 300 gr. de arroz son necesarios 750 gr. de caldo con el horno programado a la máxima potencia por 12-15 minutos aproximadamente).

Además el arroz no se pega en el fondo del recipiente y, dado que para cocerlo es posible usar una sopera u otro recipiente que luego se pondrá en la mesa, no es necesario usar otro plato de servicio.

CARNES

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

PESCADO

El pescado se cuece muy rápidamente y con óptimos resultados. Se puede condimentar con poca mantequilla y aceite (o también no condimentarlo). Cubrir con una película transparente. Naturalmente si hay pellejo, hay que hacerle algunos cortes; los filetes hay que distribuirlos uniformemente. **No se aconseja** cocer el pescado empanado con huevo.

VERDURAS

Las verduras cocidas en el horno microondas, conservan el color y el poder nutritivo más que en la cocina tradicional. Antes de empezar la cocción, lávenlas y límpíenlas.

Las de mayores dimensiones hay que cortarlas a trozos uniformes.

Por cada 500 gr. de verduras añadir 5 cucharadas de agua (Las verduras fibrosas requieren más agua).

Las verduras hay que cubrirlas **siempre** con película transparente.

Darle la vuelta por lo menos 1 vez a mitad de la cocción y poner un poco de sal al final.



Tiempos de cocción

Tipo	Cantidad	Manopla superior	Manopla inferior	Notas	Tiempo de reposo (minutos)
PESCADO					
• Filetes	300 gr		9 - 11	Cubrir con película	2
• Rodajillas	300 gr	"	11 - 13	Cubrir con película	2
• Entero	500 gr	"	12 - 14	Cubrir con película	2
• Entero	250 gr	"	9 - 11	Cubrir con película	2
• Tajadas	400 gr	"	11 - 13	Cubrir con película	2
• Gambas	500 gr	"	11 - 13	Cubrir con película	2
VERDURAS					
• Espárragos	500 gr		11 - 12	Cortar a trozos de 2 cm.	4
• Alcachofas	300 gr	"	12 - 13	Es preferible utilizar cabezuelas de alcachofa.	4
• Judías	500 gr	"	13 - 14	Cortar a trozos.	4
• Brécoles	500 gr	"	9 - 10	Dividirlo por "flores".	4
• Coles de Bruselas	500 gr	"	9 - 10	Dejarlas enteras.	4
• Col blanca	500 gr	"	9 - 10	Cortarla a tiras.	4
• Col roja	500 gr	"	9 - 10	Cortarla a tiras.	4
• Zanahorias	500 gr	"	11 - 12	Cortar en trozos iguales.	4
• Coliflor	500 gr	"	13 - 14	Dividirla por cimas.	4
• Apio	500 gr	"	9 - 10	Cortarlo en trozos.	4
• Berenjena	500 gr	"	8 - 9	Cortarla a dados.	4
• Puerro	500 gr	"	8 - 9	Cortarlo a tiras.	4
• Hongos champiñones	500 gr	"	8 - 9	Dejarlos enteros. No es necesario añadir agua.	4
• Cebollas	250 gr	"	7 - 8	Enteras de igual dimensión. No es necesario añadir agua.	4
• Espinacas	300 gr	"	8 - 9	Tapar tras haberlas lavado y escurrido.	4
• Guisantes	500 gr	"	12 - 13		4
• Hinojo	500 gr	"	14 - 15	Cortarlo en cuartos.	4
• Pimientos	500 gr	"	11 - 12	Cortarlos en trozos.	4
• Patatas	500 gr	"	10 - 11	Cortarlas en trozos iguales.	4
• Calabacines	500 gr	"	9 - 10	Cortarlos a rodajas.	4
CARNES					
• Goulash	1,5 kg	"	42 - 47	Cocinar destapado y remover 2-3 veces.	4
• Pechugas de pollo	500 gr		15 - 20	Darles la vuelta a mitad de la cocción	3
• Albóndiga grande	900 gr	"	22 - 24	(*)	5

N.B: Los tiempos de cocción del cuadro tienen un valor puramente indicativo y dependen del peso, de la temperatura inicial del alimento y, por lo que concierne a las verduras, también de su consistencia y estructura.

(*) Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción de carne molida de acuerdo a la norma IEC 705 prueba C. Cubrir el recipiente con film transparente apto para microondas previamente perforado en varios puntos. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de pres-taciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2

DULCES Y FRUTA

Los dulces fermentan (a potencia reducida) mucho más que con la cocción tradicional. Dado que no tienen costra, es preferible adornar la superficie con cremas o azúcar glaseado (por ejemplo al chocolate), además hay que mantenerlos tapados después de la cocción porque tienden a secarse más rápidamente que los cocinados en el horno tradicional. A la fruta hay que agujerearla si se cuece con la corteza y hay que mantenerla tapada: es importante respetar el tiempo de reposo (3-5 minutos).

Tiempos de cocción para dulces y frutas

Tipo/cantidades	Manopla superior	Manopla inferior	Tiempo de reposo (minutos)	Observaciones y consejos
Torta de nueces (700 gr.)		18 - 23	5	Puede ir acompañada con cualquier tipo de crema
Torta vienesa (850 gr.)	"	22 - 27	5	Hay que rellenarla con mermelada
Torta de piña (800 gr.)	"	20 - 25	5	Las rodajas de piña se extienden en el fondo de la tortera, o también cortadas a trozos e incorporadas en la masa
Torta de manzanas (1000 gr.)	"	22 - 27	5	Las manzanas se ponen como decoración en la superficie
Torta de café (750 gr.)	"	18 - 23	5	Óptima rellena con una crema
Licor de huevo y marsala		4 - 6	3	Mezclar batiendo cada 30"
Peras cocidas (300 gr.)		6 - 8	3	Las peras hay que cortarlas en cuartos
Manzanas cocidas (300 gr.)	"	7 - 10	3	Las manzanas se cortan a rodajas.
Egg custard (750 gr) test A	"	14 - 16	5	Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción de acuerdo a las normas IEC 705, par. 17.3 respectivamente prueba A y prueba B.
Sponge cake (475 gr) test B	"	7 - 9	5	Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág.2



FUNCIÓN COMBINADA MICROONDAS + GRILL

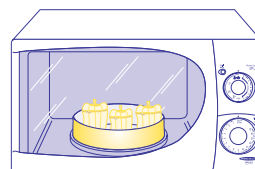
Esta función es adecuada para

- Cocer rápidamente cualquier tipo de asado, aves, brochetas, patatas. pág. 120
- Gratinar las comidas (ej. Lasañas, verduras gratinadas, macarrones) pág. 120

PONER EN MARCHA EL HORNO EN LA FUNCIÓN MICROONDAS + GRILL

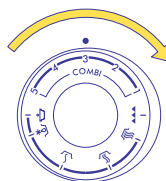
1

Poner la comida en un recipiente adecuado para la cocción con microondas y colocarla en el plato giratorio.



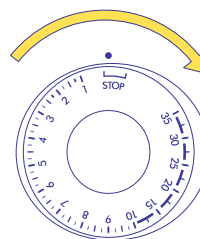
2

Girar la manopla superior seleccionando, de este modo, uno entre los 5 niveles disponibles de cocción combinada, microondas + parrilla.



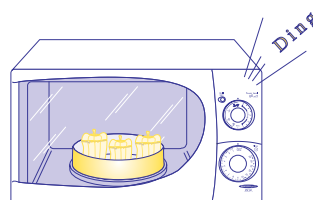
3

Girar la manopla inferior hasta el tiempo deseado. El indicador luminoso grill se enciende.



4

Transcurrido el tiempo programado, un **señal acústico** indica que la cocción se ha acabado. El **indicador luminoso grill** se apaga al final de la cocción.





UTILIZAR LA FUNCIÓN COMBINADA MICROONDAS + GRILL PARA COCINAR

Esta función es ideal para todos los platos que necesitan ser "gratinados" o que deben adquirir un determinado color. Es necesario tener presente lo que sigue:

- No añadir condimentos en general (**poner sólo 1/2 vaso de agua para mantener blanda la carne**).
- Darle la vuelta a los asados y a los gruesos trozos de carne a mitad de la cocción.
- Si durante la cocción la superficie superior resultara bastante gratinada antes de que haya transcurrido el tiempo programado, girar la manopla superior hasta la posición microondas para completar la cocción interior de la comida sólo con las microondas. Para verificar la cocción de los alimentos, abrir la puerta del horno. Al abrir la puerta se interrumpe el funcionamiento con microondas y también el grill. Se aconseja, por lo tanto, utilizar las manoplas de horno. Tras controlar la cocción siempre hay que cerrar la puerta.
- En las cocciones combinadas con grill nunca se debe precalentar el horno y tampoco hay que hacerlo funcionar sin alimentos.

Tiempos de cocción

Tipo	Cantidad	Manopla superior	Manopla inferior	Notas	Tiempo de reposo (minutos)
• Lasañas	1100 gr	combi 5 + 	11 + 9 sólo microondas	Tiempos obtenidos con pasta cruda. Si la pasta está precocida, cocinar con la función combinada hasta obtener el grado de tostadura deseado.	5
• Ñoquis a la romana	600 gr	combi 5	16	Evitar sobreponerlos demasiado.	5
• Pastel de macarrones.	1500 gr	"	11	Hay que hervir la pasta a parte anteriormente.	5
• Coliflores en bechamel	1000 gr	"	18	Tiempos obtenidos con 500 gr de coliflor cruda. Si ya está hervida, cocer con la función combinada hasta obtener el grado de tostadura deseado.	5
• Tomates gratinados	800 gr	combi 3	20	Es mejor que sean del mismo tamaño.	5
• Pimientos rellenos	1400 gr	combi 5	20	Es mejor usar los pimientos bajos y anchos.	5
• Berenjenas a la parmesana	1300 gr	"	14	Las berenjenas se pueden preparar primero fritas o a la parrilla.	5
• Patatas asadas	750 gr	combi 4	35	Darles la vuelta 2-3 veces.	5
• Patatas gratinadas	1100 gr	combi 5	25 - 30	(*)	5
• Asados (cerdo, vaca)	1000 gr	combi 2	55	Dejar un poco de grasa alrededor para evitar que se seque. Darles la vuelta después de 35-40 minutos.	10
• Albóndiga grande Estas instrucciones no se refieren a la prueba C de la norma IEC 705 para la cual es necesario consultar la tabla de pág. 2	800 gr	combi 3	20	Amasar 500 gr de carne de vaca, molida, con huevos, jamón, pan rallado etc..	10
• Pollo entero	1200 gr	combi 4	38	(**)	10
• Brochetas	600 gr	combi 3	20	Darle la vuelta a mitad de la cocción.	10
• Cordero	1000 gr	"	40	Darle la vuelta a mitad de la cocción.	"
• Pavo (a trozos)	1000 gr	"	45	Darle la vuelta a mitad de la cocción.	"
• Pato	1000 gr	"	40	Darle la vuelta a mitad de la cocción.	"

(*) Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción de acuerdo a la norma IEC 705 par. 17.3 prueba D. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2

(**) Darle la vuelta a mitad de la cocción y pinchar el pellejo con un tenedor. Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción de acuerdo a la norma IEC 705 par. 17.3 prueba F. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2

F U N C I Ó N S Ó L O G R I L L



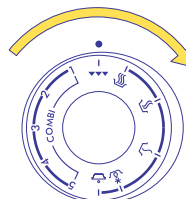
Esta función es adecuada para:

- Cualquier tipo de emparrillada tradicional, por ejemplo:
hamburguesas, chuletas, wüurstel, pan tostado, ect..pág. 122

PONER EN MARCHA EN HORNO EN LA FUNCIÓN SÓLO GRILL

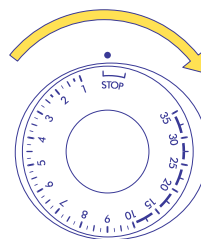
1

Precalear el grill de la siguiente manera:
girar la manopla superior en la posición ▼▼▼.



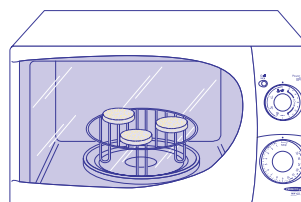
2

Programar el tiempo de cocción deseado girando la manopla inferior en sentido horario.
El **indicador luminoso grill** se enciende.
La puerta debe estar cerrada.



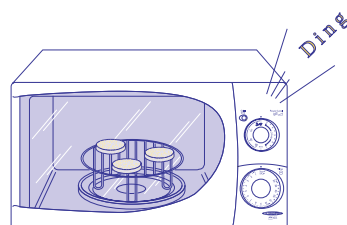
3

Después de 5-8 minutos poner la comida **encima de la parrilla** e introducir todo junto en el horno, colocarlo en el plato giratorio, el cual, durante la emparrillada, recoge la grasa que chorrea. Programar el tiempo de cocción deseado girando el selector del temporizador en sentido horario.



4

Transcurrido el tiempo programado, un **señal acústico** indica que la cocción se ha acabado. El **indicador luminoso** se apaga al final de la cocción.





UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO HORNO GRILL PARA EMPARRILLAR

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

Recordar que hay que precalentar **siempre** el grill por 5-8 minutos antes de empezar a cocinar.

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

Cuando se abre la puerta para controlar la cocción, la resistencia está caliente: prestar atención y usar siempre guantes para horno.

Tiempos de cocción

Tipo	Cantidad	Manopla superior	Manopla inferior	Notas
• Chuletas de ternera o de cerdo	3	▼▼▼	20 - 24	Darle la vuelta después de 12 minutos.
• Salchichas	3	"	14 - 16	Siempre hay que pincharlas. Si son gordas, es mejor cortarlas por la mitad. Darles la vuelta después de 8 minutos.
• Hamburguesas	3	"	14 - 16	Darle la vuelta después de 8 minutos.
• Pimientos	1	"	12 - 14	Cortarlos en cuartos. Darles la vuelta después de 7 minutos.
• Berenjenas	4 rodajas	"	12 - 14	Rodajas de 1 cm de espesor. Darles la vuelta después de 7 minutos.
• Calabacines	6 listas	"	12 - 15	Rodajas de 1 cm de espesor. Darles la vuelta después de 7 minutos.
• Pan tostado	4 rebanadas	"	4	Cortar bien los bordes. Darles la vuelta después de 2 minutos.

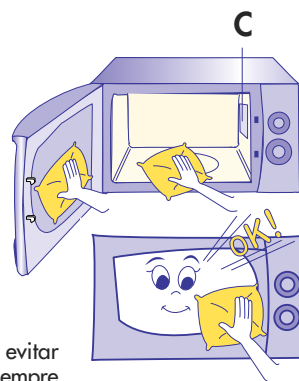
M A N U T E N C I Ó N Y L I M P I E Z A

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

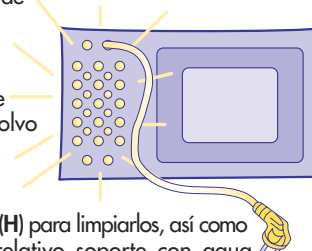
Limpieza

Gracias al esmalte especial con el que está revestida la cavidad interior de su horno, esmalte que no retiene salpicaduras u otras partículas de comida que podrían depositarse, la limpieza es la más simple. Es suficiente una esponja empapada de agua y de un poco de detergente. Mantener siempre limpio de grasa o salpicaduras de unto también la tapa de salida de las microondas (C).

No usar detergentes abrasivos, estropajos o utensilios de metal puntiagudos cuando se limpia la superficie externa del horno. Además, tengan cuidado para que **no entre agua o detergente líquido en el interior de las aberturas de salida del aire y de los vapores que se encuentran encima del aparato**. Aconsejamos además que no utilicen nunca alcohol, estropajos o detergentes para limpiar las superficies internas y sobre todo externas de la puerta, con el fin de evitar rallas u otras señales. Para asegurar un perfecto cierre, mantener siempre limpio el lado interno de la puerta, evitando que la suciedad y los residuos de comida se queden atrapados entre la puertecilla y la fachada del horno.



Limpiar regularmente los orificios de entrada del aire puestos en la parte trasera del horno de manera que con el tiempo no se obstruyan con el polvo y la acumulación de suciedad.



De vez en cuando es necesario quitar el plato giratorio (G) y el relativo soporte (H) para limpiarlos, así como es necesario limpiar el fondo del horno. Lavar el plato giratorio y el relativo soporte con agua enjabonada con jabón neutro (se pueden lavar en el lavavajillas). **No sumergir el plato giratorio en agua fría tras un prolongado calentamiento; el elevado choque térmico podría determinar su rotura.** El motor del plato giratorio está tapado. De todas formas, cuando se efectúa la limpieza del fondo, lleven cuidado: el agua no debe penetrar debajo del perno del plato giratorio (D).

Cuando parece que algo no funciona...

Si se verifica un defecto, diríjense al Servicio de Asistencia, en cualquier caso, antes de llamar a nuestros técnicos, conviene efectuar los siguientes simples controles

P r o b l e m a	c a u s a / r e m e d i o
El aparato no funciona	- La puerta no está bien cerrada - El enchufe no está bien introducido en la toma de corriente - La toma de corriente no funciona (controlar el fusible de la habitación). - El temporizador no ha sido programado correctamente
Condensación en el plano de apoyo y en el interior del horno	Cuando se cuecen alimentos que contienen agua, es totalmente normal que el vapor que se genera en el interior del horno, salga y se condense sea en el interior del horno que en la superficie donde se cuece.
Chispas en el interior del horno	- No encender el horno sin alimentos en el funcionamiento por MICROONDAS y COMBINADO - No usar recipientes metálicos en la cocción con microondas, ni bolsitas o confecciones con puntos metálicos
Los alimentos no se calientan bastante	- Seleccionar el modo más correcto para la cocción o aumentar el tiempo de cocción. - El alimento no ha sido descongelado completamente antes de la cocción
Se queman los alimentos	Seleccionar un nivel de potencia inferior o reducir el tiempo de cocción
Los alimentos no se cuecen uniformemente	- Dar vueltas a la comida durante la cocción. Tener presente que el alimento se cuece mejor si se corta en trozos de dimensiones uniformes - El plato giratorio se ha quedado bloqueado.

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

