

# ÍNDICE

|  |  |     |
|--|--|-----|
| <b>CAP. 1 - GENERAL</b>                                      | 1.1 Advertencias importantes para la seguridad .....pág.                         | 116 |
|  | 1.2 Datos técnicos .....pág.   | 117 |
|  | 1.3 Instalación y conexión eléctrica .....pág.                                   | 117 |
|  | 1.4 Accesorios que se entregan junto al aparato .....pág.                        | 118 |
|  | 1.5 Recipientes a utilizar.....pág.  | 119 |
|  | 1.6 Reglas y consejos generales para la utilización<br>del horno.....pág.        | 120 |
| <b>CAP. 2 - USO DE LOS MANDOS Y PLANTEO DE LAS FUNCIONES</b> |  |     |
|  | 2.1 Cómo regular el reloj .....pág.  | 121 |
|  | 2.2 Cómo programar las cocciones.....pág.  | 122 |
|  | 2.3 Secuencia automática de descongelamiento<br>y cocción .....pág.              | 124 |
|  | 2.4 Cómo consultar las recetas pre-memorizadas<br>(botones Quick Menú) .....pág. | 125 |
|  | 2.5 Calentamiento rápido (Quick Reheat) .....pág.                                | 125 |
|  | 2.6 Seguridad niños .....pág.  | 125 |
| <b>CAP. 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLAS TIEMPOS</b>  |  |     |
|  | 3.1 Descongelamiento .....pág.   | 126 |
|  | 3.2 Calentamiento .....pág.  | 127 |
|  | 3.3 Cocinar entradas y primeros platos .....pág.                                 | 128 |
|  | 3.4 Cocinar carne .....pág.  | 128 |
|  | 3.5 Cocinar guarniciones y verduras .....pág.                                    | 129 |
|  | 3.6 Cocinar pescado .....pág.  | 130 |
|  | 3.7 Cocinar tortas y tartas .....pág.  | 130 |
|  | 3.8 Calentar/cocinar usando los botones Quick Menú .pág.                         | 131 |
|  | 3.9 Cocciones simultáneas en dos planos .....pág.                                | 132 |
| <b>CAP. 4 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>                     |  |     |
|  | 4.1 Limpieza.....pág.  | 134 |
|  | 4.2 Mantenimiento .....pág.  | 135 |

# CAPITULO 1- GENERAL

## 1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

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.

- 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 usar").

- 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



fig. 1



fig. 2

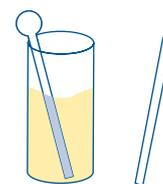


fig. 3



fig. 4

# CAPITULO 1- GENERAL

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.

## 1.2 DATOS TÉCNICOS

### CONSUMO ENERGÉTICO (Normas CENELEC HD 376)

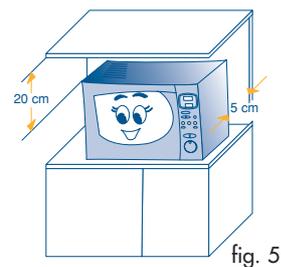
|   |         |
|---|---------|
| Para alcanzar 200 °C.                                   | 0,3 kWh |
| Para mantener una temperatura de 200 °C. Durante 1 hora | 1,1 kWh |
| Consumo total   | 1,4 kWh |

Para más información consultar la placa de características que se halla colocada en la parte posterior del aparato.

**Este aparato se ajusta a las Directivas CEE 89/336 y 92/31 sobre la Compatibilidad Electromagnética, y a la Directiva 89/109/CEE sobre los materiales en contacto con alimentos.**

## 1.3 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

- 1) Después de haber extraído el horno del embalaje, quitar la protección del plato giratorio (H), del soporte correspondiente (I) y de todos los demás accesorios. Comprobar que el perno del plato giratorio (D) esté colocado correctamente en su sede correspondiente que se encuentra en el centro del plato giratorio.
- 2) Limpiar el interior con un paño húmedo y suave.
- 3) Comprobar que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte, verificar que la puerta se abre y se cierra perfectamente.
- 4) Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable a una altura de al menos 85 cm., lejos del alcance de los niños, ya que la puerta puede alcanzar, durante la cocción, temperaturas elevadas.
- 5) **Después de haber colocado el aparato sobre la superficie de trabajo, comprobar que queda un espacio de al menos 5 cm. entre la superficie del aparato, las paredes laterales y la parte posterior y, un espacio libre de unos 20 cm. sobre la parte superior del horno.**
- 6) No obstruir los orificios de entrada de aire y, en particular, no apoyar nada encima del horno y comprobar que las salidas de aire y vapor (situadas sobre, bajo y/o detrás del aparato) estén LIBRES SIEMPRE.
- 7) Colocar en el centro de la sede circular el soporte (I) y apoyar el plato giratorio (H). El perno (D) tiene que insertarse en la correspondiente sede en el centro del plato giratorio.



## CAPITULO 1- GENERAL

**NOTA: No colocar el horno encima ni cerca de fuentes de calor (por ejemplo encima del frigorífico).**

- 8) Conectar el aparato únicamente a tomas de corriente con capacidad mínima de 16 A. Comprobar que el interruptor general de la casa también tenga una capacidad mínima de 16 A. con el fin de evitar que salte el interruptor general improvisadamente durante el funcionamiento del horno.
- 9) Colocar el aparato de manera que el enchufe y la toma sean fácilmente accesibles, también después de la instalación.
- 10) Antes de utilizarlo, comprobar que la tensión de red es la misma que se indica en la placa del aparato y que la toma de corriente dispone de una toma de tierra adecuada: **el Fabricante declina cualquier responsabilidad que derive del no respetar esta norma.**

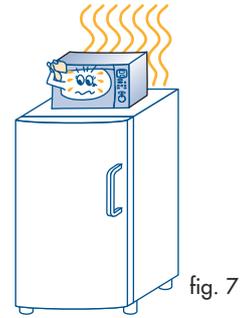
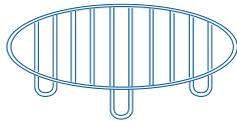


fig. 7

### 1.4 SE ENTREGA CON LOS SIGUIENTES ACCESORIOS



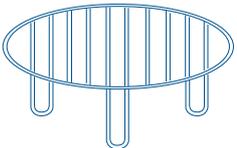
#### REJILLA BAJA

**Función sólo horno ventilado:**

para todos los tipos de cocción tradicionales, especialmente para la cocción de tortas.

**Función combinada microondas + horno ventilado**

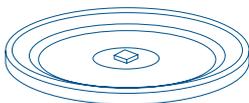
para la cocción rápida de carne, patatas y algunas tortas que leudan.



#### REJILLA ALTA

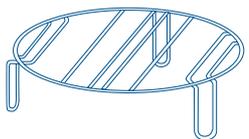
**Funciones sólo asador**

para todo tipo de asado



#### PLATO GIRATORIO

el plato giratorio se usa para todas las funciones



#### REJILLA MEDIA SEPARADORA

Para todo tipo de cocción en dos planos **AL MISMO TIEMPO** (por ejemplo grandes cantidades de alimentos o alimentos diferentes)  
Ver instrucciones en pág. 132.

# CAPITULO 1- GENERAL

## 1.5 VAJILLA QUE SE DEBE USAR

En las funciones sólo microondas y combinadas con microondas, se pueden usar todos los recipientes de vidrio, (mejor si son pyrex). Cerámica, porcelana, terracota, siempre que no tengan decoraciones (hilos dorados, mangos, soportes). 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 calentamientos breves se puede calentar sobre servilletas de papel, bandejas de cartón y platos de plástico "usa y tira". En cuanto a las formas y dimensiones, es indispensable que permitan la correcta rotación.

**No son adecuados para la cocción en microondas todos los recipientes de metal, madera, junco y cristal.**

Es importante recordar que, ya que el microondas calienta el alimento y no la vajilla, es posible cocinar el alimento en el plato que luego se usará para servir, de este modo se evita el uso y la consiguiente limpieza de cacerolas. Tener presente, de todos modos, que cuando el alimento está muy caliente, transmite el calor al recipiente, por lo tanto es necesario el uso de agarraderas.

Si el horno está planteado en las funciones "Sólo horno ventilado" o "Sólo horno asador" se pueden usar todos los tipos de recipiente para horno.

De todos modos, atenerse a las indicaciones de la siguiente tabla:

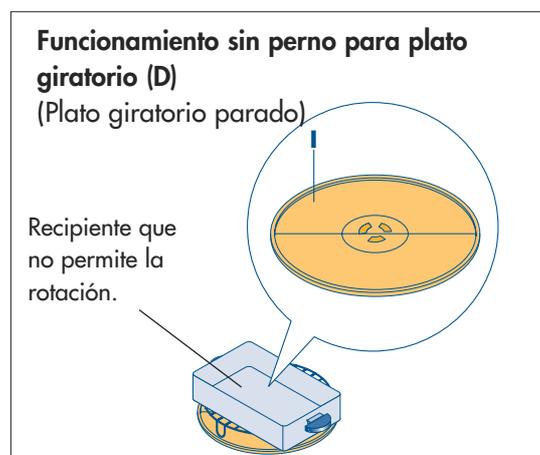
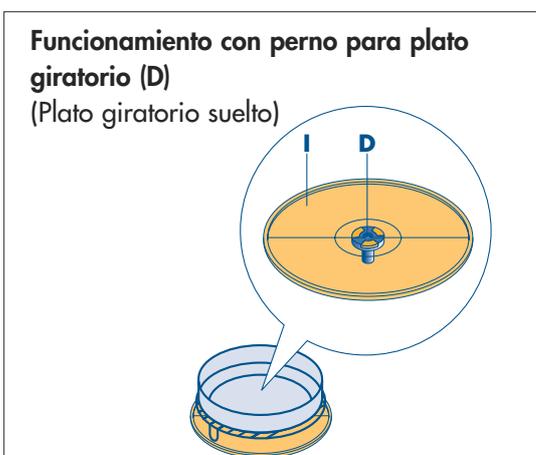
|                                 | Vidrio | Pyrex | Vitro-ceramica | Barro | Papel de aluminio | Plastico | Papael o cartón | Recipientes metálicos |
|---------------------------------|--------|-------|----------------|-------|-------------------|----------|-----------------|-----------------------|
| Función "MICRO"                 | SI     | SI    | SI             | SI    | NO                | SI       | SI              | NO                    |
| Función "MICROFAN" "MICROGRILL" | NO     | SI    | SI             | SI    | NO                | NO       | NO              | NO                    |
| Función "FAN" "GRILL"           | NO     | SI    | SI             | SI    | SI                | NO       | NO              | SI                    |

### Paro del plato giratorio para recipientes de grandes dimensiones

Para usar recipientes de grandes dimensiones (que no podrían girar dentro de la cavidad), basta bloquear la rotación del plato giratorio (I) quitando el perno plato (D) de su lugar, como indicado en las figuras de abajo.

**Atención: esta operación es posible SOLO en función "Sólo horno ventilado".**

Para garantizar resultados satisfactorios, hay que tener presente que es necesario mezclar el alimento y girar el recipiente varias veces durante la cocción.



# CAPITULO 1- GENERAL

## 1.6 REGLAS Y CONSEJOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO

- 1) Una de las principales operaciones que hay que realizar es mezclar varias veces durante la cocción: sirve para que la temperatura sea m-s uniforme y se reduzca el tiempo de cocción.
- 2) También se aconseja girar la comida a mitad de cocción.
- 3) Los alimentos con piel o membrana (por ejemplo: manzanas, patatas, tomates, salchichas de frankfurt, pescado) deben pincharse con la ayuda de un tenedor de manera que el vapor pueda traspasarlos y la piel o la membrana no explote (fig. 8).
- 4) Si se cocinan varias porciones del mismo alimento, por ejemplo patatas hervidas, colocarlas **formando un anillo** en una fuente para obtener una cocción uniforme (fig. 9).
- 5) Durante la cocción, la formación de condensado dentro del horno y sobre el plato de apoyo es perfectamente normal. Para reducirla basta **tapar el alimento con película transparente, papel encerado, tapas de vidrio o sencillamente con un plato colocado al revés**. Además, los alimentos que contienen agua (por ejemplo la verdura), cuecen mejor si están tapados. Tapar los alimentos consiente mantener limpio el interior del horno. Utilizar película transparente indicada para microondas.
- 6) En funcionamiento "MICRO", "MICROFAN" y "MICROGRILL" **no se debe precalentar el horno (sin alimentos) en ningún caso, ni hacerlo funcionar vacío (sin alimentos) ya que esto podría provocar chispas y daños en el aparato**.
- 7) **No cocinar huevos con la cáscara**: la presión que se formaría dentro haría que explotará el huevo, incluso si sólo se tratara de los últimos instantes de cocción. No calentar huevos ya cocinados, a no ser que sean huevos revueltos.
- 8) Antes de calentar o cocinar en el horno alimentos en contenedores cerrados o precintados, no hay que olvidar abrirlos. La presión dentro del contenedor aumentaría y provocaría una explosión.

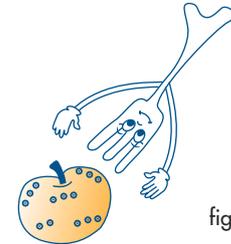


fig. 8

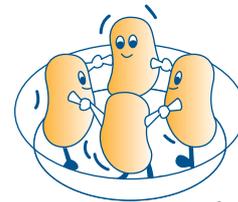


fig. 9

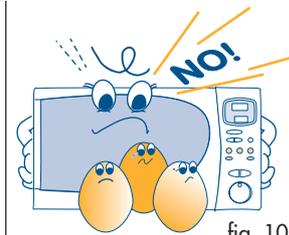


fig. 10

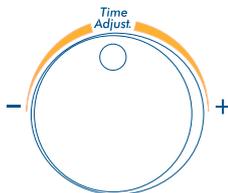
## CAPITULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES

### 2.1 CÓMO REGULAR EL RELOJ

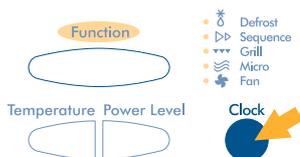
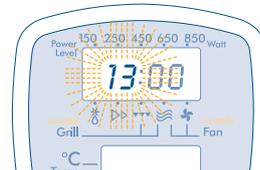
- Cuando se enchufa por primera vez el aparato a la red eléctrica doméstica, o después de una falta de tensión, en le visor aparecerán cuatro guiones (--:--)  
Para plantear la hora del día, realizar lo siguiente:



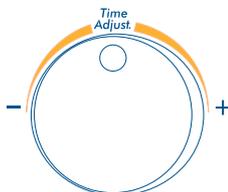
- 1** Apretar el botón "Clock" (6).  
(En el visor 1 centellean las horas).



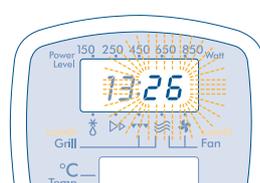
- 2** Plantear la hora deseada girando el selector **Time Adjust** (14).  
(En el visor 1 centellean las horas).



- 3** Apretar otra vez el botón "Clock" (6).  
(En el visor 1 centellean los minutos).



- 4** Plantear los minutos deseados girando el selector **Time Adjust** (14).  
(En el visor 1 centellean los minutos).



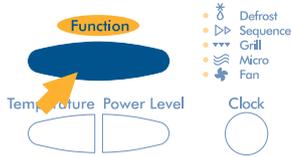
- 5** Apretar el botón "Clock" (6).  
(El visor visualiza la hora planteada).



- Si se desea cambiar la hora del cuadrante después que se ha planteado, apretar el botón "Clock" (6) y después proceder a un nuevo planteo de la hora como descripto anteriormente.
- Es posible visualizar la hora actual después de haber puesto en marcha la función planteada apretando el botón "Clock" (6), (la hora se visualiza por 3 segundos).

## CAPITULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES

### 2.2 CÓMO PROGRAMAR LAS COCCIONES

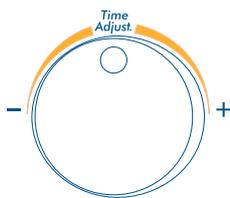


**1** Apretar el botón **Function** (selección funciones) y elegir la función deseada, que se visualizará con el encendido de los relativos indicadores en el visor 1



Las funciones disponibles son:

| INDICADOR | FUNCION SELECCIONADA                   | INDICADOR | FUNCION SELECCIONADA          |
|-----------|--|-----------|-------------------------------|
|           | sólo microondas                        | +         | combinado microondas y asador |
|           | descongelamiento automático            |           | sólo horno ventilado          |
| +         | combinado microondas y horno ventilado |           | sólo asador                   |



**2** Plantear la duración de la cocción en minutos, girando el selector **Time adjust** (14). Para la elección de la duración, consultar siempre las tablas del Capítulo 3.



**3** En las funciones **sólo microondas**  
**combinado microondas + horno ventilado**  
**combinado microondas + asador**

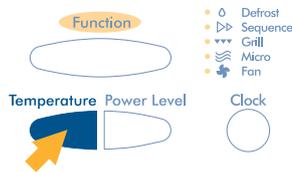


seleccionar el nivel de potencia de las microondas apretando repetidamente el botón **Power Level** (5) hasta hacer aparecer el indicador del nivel de potencia deseado en el visor 1. Para la elección de la potencia, consultar siempre las tablas del Capítulo 3.

**Notas:** • no es necesario seleccionar ningún nivel de potencia en la función de **descongelamiento automático**.

- en la función **combinada microondas + horno ventilado** la potencia microondas máxima que se puede seleccionar es 650 Watt.
- es posible modificar la potencia planteada también durante la cocción, simplemente apretando el botón **Power Level** (5).

## CAPITULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES



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



seleccionar la temperatura de cocción apretando repetidamente el botón Temperaturas (4) hasta que el visor 2 (abajo) visualice la temperatura deseada. Para la elección de la temperatura, consultar siempre las tablas del Capítulo 3.

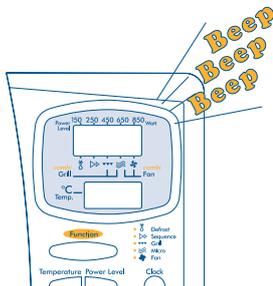
**Notas:** • cuando arranca la cocción, el visor 2 mostrará el aumento de la temperatura efectiva en el interior del horno.

- una vez alcanzada la temperatura planteada, se escuchará un avisador acústico (5 beep). En el visor 2 quedará la temperatura planteada.
- es posible modificar la temperatura planteada también durante la cocción, simplemente apretando el botón **Temperaturas** (5)



- 5** Poner en funcionamiento el proceso de cocción apretando el botón **Start** (13). En el visor aparecerá el cálculo del tiempo que falta para la terminación de la cocción y, si la función lo prevé, la temperatura del horno.

**Nota:** • si por cualquier motivo no se comienza el proceso de cocción, todos los planteos se anularán después de 2 minutos.



- 6** Cuando termina la cocción, se escucha un avisador acústico (3 beep) y en el visor aparece la palabra **EMD**. Abrir la puerta y sacar el alimento (aparecerá la hora del día, o si el horno está caliente la palabra "EODL" ver nota abajo).

**Notas:** • es posible controlar el desarrollo de la cocción planteada en cualquier momento, abriendo la puerta e inspeccionando el alimento. Se interrumpe la emisión de microondas y el funcionamiento del horno comenzará otra vez volviendo a cerrar la puerta y apretando el botón **Start** (13).

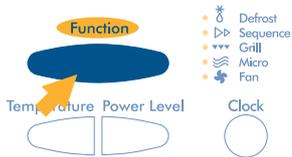
- si por cualquier motivo se tiene que suspender la cocción sin abrir la puerta, basta apretar el botón **Stop/Clear** (12).
- Para terminar la cocción, proceder en cambio del siguiente modo:
  - si la puerta del horno está abierta, apretar una vez el botón **Stop/Clear** (12)
  - si la puerta está cerrada y está cocinando, apretar 2 veces el botón **Stop/Clear** (12), el visor volverá a visualizar el reloj.
- este modelo posee un ciclo de enfriamiento automático que entra en función cuando el horno está muy caliente (por ejemplo al final de prolongadas cocciones). Durante este ciclo, en el visor aparecerá la palabra "EODL". Los ventiladores, la lámpara del horno y el plato giratorio están en función (se apagarán automáticamente).

**Al final de cada cocción, la bombilla y el ventilador de refrigeración quedarán en función hasta que no se abrirá la puerta del horno.**

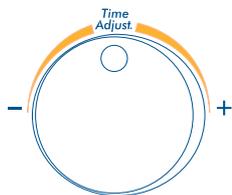
## CAPITULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES

### 2.3 SECUENCIA AUTOMÁTICA DE DESCONGELAMIENTO Y COCCIÓN

Para programar un ciclo automático secuencial de descongelamiento y cocción, realizar lo siguiente:



**1** Plantear la función **descongelamiento automático** apretando dos veces el botón **Function** (3) (selección funciones). En el visor aparecerá el indicador relativo al descongelamiento automático.

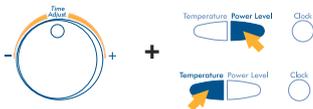
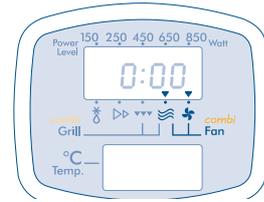


**2** Plantear la duración del descongelamiento (en minutos) girando el selector **Time adjust** (14)



**3** Plantear la siguiente cocción seleccionando la función deseada con el botón **Function** (3) (selección funciones) hasta hacer aparecer los relativos indicadores.

(ej.: función combinada microondas + horno ventilado).

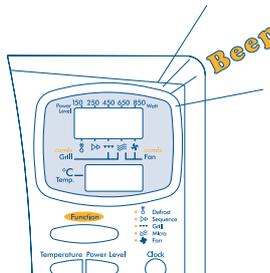
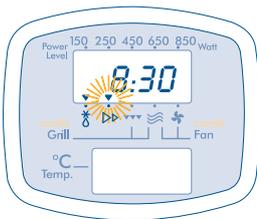


**4** Regular la duración de la cocción y, si la función lo prevé, el nivel de potencia microondas y la temperatura horno como indicado en el parágrafo anterior (det. 2.2) el indicador "Sequence" >>> comenzará a centellar.



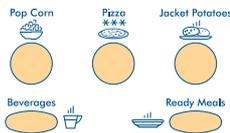
**5** Apretar el botón **Start** (13). En el visor 1 centillará el indicador **Sequence** por toda la duración del descongelamiento.

El pasaje de descongelamiento a cocción se señalará con un sonido acústico.



## CAPITULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES

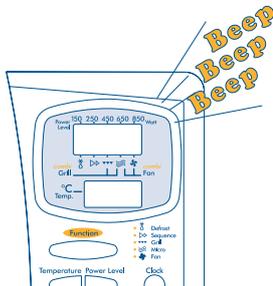
### 2.4 CÓMO CONSULTAR LAS RECETAS PRE-MEMORIZADAS (BOTONES "QUICK MENÚ")



- 1 Apretar el botón "Quick menú" deseado. (En el visor centellean los indicadores de la duración y de la temperatura pre-planteadas y se encienden los indicadores de la función y del nivel de potencia ya pre-memorizados).  
Para la elección del menú más adecuado, consultar el parágrafo 3.8.



- 2 Apretar el botón **Start** (13) para poner en funcionamiento la cocción.



- 3 Al final del tiempo planteado, escucharán 3 beep largos y en el visor aparecerá la palabra "End".

### 2.5 CALENTAMIENTO RÁPIDO (QUICK REHEAT)

Esta función es muy útil para calentar pequeñas cantidades de alimento o de bebidas, y también para añadir rápidamente algún minuto a una cocción ya concluida.

- Pulsar la tecla START: el horno funcionará durante 30" a potencia máxima. Si se sigue pulsando, el tiempo se irá incrementando de 30" hasta llegar a 3 minutos.
- Esta función sólo se activa si se pulsa antes de que pase 1 minuto desde el momento en el que se ha introducido el alimento en el horno.

### 2.6 SEGURIDAD NIÑOS

El horno dispone de un dispositivo de seguridad que impide la adulteración de los tiempos de cocción programados durante el desarrollo de la misma, de esta manera se evita alargar el tiempo peligrosa y accidentalmente (se corre el riesgo de quemar el alimento).

Para introducir el dispositivo de seguridad:

- Mantener pulsada la tecla Stop/Clear (12) durante 5 segundos.
- Se emite un breve sonido: a partir de aquí no se podrán modificar los tiempos de cocción durante el cocinado.
- Para desactivar este dispositivo, mantener pulsada la tecla STOP/CLEAR hasta oír un pitido.

# CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

## 3.1 DESCONGELAMIENTO

- Alimentos congelados en bolsas o películas de plástico o bien, en sus propias confecciones se pueden colocar directamente en el horno, a condición de que no posean partes metálicas (ej: tiras o precintos).
- Algunos alimentos, como verduras y pescado, no necesitan estar completamente descongelados antes de empezar la cocción.
- Alimentos guisados, salsas o estofados se descongelan mejor y mas rápidamente si se van mezclando, girando o separando de vez en cuando.
- Durante la descongelación, la carne, el pescado y la fruta pierden líquidos: descongelarlos en una bandejita.
- Se aconseja dividir los trozos de carne y meterlos uno a uno en su propia bolsa antes de congelar. Esto permitirá ahorrar tiempo en la descongelación.
- Inmediatamente después de la descongelación, antes de empezar la cocción, es importante respetar los tiempos de reposo: por tiempo de reposo (en minutos) se considera el tiempo que el alimento se debe dejar reposar para permitir una última difusión de la temperatura dentro del mismo.

**TABLA TIEMPOS DE DESCONGELAMIENTO EN FUNCION "DESCONGELAMIENTO AUTOMATICO"**

| TIPO   | CANTIDAD | DURACION (minutos) | NOTAS/CONSEJOS   | PARRILLA A UTILIZAR | TIEMPO DE REPOSO |
|--|----------|--------------------|--|---------------------|------------------|
| <b>CARNE</b>   |          |                    |  |                     |                  |
| • Asados (cerdo, buey, ternera, etc.)                | 1 kg     | 21 - 23            | Girar completamente la carne a mitad de la descongelación  | Ninguna             | 20               |
| • Bistecs, chuletas, lonchas                         | 200 gr   | 5 - 7              |  | Ninguna             | 5                |
| • Estofados, goulasch                                | 500 gr   | 12 - 14            | Vedi nota *  | Ninguna             | 10               |
| • Carne picada                                       | 250 gr   | 6 - 8              |  | Ninguna             | 15               |
| • Hamburguesa  | 500 gr   | 10 - 12            |  | Ninguna             | 15               |
| • Salchicha  | 200 gr   | 6 - 8              |  | Ninguna             | 10               |
|  | 300 gr   | 8 - 10             |  | Ninguna             | 10               |
| <b>AVES</b>  |          |                    |  |                     |                  |
| • Pato, pavo   | 1,5 kg   | 27 - 29            | Girar la carne de ave a mitad de la descongelación. Al finalizar el tiempo de reposo, lavar con agua caliente para deshacer el hielo restante. | Ninguna             | 20               |
| • Pollo entero                                       | 1,5 kg   | 27 - 29            |  | Ninguna             | 20               |
| • Pollo troceado                                     | 850 gr   | 16 - 18            |  | Ninguna             | 10               |
| • Pechuga de pollo                                   | 300 gr   | 10 - 12            |  | Ninguna             | 10               |
| <b>VERDURAS</b>                                      |          |                    |  |                     |                  |
| • Berenjenas a cubitos                               | 500 gr   | 15 - 17            | Para facilitar la descongelación, mezclar la verdura de vez en cuando.   | Ninguna             | 5                |
| • Pimientos troceados                                | 500 gr   | 14 - 16            |  | Ninguna             | 5                |
| • Guisantes sin vaina                                | 500 gr   | 11 - 13            |  | Ninguna             | 5                |
| • Corazones de alcachofa                             | 300 gr   | 8 - 10             |  | Ninguna             | 5                |
| • Espárragos troceados                               | 500 gr   | 12 - 14            |  | Ninguna             | 5                |
| • Judías cortadas                                    | 500 gr   | 14 - 16            |  | Ninguna             | 5                |
| • Coles enteras                                      | 500 gr   | 13 - 15            |  | Ninguna             | 5                |
| • Coles de Bruselas                                  | 500 gr   | 13 - 15            |  | Ninguna             | 5                |
| • Zanahorias cortadas                                | 500 gr   | 12 - 14            |  | Ninguna             | 5                |
| • Coliflor a racimos                                 | 450 gr   | 11 - 13            |  | Ninguna             | 5                |
| • Verduras mixtas                                    | 300 gr   | 7 - 9              |  | Ninguna             | 5                |
| • Espinacas troceadas                                | 300 gr   | 8 - 10             |  | Ninguna             | 5                |
| <b>PESCADO</b>                                       |          |                    |  |                     |                  |
| • Filetes  | 300 gr   | 8 - 10             | Girar completamente el pescado a mitad de la descongelación  | Ninguna             | 7                |
| • Rodajas  | 400 gr   | 9 - 11             |  | Ninguna             | 7                |
| • Entero   | 500 gr   | 11 - 13            |  | Ninguna             | 7                |
| • Gambas   | 400 gr   | 9 - 11             |  | Ninguna             | 7                |
| <b>PRODUCTOS LÁCTEOS</b>                             |          |                    |  |                     |                  |
| • Mantequilla  | 250 gr   | 5 - 7              | Extraer el papel de aluminio o las partes metálicas.   | Ninguna             | 10               |
| • Queso  | 250 gr   | 6 - 8              | El queso no se tiene que descongelar del todo.   | Ninguna             | 15               |
| • Nata   | 200 ml   | 8 - 10             | Respetar el tiempo de reposo. La nata se extrae de su recipiente y se coloca en un plato.  | Ninguna             | 5                |
| <b>PAN</b>   |          |                    |  |                     |                  |
| • 2 panecillos medianos                              | 150 gr   | 1 - 3              | Colocar el pan directamente sobre el plato giratorio.  | Ninguna             | 3                |
| • 4 panecillos mediano                               | 300 gr   | 3 - 5              |  | Ninguna             | 3                |
| • Pan cortado  | 250 gr   | 3 - 5              |  | Ninguna             | 3                |
| • Pan integral cortado                               | 250 gr   | 3 - 5              |  | Ninguna             | 3                |
| <b>FRUTA</b>   |          |                    |  |                     |                  |
| • Fresas, ciruelas, cerezas, grosellas, albaricoques | 500 gr   | 9 - 11             | Mezclar 2 - 3 veces  | Ninguna             | 10               |
| • Frambuesas   | 300 gr   | 6 - 8              | Mezclar 2 - 3 veces  | Ninguna             | 10               |
| • Moras  | 250 gr   | 4 - 6              | Mezclar 2 - 3 veces  | Ninguna             | 6                |

\* Estas indicaciones son aptas para realizar la prueba de descongelamiento de carne molida de acuerdo a las normas IEC 705, Par. 18.3 (ver pág. 2). Dar vuelta la carga a mitad del tiempo planteado. La carga que se debe descongelar se apoya directamente sobre el plato giratorio. Mayores informaciones con respecto a otras Pruebas de Prestación de acuerdo a la Norma IEC 705, están indicadas en la tabla de pág. 2.

## CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

### 3.2 CALENTAR

Caleantar los alimentos es una función en la que su horno microondas le mostrará toda su eficacia y utilidad. Respecto a los métodos tradicionales, utilizando el microondas se produce un gran ahorro de tiempo y de energía eléctrica.

- Se aconseja calentar los alimentos (especialmente los congelados) a una temperatura de al menos 70 °C. (¡tiene que quemar!). No siempre se podrá comer el alimento en seguida porque a veces estará demasiado caliente, pero de esta manera estará garantizada su esterilización.
- Para calentar los alimentos precocinados o congelados, respetar las siguientes reglas:
  - extraer el alimento de contenedores metálicos;
  - tapar con película transparente (adapta para hornos microondas) o papel encerado; de esta manera se mantendrá el sabor natural y el horno permanecerá limpio; también se puede tapar con un plato puesto al revés;
  - si es posible, mezclar y girar a menudo para acelerar y uniformar el proceso de calentamiento;
  - respetar con mucho cuidado el tiempo indicado en las confecciones; recuerde que, en ciertas condiciones el tiempo indicado tendrá que ser aumentado.
- Los alimentos congelados tienen que descongelarse antes de empezar a calentar. Cuanto más baja sea la temperatura inicial del alimento, más largo será el tiempo necesario para calentarlo.

**Atención:** algunas comidas pueden calentarse rápidamente usando las recetas memorizadas "Quick menú" (ver tabla de pág. 21).

**TABLA TIEMPOS DE CALENTAMIENTO**

| TIPO  | CANTIDAD | FUNCION   | NIVEL DE POTENCIA | DURACION (minutos) | NOTAS/CONSEJOS   |
|---|----------|---|-------------------|--------------------|--|
| <b>ABLANDAMIENTO DE LOS ALIMENTOS</b>   |          |   |                   |                    |  |
| • Chocolate/glasé   | 100 gr   |  | 450               | 4 - 5              | Poner en un plato. Para el chocolate a dados, no hay que mezclar. Mezclar la glasé 1 vez   |
| • Mantequilla   | 50-70 gr | "   | 850               | 0'.5"-0'.10"       |  |
| <b>ALIMENTOS CON TEMP. DE NEVERA (5/8°C) hasta 20/30°C</b>                                |          |   |                   |                    |  |
| • Yoghurt   | 125 gr   | "   | 850               | 0'.15"-0'.20"      | 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                           |
| • Biberón   | 240 gr   | "   | 850               | 0'.30"-0'.35"      |  |
| <b>ALIMENTOS PRECOCIDOS CON TEMP. DE NEVERA (temp. inicial 5/8°C) a 70°C aprox.</b>       |          |   |                   |                    |  |
| • Paquete de lasaña o de pasta con relleno  | 400 gr   | "   | 850               | 4 - 6              | 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   | "   | 850               | 4 - 6              |  |
| • Paquete de pescado y/o verduras   | 300 gr   | "   | 850               | 3 - 5              |  |
| • Plato de carne y/o verduras   | 400 gr   | "   | 850               | 5 - 7              | Se consideran porciones 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 pasta canelones o lasañas  | 400 gr   | "   | 850               | 5 - 7              |  |
| • Plato de pescado y/o arroz  | 300 gr   | "   | 850               | 4 - 6              |  |
| <b>ALIMENTOS CONGELADOS PARA CALENTAR/COCINAR (Temp. inicial -18/-20°C) a 70°C aprox.</b> |          |   |                   |                    |  |
| • Paquetes de lasañas y de pasta con relleno  | 400 gr   | "   | 850               | 6 - 8              | 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   | "   | 850               | 5 - 7              |  |
| • Paquete de pescado y/o verduras precocidas  | 300 gr   | "   | 850               | 3 - 5              |  |
| • Paquete de pescado y/o verduras crudas  | 300 gr   | "   | 850               | 8 - 10             | Quitar el alimento crudo de eventuales paquetes y colocarlo en un recipiente adecuado al microondas y cubrir. 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. |
| • Porciones de carne y/o verduras   | 400 gr   | "   | 850               | 6 - 8              |  |
| • Porciones de pasta canelones o lasañas  | 400 gr   | "   | 850               | 7 - 9              |  |
| • Porciones de pescado y/o arroz  | 300 gr   | "   | 850               | 4 - 6              |  |
| <b>BEBIDAS DE NEVERA (5°/8°C) a 70° aprox.</b>  |          |   |                   |                    |  |
| • 1 taza de agua  | 180 cc   | "   | 850               | 2 - 2'.30"         | Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.   |
| • 1 taza de leche   | 150 cc   | "   | 850               | 1'.30" - 2         |  |
| • 1 taza de café  | 100 cc   | "   | 850               | 1'.30" - 2         |  |
| • 1 taza de caldo   | 300 cc   | "   | 850               | 4 - 5              |  |
| <b>BEBIDAS CON TEMP. AMBIENTE (20°/30°) a 70°C aprox.</b>                                 |          |   |                   |                    |  |
| • 1 taza de agua  | 180 cc   | "   | 850               | 1'.30" - 2         | Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.   |
| • 1 taza de leche   | 150 cc   | "   | 850               | 1 - 1'.30"         |  |
| • 1 taza de café  | 100 cc   | "   | 850               | 1 - 1'.30"         |  |
| • 1 taza de caldo   | 300 cc   | "   | 850               | 3 - 4              |  |

## CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

### 3.3 - COCINAR ENTRANTES, PRIMEROS PLATOS

Las minstras o sopas necesitan, generalmente, menor cantidad de líquido porque en el horno microondas la evaporación es muy escasa. La sal tiene que añadirse sólo al final de la cocción o durante el tiempo de reposo, porque es un agente deshidratante.

Es importante decir que el tiempo necesario para cocinar arroz en el horno microondas (como toda la pasta) es más o menos el mismo que se necesita para cocinarlo de manera tradicional. La ventaja de utilizar el microondas para preparar un risotto es que no será necesario ir mezclando continuamente (basta con hacerlo 2 - 3 veces)

| TIPO                        | CANTIDAD         | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | TEMPERATURA | DURACION minutos | NOTAS / CONSEJOS  | PARRILLA A UTILIZAR |
|-----------------------------|------------------|---------|-------------------|-------------|------------------|---|---------------------|
| • Lasañas                   | 1100 gr          |         | 850<br>850        | -<br>-      | 8<br>+<br>12     | Tiempos obtenidos con pasta cruda. Si la pasta está precocinada son suficientes 8 min. de cocción combinada con MICROGRILL.   | Ninguna             |
| • Gnocchi a la romana       | 600 gr           |         | 850               | -           | 12               | Evitar amontonarlos demasiado.  | Ninguna             |
| • Pastel de macarrones      | 1500 gr          |         | 850               | -           | 8                | La pasta se hierve antes y separadamente.   | Ninguna             |
| • Risotto                   | 300 gr. de arroz |         | 850               | -           | 12-15            | Los ingredientes se ponen todos juntos en un recipiente adaptado para microondas y se tapa con película transparente (para 300 gr. de arroz se necesitan 750 gr. de caldo con el microondas a potencia máxima durante 12 - 15 minutos). | Ninguna             |
| • Pizza                     | 800 gr           |         | -                 | 200°C       | 30               | Hacer la pizza con papel de horno directamente sobre la parrilla (el horno se tiene que precalentar).   | Baja                |
| • Quiche Lorraine fresca    | 800 gr           |         | -                 | 160°C       | 40               | Utilizar un molde con gancho. El horno se tiene que precalentar.  | Baja                |
| • Quiche Lorraine congelada | 550 gr           |         | -                 | 190°        | 45               | Apoyar en el fondo de una fuente metálica (precalentar el horno).   | Baja                |

### 3.4 - COCINAR CARNE

La cocción está vinculada a la dimensión y homogeneidad de los alimentos que se deben cocinar: las brochetas se hacen antes que un asado porque están formadas por trozos de carne más pequeños y homogéneos. Para mantener tiernos los asados, el pollo y las brochetas, se aconseja añadir 1/2 vaso de agua al empezar la cocción.

| TIPO                   | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | TEMPERATURA | DURACION minutos | NOTAS / CONSEJOS   | PARRILLA A UTILIZAR |
|------------------------|----------|---------|-------------------|-------------|------------------|--|---------------------|
| • Asados (cerdo, buey) | 1000 gr  |         | 450               | 190°C       | 35-40            | Dejar un poco de grasa alrededor para evitar que se seque. No condimentar demasiado.   | Baja                |
| • Albóndigas           | 800 gr   |         | 450               | 180°C       | 22-25            | Amasar 500 gr. de carne de buey picada con huevo, jamón, pan rallado, etc. Añadir un poco de aceite de oliva y un poco de vino blanco.             | Baja                |
| • Albóndigas           | 900 gr   |         | 650               | -           | 20               | *  | Ninguna             |
| • Pollo entero         | 1200 gr  |         | 650               | 190°C       | 38-42            | **   | Baja                |
| • Pollo troceado       | 850 gr   |         | 650               | 190°C       | 25-30            | Durante la cocción mezclar 1 vez.  | Baja                |
| • Brochetas            | 600 gr   |         | 450               | 180°C       | 17-20            | Girar a mitad de cocción.  | Baja                |
| • Goulash              | 1500 gr  |         | 850               | -           | 35-40            | Cocinar tapado y mezclar 2 - 3 veces.  | Ninguna             |
| • Pechugas de pollo    | 500 gr   |         | 650               | -           | 13-15            | Girar a mitad de cocción.  | Ninguna             |
| • Chuletón de ternera  | 3 trozos |         | -                 | -           | 17-19            | Precalentar el horno por 3 minutos. Dar vuelta a mitad de la cocción, dado que la resistencia del asador funciona sola en la parte alta del horno. | Alta                |
| • Salchichas           | 3 trozos |         | -                 | -           | 10-12            | Precalentar el horno por 3 minutos. Dar vuelta a mitad de la cocción, dado que la resistencia del asador funciona sola en la parte alta del horno. | Alta                |
| • Hamburguesa          | 3 trozos |         | -                 | -           | 10-12            | Precalentar el horno por 3 minutos. Dar vuelta a mitad de la cocción, dado que la resistencia del asador funciona sola en la parte alta del horno. | Alta                |

\* Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción de carne molida de acuerdo a la norma IEC 705 par.17.3, prueba C. Cubrir el recipiente con film transparente. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2.

\*\* Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción de acuerdo a las normas 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.

## CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

### 3.5 - COCINAR GUARNICIONES Y VERDURAS

Las verduras, cocinadas en microondas, conservan el color y el poder nutritivo más que con la cocción tradicional. Antes de empezar la cocción, lavar y limpiarlas. Las más grandes se cortan a trozos uniformes. Por cada 500 gr. de verdura, añadir unas 5 cucharadas de agua (las verduras fibrosas necesitan más agua). Las verduras siempre se tienen que tapar con película transparente.

Mezclar una vez como mínimo a mitad de la cocción y añadir un poco de sal al final.

**Atención:** algunas comidas pueden calentarse rápidamente usando las recetas memorizadas "Quick menú" (ver tabla de pág. 131).

| TIPO                          | CANTIDAD       | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | TEMPERATURA | DURACION minutos | NOTAS / CONSEJOS   | PARRILLA A UTILIZAR |
|-------------------------------|----------------|---------|-------------------|-------------|------------------|--|---------------------|
| • Espárragos                  | 500 gr         |         | 850               | -           | 9-10             | Cortar a trozos de 2 cm.   | Ninguna             |
| • Alcachofas                  | 300 gr         |         | 850               | -           | 11-12            | Es preferible utilizar cabezuelas de alcachofa.  | Ninguna             |
| • Judías                      | 500 gr         |         | 850               | -           | 11-12            | Trocear.   | Ninguna             |
| • Coles                       | 500 gr         |         | 850               | -           | 7-8              | Dividir por flores.  | Ninguna             |
| • Coles de Bruselas           | 500 gr         |         | 850               | -           | 7-8              | Dejarlas enteras.  | Ninguna             |
| • Col blanca                  | 500 gr         |         | 850               | -           | 7-8              | Dejarlas enteras   | Ninguna             |
| • Col roja                    | 500 gr         |         | 850               | -           | 7-8              | Dejarlas enteras   | Ninguna             |
| • Zanahorias                  | 500 gr         |         | 850               | -           | 9-10             | Trocear uniformemente.   | Ninguna             |
| • Coliflor                    | 500 gr         |         | 850               | -           | 11-12            | Dividir en racimos.  | Ninguna             |
| • Coliflor con bechamel       | 1000 gr        |         | 850               | -           | 10<br>+<br>8     | Tiempos obtenidos con coliflor cruda. Si está precocinada bastan 10 ' de combinado con grill | Ninguna             |
| • Apio                        | 500 gr         |         | 850               | -           | 7-8              | Trocear.   | Ninguna             |
| • Berenjenas                  | 800 gr         |         | 850               | -           | 6-7              | Cortar a cubitos.  | Ninguna             |
| • Berenjenas asadas           | 4 fetas        |         | -                 | -           | 9-11             | Precalentar 3 min. Girar a mitad de cocción.   | Alta                |
| • Berenjenas a la parmesana   | 1300 gr        |         | 850               | -           | 8                | Las berenjenas se pueden preparar antes fritas o asadas.                                     | Ninguna             |
| • Puerros                     | 500 gr         |         | 850               | -           | 6-7              | Dejarlo entero.  | Ninguna             |
| • Setas y champiñones         | 500 gr         |         | 850               | -           | 6-7              | Dejar enteros y tapar. No necesitan agua   | Ninguna             |
| • Cebolla                     | 250 gr         |         | 850               | -           | 5-6              | Enteras de la misma medida. No necesitan agua.   | Ninguna             |
| • Espinacas                   | 300 gr         |         | 850               | -           | 6-7              | Lavarlas, escurrirlas.   | Ninguna             |
| • Guisantes                   | 500 gr         |         | 850               | -           | 10-11            |  | Ninguna             |
| • Hinojo                      | 500 gr         |         | 850               | -           | 12-13            | Cortar a cuartos.  | Ninguna             |
| • Tomates gratinados          | 800 gr         |         | 450               | -           | 10               | Es preferible que sean de la misma dimensión.  | Ninguna             |
| • Pimientos                   | 500 gr         |         | 850               | -           | 9-10             | Trocear.   | Ninguna             |
| • Pimientos asados            | 4 cuartos      |         | -                 | -           | 9-11             | Precalentar 3 min. Girar a mitad de cocción.   | Alta                |
| • Peperoni ripieni            | 1400 gr        |         | 850               | -           | 13<br>+<br>10    | Se aconsejan los bajos y anchos  | Ninguna             |
| • Patatas                     | 500 gr         |         | 850               | -           | 8-9              | Trocear uniformemente.   | Ninguna             |
| • Patatas asadas (frescas)    | 500 gr         |         | 450               | 190°C       | 25-30            | Mezclar 2 - 3 veces.   | Baja                |
| • Patatas asadas (congeladas) | 900 gr         |         | 450               | 200°C       | 40               | Mezclar 2 - 3 veces  | Baja                |
| • Patatas gratinadas          | 1100 gr (tot.) |         | 850               | 190°C       | 25               | *  | Baja                |
| • Calabacines                 | 500 gr         |         | 850               | -           | 7-8              | Dejarlas enteras   | Ninguna             |

\* Estas indicaciones son aptas para realizar la prueba D de cocción en combinado de acuerdo al Proyecto de Norma (3a edición de IEC 705) contenido en el documento IEC53H/69/CD. Mayores informaciones también con respecto a otras Pruebas de Prestación de acuerdo a la Norma IEC 705 están indicadas en la tabla de pág. 2.

## CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

# 3

### 3.6 - COCINAR PESCADO

El pescado se cocina rápidamente y se obtienen óptimos resultados. Se puede condimentar con mantequilla o aceite ( si se prefiere no es necesario condimentar). Tapar con película transparente. Naturalmente, si se cocina con piel, habrá que agujerearlo. Los filetes se colocarán uniformemente. Se aconseja cocinar el pescado rebozado con huevo.

| TIPO               | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | TEMPERATURA | DURACION minutos | NOTAS / CONSEJOS   | PARRILLA A UTILIZAR |
|--------------------|----------|---------|-------------------|-------------|------------------|--|---------------------|
| • Filetes          | 300 gr   |         | 850               | -           | 5-7              | Tapar con película   | Ninguna             |
| • Lonchas          | 300 gr   |         | 850               | -           | 7-9              | Tapar con película   | Ninguna             |
| • Entero           | 500 gr   |         | 850               | -           | 8-10             | Tapar con película   | Ninguna             |
| • Entero           | 250 gr   |         | 850               | -           | 5-7              | Tapar con película   | Ninguna             |
| • Rodajas          | 400 gr   |         | 850               | -           | 7-9              | Tapar con película   | Ninguna             |
| • Gambas           | 500 gr   |         | 850               | -           | 7-9              | Tapar con película   | Ninguna             |
| • Pescado al horno | 600 gr   |         | 250               | 190°        | 30               | Agregar aceite, un diente de ajo y una gota de vino blanco. No cubrir. | Baja                |

### 3.7 - COCINAR DULCES Y TARTAS

Para todas las cocciones de tortas, es necesario pre-calentar el horno a la temperatura indicada en la tabla. Sólo después de haber alcanzado la temperatura planteada (señalada con 5 beep), se podrá introducir la torta en el horno.

| TIPO                 | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | TEMPERATURA | DURACION minutos | NOTAS / CONSEJOS              | PARRILLA A UTILIZAR |
|----------------------|----------|---------|-------------------|-------------|------------------|-------------------------------|---------------------|
| • Tarta de avellanas | 1100 gr  |         | 250               | 170°C       | 25-30            | Utilizar una fuente.          | Baja                |
| • Tarta Quark        | 1500 gr  |         | 450               | 170°C       | 35-40            | Utilizar una fuente.          | Baja                |
| • Tarta de mermelada | 700 gr   |         | -                 | 160°C       | 55               | Utilizar un molde metálico    | Baja                |
| • Plum cake          | 950 gr   |         | -                 | 160°C       | 90               | Utilizar un molde rectangular | Baja                |
| • Tarta margarita    | 700 gr   |         | -                 | 160°C       | 40               | Utilizar un molde metálico    | Baja                |
| • Tarta de nueces    | 650 gr   |         | -                 | 160°C       | 40               | Utilizar un molde metálico    | Baja                |
| • Egg custard        | 750 gr   |         | 850               | -           | 16               | *                             | Ninguna             |
| • Sponge cake        | 475 gr   |         | 850               | -           | 8                | *                             | Baja                |
| • Sponge cake        | 710 gr   |         | 150               | 170°C       | 30               | **                            | Baja                |

- \* 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. Mayores indicaciones, también relativas a otras Pruebas de Prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2.
- \*\* Estas indicaciones son aptas para realizar la prueba E de cocción en combinado de acuerdo al Proyecto de Norma (3a edición de IEC 705) contenido en el documento IEC59H/69/CD. Acordarse de calentar el horno en sólo "fan" con la rejilla baja colocada. Mayores informaciones también con respecto a otras Pruebas de Prestación de acuerdo a la Norma IEC 705 están indicadas en la tabla de pág. 2.

## CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

### 3.8 - CALENTAR/COCINAR USANDO LOS BOTONES "QUICK MENU"

Los botones "Quick Menú" son 5 programas diferentes con duración de cocción, nivel de potencia y temperatura horno "pre-memorizados"; estos permiten obtener **óptimos resultados** para los platos descriptos en la siguiente tabla.

| BOTÓN  | QUÉ SE PUEDE HACER   | CONSEJOS   |
|--|--|--|
| (10)  <b>Beverages</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apretar 1 vez</li> <li>• Apretar 2 veces</li> <li>• Apretar 3 veces</li> <li>• Apretar 4 veces</li> </ul>   | Después de haber calentado el líquido, mezclar bien para uniformar la temperatura.   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar 1 pocillo de café (60cc) de temperatura ambiente</li> <li>• Calentar 2 pocillos de café o una taza (120cc) de temperatura ambiente.</li> <li>• Calentar una taza grande (200cc) de temperatura de nevera.</li> <li>• Calentar un plato de sopa (300cc) de temperatura de nevera.</li> </ul>            |  |
| (8)  <b>Jacket potatoes</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apretar 1 vez</li> <li>• Apretar 2 veces</li> <li>• Apretar 3 veces</li> </ul>  | Lavar bien las patatas con cáscara, agujerearlas y ponerlas en el plato giratorio. Se sirven con mantequilla o queso.  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar 200 g. de patatas</li> <li>• Cocinar 400 g. de patatas</li> <li>• Cocinar 600 g. de patatas</li> </ul>  |  |
| (11)  <b>Ready meals - alimentos listos con temperatura de nevera (5-8°C)</b> | <p><i>Atención: al final de estos calentamientos, el alimento y los recipientes pueden estar muy calientes. Usar agarraderas o guantes para horno.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apretar 1 vez</li> <li>• Apretar 2 veces</li> </ul>  | Indicada para <b>porciones de alimento ya cocidos</b> , conservados en la nevera en el plato para servir (el mismo en el cual después se come). El alimento no se tapa nunca. En el caso de platos pre-cocidos empaquetados, sacar el alimento del paquete y ponerlo en el plato que se usará para servir.   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar 100 g de alimento con temperatura de nevera</li> <li>• Calentar 250 g de carne o carne + verdura con temperatura de nevera.</li> </ul>   |  |
| (9)  <b>Pizza y platos precocidos congelados</b>                              | <p><i>Atención: al final de estos calentamientos, el alimento y los recipientes pueden estar muy calientes. Usar agarraderas o guantes para horno.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apretar 1 vez</li> <li>• Apretar 2 veces</li> <li>• Apretar 3 veces</li> </ul>   | Colocar la pizza directamente sobre la rejilla baja.<br>Colocar el paquete sobre el plato giratorio, teniendo cuidado de quitar eventuales cubiertas (film, bolsitas). En el caso en que el paquete no fuera apto para el microondas (por ej.: recipientes metálicos), sacar el alimento del paquete y ponerlo en un plato. Calentar colocándolo en el plato giratorio sin cubrirlo. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar 1 pizza congelada de 300 g</li> </ul>  |  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar un paquete (máx 300 g) de alimentos listos congelados, o sino 300 g de platos precocidos congelados (por ej.: carne o guarniciones)</li> <li>• Calentar un paquete (máx 550 g) de alimentos listos congelados, o sino 550 g de platos precocidos congelados (por ej.: carne o guarniciones)</li> </ul> |  |
| (7)  <b>Pop corn (palomitas de maíz)</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apretar 1 vez</li> </ul>  | Cumplir con atención las instrucciones escritas en el paquete y colocarlo en el plato giratorio.   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar un paquete para microondas de 100g.</li> </ul>  |  |

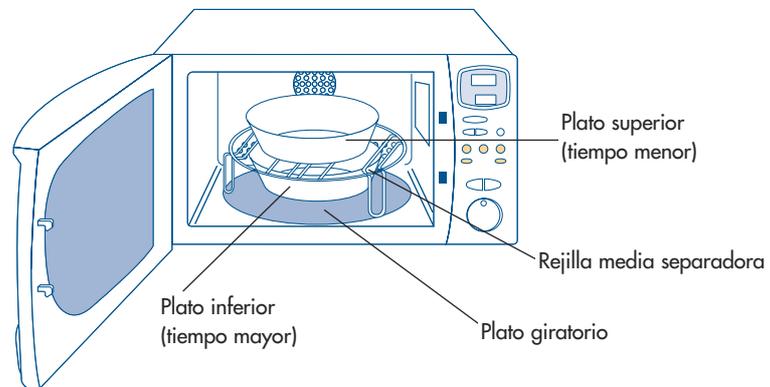
## CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

### 3.9 COCCIÓN SIMULTÁNEA EN DOS PLANOS

Usando la **rejilla media separadora (H)** en función sólo microondas o descongelamiento automático, es posible descongelar, calentar y cocinar al mismo tiempo alimentos, también diferentes colocados en dos planos. El especial sistema de doble emisión de microondas, consiente, en efecto, la óptima distribución de energía. Cuando se desea cocinar dos platos al mismo tiempo, es suficiente tener presente estas simples reglas generales:

1. Los tiempos de cocción de los platos cocinados al mismo tiempo son diferentes de los tiempos de cocción individuales. Por lo tanto controlar la siguiente tabla de referencia.
2. Tener cuidado de poner siempre sobre la **rejilla media separadora (H)** el alimento que necesita menor tiempo de cocción, será más fácil extraer el recipiente superior, sacando la rejilla y completar la cocción del alimento que se encuentra abajo.
3. Cumplir con las indicaciones y los consejos de las tablas, especialmente controlar siempre que los alimentos para calentar estén muy calientes antes de sacarlos.

| <i>Tiempos de cocción a la vez</i>             |             |
|--|-------------|
| Patatas (arriba)                               | 24 min      |
| Goulash (abajo)                                | 48 min      |
| <i>Tiempos de cocción recetas individuales</i> |             |
| Patatas  | 10 - 14 min |
| Goulash  | 35 - 40 min |



| TIEMPOS DE DESCONGELAMIENTO |               |                 |         |                  |  |
|-----------------------------|---------------|-----------------|---------|------------------|--|
| TIPO                        | POS. RECIENTE | CANTIDAD gramos | FUNCION | DURACION minutos | NOTAS/CONSEJOS   |
| • Picada                    | arriba        | 500             | ☼       | 22               | Dar vuelta la carne sobre sí misma después de 15 minutos. Al final dejar descansar por 15 minutos. |
| • Picada                    | abajo         | 500             | ☼       | 22               |  |
| • Pollo en pedazos          | arriba        | 500             | ☼       | 26               | Separar los pedazos de carne durante el descongelamiento. Al final dejar descansar por 15 minutos. |
| • Carne estofada            | abajo         | 500             | ☼       | 26               |  |
| • Coliflor                  | arriba        | 450             | ☼       | 24               | Al final dejar descansar por 5 - 10 minutos.   |
| • Pescado entero            | abajo         | 500             | ☼       | 24               | Al final dejar descansar por 5 - 10 minutos.   |

## CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

### TIEMPOS DE CALEFACCIÓN

| TIPO              | POS. RECIPIENTE | CANTIDAD<br>gramos | POTENCIA | DURACION<br>minutos | NOTAS/CONSEJOS                              |
|-------------------|-----------------|--------------------|----------|---------------------|---|
| • Porción carne   | arriba          | 150                | 850      | 8                   | Cubrir el alimento con un film transparente |
| • Porción verdura | abajo           | 250                | 850      | 8                   | Cubrir el alimento con un film transparente |
| • Plato de lasaña | arriba          | 500                | 850      | 11                  | Cubrir el alimento con un film transparente |
| • Plato de lasaña | abajo           | 500                | 850      | 11                  | Cubrir el alimento con un film transparente |
| • Porción carne   | arriba          | 150                | 850      | 8                   | Cubrir el alimento con un film transparente |
| • Plato de lasaña | abajo           | 50                 | 850      | 10                  | Cubrir el alimento con un film transparente |

### TIEMPOS DE COCCION

| TIPO                   | POS. RECIPIENTE | CANTIDAD<br>gramos | POTENCIA | DURACION<br>minutos | NOTAS/CONSEJOS                                       |
|------------------------|-----------------|--------------------|----------|---------------------|--|
| • Patatas              | arriba          | 500                | 850      | 24                  | Cortar en pedazos iguales y cubrir con el film       |
| • Patatas              | abajo           | 500                | 850      | 24                  | Cortar en pedazos iguales y cubrir con el film       |
| • Zanahorias           | arriba          | 500                | 850      | 20                  | Cortar en pedazos iguales y cubrir con el film       |
| • Zanahorias           | abajo           | 500                | 850      | 20                  | Cortar en pedazos iguales y cubrir con el film       |
| • Pescado en rebanadas | arriba          | 400                | 850      | 15                  | Cubrir con el film. Después de 15' sacar la rejilla  |
| • Calabacines          | abajo           | 475                | 850      | 18                  | Dejarlos enteros y cubrir con el film                |
| • Pescado entero       | arriba          | 200                | 850      | 13                  | Cubrir con el film. Después de 13' sacar la rejilla  |
| • Calabacines          | abajo           | 475                | 850      | 17                  | Dejarlos enteros y cubrir con el film                |
| • Pescado entero       | arriba          | 200                | 850      | 13                  | Cubrir con el film                                   |
| • Pescado entero       | abajo           | 200                | 850      | 13                  | Cubrir con el film                                   |
| • Patatas              | arriba          | 500                | 850      | 24                  | Cortar en pedazos iguales y cubrir con el film       |
| • Goulash              | abajo           | 1500               | 850      | 48                  | Después de 24' sacar la rejilla. Mezclar 2 - 3 veces |
| • Arroz                | arriba          | 300                | 850      | 24                  | Cubrir con el film y mezclar 2 veces                 |
| • Repollo blanco       | abajo           | 500                | 850      | 24                  | Dejarlo entero y cubrirlo con el film                |
| • Guisantes            | arriba          | 500                | 850      | 22                  | Cubrir con el film                                   |
| • Col de Bruselas      | abajo           | 500                | 850      | 22                  | Cubrir con el film                                   |
| • Albóndiga            | arriba          | 500                | 850      | 34                  | Si es necesario dar vuelta a mitad de cocción        |
| • Patatas              | abajo           | 500                | 850      | 34                  | Cubrir con el film                                   |
| • Salchichas           | arriba          | 300                | 850      | 24                  | Mezclar 1 - 2 veces                                  |
| • Salchichas           | abajo           | 300                | 850      | 24                  | Mezclar 1 - 2 veces                                  |
| • Carne estofada       | arriba          | 700                | 850      | 40                  | Mezclar 2 - 3 veces                                  |
| • Lomo de cerdo        | abajo           | 700                | 850      | 40                  | Dar vuelta a mitad de la cocción                     |

## CAPITULO 4: MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### 4.1 LIMPIEZA

Antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desenchufar el aparato y esperar que se enfríe.

Gracias al especial esmalte con el cual está revestido el espacio interior de tu horno, no se pegan las partículas o salpicaduras de alimento, por lo tanto, la limpieza es particularmente sencilla. Mantener siempre limpio de grasa o salpicaduras, también la tapa salida microondas (C).

No usar detergentes abrasivos, estropajos o instrumentos de metal con punta cuando se limpia la superficie externa del horno. Además, poner atención a que no entre agua o detergente líquido en el interior de las ranuras salida aire y vapores colocada arriba del aparato.

Se recomienda, además, no usar alcohol, detergentes abrasivos o a base de amoníaco para limpiar las superficies externas de la puerta.

Para asegurar un perfecto cierre, mantener siempre limpio el lado interno de la puerta, evitando que suciedades y residuos de alimento queden atrapados entre la puerta y la fachada del horno.

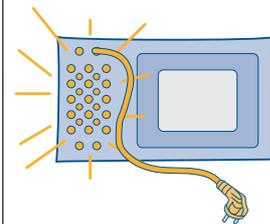
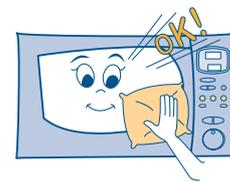
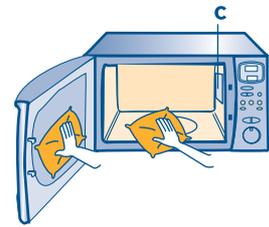
**Limpiar generalmente los agujero de entrada aire puestos en la parte de atrás del horno, de modo que con el pasar del tiempo no se obstruyan con polvo o depósitos de suciedades.**

Periódicamente será necesario sacar el plato giratorio (I) y el relativo soporte (L) para limpiarlos, como así también limpiar el fondo del horno.

Lavar el plato giratorio y el relativo soporte con agua enjabonada con jabón neutro, también en lavavajillas.

**No sumergir el plato giratorio en agua fría después de un prolongado calentamiento; el elevado desequilibrio térmico provocaría la rotura.**

El motor del plato giratorio está sellado. Sin embargo, cuando se realiza la limpieza del fondo, poner atención a que el agua no penetre debajo del perno del plato giratorio (D).



# 4

## CAPITULO 4: MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### 4.2 MANTENIMIENTO

Si algo no funciona o en el caso de un desperfecto, dirigirse al Servicio Asistencia autorizado por el fabricante. En todo caso, antes de consultar a nuestros técnicos, es conveniente realizar los siguientes simples controles:

| PROBLEMA   | CAUSA/REMEDIOS   |
|--|--|
| El aparato no funciona   | <ul style="list-style-type: none"> <li>La puerta no está correctamente cerrada</li> <li>El aparato no está bien enchufado</li> <li>La toma no pasa corriente (controlar los fusibles de la vivienda)</li> </ul>  |
| Condensación en el plato de apoyo, en el interior del horno o alrededor de la puerta | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuando se cocinan alimentos que contienen agua, es totalmente normal que el vapor que se genera en el interior del horno salga y se condense dentro del mismo, en el plano de cocción o sino alrededor del marco de la puerta.</li> </ul> |
| Chispas en el interior del horno   | <ul style="list-style-type: none"> <li>No encender el horno sin alimentos en la cocción microondas y combinada.</li> <li>No usar recipientes metálicos en dichas cocciones, ni bolsitas o paquetes con ganchos metálicos.</li> </ul>   |
| El alimento no se calienta o no se cocina suficientemente                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionar la función correcta, o sino aumentar el tiempo de cocción.</li> <li>El alimento no ha sido descongelado correctamente antes de la cocción</li> </ul>  |
| El alimento se quema   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionar la función correcta o sino disminuir el tiempo de cocción.</li> </ul>   |
| El alimento no se cocina uniformemente   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mezclar el alimento durante la cocción. Tener presente que el alimento se cocina mejor si está cortado en pedazos de tamaño uniforme.</li> <li>El plato giratorio está bloqueado.</li> </ul>  |

**Nota:** En el caso que la lámpara de iluminación del horno se gaste, es posible continuar a usar el aparato sin problemas. Para el cambio de la misma, dirigirse a un Centro de Asistencia autorizado.

