

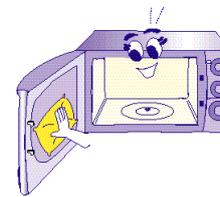
## E CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HORNO

¿Qué quiero hacer?	¿Qué función elijo?	Instrucciones para el uso pág.	Cuadro cantidad/tiempo pág.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener calientes los alimentos</li> </ul>	Sólo microondas	Pot.  85 W	124	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Descongelar</li> </ul>	Sólo microondas	Pot.  125 W	121	125
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ablandar el chocolate/azúcar glaseado</li> <li>Derretir la mantequilla y ablandar los quesos</li> <li>Cocer dulces</li> </ul>	Sólo microondas	 300 W Pot. o también  425 W	121 124 126 130	125 127 130
				 MICROONDAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocer el estofado, las pechugas de pollo</li> </ul>	Sólo microondas	Pot.  600 W	121 128	129
<ul style="list-style-type: none"> <li>Descongelar, calentar, cocinar en dos niveles contemporáneamente</li> </ul>	Sólo microondas con parrilla separadora baja (No para todos los modelos)		122	123
				 MICROONDAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocer fruta, verdura, arroz, sopa, pescado.</li> <li>Calentar todos los alimentos ya cocidos o congelados</li> </ul>	Sólo microondas	Pot.  850 W	121 128 126	129 127
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocer rápidamente cualquier tipo de asado, aves, brochetas, patatas.</li> <li>Alimentos gratinados (ej.: Lasañas, verduras gratinadas, macarrones)</li> </ul>	Combinada microondas + Grill		131 132	132
				 MICROONDAS + GRILL
<ul style="list-style-type: none"> <li>Emparrillar de forma tradicional las hamburguesas, chuletas, wüstel, salchichas, pan tostado etc.</li> </ul>	Sólo grill		133 134	134
				 GRILL

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

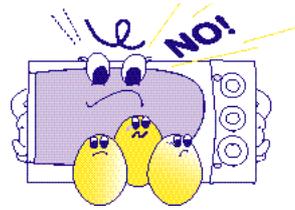
*Antes de empezar a usar el horno, leer atentamente estas advertencias. Esto le consentirá evitar errores y obtener los mejores resultados.*

- 1) Este horno ha sido planeado para descongelar, calentar y cocer alimentos en el ambiente doméstico. No debe ser utilizado para otros fines y no debe ser modificado ni menoscabado de alguna manera.
- 2) Antes de conectar el horno con la red eléctrica, verificar que la puerta se cierra totalmente; controlar que el bastidor metálico no se haya deformado y que los goznes y los ganchos no estén aflojados. En el caso de que estén perjudicadas estas partes, no hay que utilizar el horno de microondas hasta que un técnico especializado (entrenado por el fabricante o por su Servicio de Asistencia) lo haya reparado).
- 3) No tratar de poner en marcha el horno con la puerta menoscabando los dispositivos de seguridad.
- 4) No poner en marcha el horno en el caso en que objetos de cualquier tipo se hayan quedado atrapados entre la fachada del horno y la puerta. Mantener siempre limpio el **lado interior de la puerta (E)** usando un paño húmedo y detergentes no abrasivos. No dejar que se acumule la suciedad o residuos de la comida entre la fachada del horno y la puerta.
- 5) No poner en marcha el horno si el cable de alimentación o el enchufe están estropeados (peligro de sacudidas eléctricas).
- 6) **Regulaciones, reparaciones y sustitución del cable de alimentación deben ser realizadas solamente por personal preparado por el fabricante o por su Servicio de Asistencia.** Eventuales reparaciones efectuadas por personal no especializado pueden ser peligrosas.
- 7) En el caso en que se observe que sale humo del horno, **NO ABRIR LA PUERTA** y apagar inmediatamente el aparato o desenchufarlo.
- 8) Este horno debe ser utilizado solamente por personas adultas. **No dejar que se acerquen los niños cuando el horno está funcionando (peligro de quemaduras).**
- 9) En las cocciones "Sólo MICROONDAS" y "COMBINADA CON MICROONDAS", **no hay que precalentar (sin alimentos) el horno y tampoco hacerlo funcionar vacío (sin alimentos), ya que podría provocar chispas eléctricas.**
- 10) **No sumergir el plato giratorio en el agua tras haberlo calentado largo tiempo; el elevado choque térmico podría provocar su rotura.**
- 11) Antes de utilizar el horno cerciorarse de que los utensilios y los recipientes elegidos son adecuados para el funcionamiento con microondas (ver el cap. "Vajillas"). Sobre todo, no usar nunca contenedores o utensilios metálicos en el interior del horno cuando funciona como MICROONDAS o COMBINADO CON MICROONDAS: el metal refleja la energía de las microondas y podría provocar chispas eléctricas.
- 12) Para evitar recalentamientos con consiguiente riesgo de incendio, se aconseja vigilar el horno cuando está funcionando con alimentos puestos en recipientes "usa y tira" de plástico, papel u otro material combustible, o también mientras se calientan pequeñas cantidades de alimentos.





13) **No cocer los huevos con la cáscara.** La presión que se forma en el interior podría hacer explotar el huevo (incluso tras acabar la cocción). No calentar los huevos ya cocidos excepto si se trata de huevos revueltos.



14) Antes de calentar o cocer en el horno alimentos en recipientes herméticos o sigilados, no olvidar abrirlos. De otra manera se alzaría la presión en el interior del recipiente y lo haría explotar incluso acabada la cocción.

15) Tras calentar alimentos para recién nacidos (contenidos en biberón o en botecillos) controlar SIEMPRE la temperatura antes de consumirlos, para evitar quemaduras. Sugerimos también mezclarlos o agitarlos (para uniformar la temperatura).



16) Mientras se calientan líquidos (agua, café, leche, etc.) es posible que, por efecto de la ebullición retrasada, cuando se saca el recipiente, el líquido empiece a hervir y se salga bruscamente, provocando ustiones. Para evitarlo, es necesario introducir, antes de empezar a calentar líquidos, una cucharita de plástico resistente a las altas temperaturas o un bastoncito de cristal.



17) No calentar licores de alta graduación, ni grandes cantidades de aceite. (¡Podría incendiarse!).

18) Programar correctamente los tiempos de cocción. En caso de dudas, consultar los cuadros.

## D A T O S T É C N I C O S

Dimensiones externas (LxHxP) 515x305x400

Dimensiones internas (LxHxP) 322x193x322

Volumen neto del horno 23 lt.

Peso aproximado 21,6 kg.

Diámetro del plato giratorio 31 cm

Lámpara del horno 25 W

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

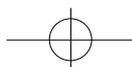
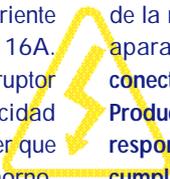
Este aparato es un producto conforme a las normas CEE 89/336 y 92/31 a propósito de la Compatibilidad Electromagnética.



## C O N E X I Ó N E L É C T R I C A

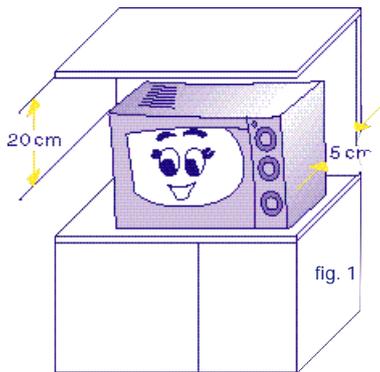
Conectar el aparato sólo con tomas de corriente con una capacidad de por lo menos 16A. Verificar además que también el interruptor general de su casa tenga una capacidad mínima de 16A, con el fin de evitar el tener que intervenir durante el funcionamiento del horno. Antes de la utilización, verificar 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.**

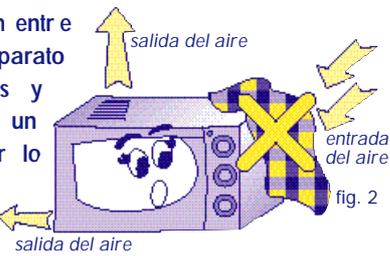


## I N S T A L A C I Ó N

- 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.



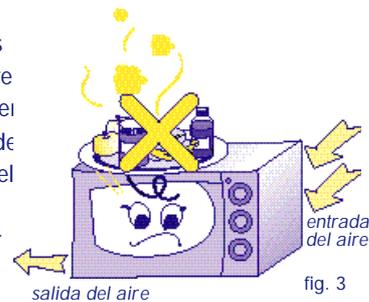
- 5) **Tras haber colocado el aparato en la superficie de trabajo, asegurarse de que queda un espacio de unos 5 cm entre las superficies del aparato y las paredes laterales y la parte posterior, y un espacio libre de por lo menos 20 cm por encima del horno (Ver fig. 1).**



- 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).

- 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 850W. 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

**INDICADOR LUMINOSO**  
Función Sólo grill o Combinada microondas + grill se queda siempre encendido

**SELECTOR POTENCIA MICROONDAS**  
Función Sólo microondas o Combinada con microondas: girar el selector según la potencia deseada.  
Los niveles de potencia de los microondas disponibles son los siguientes:

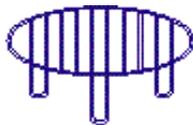
- 85 W
- 125 W (Descongelar)
- 300 W
- 425 W
- 600 W
- 850 W

**SELECTOR DE PROGRAMAS**  
Función Sólo microondas:  
Girar el selector en la posición .  
Función Sólo grill  
Girar el selector en la posición .  
Función Combinada microondas + grill  
Girar el selector en la posición .

**SELECTOR TEMPORIZADOR**  
CON ESTE SELECTOR EMPIEZAN TODAS LAS OPERACIONES DE COCCIÓN.  
Función sólo microondas o Combinada microondas + grill, :  
Girar en sentido horario de 1 a 35 minutos (cuando caduca el tiempo, el horno se apaga) y emite un señal acústico.

## ACCESORIOS EN DOTACIÓN

### PARRILLA



Función Sólo grill:  
para todas las clases de emparrilladas.

### PLATO GIRATORIO



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

**PARILLA BAJA**



**SÓLO PARA ALGUNOS MODELOS**  
Función sólo microondas  
Para todas las clases de cocción en dos niveles contemporáneamente (por ejemplo: grandes cantidades de comida o comidas diferentes)  
Consultar las instrucciones en la pág. 122



## 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). También es posible usar los recipientes de plástico resistentes al calor. 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.

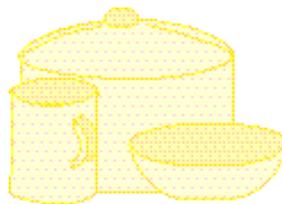
**No son apropiados para la cocción con microondas los recipientes de metal, madera, junco y cristal.**

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
<i>Sólo microondas</i>	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
<i>Combinadas</i>	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
<i>Sólo grill</i>	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 recipiente, 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.

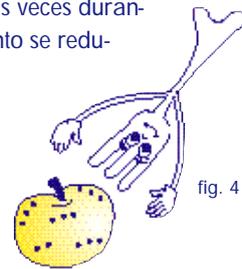


fig. 4



fig. 5



## 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:

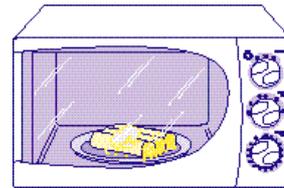
- Mantener calientes los alimentos . . . .pág. 124
- Descongelar . . . . .pág. 124
- Calentar . . . . .pág.126
- Cocer estofado, carne de conejo o de ave, fruta, verdura, arroz, menestra, pescado . . .pág. 128
- Dorar los alimentos, cocer dulces y fruta . . . . .pág. 130

### PONER EN MARCHA EL HORNO CON LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS

**1**

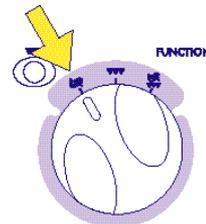
Colocar el alimento en un recipiente adecuado a la cocción microondas y ponerlo en el centro del plato giratorio.

**Nota:** No se debe calentar el horno anteriormente.



**2**

Verificar que el selector de los programas está en la posición .



**3**

Seleccionar la potencia deseada girando el selector de la potencia.



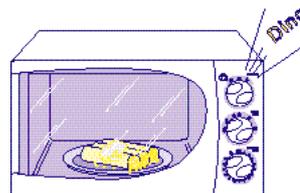
**4**

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



**5**

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.



MICROONDAS

## UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA COCINAR CONTEMPORÁNEAMENTE EN DOS NIVELES

Utilizando la parrilla separadora baja en la función sólo microondas, es posible descongelar, calentar y cocer contemporáneamente alimentos, incluso diferentes, colocados en dos niveles. El sistema especial de doble emisión de microondas permite, en efecto, mejorar la distribución de la energía.

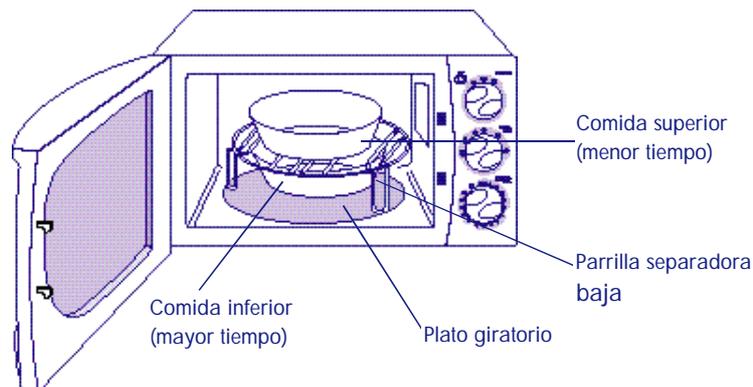
Cuando se desea cocinar dos platos contemporáneamente, es suficiente tener presente las siguientes simples reglas generales:

- 1) El tiempo de cocción de los platos que cuecen simultáneamente es diferente de cuando se cuecen uno por uno.

Controlar siempre, por consiguiente, la tabla de referencia de la pág.123.

<i>Tiempos de cocción simultánea</i>	
Patatas (Arriba)	24 min
Goulash (Abajo)	48 min
<i>Tiempos de cocción de cada receta</i>	
Patatas	10 - 14 min
Goulash	35 - 40 min

- 2) Es útil recordar que hay que poner siempre encima de la PARRILLA SEPARADORA baja la comida que necesita menos tiempo en la cocción: de esa forma será más fácil sacar el envase superior. Quitar la parrilla y completar la cocción de la comida de abajo.



- 3) Observar las indicaciones y los consejos de las tablas, verificar especialmente, siempre, que la comida que se desea calentar esté muy caliente antes de sacarla.



## TABLAS DE REFERENCIA PARA LA COCCIÓN EN DOS NIVELES

### Tiempo de descongelación

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Selector de potencia	Selector del temporizador (minutos)	Notas
• Carne molida	arriba	500		24	Darle la vuelta a la carne tras 15'. Al acabar, dejar reposar unos 15 minutos
• Carne molida	abajo	500		24	
• Pollo troceado	arriba	500		28	Separar los trozos de carne durante la descongelación. Al acabar, dejar reposar unos 15 minutos
• Estofado	abajo	500		28	
• Coliflor	arriba	450		26	Al acabar, dejar reposar unos 5 - 10 minutos
• Pescado entero	abajo	500		26	Al acabar, dejar reposar unos 5 - 10 minutos

### Tiempo para calentar

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Selector de potencia	Selector del temporizador (minutos)	Notas
• Porción de carne	arriba	150		8	Tapar la comida con papel transparente
• Porción de verdura	abajo	250		8	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	arriba	500		11	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	abajo	500		11	Tapar la comida con papel transparente
• Porción de carne	arriba	150		8	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	abajo	500		10	Tapar la comida con papel transparente

### Tiempo de cocción

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Selector de potencia	Selector del temporizador (minutos)	Notas
• Patatas	arriba	500		24	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Patatas	abajo	500		24	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Zanahorias	arriba	500		20	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Zanahorias	abajo	500		20	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Pescado en rodajas	arriba	400		15	Tapar con papel transparente. Tras 15 minutos sacar la parrilla
• Calabacines	abajo	475		18	Dejar enteros y tapar con papel transparente
• Pescado entero	arriba	200		13	Tapar con papel transparente. Tras 13 minutos sacar la parrilla
• Calabacines	abajo	475		17	Dejar enteros y tapar con papel transparente
• Pescado entero	arriba	200		13	Tapar con papel transparente
• Pescado entero	abajo	200		13	Tapar con papel transparente
• Patatas	arriba	500		24	Cortar en trozos iguales y tapar con papel transparente
• Goulash (estofado picante)	abajo	1500		48	Tras 24' sacar la parrilla. Remover 2 o 3 veces
• Arroz	arriba	300		24	Tapar con papel transparente y remover 2 veces
• Coliflor blanca	abajo	500		24	Dejarla entera y taparla con papel transparente
• Guisantes	arriba	500		22	Tapar con papel transparente
• Coles de Bruselas	abajo	500		22	Tapar con papel transparente



## 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 el selector 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.



### Tiempos de descongelación

Tipo	Cantidad	Selector de potencia	Selector del temporizador (minutos)	Notas	Tiempo de reposo (minutos)	
<b>CARNE</b>						
• Asado (cerdo, vaca, ternera, etc.)	1 kg		25 - 28		20	
• Bistec, chuletas, rebanadillas	200 gr	"	6 - 8		5	
• Estufado, goulasch	500 gr	"	14 - 16		10	
• Molido	500 gr	"	11 - 13	(*)	15	
• "	250 gr	"	5 - 7		10	
• Hamburguesas	200 gr	"	7 - 9		10	
• Salchichas	300 gr	"	9 - 11		10	
<b>AVES</b>						
• Pato, pavo	1,5 kg	"	35 - 40	Cuando se acaba el tiempo de reposo, lavar debajo del agua caliente para eliminar el eventual hielo.	20	
• Pollo entero	1,5 kg	"	35 - 40		20	
• Pollo a trozos	500 gr	"	14 - 16		10	
• Pechuga de pollo	300 gr	"	13 - 15		10	
<b>VERDURAS</b>						
• Berenjenas a dados	500 gr	"	16 - 19		5	
• Pimientos a trozos	500 gr	"	15 - 18		5	
• Guisantes gratinados	500 gr	"	12 - 15		5	
• Corazones de alcachofas	300 gr	"	9 - 11		5	
• Espárragos a trozos	500 gr	"	14 - 16	Para facilitar la descongelación, dar vueltas de vez en cuando a las verduras.	5	
• Judías cortadas	500 gr	"	15 - 18		5	
• Brécoles enteros	500 gr	"	15 - 17		5	
• Coles de Bruselas	500 gr	"	15 - 17		5	
• Zanahorias a rodajas	500 gr	"	14 - 16		5	
• Cimas de coliflor	450 gr	"	13 - 15		5	
• Mixto de verduras	300 gr	"	8 - 10		5	
• Espinacas cortadas	300 gr	"	9 - 11		5	
<b>PESCADO</b>						
• Filetes	300 gr	"	9 - 11			7
• Tajadas	400 gr	"	10 - 12		7	
• Entero	500 gr	"	13 - 15		7	
• Gambas	400 gr	"	10 - 12		7	
<b>PRODUCTOS LECHEROS/QUESERÍA</b>						
• Mantequilla	250 gr	"	5 - 7	Quitar el papel de aluminio y las partes metálicas.	10	
• Queso	250 gr	"	6 - 8	Se ha descongelado parcialmente. Se necesita el tiempo de reposo.	15	
• Nata	200 ml	"	8 - 10	La nata hay que sacarla de su recipiente y ponerla en un plato.	5	
<b>PAN</b>						
• 2 panecillos medianos	150 gr	"	1 - 2	Poner el pan directamente en el plato giratorio.	3	
• 4 panecillos medianos	300 gr	"	4 - 6		3	
• Pan a rebanadas	250 gr	"	4 - 6		3	
• Pan integral a rebanadas	250 gr	"	4 - 6		3	
<b>FRUTA</b>						
• Fresas, ciruelas, cerezas, grosellas, albaricoques	500 gr	"	12 - 14	Dar vueltas 2-3 veces	10	
• Frambuesas	300 gr	"	8 - 10	Dar vueltas 2-3 veces	10	
• Moras	250 gr	"	6 - 8	Dar vueltas 2-3 veces	6	

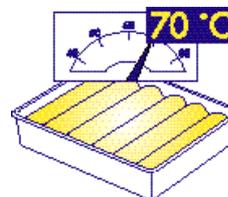
Verificar que el selector de los programas está en la posición .

(\*) 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 CALENAR

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.



### Tiempos para calentar

Tipo	Cantidad	Selector de programas	Selector de potencia	Selector del temporizador (minutos)	Notas
<b>ABLANDAMIENTO DE LOS ALIMENTOS</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>chocolate/glasé</li> <li>mantequilla</li> </ul>	100 gr 50 -70 gr			4 - 5 0.5"-0.10"	Poner en un plato. Mezclar la glassé 1 vez
<b>ALIMENTOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5/8°C) HASTA 20/30°C</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Yogurt</li> <li>biberón</li> </ul>	125 gr 240 gr	"	"	0.15"-0.20" 0.30"-0.35"	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.
<b>ALIMENTOS PRECOCIDOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5/8°C) A 70°C APROX.</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>paquete de lasaña o de pasta con relleno</li> <li>paquete de carne con arroz y/o verduras</li> <li>paquete de pescado y/o verduras</li> <li>plato de carne y/o verduras</li> <li>plato de pasta canelones o lasañas</li> <li>plato de pescado y/o arroz</li> </ul>	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	"	4 - 6 4 - 6 3 - 5 5 - 7 5 - 7 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. 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.
<b>ALIMENTOS CONGELADOS PARA CALENTAR/COCINAR (TEMP. INICIAL -18/-20°C) A 70°C APROX.</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>paquetes de lasañas y de pasta con relleno</li> <li>paquete de carne con arroz y/o verduras</li> <li>paquete de pescado y/o verduras precocidas</li> <li>paquete de pescado y/o verduras crudas</li> <li>porciones de carne y/o verduras</li> <li>porciones de pasta canelones o lasañas</li> <li>porciones de pescado y/o arroz</li> </ul>	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	"	6 - 8 5 - 7 3 - 5 8 - 10 6 - 8 7 - 9 4 - 6	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. 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.
<b>BEBIDAS DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5°/8°C) A 70° APROX.</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>1 taza de agua</li> <li>1 taza de leche</li> <li>1 taza de café</li> <li>1 taza de caldo</li> </ul>	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.
<b>BEBIDAS CON TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INICIAL 20°/30°) A 70°C APROX.</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>1 taza de agua</li> <li>1 taza de leche</li> <li>1 taza de café</li> <li>1 taza de caldo</li> </ul>	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	"	1.30" - 2 1 - 1.30" 1 - 1.30" 3 - 4	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 soperas u otro recipiente que luego se pondrá en la mesa, no es necesario usar otro plato de servicio.

### CARNES

Cuando 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 límpienlas.

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 cubrir las **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	Selector de potencia	Selector del temporizador (minutos)	Notas	Tiempo de reposo (minutos)
<b>PESCADO</b>					
• Filetes	300 gr		5 - 7	Cubrir con película	2
• Rodajillas	300 gr	"	7 - 9	Cubrir con película	2
• Entero	500 gr	"	8 - 10	Cubrir con película	2
• Entero	250 gr	"	5 - 7	Cubrir con película	2
• Tajadas	400 gr	"	7 - 9	Cubrir con película	2
• Gambas	500 gr	"	7 - 9	Cubrir con película	2
<b>VERDURAS</b>					
• Espárragos	500 gr	"	8 - 10	Cortar a trozos de 2 cm y tapar	4
• Alcachofas	300 gr	"	9 - 11	Cortar el rabillo y tapar	4
• Judías	500 gr	"	11 - 13	Cortar a trozos y tapar	4
• Brécoles	500 gr	"	10 - 12	Dividirlo por "flores" y tapar	4
• Coles de Bruselas	500 gr	"	11 - 13	Dejarlas enteras y tapar	4
• Col blanca	500 gr	"	12 - 14	Dejarla entera y tapar	4
• Col roja	500 gr	"	12 - 14	Dejarla entera y tapar	4
• Zanahorias	500 gr	"	10 - 12	Cortar en trozos iguales y tapar	4
• Coliflor	500 gr	"	9 - 11	Dividirla por cimas y tapar	4
• Apio	500 gr	"	10 - 12	Cortarlo en trozos y tapar	4
• Berenjena	500 gr	"	10 - 12	Cortarla a dados y tapar	4
• Puerro	500 gr	"	13 - 15	Dejarlo entero y tapar	4
• Hongos champiñones	500 gr	"	12 - 14	Dejarlos enteros y tapar. No es necesario añadir agua.	4
• Cebollas	250 gr	"	10 - 12	Enteras de igual dimensión. No es necesario añadir agua.	4
• Espinacas	300 gr	"	9 - 11	Tapar tras haberlas lavado y escurrido.	4
• Guisantes	500 gr	"	11 - 13	Tapar	4
• Hinojo	500 gr	"	15 - 17	Cortarlo en cuartos y tapar	4
• Pimientos	500 gr	"	13 - 15	Cortarlos en trozos y tapar	4
• Patatas	500 gr	"	12 - 14	Cortarlas en trozos iguales y tapar	4
• Calabacines	500 gr	"	8 - 10	Dejarlas enteras y tapar	4
<b>CARNES</b>					
• Goulash	1,5 kg	"	35 - 40	Cocinar destapado y remover 2-3 veces.	10
• Pechugas de pollo	500 gr		13 - 15	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 prestaciones 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	Selector de potencia	Temporizador (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Observaciones y consejos
Torta de nueces (700 gr.)		15 - 17	5	Puede ir acompañada con cualquier tipo de crema
Torta vienesa (850 gr.)	"	19 - 21	5	Hay que rellenarla con mermelada
Torta de piña (800 gr.)	"	17 - 19	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.)	"	19 - 21	5	Las manzanas se ponen como decoración en la superficie
Torta de café (750 gr.)	"	15 - 17	5	Óptima rellena con una crema
Licor de huevo y marsala		2 - 4	3	Mezclar batiendo cada 30"
Peras cocidas (300 gr.)		4 - 6	3	Las peras hay que cortarlas en cuartos
Manzanas cocidas (300 gr.)	"	5 - 7	3	Las manzanas se cortan a rodajas.
Egg custard (750 gr) test A	"	15 - 17	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. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág.2
Sponge cake (475 gr) test B	"	5 - 7	5	



## FUNCIÓN COMBINADA MICROONDAS + GRILL

Esta función es adecuada para

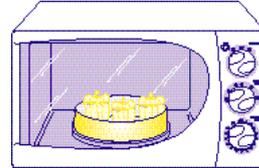
- Cocer rápidamente cualquier tipo de asado, aves, brochetas, patatas.
- Gratinar las comidas (ej. Lasañas, verduras gratinadas, macarrones)

pág. 132

### PONER EN MARCHA EL HORNO EN LA FUNCIÓN MICROONDAS + GRILL

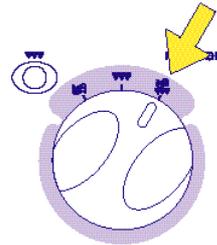
1

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



2

Girar el selector de los programas en la posición. 



3

Seleccionar la potencia deseada girando el selector de la potencia.



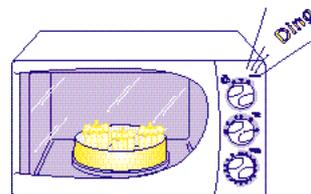
4

Girar el selector del temporizador hasta el tiempo deseado. El **indicador luminoso grill** se enciende.



5

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:

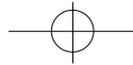
- No añadir condimentos en general (**poner sólo 1/2 vaso de agua para mantener blanda la carne**).
- Darle la vuelta a los asados y a los gruesos trozos de carne a mitad de la cocción.
- Si durante la cocción la superficie superior resultara bastante gratinada antes de que haya transcurrido el tiempo programado, girar el selector de programas hasta la posición  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 abrirla se interrumpe el funcionamiento con microondas **¡pero el grill sigue funcionando!** 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	Selector de potencia	Selector de programas	Selector del temporizador (minutos)	Notas	Tiempo de reposo (minutos)
• Lasañas	1100 gr			11 + 9 solo 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	"	"	14	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		"	20	Es mejor que sean del mismo tamaño.	5
• Pimientos rellenos	1400 gr		"	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		"	30	Darles la vuelta 2-3 veces.	5
• Patatas gratinadas	1100 gr		"	23	(*)	5
• Asados (cerdo, vaca)	1000 gr		"	55	Dejar un poco de grasa alrededor para evitar que se seque. Darles la vuelta después de 35-40 minutos.	10
• Albóndiga grande <small>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</small>	800 gr		"	20	Amasar 500 gr de carne de vaca, molida, con huevos, jamón, pan rallado etc..	10
• Pollo entero	1200 gr		"	40	(**)	10
• Brochetas	600 gr		"	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	1500 gr	"	"	50	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

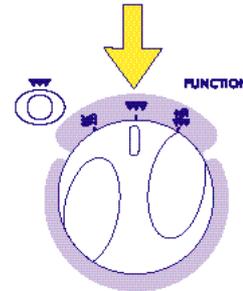
Esta función es adecuada para:

- Cualquier tipo de emparrillada tradicional, por ejemplo:  
hamburguesas, chuletas, wüstel, pan tostado, ect. . . . . .pág. 134

### PONER EN MARCHA EN HORNO EN LA FUNCIÓN SÓLO GRILL

1

Precalentar el grill de la siguiente manera:  
girar el selector de los programas en la posición ▼▼▼.



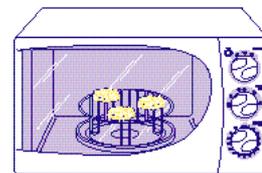
2

Programar el tiempo de cocción deseado girando el selector del temporizador en sentido horario. El **indicador luminoso grill** se enciende. La **puerta debe estar cerrada**.



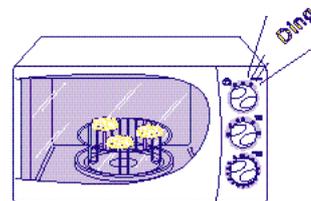
3

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 sigue funcionando** : presten atención y usen siempre las manoplas para horno. Es necesario cerrar siempre la puerta tras haber controlado la cocción.

### Tiempos de cocción

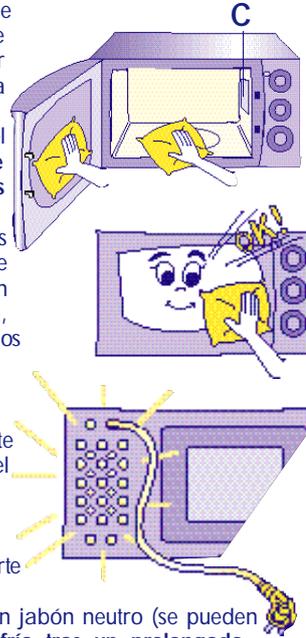
Tipo	Cantidad	Selector de programas	Selector del temporizador (minutos)	Notas
• Chuletas de ternera o de cerdo	3	▼▼▼	22 - 25	Darle la vuelta después de 15 minutos.
• Salchichas	3	"	15 - 18	Siempre hay que pincharlas. Si son gordas, es mejor cortarlas por la mitad. Darles la vuelta después de 9 minutos.
• Hamburguesas	3	"	14 - 17	Darle la vuelta después de 8 minutos.
• Pimientos	1	"	13 - 16	Cortarlos en cuartos. Darles la vuelta después de 8 minutos.
• Berenjenas	4 rodajas	"	13 - 16	Rodajas de 1 cm de espesor. Darles la vuelta después de 8 minutos.
• Calabacines	6 listas	"	12 - 15	Listas de 1 cm de espesor. Darles la vuelta después de 8 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. 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. No usar detergentes a base de amoníaco.** 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, diríjase 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>El aparato no funciona</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La puerta no está bien cerrada</li> <li>El enchufe no está bien introducido en la toma de corriente</li> <li>La toma de corriente no funciona (controlar el fusible de la habitación).</li> <li>El temporizador no ha sido programado correctamente</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Condensación en el plano de apoyo y en el interior del horno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chispas en el interior del horno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No encender el horno sin alimentos en el funcionamiento por MICROONDAS y COMBINADO</li> <li>No usar recipientes metálicos en la cocción con microondas, ni bolsitas o confecciones con puntos metálicos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Los alimentos no se calientan bastante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionar el modo más correcto para la cocción o aumentar el tiempo de cocción.</li> <li>El alimento no ha sido descongelado completamente antes de la cocción</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se queman los alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionar un nivel de potencia inferior o reducir el tiempo de cocción</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Los alimentos no se cuecen uniformemente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dar vueltas a la comida durante la cocción. Tener presente que el alimento se cuece mejor si se corta en trozos de dimensiones uniformes</li> <li>El plato giratorio se ha quedado bloqueado.</li> </ul>

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