

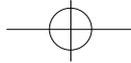
## E CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HORNO

¿Qué quiero hacer?	¿Qué función elijo?	Instrucciones para el uso pág.	Cuadro cantidad/tiempo pág.	
• Mantener calientes los alimentos	Sólo microondas	Pot.  85 W	141	
			144	
• Descongelar	Sólo microondas	Pot.  125 W	141	145
			144	
• Ablandar el chocolate/azúcar glaseado	Sólo microondas	 300 W	141	
• Derretir la mantequilla y ablandar los quesos		Pot. o también  425 W	144	145
			146	147
				 MICROONDAS
• Cocer el estofado, las pechugas de pollo	Sólo microondas	Pot.  600 W	141	149
			148	
• Cocer fruta, verdura, arroz, sopa, pescado.	Sólo microondas	Pot.  850 W	141	149
• Calentar todos los alimentos ya cocidos o congelados			148	147
• Descongelar, calentar, cocinar en dos niveles contemporáneamente	Sólo microondas con parrilla separadora de altura mediana		142	143
				 MICROONDAS
• Cocer rápidamente cualquier tipo de asado, aves, brochetas, patatas.	Combinada microondas + horno ventilado		150	151
• Cocer solamente dulces que fermentan			151	
				 MICROONDAS + VENTILADO
• Alimentos gratinados (ej.: Lasañas, verduras gratinadas, macarrones)	Combinada microondas + Grill		152	153
			153	
				 MICROONDAS + GRILL
• Cocer de forma "tradicional" los asados y todos los dulces	Sólo horno ventilado		154	155
• Cocer la pizza			155	
• Cocer platos a base de hojaldre				
				 VENTILADO
• Emparrillar de forma tradicional las hamburguesas, chuletas, wüstel, salchichas, pan tostado etc.	Sólo grill		156	157
			157	
				 GRILL

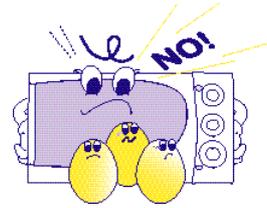
## A D V E R T E N C I A S

*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 abierta 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. Mientras que, cuando desean cocer dulces que fermentan con la función combinada microondas + ventilado, el precalentamiento del horno se efectúa utilizando la función sólo horno ventilado y siguiendo las instrucciones de la página 151.
- 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.

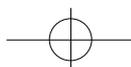
## D A T O S T É C N I C O S

Dimensiones externas (LXHXP)	520x305x480	<b>CONSUMO ENERGÉTICO</b>	
Dimensiones internas (LXHXP)	322x193x322	(Normas CENELEC HD 376)	
Volumen neto del horno	23 lt.	Para alcanzar 200°C	0,3 kWh
Peso aproximado	21,6 kg.	Para mantener una temperatura	
Diámetro del plato giratorio	31 cm	de 200°C por 1 hora	1,1 kWh
Lámpara del horno	25 W	Consumo total	1,4 kWh

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.

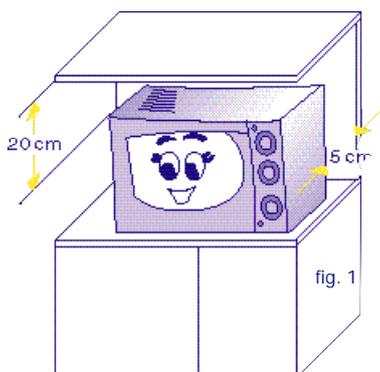
## C O N E X I Ó N E L É C T R I C A

Conectar el aparato sólo con tomas de corriente de la red sea la misma indicada en la placa del aparato y que la toma de corriente esté con una capacidad de por lo menos 16 A. 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 **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.**

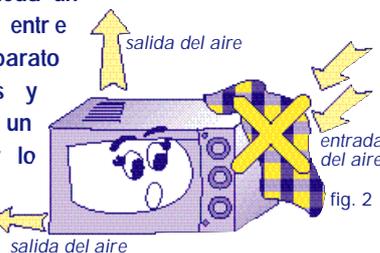


## I N S T A L A C I Ó N

- 1) Tras haber sacado el horno del embalaje, quitar la protección que contiene el plato giratorio (H) y el relativo soporte (I). 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 (I) y poner el plato giratorio (H). 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.**

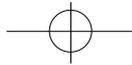
## P O T E N C I A P R O D U C I D A

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 pagina 134. Estas informaciones serán útiles para consultar los recetarios para microondas en venta.



## DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

### INDICADOR LUMINOSO GRILL + HORNO VENTILADO

*Función Sólo grill o Combinada microondas + grill*  
rimane sempre accesa

*Función Sólo horno ventilado o Combinada con horno ventilado:*  
se apaga al alcanzar la temperatura programada con el selector del termostato.

### SELECTOR TERMOSTATO/GRILL

*Función Sólo horno ventilado o Combinada con microondas + horno ventilado:*  
girar el selector entre 60 y 210 según la temperatura de cocción deseada.

*Función Sólo grill o Combinada con grill:*  
girar el selector hasta el símbolo "▼▼▼▼".

*Función Sólo microondas:*  
asegurarse que el selector está en "I".

### SELECTOR POTENCIA MICROONDAS

*Función Sólo microondas o Combinada con microondas:*  
girar el selector según la potencia deseada.

### INDICADOR LUMINOSO MICROONDAS

*Función Sólo microondas o Combinada con microondas:*  
indica cuándo están funcionando las microondas.

### SELECTOR TEMPORIZADOR

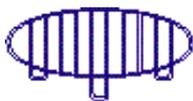
**CON ESTE SELECTOR EMPIEZAN TODAS LAS OPERACIONES DE COCCIÓN.**

*Función sólo microondas o Combinada con microondas:*  
girar en el sentido de las agujas del reloj desde 1 hasta 60 minutos; acabado el tiempo el horno se apaga y emite un señal acústico.

*Función Sólo horno ventilado o sólo grill*  
girar en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición  El horno se queda permanentemente encendido hasta que no se repone manualmente el selector en la posición STOP.

## ACCESORIOS EN DOTACIÓN

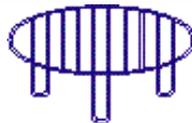
### PARRILLA BAJA



*Función Sólo horno ventilado:*  
para todos los tipos de cocción tradicional, sobre todo para la cocción de dulces.

*Función Combinada microondas + horno ventilado:*  
para la cocción rápida de la carne, patatas y algunos dulces que fermentan.

### PARRILLA ALTA



*Función Sólo grill:*  
para todas las clases de emparrilladas.

### PLATO GIRATORIO



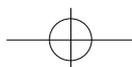
El plato giratorio se utiliza para **todas las funciones.**

### PARRILLA MEDIANA



*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. 142



## 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.

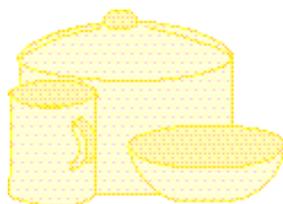
**No son apropiados para la cocción con microondas los recipientes de metal, madera, junco y cristal.**

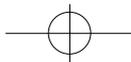
Es oportuno recordar que, dado que las microondas calientan los alimentos y no la vajilla, es posible cocer los alimentos directamente en el plato de servicio y evitar de esta manera el uso y la consiguiente limpieza de ollas. Hay que tener presente, de todas formas, que es posible que sea el alimento,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

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

	Cristal	Pirex	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 horno ventilado/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,

### Reglas fundamentales para la cocción con micr oondas

deshidratándose menos, no pierden sus principios nutritivos y conservan mejor los sabores.

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).**



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).

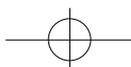


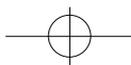
6) Menor es la temperatura del alimento introducido en el horno microondas y, lógicamente, **más tiempo se necesita para cocerlo**. El alimento a temperatura ambiente se cocerá más rápidamente que el alimento a temperatura de frigorífico

fig. 5

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 r evés**. Además, alimentos con contenido acuoso (por





## FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS

Esta función es adecuada para:

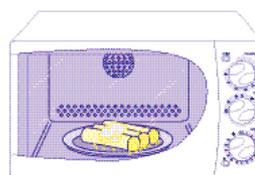
- Mantener calientes los alimentos . . . .pág. 144
- Descongelar . . . . .pág. 144
- Calentar . . . . .pág. 146
- Cocer estofado, carne de conejo o de ave, fruta, verdura, arroz, menestra, pescado . . .pág. 148

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

1

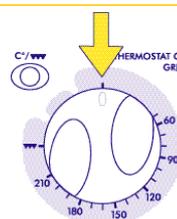
Colocar el alimento en un recipiente adecuado a la cocción microondas y ponerlo en el centro del plato giratorio.

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



2

Verificar que el selector del termostato/grill está en la posición "I".



3

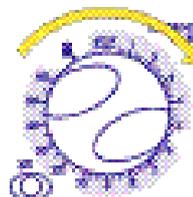
Seleccionar la potencia deseada girando el selector de la potencia.



4

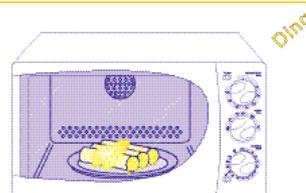
Programar el tiempo de cocción deseado girando el selector del temporizador en sentido horario.

El indicador luminoso se enciende y señala que las microondas están funcionando.



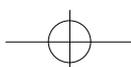
5

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 de altura mediana 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.

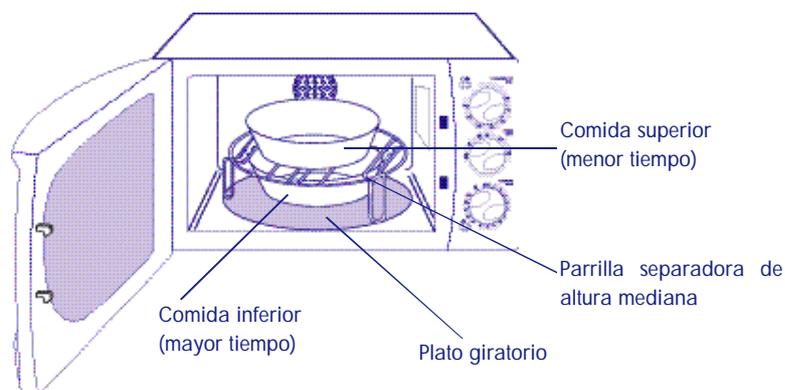
Cuando se desea cocinar dos platos contemporáneamente, es suficiente tener presente las siguientes simples reglas generales:

- 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. 143.

<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 de altura mediana 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..



MICROONDAS

## TABLAS DE REFERENCIA PARA LA COCCIÓN EN DOS NIVELES

### Tiempo de descongelación

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Selector de potencia	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

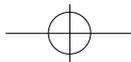
### Tiempo para calentar

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Selector de potencia	Minutos	Notas
• Porción de carne	arriba	150		8	Tapar la comida con papel transparente
• Porción de verdura	abajo	250		8	
• Plato de lasañas	arriba	500		11	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	abajo	500		11	
• 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	Minutos	Notas
• Patatas	arriba	500		24	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Patatas	abajo	500		24	
• Zanahorias	arriba	500		20	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Zanahorias	abajo	500		20	
• Pescado en rodajas	arriba	400		15	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Calabacines	abajo	475		18	
• Pescado entero	arriba	200		13	Dejar enteros y tapar con papel transparente
• Calabacines	abajo	475		17	
• Pescado entero	arriba	200		13	Dejar enteros y tapar con papel transparente
• Pescado entero	abajo	200		13	
• Patatas	arriba	500		24	Tapar con papel transparente
• Goulash (estofado picante)	abajo	1500		48	
• Arroz	arriba	300		24	Tras 24' sacar la parrilla. Remover 2 o 3 veces
• Coliflor blanca	abajo	500		24	
• Guisantes	arriba	500		22	Dejarla entera y taparla con papel transparente
• Coles de Bruselas	abajo	500		22	



## UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS

Esta función se aconseja para todos los platos en general.

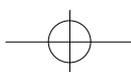
Les permite mantener calientes los alimentos recién cocidos o calentados, sin que éstos se sequen o se peguen al recipiente de cocción.

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

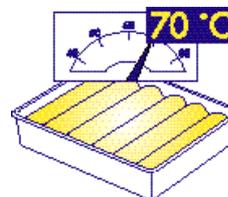
Tipo	Cantidad	Selector de potencia	Selector del temporizador (minutos)	Notas	Tiempo de reposo (minutos)
<b>CARNE</b>					
• Asado (cerdo, vaca, ternera, etc.)	1 kg		25 - 28		20
• Bistec, chuletas, rebanadillas	200 gr	"	6 - 8		5
• Estufado, goulasch	500 gr	"	14 - 16		10
• Molido	500 gr	"	11 - 13	(*)	15
• "	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	Quando 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		3
• 4 panecillos medianos	300 gr	"	4 - 6	Poner el pan directamente en el plato giratorio.	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

(\*) 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 demasiado.



### Tiempos para calentar

Tipo	Cantidad	Selector termostato /grill	Selector de potencia	Selector del temporizador (minutos)	Notas
<b>ABLANDAMIENTO DE LOS ALIMENTOS</b>					
• chocolate/glassé	100 gr	I		4 - 5	Poner en un plato. Mezclar la glassé 1 vez
• mantequilla	50 -70 gr	"		0'.5"-0'.10"	
<b>ALIMENTOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5/8°C) HASTA 20/30°C</b>					
• Yogurt	125 gr	"	"	0'.15"-0'.20"	Quitar el papel metálico
• biberón	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	<b>Calentar el biberón sin tetilla y mezclar inmediatamente después del calentamiento para uniformar la temperatura. Controlar la temperatura del contenido antes de consumir.</b> 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>					
• paquete de lasaña o de pasta con relleno	400 gr	"	"	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	"	"	4 - 6	
• paquete de pescado y/o verduras	300 gr	"	"	3 - 5	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento ya cocido para calentar a una temperatura de 70°C. Ponerlo directamente en el plato en el cual después se come, se cubre siempre con un film transparente o con un plato al revés.
• plato de carne y/o verduras	400 gr	"	"	5 - 7	
• plato de pasta canelones o lasañas	400 gr	"	"	5 - 7	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento ya cocido para calentar a una temperatura de 70°C. Ponerlo directamente en el plato en el cual después se come, se cubre siempre con un film transparente o con un plato al revés.
• plato de pescado y/o arroz	300 gr	"	"	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	"	"	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	"	"	5 - 7	
• paquete de pescado y/o verduras precocidas	300 gr	"	"	3 - 5	Quitar el alimento crudo de eventuales paquetes y colocarlo en un recipiente adecuado al microondas y cubrir.
• paquete de pescado y/o verduras crudas	300 gr	"	"	8 - 10	
• porciones de carne y/o verduras	400 gr	"	"	6 - 8	Se consideran porciones de cualquier tipo de alimento ya cocido congelado para calentar a una temperatura de 70°C. Poner El alimento congelado en el plato en el cual después se come y cubrirlo con otro plato al revés o una pyrex. Controlar que al centro esté bien caliente; si es posible mezclar el alimento.
• porciones de pasta canelones o lasañas	400 gr	"	"	7 - 9	
• porciones de pescado y/o arroz	300 gr	"	"	4 - 6	
<b>BEBIDAS DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5°/8°C) A 70° APROX.</b>					
• 1 taza de agua	180 cc	"	"	2 - 2'.30"	Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente.
• 1 taza de leche	150 cc	"	"	1'.30" - 2	
• 1 taza de café	100 cc	"	"	1'.30" - 2	Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.
• 1 taza de caldo	300 cc	"	"	4 - 5	
<b>BEBIDAS CON TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INICIAL 20°/30°) A 70°C APROX.</b>					
• 1 taza de agua	180 cc	"	"	1'.30" - 2	Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente.
• 1 taza de leche	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 taza de café	100 cc	"	"	1 - 1'.30"	Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.
• 1 taza de caldo	300 cc	"	"	3 - 4	



## 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 soper a 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	"	9 - 10	Cortar a trozos de 2 cm.	4
• Alcachofas	300 gr	"	11 - 12	Es preferible utilizar cabezuelas de alcachofa.	4
• Judías	500 gr	"	11 - 12	Cortar a trozos .	4
• Brécoles	500 gr	"	7 - 8	Dividirlo por "flores".	4
• Coles de Bruselas	500 gr	"	7 - 8	Dejarlas enteras.	4
• Col blanca	500 gr	"	7 - 8	Dejarla entera.	4
• Col roja	500 gr	"	7 - 8	Dejarla entera.	4
• Zanahorias	500 gr	"	9 - 10	Cortar en trozos iguales .	4
• Coliflor	500 gr	"	11 - 12	Dividirla por cimas.	4
• Apio	500 gr	"	7 - 8	Cortarlo en trozos.	4
• Berenjena	500 gr	"	6 - 7	Cortarla a dados.	4
• Puerro	500 gr	"	6 - 7	Dejarlo entero .	4
• Hongos champiñones	500 gr	"	6 - 7	Dejarlos enteros. No es necesario añadir agua	4
• Cebollas	250 gr	"	5 - 6	Enteras de igual dimensión. No es necesario añadir agua.	4
• Espinacas	300 gr	"	6 - 7	Tapar tras haberlas lavado y escurrido.	4
• Guisantes	500 gr	"	10 - 11		4
• Hinojo	500 gr	"	12 - 13	Cortarlo en cuartos .	4
• Pimientos	500 gr	"	9 - 10	Cortarlos en trozos.	4
• Patatas	500 gr	"	8 - 9	Cortarlas en trozos iguales.	4
• Calabacines	500 gr	"	7 - 8	Dejarlas enteras.	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	"	19 - 21	(*)	5
<b>DOLCES</b>					
• Egg custard	750 gr		15 - 17	(**)	5
• Sponge cake	475 gr	"	7 - 9	(**)	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

(\*\*) 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



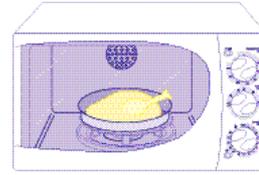
## FUNCIÓN COMBINADA MICROONDAS + HORNO VENTILADO

Esta función es adecuada para:

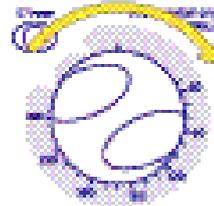
- Cocción rápida de asados, aves, brochetas, patatas . . . . .pág. 151
- Cocción de algunos dulces que fermentan . . . . .pág. 151

### PONER EN MARCHA EL HORNO CON LA FUNCIÓN MICROONDAS + HORNO VENTILADO

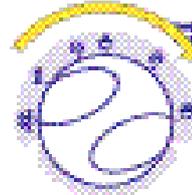
**1** Poner la comida en un recipiente adecuado para la cocción microondas y colocarla **encima de la parrilla baja** sobre el plato giratorio.



**2** Girar el selector del termostato hasta la temperatura de cocción deseada.



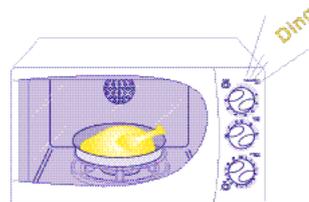
**3** Girar el selector de la potencia hasta la posición 



**4** Girar el selector del temporizador hasta el tiempo deseado. Se encienden ambos indicadores luminosos.  
 N.B: El **indicador luminoso del horno ventilado/grill** se apaga al alcanzar la temperatura programada con el selector del termostato.  
 El **indicador luminoso micr ondas**



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



Cuando se cuece **dulces que fermentan** , es necesario precalentar el horno de la siguiente manera:

1. Colocar el selector del termostato en los grados deseados,
2. Girar el selector del temporizador hasta la posición  , de manera que, durante la fase de precalentamiento en vacío (sin alimentos), estén excluidas las microondas.
3. Cuando el indicador luminoso se apaga, el horno está caliente. Continuar entonces como hemos descrito antes en los puntos 1,3,4.



## UTILIZAR LA FUNCIÓN COMBINADA MICROONDAS + HORNO VENTILADO PARA COCINAR

- La cocción está estrechamente relacionada con **la dimensión y la homogeneidad** de los alimentos que hay que cocer: las brochetas se cuecen antes que un asado porque están constituidas por trozos de carne más pequeños y homogéneos.
- Para todas las cocciones combinadas, microondas + horno ventilado, recordar que hay que utilizar **siempre la parrilla baja**.
- Para verificar la cocción de los alimentos, abrir la puerta del horno. Abriendo la puerta se interrumpe el funcionamiento de las microondas. El indicador del horno, la resistencia y el ventilador se quedan encendidos aunque se abra la puerta.
- Si es necesario, para mantener mórvida la carne aconsejamos añadir 1/2 vaso de agua al principio de la cocción.

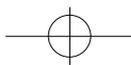
### Tiempos de cocción

Tipo	Cantidad	Selector de potencia	Selector del termostato	Selector del temporizador (minutos)	Notas	Tempo de reposo (minuti)
• Asados (cerdo, vaca)	1 kg		190 °	35 - 40	Dejar un poco de grasa alrededor para evitar que se seque. No sazonar demasiado.	15
• 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	"	180°	22 - 25	Amasar 500 gr de carne de vaca, molida, con huevos, jamón, pan rallado etc. Añadir un poco de aceite y otro poco de vino blanco.	10
• Pollo entero	1200 gr		190°	38 - 42	(*)	15
• Pollo a trozos	500 gr	"	190°	15 - 18	Remover 1 vez durante la cocción.	10
• Brochetas	600 gr		180°	17 - 20	Darle la vuelta a mitad de la cocción	8
• Patatas asadas	500 gr	"	190°	25 - 30	Remover 2-3 veces.	8
• Patatas gratinadas	1100 gr		190°	24 - 26	(**)	5
• Tarta de avellanas	1100 gr		170°	25 - 30	Precalentar el horno. Efectuar en un pirex	10
• Sponge cake	710 gr	"	170°	29 - 31	(***)	5
• Tarta de quesosón	1500 gr		170°	35 - 40	Precalentar el horno. Efectuar en un pirex	10

(\*) Pinchar el pellejo con un tenedor para que salga la grasa. 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

(\*\*) Estas indicaciones son idóneas para realizar el ensayo D de cocción en horno combinado, de acuerdo con el proyecto de norma (3<sup>ra</sup> edición de la norma IEC 705) que se encuentra en el documento IEC 53H/69/CD. 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 idóneas para realizar el ensayo E de cocción en horno combinado, de acuerdo con el proyecto de norma (3<sup>ra</sup> edición de la norma IEC 705) que se encuentra en el documento IEC 59H/69/CD. Recuerde precalentar sólo el horno ventilado con la rejilla baja introducida. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2



## FUNCIÓN COMBINADA MICROONDAS + GRILL

Esta función es adecuada para

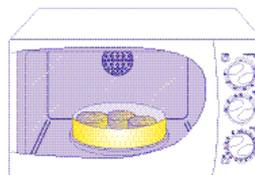
- Gratinar las comidas (ej. Lasañas, verduras gratinadas, macarrones) ..... pág. 153

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

1

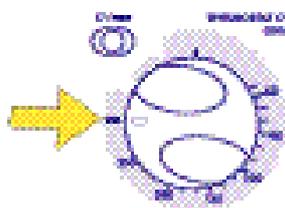
Poner la comida en un recipiente adecuado para la cocción con microondas y colocarla en el plato giratorio.

N.B: No hay que precalentar el



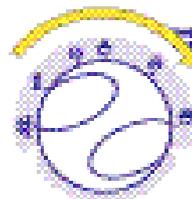
2

Girar el selector del termostato en la posición ▼▼▼.



3

Girar el selector de la potencia hasta la posición



4

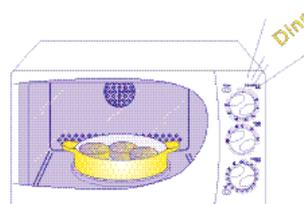
Girar el selector del temporizador hasta el tiempo deseado. Se encienden ambos indicadores.

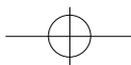


5

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

**Nota:** Los indicadores se apagan.





## UTILIZAR LA FUNCIÓN COMBINADA MICROONDAS + GRILL PARA COCINAR

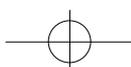
- Si durante la cocción la superficie superior de la comida resultara suficientemente gratinada antes que transcurra el tiempo programado, girar el selector del termostato en la posición "I" y completar la cocción interna de la comida con microondas solamente.

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 del termostato	Selector del temporizador (minutos)	Notas	Tiempo de reposo (minutos)
• Lasañas	1100 gr		▼▼▼	8+ 12 sólo microondas	Tiempos obtenidos con pasta cruda. Si la pasta está precocida, cocinar con la función combinada hasta obtener el grado de tostadura deseado.	10
• Ñoquis a la romana	600 gr	"	"	12	Evitar sobreponerlos demasiado.	5
• Pastel de macarrones.	1500 gr	"	"	8	Hay que hervir la pasta a parte anteriormente.	5
• Coliflores en bechamel	1000 gr	"	"	10 + 8 sólo microondas	Tiempos obtenidos con la coliflor cruda. Si ya está hervida, cocer con la función combinada hasta obtener el grado de tostadura deseado.	5
• Tomates gratinados	800 gr		"	10	Es mejor que sean del mismo tamaño.	5
• Pimientos rellenos	1400 gr		"	13 + 10 sólo microondas	Es mejor usar los pimientos bajos y anchos.	5
• Berenjenas a la parmesana	1300 gr	"	"	8	Las berenjenas se pueden preparar primero fritas o a la parrilla.	5





## FUNCIÓN SÓLO HORNO VENTILADO

Esta función es adecuada para:

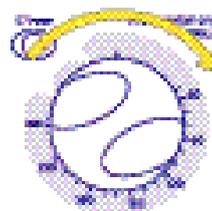
- Cocer de forma "tradicional" los asados y todos los dulces . . . . .pág. 155
- Cocer la pizza . . . . .pág. 155
- Cocer alimentos a base de hojaldre . . . . .pág. 155

### PONER EN MARCHA EL HORNO EN LA FUNCIÓN SÓLO VENTILADO

# 1

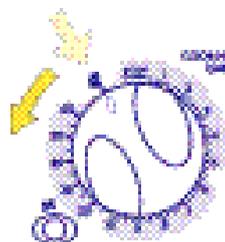
**Precalear el horno de la siguiente manera:**

Girar el selector del termostato hasta la temperatura de cocción deseada.



# 2

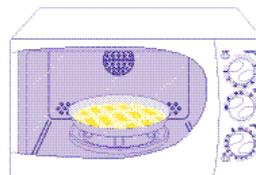
Girar el selector del temporizador en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición . Se enciende el indicador luminoso del horno ventilado/grill. La puerta tiene que estar cerrada.



# 3

El precalentamiento se acaba cuando se apaga el indicador luminoso del horno ventilado/grill, luego continuar de la siguiente manera:

poner la comida en un contenedor adecuado a la cocción ventilada y colocarlo **encima de la parrilla baja** sobre el plato giratorio.

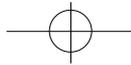


# 4

**Nota:**

El horno **no se apaga automáticamente** cuando el selector del temporizador está en la posición .

Cuando la comida está cocida, para apagar, girar manualmente el selector del temporizador hasta la posición **STOP**.



## UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO HORNO VENTILADO PARA COCINAR

Con esta función se pueden cocinar todos los platos realizables usando el horno tradicional. Para permitir la correcta circulación del aire y, por lo tanto, una óptima distribución del calor, es necesario **efectuar todas las cocciones en recipientes que no tengan bordes demasiado altos**, colocándolos encima de la parrilla baja (F).

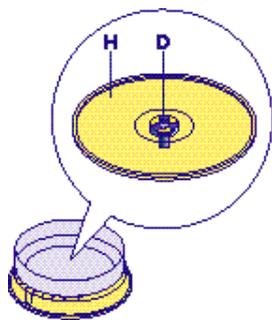
En esta función, dado que no se utilizan las microondas, no es indispensable la rotación del plato para obtener una perfecta distribución del calor.

Es posible, por lo tanto, utilizar recipientes rectangulares de grandes dimensiones (explotando al máximo la capacidad del horno), simplemente deteniendo la rotación del plato y sacando el perno del plato giratorio (D), como se describe en la pág. 139 y como se indica en la ilustración que sigue: En este caso aconsejamos girar el recipiente de 180° al menos 2 veces durante la cocción.

Otro recurso importante es el de precalentar siempre el horno y esperar hasta que se apague el indicador luminoso antes de introducir la comida.

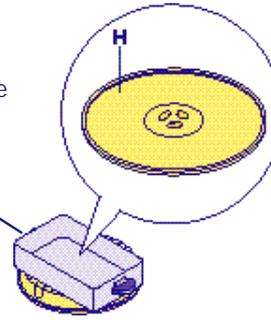
### Tiempos de cocción

Tipo	Cantidad	Selector del termostato	minutos	Notas
• Lasañas	1100 gr	180°	40	Tiempos obtenidos con la pasta cruda. Si la pasta ha sido precocida son suficientes 20 min.
• Pizza	600 gr	200°	30	Hacer la pizza con el papel de horno directamente encima de la parrilla.
• Asado	1 kg	180°	90	Dejar un poco de grasa alrededor.
• Pollo	1,5 kg	180°	110	Pinchar el pellejo con un tenedor.
• Patatas asadas	500 gr	180°	60	Darles la vuelta 2-3 veces.
• Tortada	700 gr	160°	55	Utilizar una tortera.
• Plum cake	950 gr	160°	90	Utilizar su molde rectangular.
• Quiche lorraine	800 gr	160°	40	Utilizar una tortera con gancho.
• Torta de nueces	650 gr	160°	40	Utilizar una tortera con gancho.

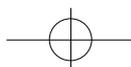


**Funcionamiento con perno para plato giratorio D**  
Plato giratorio en movimiento

Recipiente que no permite la rotación



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





## F U N C I Ó N S Ó L O G R I L L

Esta función es adecuada para:

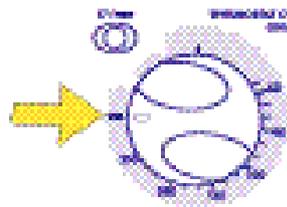
- Cualquier tipo de emparrillada tradicional, por ejemplo:  
hamburguesas, chuletas, wüstel, pan tostado, ect.. pág. 157

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

# 1

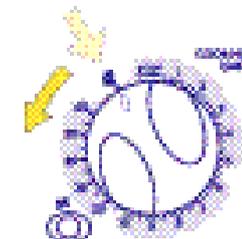
Precaentar el grill de la siguiente manera:

girar el selector del termostato hasta la posición ▼▼▼.



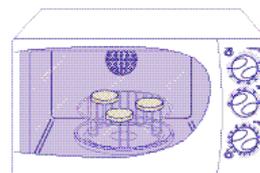
# 2

Girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el selector del temporizador hasta la posición 🕒. Se enciende el indicador luminoso horno ventilado/grill. La puerta debe estar cerrada.



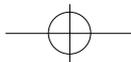
# 3

Después de 5-8 minutos poner la comida encima de la parrilla alta e introducir todo junto en el horno, colocarlo en el plato giratorio, el cual, durante la emparrillada, recoge la grasa que chorrea.



# 4

El horno no se apaga automáticamente cuando el selector del temporizador está en la posición 🕒. Por consiguiente es necesario controlar la comida de vez en cuando y apagar el horno manualmente al final de la cocción girando el selector del temporizador hasta la posición STOP.



## 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 del termostato	minutos	Notas
• Chuletas de ternera o de cerdo	3	▼▼▼	17 - 19	Darle la vuelta después de 10 minutos.
• Salchichas	3	"	10 - 12	Siempre hay que pincharlas. Si son gordas, es mejor cortarlas por la mitad. Darles la vuelta después de 7 minutos.
• Hamburguesas	3	"	10 - 12	Darle la vuelta después de 7 minutos.
• Pimientos	1	"	9 - 11	Cortarlos en cuartos. Darles la vuelta después de 6 minutos.
• Berenjenas	4 rodajas	"	9 - 11	Rodajas de 1 cm de espesor. Darles la vuelta después de 6 minutos.
• Calabacines	6 listas	"	8 - 10	Listas de 1 cm de espesor. Darles la vuelta después de 6 minutos.
• Pan tostado	4 rebanadas	"	3	Cortar bien los bordes. Darles la vuelta después de 1 minuto y $\frac{1}{2}$ .

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

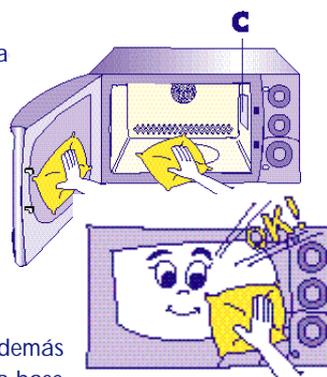
Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento y limpieza, desenchufar el aparato.

### Limpieza

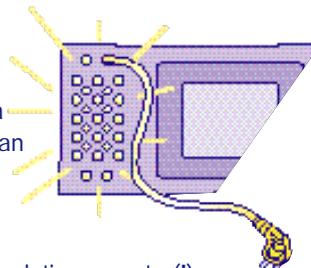
Gracias al esmalte especial con el que está revestida la cavidad interior de su horno, esmalte que no retiene salpicaduras u otras partículas de comida que podrían depositarse, la limpieza es la más simple. Mantener siempre limpio de grasa o salpicaduras de unto también la tapa de salida de las microondas (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**. Aconsejamos además que no utilicen nunca alcohol, estropajos o detergentes abrasivos o a base

de amoníaco 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.

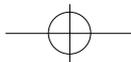


De vez en cuando es necesario quitar el plato giratorio (H) y el relativo soporte (I) para limpiarlos, así como es necesario limpiar el fondo del horno.

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).



### Quando parece que algo no funciona...

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

P r o b l e m a	c a u s a / r e m e d i o
<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 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, diríjense a un Centro de Asistencia autorizado.

