

ÍNDICE

CAP. 1 - GENERAL	1.1 Advertencias importantes para la seguridad	pág. 112
	1.2 Datos técnicos	pág. 113
	1.3 Instalación y conexión eléctrica	pág. 113
	1.4 Accesorios que se entregan junto al aparato	pág. 114
	1.5 Recipientes a utilizar.....	pág. 115
	1.6 Reglas y consejos generales para la utilización del horno.....	pág. 116
CAP. 2 - USO DE LOS MANDOS Y PLANTEO DE LAS FUNCIONES		
	2.1 Cómo regular el reloj	pág. 117
	2.2 Cómo programar las cocciones	pág. 118
	2.3 Secuencia automática de descongelamiento y cocción	pág. 120
	2.4 Cómo consultar las recetas pre-memorizadas (botones (Automatic function))	pág. 121
	2.5 Calentamiento rápido	pág. 121
	2.6 Seguridad niños	pág. 121
	2.7 Botón detiene plato.....	pág. 121
	2.8 Funcion "Memotime"	pág. 121
CAP. 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLAS TIEMPOS		
	3.1 Descongelamiento	pág. 122
	3.2 Calentamiento	pág. 123
	3.3 Cocinar entradas y primeros platos	pág. 124
	3.4 Cocinar carne	pág. 124
	3.5 Cocinar guarniciones y verduras	pág. 125
	3.6 Cocinar pescado	pág. 126
	3.7 Cocinar tortas y tartas	pág. 126
	3.8 Calentar/cocinar usando los botones (Automatic function).....	pág. 127
	3.9 Cocción contemporánea en dos niveles.....	pág. 128
CAP. 4 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
	4.1 Limpieza.....	pág. 130
	4.2 Mantenimiento	pág. 131

CAPITULO 1- GENERAL

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Leer atentamente estas advertencias, antes de utilizar el horno por primera vez. Esto permitirá evitar errores y obtener mejores resultados.

- 1) Este horno se ha proyectado para descongelar, calentar y cocinar alimentos en ambiente doméstico. No deberá utilizarse para otros fines, incluyendo los casos de modificación o avería del aparato.
- 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 intentar encender el horno con la puerta abierta, de esta manera se estropean los dispositivos de seguridad.
- 4) No hacer funcionar el horno en caso de que objetos de cualquier tipo permanezcan encastrados entre la parte frontal del horno y la puerta.
Mantener el lado interior de la puerta (E) limpio, utilizar para ello un trapo húmedo y detergentes no abrasivos. No dejar que se acumule suciedad ni residuos de alimentos entre la parte frontal del horno y la puerta.
- 5) Cuando se abre la puerta, tener en consideración lo que sigue:
 - No ejercer presiones excesivas con objetos muy pesados o bien tirando de la manilla hacia abajo ya que el aparato podría volcarse.
 - No apoyar nunca sobre la superficie de la puerta abierta recipientes o cazuelas hirviendo (por ejemplo apenas apartados del fuego).
- 6) No encender el horno si el cable de alimentación o el enchufe muestran algún daño (peligro de descargas eléctricas).
- 7) Los ajustes, reparaciones y sustituciones del cable de alimentación tendrán que realizarse únicamente por personal formado por el productor o por su Servicio de Asistencia. Las reparaciones llevadas a cabo por personal no cualificado pueden ser peligrosas.
- 8) En caso de que salga humo del horno, **NO ABRIR LA PUERTA**: apagar inmediatamente el aparato o desenchufar la clavija de la toma de alimentación.
- 9) Este horno puede ser utilizado únicamente por personas adultas. Mantener alejados a los niños cuando el horno esté encendido (peligro de quemaduras).
- 10) Para evitar que se caliente más de lo debido, lo que provocaría riesgo de incendio, se aconseja vigilar el horno cuando esté funcionando con alimentos colocados el recipientes "de usar y tirar" de plástico, papel o cualquier otro material combustible y, mientras se calientan alimentos en pequeñas cantidades.
- 11) Tener en consideración que durante el uso, las paredes del horno y la puerta se calientan. No tocar tampoco la resistencia eléctrica situada en la cavidad del horno.
- 12) Al calentar líquidos (agua, café, leche, etc.) puede ocurrir que, por efecto de la ebullición retardada, el contenido empiece a hervir y desborde el recipiente provocando quemaduras. Para evitar que esto ocurra, antes de iniciar a calentar los líquidos habrá que introducir una cucharilla de plástico resistente a las altas temperaturas o bien un palillo de cristal. (fig. 4).
- 13) No calentar licores de alta graduación ni grandes cantidades de aceite. ¡Se podrían incendiar!



fig. 1



fig. 2



fig. 3

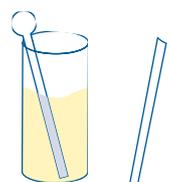


fig. 4



fig. 5

CAPITULO 1- GENERAL

- 14) Después de calentar alimentos para bebés (en biberón u otros recipientes), comprobar SIEMPRE que la temperatura es la adecuada antes de consumir dicho alimento, de esta manera se evitarán quemaduras. También se aconseja mezclarlos o agitarlos para que la temperatura sea uniforme.

Si se utilizan esterilizadores para biberones comercializados, antes de encender el horno asegurarse SIEMPRE de que el esterilizador contenga la cantidad de agua indicada por el fabricante.

NOTA: Cuando se enciende el aparato por primera vez, puede pasar que durante unos 10 minutos produzca un olor a "nuevo" y un poco de humo. Esto es debido a la presencia de sustancias de protección aplicadas a las resistencias.

1.2 DATOS TÉCNICOS

Dimensiones externas (LxHxP)	570x359x476
Dimensiones internas (LxHxP)	370x245x350
Volumen neto del horno	30 Lt
Peso aproximado	26,5 Kg
Diámetro del plato giratorio	30,5 cm
Lámpara del horno	25 W

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

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

1.3 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Desembalar el horno. Para cambiar de lugar el aparato, no usar nunca la manilla de la puerta como si fuese una empuñadura. Quitar la protección que contiene el plato giratorio (H), el soporte relativo (I) y todos los accesorios. Comprobar que el perno del plato giratorio (D) encaje correctamente en la sede específica situada en el centro del plato giratorio.
- Limpiar el interior con un paño húmedo y suave.
- Comprobar que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte, verificar que la puerta se abre y se cierra perfectamente.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable a una altura de al menos 85 cm., lejos del alcance de los niños, ya que la puerta puede alcanzar, durante la cocción, temperaturas elevadas.
- Después de haber colocado el aparato sobre la superficie de trabajo, comprobar que queda un espacio de al menos 5 cm. entre la superficie del aparato, las paredes laterales y la parte posterior y, un espacio libre de unos 20 cm. sobre la parte superior del horno.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y, en particular, no apoyar nada encima del horno y comprobar que las salidas de aire y vapor (situadas sobre, bajo y/o detrás del aparato) estén LIBRES SIEMPRE.
- Colocar en el centro de la sede circular el soporte (I) y apoyar el plato giratorio (H). El perno (D) tiene que insertarse en la correspondiente sede en el centro del plato giratorio.

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

- Conectar el aparato únicamente a tomas de corriente con capacidad mínima de 16 A. Comprobar que el interruptor general de la casa también tenga una capacidad mínima de 16 A. con el fin de evitar que salte el interruptor general improvisadamente durante el funcionamiento del horno.
- Una vez que se ha realizado la instalación, el cable de alimentación tiene que ser accesible.
- Antes de utilizarlo, comprobar que la tensión de red es la misma que se indica en la placa del aparato y que la toma de corriente dispone de una toma de tierra adecuada: el Fabricante declina cualquier responsabilidad que derive del no respetar esta norma.

fig. 6



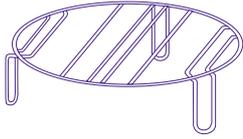
fig. 7



fig. 8

CAPITULO 1- GENERAL

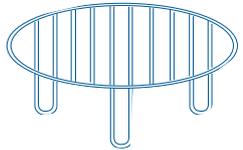
1.4 SE ENTREGA CON LOS SIGUIENTES ACCESORIOS



PARILLA SEPARADORA BAJA

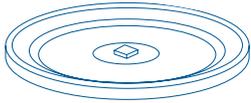
Función sólo microondas

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



REJILLA ALTA

Funciones sólo asador
para todo tipo de asado



PLATO GIRATORIO

el plato giratorio se usa para todas las funciones

CAPITULO 1- GENERAL

1.5 VAJILLA QUE SE DEBE USAR

En las funciones sólo microondas y combinadas con microondas, se pueden usar todos los recipientes de vidrio, (mejor si son pyrex). Cerámica, porcelana, terracota, siempre que no tengan decoraciones (hilos dorados, mangos, soportes). Puede usar también recipientes de plástico resistente al calor pero solamente para las cocciones "sólo microondas". De todas formas, si sigue dudando sobre si usar o no un recipiente determinado, puede realizar esta prueba sencilla: introduzca el recipiente vacío en el horno durante 30 segundos con la potencia al máximo (función "sólo microondas").

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

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

Para calentamientos breves se puede calentar sobre servilletas de papel, bandejas de cartón y platos de plástico "usa y tira". En cuanto a las formas y dimensiones, es indispensable que permitan la correcta rotación.

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

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

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

	Vidrio	Pyrex	Vitro-ceramica	Barro	Papel de aluminio	Plastico	Papael o cartón	Recipientes metálicos
Función "Sólo micro"	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Función "microondas + grill (asador)"	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Función "Sólo grill (asador)"	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

CAPITULO 1- GENERAL

1.6 REGLAS Y CONSEJOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO

- 1) Una de las principales operaciones que hay que realizar es mezclar varias veces durante la cocción: sirve para que la temperatura sea m-s uniforme y se reduzca el tiempo de cocción.
- 2) También se aconseja girar la comida a mitad de cocción.
- 3) Los alimentos con piel o membrana (por ejemplo: manzanas, patatas, tomates, salchichas de frankfurt, pescado) deben pincharse con la ayuda de un tenedor de manera que el vapor pueda traspasarlos y la piel o la membrana no explote (fig. 9).
- 4) Si se cocinan varias porciones del mismo alimento, por ejemplo patatas hervidas, colocarlas **formando un anillo** en una fuente para obtener una cocción uniforme (fig. 10).
- 5) Durante la cocción, la formación de condensado dentro del horno y sobre el plato de apoyo es perfectamente normal. Para reducirla basta **tapar el alimento con película transparente, papel encerado, tapas de vidrio o sencillamente con un plato colocado al revés**. Además, los alimentos que contienen agua (por ejemplo la verdura), cuecen mejor si están tapados. Tapar los alimentos consiente mantener limpio el interior del horno. Utilizar película transparente indicada para microondas.
- 6) En funcionamiento "MICRO", "MICROFAN" y "MICROGRILL" **no se debe precalentar el horno (sin alimentos) en ningún caso, ni hacerlo funcionar vacío (sin alimentos) ya que esto podría provocar chispas y daños en el aparato**.
- 7) **No cocinar huevos con la cáscara**: la presión que se formaría dentro haría que explotará el huevo, incluso si sólo se tratara de los últimos instantes de cocción. No calentar huevos ya cocinados, a no ser que sean huevos revueltos.
- 8) Antes de calentar o cocinar en el horno alimentos en contenedores cerrados o precintados, no hay que olvidar abrirlos. La presión dentro del contenedor aumentaría y provocaría una explosión.



fig. 9

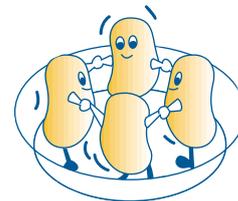


fig. 10



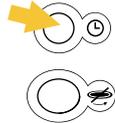
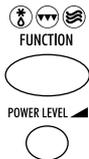
fig. 11

CAPITULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES

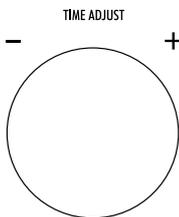
2.1 CÓMO REGULAR EL RELOJ

- Cuando se enchufa por primera vez el aparato a la red eléctrica doméstica, o después de una falta de tensión, en el visor aparecerán cuatro guiones (--:--)

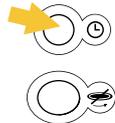
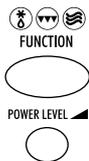
Para plantear la hora del día, realizar lo siguiente:



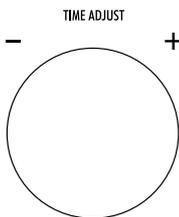
- 1** Apretar el botón **CLOCK** (9). (En el visor centellean las horas).



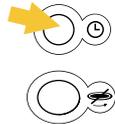
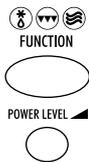
- 2** Plantear la hora deseada girando el selector **TIME ADJUST** (8). (En el visor centellean las horas).



- 3** Apretar otra vez el botón **CLOCK** (9). (En el visor centellean los minutos).



- 4** Plantear los minutos deseados girando el selector **TIME ADJUST** (8). (En el visor centellean los minutos).



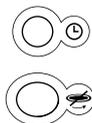
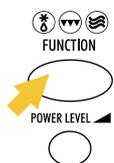
- 5** Apretar el botón **CLOCK** (9). (El visor visualiza la hora planteada).



- Si se desea cambiar la hora del cuadrante después que se ha planteado, apretar el botón **CLOCK** (9) y después proceder a un nuevo planteo de la hora como descrito anteriormente.
- Es posible visualizar la hora actual después de haber puesto en marcha la función planteada apretando el botón **CLOCK** (9), (la hora se visualiza por 2 segundos).

CAPITULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES

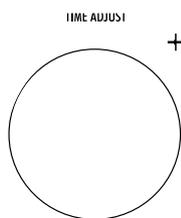
2.2 CÓMO PROGRAMAR LAS COCCIONES



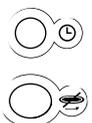
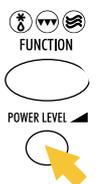
- 1** Apretar el botón **FUNCTION** (2) (selección funciones) y elegir la función deseada, que se visualizará con el encendido de los relativos indicadores en el visor. Las funciones disponibles son:



INDICADOR	FUNCION SELECCIONADA	INDICADOR	FUNCION SELECCIONADA
	sólo microondas		combinado microondas y asador
	descongelamiento automático		sólo asador



- 2** Plantear la duración de la cocción en minutos, girando el selector **TIME ADJUST** (8). Para la elección de la duración, consultar siempre las tablas del Capítulo 3.



- 3** En las funciones **sólo microondas**
combinado microondas + asador



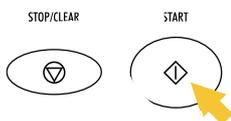
Seleccionar el nivel de potencia de las microondas apretando repetidamente el botón **POWER LEVEL** (3) hasta que la potencia deseada, indicada en números debajo del display sea intermitente. Para la elección de la potencia, consultar siempre las tablas del Capítulo 3.

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

- es posible modificar la potencia planteada también durante la cocción, simplemente apretando el botón **POWER LEVEL** (3).

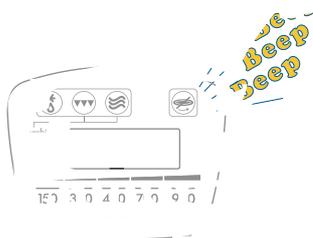
CAPITULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES

2



- 4** Poner en funcionamiento el proceso de cocción apretando el botón **START**  (13). En el visor aparecerá el cálculo del tiempo que falta para la terminación de la cocción.

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



- 5** Cuando termina la cocción, se escucha un avisador acústico (3 beep) y en el visor aparece la palabra **END**. Abrir la puerta y sacar el alimento (aparecerá la hora del día).

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

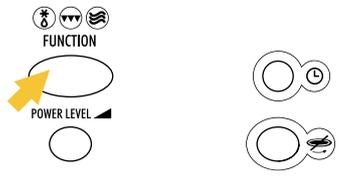
- si por cualquier motivo se tiene que suspender la cocción sin abrir la puerta, basta apretar el botón **STOP/CLEAR**  (7).
- Para terminar la cocción, proceder en cambio del siguiente modo:
 - si la puerta del horno está abierta, apretar una vez el botón **STOP/CLEAR**  (7)
 - si la puerta está cerrada y está cocinando, apretar 2 veces el botón **STOP/CLEAR**  (7), el visor volverá a visualizar el reloj.

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

CAPITULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES

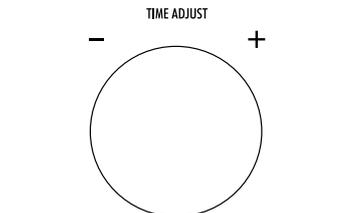
2.3 SECUENCIA AUTOMÁTICA DE DESCONGELAMIENTO Y COCCIÓN

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

- 

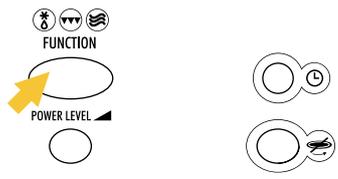
1 Plantear la función **descongelamiento automático** apretando dos veces el botón **FUNCTION** (2) (selección funciones). En el visor aparecerá el indicador relativo al descongelamiento automático.



- 

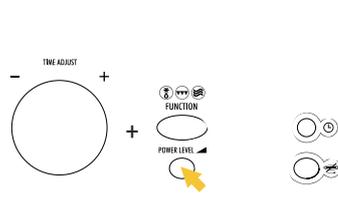
2 Plantear la duración del descongelamiento (en minutos) girando el selector **TIME ADJUST** (8)



- 

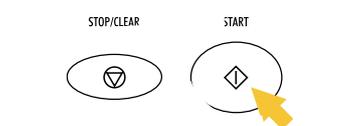
3 Plantear la siguiente cocción seleccionando la función deseada con el botón **FUNCTION** (2) (selección funciones) hasta hacer aparecer los relativos indicadores.
(ej.: función combinada microondas + asador).



- 

4 Regular la duración de la cocción y el nivel de potencia microondas



- 

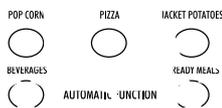
5 Apretar el botón **START** (13).

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

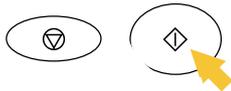


CAPITULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES

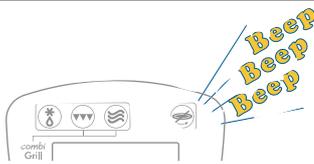
2.4 CÓMO CONSULTAR LAS RECETAS PRE-MEMORIZADAS (BOTONES "QUICK MENÚ")



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



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



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

2.5 CALENTAMIENTO RÁPIDO

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

- Pulsar la tecla **START** (13): el horno funcionará durante 30" a potencia máxima. Si se sigue pulsando, el tiempo se irá incrementando de 30" hasta llegar a 3 minutos.
- Esta función sólo se activa si se pulsa antes de que pase 1 minuto desde el momento en el que se ha introducido el alimento en el horno.

Una vez iniciada la cocción, el tiempo planteado puede ser modificado con la manopla **TIME ADJUST** (8) hasta un máximo de 60 minutos.

2.6 SEGURIDAD NIÑOS

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

Para introducir el dispositivo de seguridad:

- Mantener pulsada la tecla **STOP/CLEAR** (7) durante 5 segundos.
- Se emite un breve sonido: a partir de aquí no se podrán modificar los tiempos de cocción durante el cocinado.
- Para desactivar este dispositivo, mantener pulsada la tecla **STOP/CLEAR** (7) hasta oír un pitido.

2.7 BOTÓN DETIENE PLATO

Si se tienen que usar contenedores/recipientes de gran tamaño (o con asas), que no pueden dar vueltas, se puede bloquear el movimiento del plato giratorio. Pulsar el botón **DETIENE PLATO** (10). Esta operación es posible solamente después de haber programado una función de cocción: el led superior derecho empezará a parpadear.

Después de haber pulsado **START**, el led parpadeará 5 veces más, tras ello permanecerá encendido durante todo el tiempo programado; para obtener resultados óptimos, durante la cocción mezclar/dar vueltas a la comida varias veces. La función **DETIENE PLATO**, sigue programada también para la cocción sucesiva hasta que se pulse de nuevo el botón **DETIENE PLATO**.

En la función sólo microondas, la potencia máxima que se puede utilizar es de 700 W (reducida automáticamente por el control electrónico durante el accionamiento del botón **DETIENE PLATO**).

2.6 FUNCIÓN "MEMOTIME"

Esta función permite utilizar el temporizador, con horno **NO** funcionando hasta 60 minutos.

- Apretar el botón **FUNCTION** 5 veces, luego seleccionar el tiempo deseado girando la manopla **TIME ADJUST** (8) y poner en funcionamiento con el botón **START** (13).
- Al final se escuchará 3 beep y en el display aparecerá **END**.

CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

3.1 DESCONGELAMIENTO

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

TABLA TIEMPOS DE DESCONGELAMIENTO EN FUNCION "DESCONGELAMIENTO AUTOMATICO"

TIPO	CANTIDAD	DURACION (minutos)	NOTAS/CONSEJOS	TIEMPO DE REPOSO
CARNE				
• Asados (cerdo, buey, ternera, etc.)	1 kg	19 - 21		20
• Bistecs, chuletas, lonchas	200 gr	4 - 6	Girar completamente la carne a mitad de la descongelación	5
• Estofados, goulasch	500 gr	10 - 12		10
• Carne picada	250 gr	5 - 7		15
	500 gr	10 - 12	Vedi nota *	15
• Hamburguesa	200 gr	5 - 7		10
• Salchicha	300 gr	6 - 8		10
AVES				
• Pato, pavo	1,5 kg	25 - 27		20
• Pollo entero	1,5 kg	25 - 27	Girar la carne de ave a mitad de la descongelación. Al finalizar el tiempo de reposo, lavar con agua caliente para deshacer el hielo restante.	20
• Pollo troceado	850 gr	13 - 15		10
• Pechuga de pollo	300 gr	8 - 10		10
VERDURAS				
			Las verduras congeladas no necesitan ser descongeladas antes de la cocción.	
PESCADO				
• Filetes	300 gr	7 - 9		7
• Rodajas	400 gr	8 - 10	Girar completamente el pescado a mitad de la descongelación	7
• Entero	500 gr	10 - 12		7
• Gambas	400 gr	8 - 10		7
PRODUCTOS LÁCTEOS				
• Mantequilla	250 gr	4 - 6	Extraer el papel de aluminio o las partes metálicas.	10
• Queso	250 gr	5 - 7	El queso no se tiene que descongelar del todo. Respetar el tiempo de reposo. La nata se extrae de su recipiente y se coloca en un plato.	15
• Nata	200 ml	7 - 9		5
PAN				
• 2 panecillos medianos	150 gr		Colocar el pan directamente sobre el plato giratorio.	3
• 4 panecillos mediano	300 gr	1 - 2		3
• Pan cortado	250 gr	2 - 4		3
• Pan integral cortado	250 gr	2 - 4		3
		2 - 4		
FRUTA				
• Fresas, ciruelas, cerezas, grosellas, albaricoques	500 gr	8 - 10	Mezclar 2 - 3 veces	10
• Frambuesas	300 gr	5 - 7	Mezclar 2 - 3 veces	10
• Moras	250 gr	3 - 5	Mezclar 2 - 3 veces	6

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

CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

3

3.2 CALENTAR

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

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

Atención: algunas comidas pueden calentarse rápidamente usando las recetas memorizadas "AUTOMATIC FUNCTION" (ver tabla de pág. 128).

TABLA TIEMPOS DE CALENTAMIENTO

TIPO	CANTIDAD	FUNCION	NIVEL DE POTENCIA	DURACION (minutos)	NOTAS/CONSEJOS
ABLANDAMIENTO DE LOS ALIMENTOS					
• Chocolate/glasé	100 gr		450	4 - 5	Poner en un plato. Para el chocolate a dados, no hay que mezclar. Mezclar la glasé 1 vez. Para disolver la mantequilla añadir 1 minuto.
• Mantequilla	50-70 gr	"	900	0'.10"-0'.15"	
ALIMENTOS CON TEMP. DE NEVERA (5/8°C) hasta 20/30°C					
• Yoghurt	125 gr	"	900	0'.15"-0'.20"	Quitar el papel metálico. Calentar el biberón sin tetilla y mezclar inmediatamente después del calentamiento para uniformar la temperatura. Controlar la temperatura del contenido antes de consumir. Si la leche está a temperatura ambiente, reducir brevemente el tiempo indicado. Si usan leche en polvo, mézclenla muy bien, ya que el polvo residuo podría incendiarse. Usen leche ya esterilizada
• Biberón	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	
ALIMENTOS PRECOCIDOS CON TEMP. DE NEVERA (temp. inicial 5/8°C) a 70°C aprox.					
• Paquete de lasaña o de pasta con relleno	400 gr	"	900	3 - 5	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	"	"	3 - 5	
• Paquete de pescado y/o verduras	300 gr	"	"	2 - 4	Se consideran porciones de cualquier tipo de alimento ya cocido para calentar a una temperatura de 70°C. Ponerlo directamente en el plato en el cual después se come, se cubre siempre con un film transparente o con un plato al revés.
• Plato de carne y/o verduras	400 gr	"	"	4 - 6	
• Plato de pasta canelones o lasañas	400 gr	"	"	4 - 6	
• Plato de pescado y/o arroz	300 gr	"	"	3 - 5	
ALIMENTOS CONGELADOS PARA CALENTAR/COCINAR (Temp. inicial -18/-20°C) a 70°C aprox.					
• Paquetes de lasañas y de pasta con relleno	400 gr	"	900	5 - 7	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	"	"	4 - 6	
• Paquete de pescado y/o verduras precocidas	300 gr	"	"	2 - 4	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.
• Paquete de pescado y/o verduras crudas	300 gr	"	"	6 - 8	
• Porciones de carne y/o verduras	400 gr	"	"	5 - 7	
• Porciones de pasta canelones o lasañas	400 gr	"	"	6 - 8	
• Porciones de pescado y/o arroz	300 gr	"	"	3 - 5	
BEBIDAS DE NEVERA (5°/8°C) a 70° aprox.					
• 1 taza de agua	180 cc	"	900	1'30" - 2'	Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.
• 1 taza de leche	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 taza de café	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 taza de caldo	300 cc	"	"	3 - 4	
BEBIDAS CON TEMP. AMBIENTE (20°/30°) a 70°C aprox.					
• 1 taza de agua	180 cc	"	900	1'.15" - 1'.45"	Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.
• 1 taza de leche	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 taza de café	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 taza de caldo	300 cc	"	"	2 - 3	

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

3.3 - COCINAR ENTRANTES, PRIMEROS PLATOS

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

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

TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	DURACION minutos	NOTAS / CONSEJOS
• Lasañas	1100 gr	 + 	1000 1000	6 + 14	Tiempos obtenidos con pasta cruda. Si la pasta es precocinada son suficientes 14min. de cocción combinada con MICROGRILL.
• Gnocchi a la romana	600 gr	 	1000	20	Evitar amontonarlos demasiado.
• Pastel de macarrones	1500 gr	 	1000	14	La pasta se hierve antes y separadamente.
• Risotto	300 gr. de arroz		1000	12-15	Los ingredientes se ponen todos juntos en un recipiente adaptado para microondas y se tapa con película transparente (para 300 gr. de arroz se necesitan 750 gr. de caldo con el microondas a potencia máxima durante 12 - 15 minutos).

3.4 - COCINAR CARNE

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

TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	DURACION minutos	NOTAS / CONSEJOS
• Asados (cerdo, buey)	1000 gr	 	300	40-45	Dejar un poco de grasa alrededor para evitar que se seque. No condimentar demasiado. Girar después de 30-35 minutos.
• Albóndigas	800 gr	 	450	25	Amasar 500 gr. de carne de buey picada con huevo, jamón, pan rallado, etc. Añadir un poco de aceite de oliva y un poco de vino blanco. Girar a mitad de cocción.
• Albóndigas	900 gr		700	20	*
• Pollo entero	1200 gr	 	700	45	Pinchar el pellejo con un tenedor para que salga la grasa ** Girar a mitad de cocción.
• Pollo troceado	850 gr	 	700	30	Durante la cocción mezclar 1 vez.
• Brochetas	600 gr	 	450	20	Girar a mitad de cocción.
• Goulash	1500 gr		900	30-35	Cocinar tapado y mezclar 2 - 3 veces.
• Pechugas de pollo	500 gr		700	10-15	Girar a mitad de cocción.
• Chuletón de ternera	3 trozos		-	16-18	Precalentar el horno por 3 minutos. Dar vuelta a mitad de la cocción, dado que la resistencia del asador funciona sola en la parte alta del horno.
• Salchichas	3 trozos		-	10-12	Precalentar el horno por 3 minutos. Dar vuelta a mitad de la cocción, dado que la resistencia del asador funciona sola en la parte alta del horno.
• Hamburguesa	3 trozos		-	10-12	Precalentar el horno por 3 minutos. Dar vuelta a mitad de la cocción, dado que la resistencia del asador funciona sola en la parte alta del horno.

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

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

CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

3.5 - COCINAR GUARNICIONES Y VERDURAS

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

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

Atención: algunas comidas pueden calentarse rápidamente usando las recetas memorizadas "Quick menú" (ver tabla de pág. 126).

TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	DURACION minutos	NOTAS / CONSEJOS
• Espárragos	500 gr	🌀	900	8-9	Cortar a trozos de 2 cm.
• Alcachofas	300 gr	🌀	900	10-11	Es preferible utilizar cabezuelas de alcachofa.
• Judías	500 gr	🌀	900	10-11	Trocear.
• Coles	500 gr	🌀	900	6-7	Dividir por flores.
• Coles de Bruselas	500 gr	🌀	900	6-7	Dejarlas enteras.
• Col blanca	500 gr	🌀	900	6-7	Dejarlas enteras
• Col roja	500 gr	🌀	900	6-7	Dejarlas enteras
• Zanahorias	500 gr	🌀	900	8-9	Trocear uniformemente.
• Coliflor	500 gr	🌀	900	10-11	Dividir en racimos.
• Coliflor con bechamel	1000 gr	🌀 🍷	900	15	
• Apio	500 gr	🌀	900	6-7	Trocear.
• Berenjenas	800 gr	🌀	900	5-6	Cortar a cubitos.
• Berenjenas asadas	4 fetas	🍷	-	9-11	Precalentar 3 min. Girar a mitad de cocción.
• Berenjenas a la parmesana	1300 gr	🌀 🍷	900	16	Las berenjenas se pueden preparar antes fritas o asadas.
• Puerros	500 gr	🌀	900	5-6	Dejarlo entero.
• Setas y champiñones	500 gr	🌀	900	5-6	Dejar enteros y tapar. No necesitan agua
• Cebolla	250 gr	🌀	900	4-5	Enteras de la misma medida. No necesitan agua.
• Espinacas	300 gr	🌀	900	5-6	Lavarlas, escurrirlas.
• Guisantes	500 gr	🌀	900	9-10	
• Hinojo	500 gr	🌀	900	11-12	Cortar a cuartos.
• Tomates gratinados	800 gr	🌀 🍷	300	20	Es preferible que sean de la misma dimensión.
• Pimientos	500 gr	🌀	900	8-9	Trocear.
• Pimientos asados	4 cuartos	🍷	-	9-11	Precalentar 3 min. Girar a mitad de cocción.
• Peperoni ripieni	1400 gr	🌀 🍷	900	20	Se aconsejan los bajos y anchos
• Patatas	500 gr	🌀	900	7-8	Trocear uniformemente.
• Patatas asadas (frescas)	500 gr	🌀 🍷	300	25-30	Mezclar 1 - 2 veces.
• Patatas asadas (congeladas)	600 gr	🌀 🍷	300	30	Mezclar 1 - 2 veces
• Patatas gratinadas	1100gr (tot.)	🌀 🍷	700	20	★
• Calabacines	500 gr	🌀	900	6-7	Dejarlas enteras

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

CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

3

3.6 - COCINAR PESCADO

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

TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	DURACION minutos	NOTAS / CONSEJOS
• Filetes	300 gr		700	5-7	Tapar con película
• Lonchas	300 gr		700	7-9	Tapar con película
• Entero	500 gr		700	8-10	Tapar con película
• Entero	250 gr		700	5-7	Tapar con película
• Rodajas	400 gr		700	7-9	Tapar con película
• Gambas	500 gr		700	7-9	Tapar con película
• Pescado al horno	600 gr		150	30	Agregar aceite, un diente de ajo y una gota de vino blanco. No cubrir.

3.7 - 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).

TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	DURACION minutos	NOTAS / CONSEJOS
Torta de nueces	700 gr		450	13-15	Puede ir acompañada con cualquier tipo de crema
Torta vienesa	850 gr		450	17-19	Hay que rellenarla con mermelada
Torta de piña	800 gr		450	15-17	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		450	17-19	Las manzanas se ponen como decoración en la superficie
Torta de café	750 gr		450	13-15	Óptima rellena con una crema
Licor de huevo y marsala	300 gr		700	2-4	Mezclar batiendo cada 30"
Peras cocidas	300 gr		900	4-6	Las peras hay que cortarlas en cuartos
Manzanas cocidas	300 gr		900	5-7	Las manzanas se cortan a rodajas.
Egg custard - test A	750 gr		900	15-17	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 - test B	475 gr		900	5-7	

CAPITULO 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

3.8 - CALENTAR/COCINAR USANDO LOS BOTONES "AUTOMATIC FUNCTION"

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

BOTÓN	QUÉ SE PUEDE HACER	CONSEJOS
(6) BEVERAGES		
<ul style="list-style-type: none"> • Apretar 1 vez • Apretar 2 veces • Apretar 3 veces • Apretar 4 veces 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar 1 pocillo de café (50cc) de temperatura ambiente • Calentar 1 pocillo de café (125cc) de temperatura ambiente. • Calentar una taza grande (200cc) de temperatura de nevera. • Calentar un plato de sopa (300cc) de temperatura de nevera. 	Después de haber calentado el líquido, mezclar bien para uniformar la temperatura.
(11) JACKET POTATOES		
<ul style="list-style-type: none"> • Apretar 1 vez • Apretar 2 veces • Apretar 3 veces 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar 200 g. de patatas • Cocinar 400 g. de patatas • Cocinar 600 g. de patatas 	Lavar bien las patatas con cáscara, agujerearlas y ponerlas en el plato giratorio. Se sirven con mantequilla o queso.
(12) READY MEALS	<i>alimentos listos con temperatura de nevera (5-8°C)</i>	
	<i>Atención: al final de estos calentamientos, el alimento y los recipientes pueden estar muy calientes. Usar agarraderas o guantes para horno.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Apretar 1 vez • Apretar 2 veces 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar 1 porción (250-350 g) • Calentar 2 porciones (450-550 g) 	Indicada para porciones de alimento ya cocidos , conservados en la nevera en el plato para servir (el mismo en el cual después se come). El alimento no se tapa nunca. En caso de platos precocinados empaquetados, extraer el alimento de eventuales bandejas/paquetes de aluminio y colocarlo en un plato para servir.
(5) PIZZA	<i>y platos precocinados congelados</i>	
	<i>Atención: al final de estos calentamientos, el alimento y los recipientes pueden estar muy calientes. Usar agarraderas o guantes para horno.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Apretar 1 vez • Apretar 2 veces • Apretar 3 veces 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar 1 pizza congelada de 250-500 g • Calentar 1 porción (250-350 g) • Calentar 2 porciones (450-550 g) 	Colocar la pizza directamente sobre el plato giratorio. Colocar el paquete sobre el plato giratorio, teniendo cuidado de quitar eventuales cubiertas (film, bolsitas). En el caso en que el paquete no fuera apto para el microondas (por ej.: recipientes metálicos), sacar el alimento del paquete y ponerlo en un plato. Calentar colocándolo en el plato giratorio sin cubrirlo.
(4) POP CORN	<i>(palomitas de maíz)</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Apretar 1 vez 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar un paquete para microondas de 100g. 	Cumplir con atención las instrucciones escritas en el paquete y colocarlo en el plato giratorio.

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

3.9 - COTTURA CONTEMPORANEA SU DUE RIPIANI

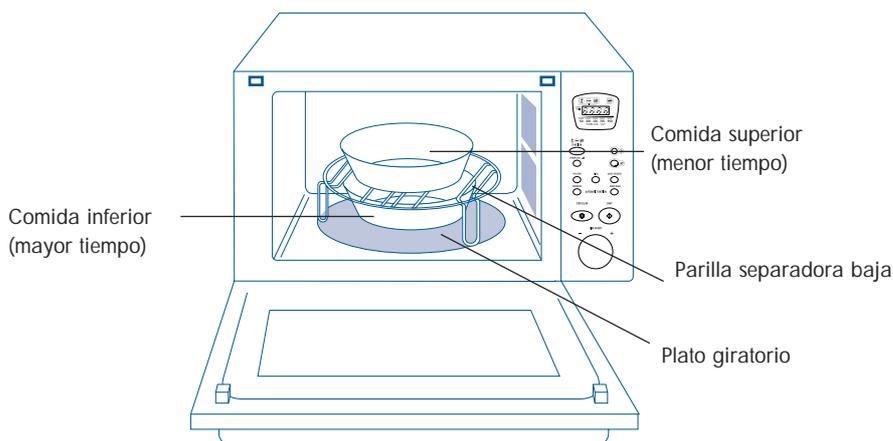
Utilizando la parilla separadora baja en la función sólo microondas, es posible descongelar, calentar y cocer contemporáneamente alimentos, incluso diferentes, colocados en dos niveles. El sistema especial de doble emisión de microondas permite, en efecto, mejorar la distribución de la energía.

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. 129.

<i>Tiempos de cocción simultánea</i>	
Patatas (Arriba)	16 min
Goulash (Abajo)	40 min
<i>Tiempos de cocción de cada receta</i>	
Patatas	7-8 min
Goulash	30 - 35 min

- 2) Es útil recordar que hay que poner siempre encima de la PARILLA 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..

CAPITULO 3 - USO DEL HORNO **3** SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

TABLAS DE REFERENCIA PARA LA COCCIÓN EN DOS NIVELES

Tiempo de descongelación

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Nivel de potencia	Minutos	Notas
• Carne molida	arriba	500	☉	20	Darle la vuelta a la carne tras 10'. Al acabar, dejar reposar unos 15 minutos
• Carne molida	abajo	500	☉	20	
• Pollo troceado	arriba	500	☉	24	Separar los trozos de carne durante la descongelación. Al acabar, dejar reposar unos 15 minutos
• Estofado	abajo	500	☉	24	
• Coliflor	arriba	450	☉	22	Al acabar, dejar reposar unos 5 - 10 minutos
• Pescado entero	abajo	500	☉	22	Al acabar, dejar reposar unos 5 - 10 minutos

Tiempo para calentar

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Nivel de potencia	Minutos	Notas
• Porción de carne	arriba	150	900	6	Tapar la comida con papel transparente
• Porción de verdura	abajo	250	900	6	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	arriba	500	900	9	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	abajo	500	900	9	Tapar la comida con papel transparente
• Porción de carne	arriba	150	900	6	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	abajo	500	900	8	Tapar la comida con papel transparente

Tiempo de cocción

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Nivel de potencia	Minutos	Notas
• Patatas	arriba	500	900	16	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Patatas	abajo	500	900	16	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Zanahorias	arriba	500	900	18	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Zanahorias	abajo	500	900	18	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Calabacines	arriba	475	900	14	Dejar enteros y tapar con papel transparente. Tras 14 minutos sacar la parrilla
• Pescado en rodajas	abajo	400	900	16	Tapar con papel transparente.
• Calabacines	arriba	475	900	13	Dejar enteros y tapar con papel transparente. Tras 13 minutos sacar la parrilla
• Pescado entero	abajo	200	900	14	Tapar con papel transparente.
• Pescado entero	arriba	200	900	14	Tapar con papel transparente
• Pescado entero	abajo	200	900	14	Tapar con papel transparente
• Patatas	arriba	500	900	16	Cortar en trozos iguales y tapar con papel transparente
• Goulash (estofado picante)	abajo	1500	900	40	Tras 16' sacar la parrilla. Remover 2 o 3 veces
• Coliflor blanca	arriba	500	900	14	Dejarla entera y taparla con papel transparente. Tras 14 minutos sacar la parrilla
• Arroz	abajo	300	900	20	Tapar con papel transparente y remover 2 veces
• Coles de Bruselas	arriba	500	900	14	Tapar con papel transparente. Tras 14 minutos sacar la parrilla
• Guisantes	abajo	500	900	18	Tapar con papel transparente

CAPITULO 4: MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

4.1 LIMPIEZA

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

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

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

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

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

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

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

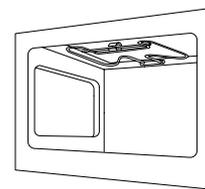
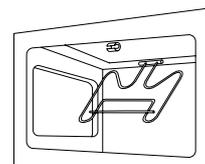
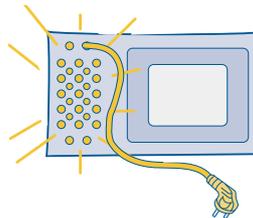
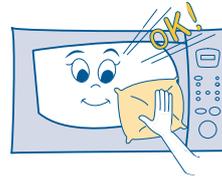
Lavar el plato giratorio y el relativo soporte con agua enjabonada con jabón neutro, también en lavavajillas.

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

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

Para facilitar la limpieza en el interior del horno, se puede bajar la resistencia superior después de haber girado el gancho de cerámica.

IMPORTANTE: Después de la limpieza, volver a colocar y enganchar la resistencia. El horno no se tiene que usar con la resistencia en la posición de abajo.



CAPITULO 4: MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

4

4.2 MANTENIMIENTO

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

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

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