ÍNDICE

CAP. 1 - GENERAL

1.1 Advertencias importantes para la seguridad .....pág. 122
1.2 Datos técnicos .....pág. 123
1.3 Instalación y conexión eléctrica .....pág. 123
1.4 Accesorios que se entregan junto al aparato .....pág. 124
1.5 Recipientes a utilizar.....pág. 125
1.6 Reglas y consejos generales para la utilización del horno.....pág. 126

CAP. 2 - USO DE LOS MANDOS Y PLANTEO DE LAS FUNCIONES

2.1 Cómo regular el reloj .....pág. 127
2.2 Cómo programar las cocciones.....pág. 128
2.3 Secuencia automática de descongelamiento y cocción .....pág. 130
2.4 Cómo consultar las recetas pre-memorizadas (botones (Automatic function)) .....pág. 131
2.5 Calentamiento rápido .....pág. 131
2.6 Seguridad niños.....pág. 131
2.7 Botón detiene plato.....pág. 131
2.8 Funcion "Memotime" .....pág. 131

CAP. 3 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLAS TIEMPOS

3.1 Descongelamiento .....pág. 132
3.2 Calentamiento.....pág. 133
3.3 Cocción con la función "Crokant" (no en todos los modelos) .....pag. 134
3.4 Cocinar entradas y primeros platos .....pág. 136
3.5 Cocinar carne .....pág. 136
3.6 Cocinar guarniciones y verduras .....pág. 137
3.7 Cocinar pescado .....pág. 138
3.8 Cocinar tortas y tartas .....pág. 138
3.9 Calentar/cocinar usando los botones (Automatic function).....pág. 139
3.10 Cocción contemporánea en dos niveles.....pág. 140

CAP. 4 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.1 Limpieza.....pág. 142
4.2 Mantenimiento .....pág. 143

CAPITULO 1- GENERAL

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

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

1) ATENCIÓN: Si la puerta o los cierres herméticos de la puerta del horno están estropeados, no utilizar el horno hasta que éste haya sido reparado por un especialista (formado por el fabricante o por el servicio clientes del vendedor).
2) ATENCIÓN: Efectuar operaciones de mantenimiento y reparación, que comportan la remoción de protecciones que protegen contra la exposición a las microondas, reviste peligro para toda persona sin una preparación específica.
3) ATENCIÓN: No calentar líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados herméticamente que podrían explotar.
   No cocer ni calentar huevos en el microondas sin pelar ya que podrían explotar incluso después de la cocción.
4) ATENCIÓN: Se puede permitir que los niños usen el horno sin vigilancia únicamente cuando hayan recibido instrucciones adecuadas, que les consientan utilizar el horno en condiciones de seguridad y sean conscientes por lo tanto de los peligros relacionados con un uso inadecuado.
   No permitir que los niños se acerquen al horno cuando éste está funcionando (peligro de quemaduras).
5) No intentar encender el horno con la puerta abierta, manipulando los dispositivos de seguridad.
6) No encender el horno con objetos de cualquier tipo atrapados entre la parte frontal del horno y la puerta.
   Usar un paño húmedo y detergentes no abrasivos para mantener siempre limpia la parte interna de la puerta (E). No dejar que se acumule suciedad o restos de comida entre la parte frontal del horno y la puerta.
7) Con la puerta del horno abierta tomar en consideración lo siguiente: no poner objetos pesados sobre la puerta ni forzar la manilla hacia abajo ya que el aparato podría volcarse. No poner recipientes o sartenes calientes (por ejemplo apenas apartados del hornillo) en la puerta.
8) No encender el horno con el cable de alimentación o la clavija estropeados ya que podrían provocar descargas eléctricas.
9) Si sale humo por el horno, apagar el aparato o desenchufarlo de la corriente sin abrir la puerta para sofocar las eventuales llamas.
10) Utilizar exclusivamente utensilios para hornos microondas. Para evitar recalentamientos con el consiguiente riesgo de incendio aconsejamos mantener vigilado el horno cuando se cocina comida en recipientes de plástico, cartón u otro material inflamable o cuando se calientan pequeñas cantidades de comida.
11) No introducir el plato giratorio en el agua si está aún muy caliente. El shock térmico podría provocar su rotura.
12) Cuando se utilizan la función "Sólo MICROONDAS" y la función "COMBINADA MICROONDAS" no calentar el horno (sin alimentos) ni encenderlo cuando está vacío ya que podrían producirse chispas.
13) Antes de utilizar el horno, asegurarse de que los utensilios y recipientes sean específicos para microondas (consultar la sección " Vajilla que se debe usar ".
14) El aparato se calienta durante el uso. No tocar las resistencias dentro del horno.
15) Cuando se calientan líquidos (agua, café, leche, etc..) puede suceder que, por efecto, de la ebullición retardada, el contenido empiece de repente a hervir y se

fig. 1

fig. 2

fig. 3

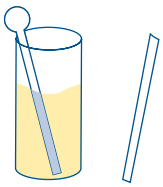


fig. 4

fig. 5

derrame bruscamente provocando quemaduras. Para evitarlo, antes de calentar los líquidos, poner una cuchara de plástico resistente al calor o un bastoncito de vidrio en el recipiente. De todas formas manipular el recipiente con mucho cuidado.

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

17) Para evitar el peligro de quemaduras, agitar o mezclar el contenido y controlar la temperatura de los biberones y "potitos" antes de consumirlos.
Es aconsejable también agitar o mezclar la comida para garantizar una temperatura homogénea.

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

NOTA: 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)	515x305x435
Dimensiones internas (LxHxP)	322x202x330
Volumen neto del horno	24 Lt
Peso aproximado	19,7 Kg
Diámetro del plato giratorio	27,5 cm
Lámpara del horno	25 w

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

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

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

La potencia producida en wat de su horno se encuentra en la placa de datos del aparato bajo "**MICRO OUTPUT**". A la hora de consultar las tablas tenga como referencia siempre la potencia de su horno. Les será útil cuando consulten los libros de recetas para microondas que se encuentran en el comercio.

En algunos casos la potencia producida en watt está indicada también en el símbolo al lado indicado en el panel de mandos.

1.3 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

1) 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.
2) Limpiar el interior con un paño húmedo y suave.
3) Comprobar que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte, verificar que la puerta se abre y se cierra perfectamente.
4) Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable a una altura de al menos 85 cm., lejos del alcance de los niños, ya que la puerta puede alcanzar, durante la cocción, temperaturas elevadas.
5) **Después de haber colocado el aparato sobre la superficie de trabajo, comprobar que queda un espacio de al menos 5 cm. entre la superficie del aparato, las paredes laterales y la parte posterior y, un espacio libre de unos 25 cm. sobre la parte superior del horno.**
6) No obstruir los orificios de entrada de aire y, en particular, no apoyar nada encima del horno y comprobar que las salidas de aire y vapor (situadas sobre, bajo y/o detrás del apa-

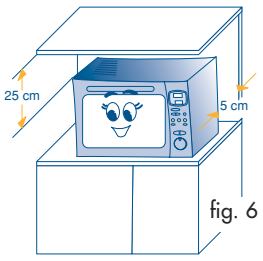


fig. 6

rato) estén LIBRES SIEMPRE.

7) Colocar en el centro de la sede circular el soporte (I) y apoyar el plato giratorio (H). El perno (D) tiene que insertarse en la correspondiente sede en el centro del plato giratorio.
NOTA: No colocar el horno encima ni cerca de fuentes de calor (por ejemplo encima del frigorífico).
8) Conectar el aparato únicamente a tomas de corriente con capacidad mínima de 16 A. Comprobar que el interruptor general de la casa también tenga una capacidad mínima de 16 A. con el fin de evitar que salte el interruptor general improvisadamente durante el funcionamiento del horno.
9) Una vez que se ha realizado la instalación, el cable de alimentación tiene que ser accesible.
10) Antes de utilizarlo, comprobar que la tensión de red es la misma que se indica en la placa del aparato y que la toma de corriente dispone de una toma de tierra adecuada: **el Fabricante declina cualquier responsabilidad que derive del no respetar esta norma.**

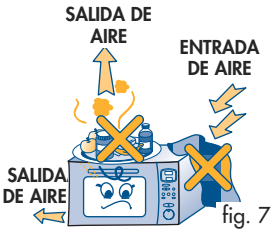
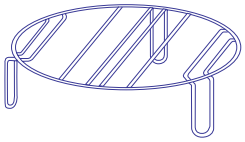


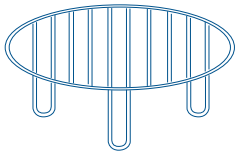
fig. 7

fig. 8

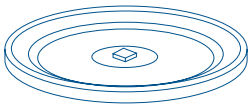
1.4 SE ENTREGA CON LOS SIGUIENTES ACCESORIOS



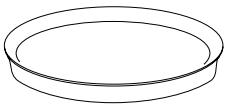
PARRILLA SEPARADORA BAJA
Función sólo microondas
Para todas las clases de cocción en dos niveles contemporáneamente
(por ejemplo: grandes cantidades de comida o comidas diferentes)
Consultar las instrucciones en la pág. 140



PARRILLA ALTA
Funciones sólo asador
para todo tipo de asado



PLATO GIRATORIO
el plato giratorio se usa para todas las funciones



PLATO "CROKANT" ***(no en todos los modelos)***
Utilizar el plato para la función "Snack" (véase la página 134).

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

	Vidrio	Pyrex	Vitro-ceramica	Barro	Papel de aluminio	Plastico	Papael o cartón	Recipientes metálicos
Función "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**

1.6 REGLAS Y CONSEJOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO

Las microondas son radiaciones electromagnéticas presentes también en la naturaleza bajo forma de ondas luminosas (por ejemplo: la luz solar) que, en el interior del horno penetran en los alimentos desde todas las direcciones y calientan las moléculas del agua, grasa y azúcar. El calor se produce muy rápidamente sólo en los alimentos, mientras que el recipiente solamente se calienta indirectamente a causa del calor transmitido por los alimentos calientes. Esto impide que los alimentos adhieran al recipiente, por lo que es posible usar (o en algunos casos, no usar en absoluto) poquísima grasa durante el procedimiento de la cocción.
Dado que es pobre de grasas, la cocción con microondas es considerada muy sana y dietética. Además, respecto a los sistemas tradicionales, la cocción se realiza a una temperatura menos elevada, por lo que los alimentos, deshidratándose menos, no pierden sus principios nutritivos y conservan mejor los sabores.

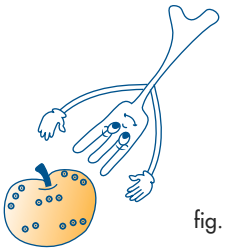


fig. 9

Reglas fundamentales para una correcta cocción con microondas

1) Para programar correctamente los tiempos hay que tener presente que, haciendo referencia a los cuadros de las páginas siguientes, aumentando la cantidad de comida también hay que aumentar el tiempo de cocción en proporción y viceversa. Es importante respetar los **tiempos de "reposo"**: por tiempo de reposo entendemos el tiempo que hay que dejar que la comida repose después de la cocción para permitir una ulterior difusión de la temperatura en el interior de la misma. La temperatura de las carnes, por ejemplo, aumenta aproximadamente 5-8°C durante el tiempo de reposo. Los tiempos de reposo también pueden obtenerse fuera del horno mismo.
2) Una de las principales operaciones que hay que hacer es **remover** varias veces durante la cocción: sirve para volver la temperatura más uniforme y por lo tanto se reduce el tiempo de cocción.
3) Se aconseja también **darle la vuelta** al alimento durante la cocción.
4) **Alimentos con pellejo, cáscara, corteza (por ejemplo: manzanas, patatas, tomates, salchichas, pescado) hay que pincharlos en varios puntos con un tenedor, de manera que el vapor pueda salir y el pellejo o la corteza no explote (Fig. 9).**
5) Si se cuecen varias porciones de la misma comida, por ejemplo patatas hervidas, **distribuirlas dándoles forma de rosca** en un recipiente resistente al fuego para obtener una cocción uniforme (fig. 10).
6) Menor es la temperatura del alimento introducido en el horno microondas y, lógicamente, más tiempo se necesita para cocerlo. El alimento a temperatura ambiente se cocerá más rápidamente que el alimento a temperatura de frigorífico
7) Cocer siempre con el recipiente colocado en el centro del plato giratorio.
8) La **formación de condensación** en el interior del horno y en la zona de salida del aire es perfectamente normal. **Para reducirla, tapar el alimento con película transparente, papel encerado, tapaderas de vidrio o simplemente un plato al revés.** Además, alimentos con contenido acuoso (por ejemplo las verduras), se cuecen mejor si están tapadas. El tapar los alimentos consiente además mantener limpio el interior del horno. Usar película transparente adecuada para hornos microondas.
9) **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.
10) 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.

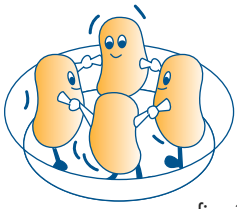


fig. 10

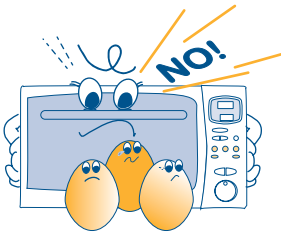


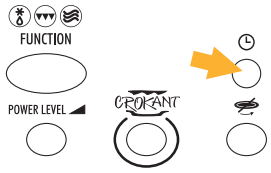
fig. 11

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 le visor aparecerán cuatro guiones (--:--)

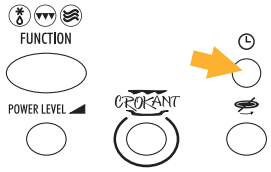
Para plantear la hora del día, realizar lo siguiente:



1 Apretar el botón ⏲ (9). (En el visor centellean las horas).

2 Plantear la hora deseada girando el selector **TIME ADJUST** (8).

(En el visor centellean las horas).

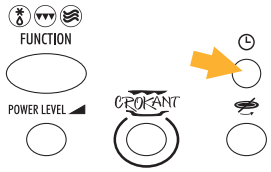


3 Apretar otra vez el botón ⏲ (9).

(En el visor centellean los minutos).

4 Plantear los minutos deseados girando el selector **TIME ADJUST** (8).

(En el visor centellean los minutos).

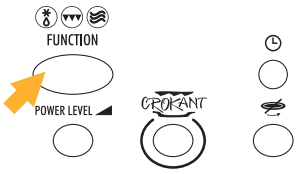


5 Apretar el botón ⏲ (9).

(El visor visualiza la hora planteada).

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

2.2 CÓMO PROGRAMAR LAS COCCIONES

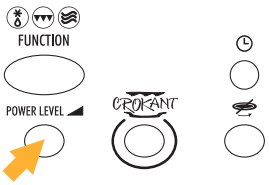


1 Apretar el botón **FUNCTION** (2) (selección funciones) y elegir la función deseada, que se visualizará con el encendido de los relativos indicadores en el visor.
Las funciones disponibles son:

INDICADOR	FUNCION SELECCIONADA
	sólo microondas
	descongelamiento automático

INDICADOR	FUNCION SELECCIONADA
	combinado microondas y asador
	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.
Nota: se puede modificar el tiempo programado incluso DURANTE la cocción, simplemente girando el selector **TIME ADJUST** (8) (el "seguro niños" no debe haber sido activado previamente – véase el párrafo 2.6)



3 En las funciones

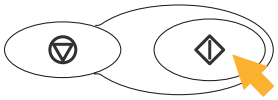
sólo microondas

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.

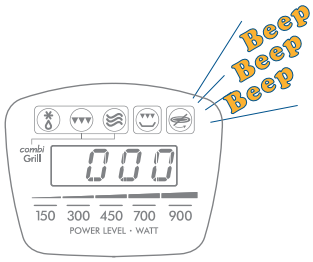
Notas: • *no es necesario seleccionar ningún nivel de potencia en la función de* ***descongelamiento automático.***

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



4 Poner en funcionamiento el proceso de cocción apretando el botón ◇ (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.

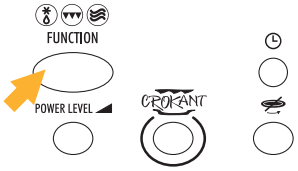
Notas: • *es posible controlar el desarrollo de la cocción planteada en cualquier momento, abriendo la puerta e inspeccionando el alimento. Se interrumpe la emisión de microondas y el funcionamiento del horno comenzará otra vez volviendo a cerrar la puerta y apretando el botón ◇ (13).*

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

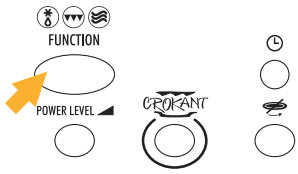
2.3 SECUENCIA AUTOMÁTICA DE DESCONGELAMIENTO Y COCCIÓN

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 decongelamiento automático.

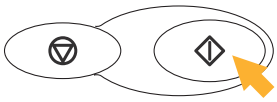
2 Plantear la duración del descongelamiento (en minutos) girando el selector **TIME ADJUST** (8)



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

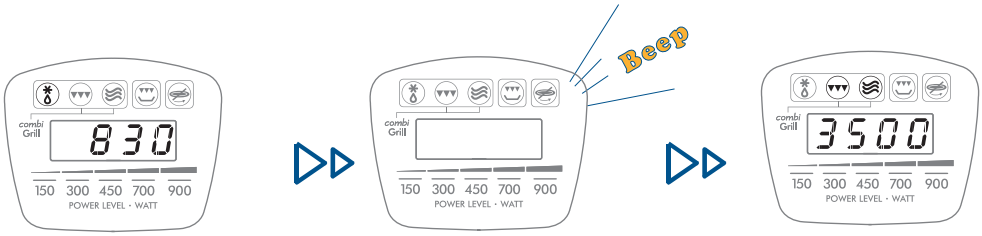
(ej.: función combinada microondas + asador).

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

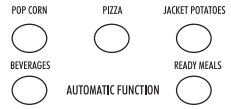


5 Apretar el botón ◇ (13).

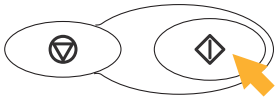
El pasaje de descongelamiento a cocción se señalará con un sonido acústico.



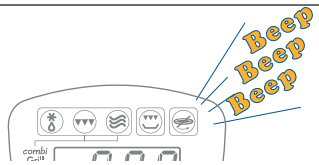
2.4 CÓMO CONSULTAR LAS RECETAS PRE-MEMORIZADAS (BOTONES "QUICK MENÚ")



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 ⏀ (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 ⏀ : 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 ⏁ (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 ⏁ (7) hasta oír un pitido.

2.7 BOTÓN DETIENE PLATO (MINUTERO)

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 (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 ⏀ , 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 .
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).

2.6 FUNCIÓN "MEMOTIME"

Esta función permite utilizar el temporizador, con horno **NO** funcionante 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 ⏀ (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	5
• Estofados, goulasch	500 gr	10 - 12	descongelación	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	Girar la carne de ave a mitad de la descongelación. Al	20
• Pollo entero	1,5 kg	25 - 27	finalizar el tiempo de reposo, lavar con agua caliente	20
• Pollo troceado	850 gr	13 - 15	para deshacer el hielo restante.	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	Girar completamente el pescado a mitad de la	7
• Rodajas	400 gr	8 - 10	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. El queso no se tiene que descongelar del todo.	10
• Queso	250 gr	5 - 7	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.

3.2 CALENTAR

Calentar 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. 139).*

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	
• Plato de carne y/o verduras	400 gr	"	"	4 - 6	Se consideran porciones de cualquier tipo de alimento ya cocido para calentar a una temperatura de 70°C. Ponerlo directamente en el plato en el cual después se come, se cubre siempre con un film transparente o con un plato al revés.
• Plato de pasta canelones o lasañas	400 gr	"	"	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	
• Paquete de pescado y/o verduras crudas	300 gr	"	"	6 - 8	Quitar el alimento crudo de eventuales paquetes y colocarlo en un recipiente adecuado al microondas y cubrir. Se consideran porciones de cualquier tipo de alimento ya cocido congelado para calentar a una temperatura de 70°C. Poner El alimento congelado en el plato en el cual después se come y cubrirlo con otro plato al revés o una pyrex. Controlar que al centro esté bien caliente; si es posible mezclar el alimento.
• Porciones de carne y/o verduras	400 gr	"	"	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	

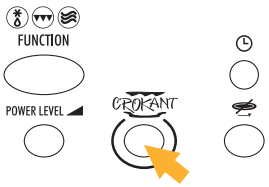
3.3 - COCCIÓN CON LA FUNCIÓN "CROKANT" (NO EN TODOS LOS MODELOS)

Esta función permite cocinar/calentar todos aquellos productos CONGELADOS comercializados pertenecientes a la categoría de los "Snacks" como por ejemplo: pan, canapés, tortas saladas, hamburguesas aromatizadas, patatas Duquesa, hojaldres de diferentes tipos, bollos, etc.

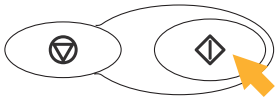
Para conseguir los mejores resultados tener en cuentas estos sencillos consejos/reglas de carácter general:

1. Calentar siempre previamente el plato especial "CROKANT" antes de cada cocción, el horno automáticamente realizará esta operación tras haber seleccionado un programa "*SN*" y haber pulsado el botón ◇ (13).
2. Consultar SIEMPRE la tabla (contenida en la página siguiente) antes de cada cocción para ver a qué categoría pertenece el alimento a cocinar.

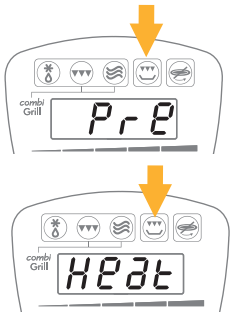
Efectuar las siguientes operaciones:

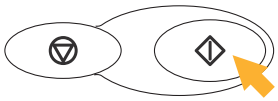


1 Pulsar repetidamente el botón "CROKANT" (14) hasta que aparezca en el visor la categoría buscada (el visor visualizará por cada presión de del botón "*SN01, SN02, SN03*, etc.). Se encenderá el piloto relativo a la función.).



2 Tras haber elegido la categoría, meter el plato "CROKANT" en el horno (directamente sobre el plato giratorio), cerrar la puerta y pulsar el botón ◇ (13). El horno calentará automáticamente el plato durante 2 minutos alternando en el visor los términos "*PRE-HEAT*" (precalentamiento).





3 Al final de la fase de precalentamiento (indicado por el horno con 4 "beeps" sonoros), sacar el plato "CROKANT"" del horno **con un agarradero (¡cuidado quema!)** y poner en él, el alimento a cocinar/calentar. Meter de nuevo el plato "CROKANT" en el horno y pulsar de nuevo el botón ◇ (13). El visor visualizará el tiempo que falta para el final de la cocción y se iluminará el nivel de potencia microondas.

Atención: durante la cocción/calentamiento del alimento, el horno funciona en combigrill; por lo que se ruega prestar mucha atención y sacar el alimento del horno porque, además del plato "CROKANT", la resistencia situada en la parte alta de la cavidad estará también my caliente.

capitulo 3 - uso del horno: sugerencias y tabla tiempos

A continuación facilitamos algunos consejos útiles para utilizar lo mejor posible esta función y obtener resultados óptimos.

CATEGORÍA	QUÉ SE PUEDE HACER	NOTAS/CONSEJOS
Sn01	Esta categoría resulta indicada para cocinar/calentar todo tipo de bocadillos (panecillos, baguette, etc) comercializados crudos congelados. Resulta también indicada para calentar trozos de pizza (máx. 200 g) vendidos precocinados (speedy pizza) y trozos de focaccia (150-180 gr).	No cocinar más de 300 g de pan (4 - 5 unidades) a la vez. Para no correr el riesgo de quemarse al sacarlo del horno, partirlo por la mitad para que salga todo el calor contenido en el interior de la miga.
Sn02	Esta categoría resulta indicada para cocinar pizzas pequeñas de hojaldre crudas (máx. 10 – 12 uni.). En función del tipo de pizzas, pueden prepararse en esta categoría y también en la categoría "Sn03". Resulta también indicada para calentar tacos de pollo y para la cocción de hamburguesas (máx. 2, es decir 150 gr).	Mantener separadas las pizzas pequeñas entre ellas, durante la cocción leudan y se podrían solopar y no cocinarse uniformemente. Aconsejamos dar la vuelta a las hamburguesas en la mitad de la cocción.
Sn03	Esta categoría resulta indicada para cocinar hamburguesas (máx. 3 – 3 es decir 300 g) y para la cocción de canapés (máx. 280 g), todos los tipos de patatas (croquetas, patatas Duquesa, etc.).	Aconsejamos dar la vuelta a las hamburguesas en la mitad de la cocción. Mantener separados tanto los canapés como las pizzas pequeñas para evitar que se peguen entre ellos.
Sn04	Esta categoría resulta indicada para calentar todos aquellos pasteles (pastel de calabacines, pastel de stracchino (queso cremoso de Lombardía), etc.) comercializados congelados **pero precocinados**. Es también indicada para los bollos congelados crudos para cocinar (mín. 3 - 4 unidades) y para la cocción de canapés (mín. 300 g).	En el caso de bollos o canapés, mantenerlos separados ya que durante la cocción crecen y podrían pegarse (y no cocerse por lo tanto).
Sn05	Esta categoría resulta indicada para cocinar todos aquellos pasteles (pastel pasqualina (torta con espinacas o acelgas huevos cocidos y queso), pastel rústico con alcachofas, pastel de requesón y espinacas, etc.) vendidos congelados y **completamente crudos** (por lo tanto para cocinar y no solamente calentar).	Sacar el pastel del paquete y ponerlo directamente sobre el plato "CROKANT" apenas calentado. Aconsejado para tortas con un peso de 700 g aproximadamente.

3.4 - COCINAR ENTRANTES, PRIMEROS PLATOS

Las minestras 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 (bastará con hacerlo 2 - 3 veces)

TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	DURACION minutos	NOTAS / CONSEJOS
• Lasañas	1100 gr		900 900	8 + 8	Tiempos obtenidos con pasta cruda. Si la pasta est· precocinada son suficientes 8 min. de cocción combinada con MICROGRILL.
• Gnocchi a la romana	600 gr		900	12	Evitar amontonarlos demasiado.
•Pastel de macarrones	1500 gr		900	8	La pasta se hierve antes y separadamente.
• Risotto	300 gr. de arroz		900	12-15	Los ingredientes se ponen todos juntos en un recipiente adapto 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).

3.5 - 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 despues 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	Utilizar la parrilla alta. 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	Utilizar la parrilla alta. 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	Utilizar la parrilla alta. 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.**

3.6 - 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 cortar·n 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.

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	12-14	Tiempo con coliflor cruda. Precocida son suficientes 12' de combinado con grill.
• Apio	500 gr		900	6-7	Trocear.
• Berenjenas	800 gr		900	5-6	Cortar a cubitos.
• Berenjenas asadas	4 fetas		-	9-11	Utilizar la parrilla alta. Precalentar 3 min. Girar a mitad de cocción.
• Berenjenas a la parmesana	1300 gr		900	9-11	Las berenjenas se pueden preparar antes fritas o asadas.
•Puerros	500 gr		900	5-6	Dejarlo entero.
• Setas y champióones	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	12-14	Utilizar la parrilla alta. Es preferible que sean de la misma dimensión.
• Pimientos	500 gr		900	8-9	Trocear.
• Pimientos asados	4 quartos		-	9-11	Utilizar la parrilla alta. Precalentar 3 min. Girar a mitad de cocción.
• Peperoni ripieni	1400 gr		900	15-17	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.

3.7 - 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.

3.8 - 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 cremaa
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	16	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	7	

3.9 - 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**		
• Apretar **1** vez	• Calentar 1 pocillo de café (50cc) de temperatura ambiente	Después de haber calentado el líquido, mezclar bien para uniformar la temperatura.
• Apretar **2** veces	• Calentar 1 pocillo de café (125cc) de temperatura ambiente.	
• Apretar **3** veces	• Calentar una taza grande (200cc) de temperatura de nevera.	
• Apretar **4** veces	• Calentar un plato de sopa (300cc) de temperatura de nevera.	
(11) **JACKET POTATOES**		
• Apretar **1** vez	• Cocinar 200 g. de patatas	Lavar bien las patatas con cáscara, agujerearlas y ponerlas en el plato giratorio. Se sirven con mantequilla o queso.
• Apretar **2** veces	• Cocinar 400 g. de patatas	
• Apretar **3** veces	• Cocinar 600 g. de patatas	
(12) **READY MEALS** *alimentos listos con temperatura de nevera (5-8°C)*	***Atención**: al final de estos calentamientos, el alimento y los recipientes pueden estar muy calientes. Usar agarraderas o guantes para horno.*	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.
• Apretar **1** vez	• Calentar 1 porción (250-350 g)	
• Apretar **2** veces	• Calentar 2 porciones (450-550 g)	
(5) **PIZZA** *y platos precocidos congelados*	***Atención**: al final de estos calentamientos, el alimento y los recipientes pueden estar muy calientes. Usar agarraderas o guantes para horno.*	
• Apretar **1** vez	• Calentar 1 pizza congelada de 250-500 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.
• Apretar **2** veces	• Calentar 1 porción (250-350 g)	
• Apretar **3** veces	• Calentar 2 porciones (450-550 g)	
(4) **POP CORN** (palomitas de maíz)		
• Apretar **1** vez	• Cocinar un paquete para microondas de 100g.	Cumplir con atención las instrucciones escritas en el paquete y colocarlo en el plato giratorio.

3.10 - COCCIÓN CONTEMPORÁNEA EN DOS NIVELES

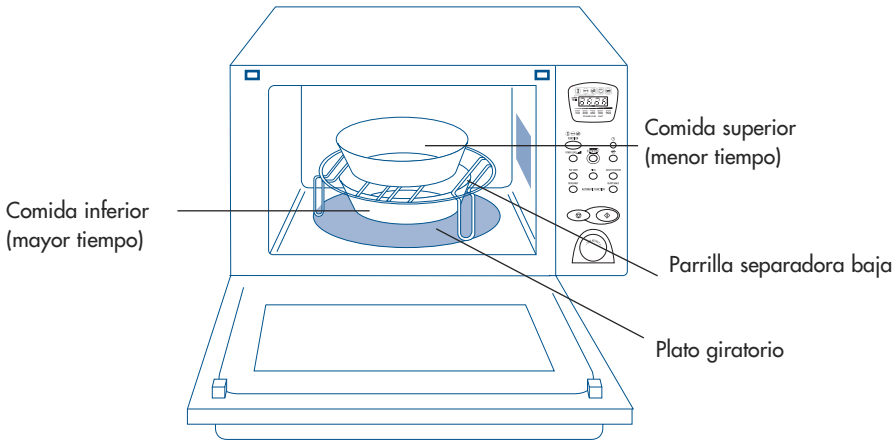
Utilizando la parrilla separadora baja en la función sólo microondas, es posible descongelar, calentar y cocer contemporáneamente alimentos, incluso diferentes, colocados en dos niveles. El sistema especial de doble emisión de microondas permite, en efecto, mejorar la distribución de la energía.

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

1) El tiempo de cocción de los platos que cuecen simultáneamente es diferente de cuando se cuecen uno por uno.
   Controlar siempre, por consiguiente, la tabla de referencia de la pág. 141.

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

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



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

TABLAS DE REFERENCIA PARA LA COCCIÓN EN DOS NIVELES

Tiempo de descongelación

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Nivel de potencia	Minutos	Notas
• Carne molida	arriba	500	(8)	20	Darle la vuelta a la carne tras 10'. Al acabar, dejar
• Carne molida	abajo	500		20	reposar unos 15 minutos
• Pollo troceado	arriba	500	(8)	24	Separar los trozos de carne durante la descongelación. Al aca-
• Estofado	abajo	500		24	bar, dejar reposar unos 15 minutos
• Coliflor	arriba	450	(8)	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

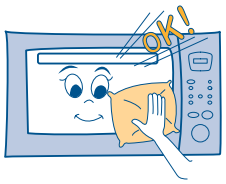
CAPITULO 4: MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

4.1 LIMPIEZA

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

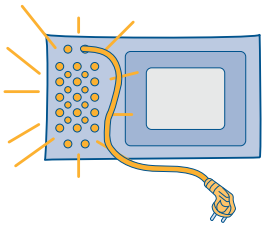
Gracias al especial esmalte con el cual está revestido el espacio interior de tu horno, no se pegan las partículas o salpicaduras de alimento, por lo tanto, la limpieza es particularmente sencilla. Mantener siempre limpio de grasa o salpicaduras, también la tapa salida microondas (C).

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).

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	• 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	• 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	• 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	• 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	• Seleccionar la función correcta o sino disminuir el tiempo de cocción.
El alimento no se cocina uniformemente	• 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.