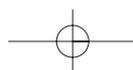


ÍNDICE

| | | |
|--|---|----------|
| CAP. 1 - GENERAL | 1.1 Advertencias importantes para la seguridad | pág. 141 |
| | 1.2 Datos técnicos | pág. 142 |
| | 1.3 Instalación y conexión eléctrica | pág. 143 |
| | 1.4 Accesorios que se entregan junto al aparato | pág. 144 |
| | 1.5 Recipientes a utilizar..... | pág. 145 |
| | 1.6 Reglas y consejos generales para la utilización del horno..... | pág. 146 |
| CAP. 2 - USO DE LOS MANDOS Y PLANTEO DE LAS FUNCIONES | | |
| | 2.1 Cómo regular el reloj | pág. 147 |
| | 2.2 Cómo programar las cocciones..... | pág. 148 |
| | 2.3 Secuencia automática de descongelamiento y cocción | pág. 150 |
| | 2.4 Cómo consultar las recetas pre-memorizadas (botones "funciones automáticas") | pág. 151 |
| | 2.5 Calentamiento rápido | pág. 151 |
| | 2.6 Seguridad niños..... | pág. 151 |
| | 2.7 Botón detiene plato..... | pág. 151 |
| | 2.8 Funcion "Memotime" | pág. 151 |
| CAP. 3 - USO DEL CUECEPASTA CON LA FUNCIÓN <i>Pasta</i> | | |
| | 3.1 Introducción | pág. 153 |
| | 3.2 Procedimiento y configuración de los mandos | pág. 153 |
| | 3.3 Advertencias importantes..... | pág. 156 |
| CAP. 4 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLAS TIEMPOS | | |
| | 4.1 Descongelamiento | pág. 157 |
| | 4.2 Calentamiento..... | pág. 158 |
| | 4.3 Cocinar entradas y primeros platos | pág. 159 |
| | 4.4 Cocinar carne..... | pág. 159 |
| | 4.5 Cocinar guarniciones y verduras | pág. 160 |
| | 4.6 Cocinar pescado | pág. 161 |
| | 4.7 Cocinar tortas y tartas | pág. 161 |
| | 4.8 Calentar/cocinar usando los botones "funciones automáticas" | pág. 162 |
| | 4.9 Cocción contemporánea en dos niveles..... | pág. 163 |
| CAP. 5 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | | |
| | 5.1 Limpieza..... | pág. 165 |
| | 5.2 Mantenimiento | pág. 166 |



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 utilizar").
- 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 derrame bruscamente provocando quemaduras. Para evitarlo, antes de calentar los líquidos, poner una cuchara de plástico resistente al calor o un



fig. 1



fig. 2



fig. 3

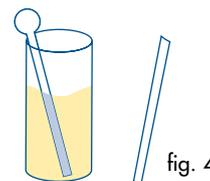
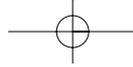


fig. 4



fig. 5



capítulo 1 - general

- bastoncito de vidrio en el recipiente (fig. 4). 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 BENE: cuando se enciende el aparato por primera vez, durante 10 minutos aproximadamente, puede desprenderse un olor a "nuevo" y un poco de humo. La única causa de ello es la presencia de sustancias de protección aplicadas a las resistencias.

1.2 DATOS TÉCNICOS

• CONSUMO ENERGÉTICO (Normas CENELEC HD 376)

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

• POTENCIA PRODUCIDA MICROONDAS: 900W (IEC705)

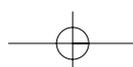
Para más información consultar la placa de características que está en el aparato. Este aparato se ajusta a las Directivas CEE 89/336 y 92/31 sobre la Compatibilidad Electromagnética, y a la Directiva 89/109/CEE sobre los materiales en contacto con alimentos.

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

La potencia producida en watt de su horno se encuentra en la placa de datos colocada en la parte trasera 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.



capítulo 1 - general

1.3 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

- 1) Extraer el horno del embalaje
 - 2) Abrir la puerta y quitar la protección interior que contiene los accesorios como sigue:
 - Extraer los dos elementos de poliestireno que se encuentran en los lados de la cavidad (fig. 6).
 - Ejercer presiones sobre las paredes verticales hacia el exterior en los puntos indicados por las flechas (fig. 7).
 - Extraerlo todo tirando del embalaje y controlando que las paredes verticales salgan correctamente (fig. 8).
 - Extraer también el plato giratorio (I) y sus protecciones. Comprobar que el perno del plato giratorio (D) esté colocado correctamente en la sede específica del centro del plato giratorio.
 - 3) Limpiar el interior con un paño húmedo y suave.
 - 4) Comprobar que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte, verificar que la puerta se abre y se cierra perfectamente.
 - 5) 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.
 - 6) **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 (fig. 9).**
 - 7) 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.
 - 8) Colocar en el centro de la sede circular el soporte (L) y apoyar el plato giratorio (I). 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).**
- 9) 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.
 - 10) Una vez que se ha realizado la instalación, el cable de alimentación tiene que ser accesible.
 - 11) 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.**

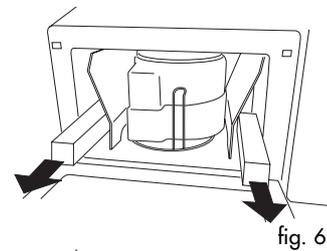


fig. 6

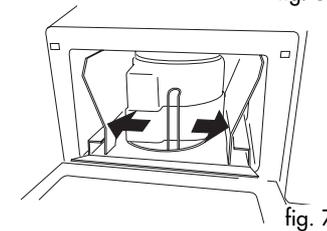


fig. 7

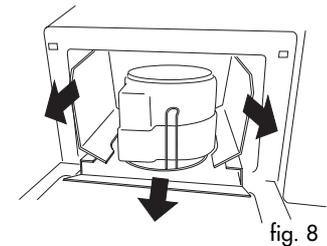


fig. 8

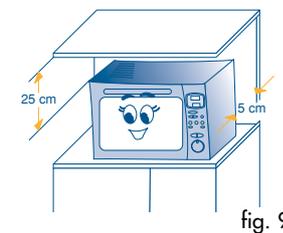


fig. 9



fig. 10

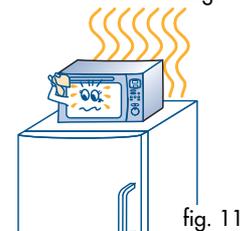
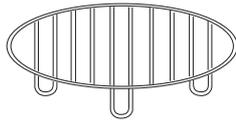


fig. 11



capítulo 1 - general

1.4 SE ENTREGA CON LOS SIGUIENTES ACCESORIOS



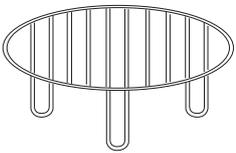
REJILLA BAJA

Función sólo horno ventilado:

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

Función combinada microondas + horno ventilado y microondas + grill (asador)

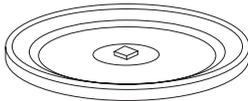
Para la cocción rápida de carne, patatas, algunas tortas que leudan y comidas gratinadas (ej.: lasañas)



REJILLA ALTA

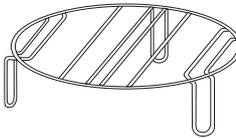
Funciones sólo grill (asador)

para todo tipo de asado



PLATO GIRATORIO

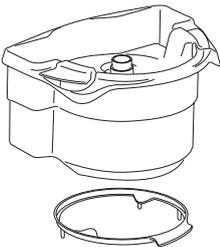
el plato giratorio se usa para todas las funciones



PARILLA DE ALTURA MEDIANA

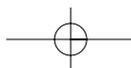
Función sólo microondas

Para todas las clases de cocción en dos niveles contemporáneamente (por ejemplo: grandes cantidades de comida o comidas diferentes)
Consultar las instrucciones en la pág. 163



CUECEPASTA (T) y SOPORTE (M)

Sólo con función pasta. Se debe utilizar con el soporte (M).





capítulo 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.

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

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

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

Si el horno está planteado en las funciones "Sólo horno ventilado" o "Sólo grill (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 microondas" | SI | SI | SI | SI | NO | SI | SI | NO |
| Función "Combinada" | NO | SI | SI | SI | NO | NO | NO | NO |
| Función "Sólo horno ventilado" "Sólo grill (asador)" | NO | SI | SI | SI | SI | NO | NO | SI |



Atención: No utilizar este accesorio con función "Sólo grill (asador)", "Sólo horno ventilado", "Combinada microondas + grill (asador)" o con función "Combinada microondas + horno ventilado), porque podría estropearse por causa de la alta temperatura.



capítulo 1 - general

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) poquísimas grasas durante el procedimiento de la cocción. Dado que es pobre de grasas, la cocción con microondas es considerada muy sana y dietética.

Además, respecto a los sistemas tradicionales, la cocción se realiza a una temperatura menos elevada, por lo que los alimentos, deshidratándose menos, no pierden sus principios nutritivos y conservan mejor los sabores.

Reglas fundamentales para 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, **distribuir las 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.

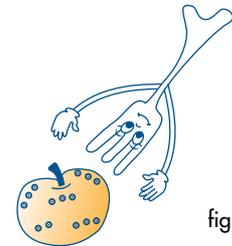


fig. 9

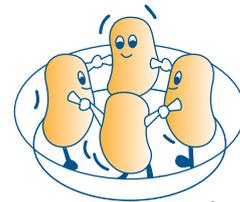


fig. 10

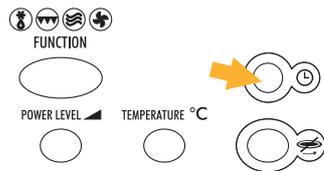


fig. 11

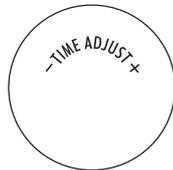
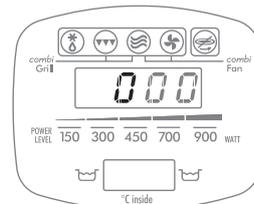
CAPITULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES

2.1 CÓMO REGULAR EL RELOJ

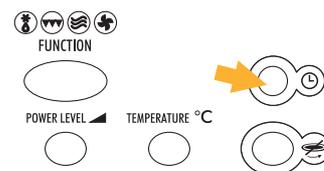
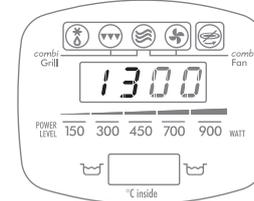
- Cuando se enchufa por primera vez el aparato a la red eléctrica doméstica, o después de una falta de tensión, en el visor aparecerán cuatro guiones (---:---)
Para plantear la hora del día, realizar lo siguiente:



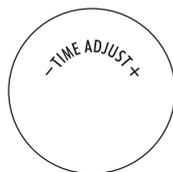
- 1** Apretar el botón ⌚ (6). (En el visor 1 centellean las horas).



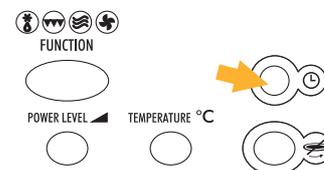
- 2** Plantear la hora deseada girando el selector **TIME ADJUST** (14).
(En el visor 1 centellean las horas).



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



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



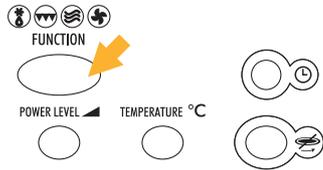
- 5** Apretar el botón ⌚ (6).
(El visor visualiza la hora planteada).



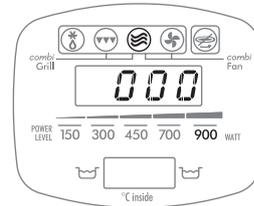
- Si se desea cambiar la hora del cuadrante después que se ha planteado, apretar el botón ⌚ (6) y después proceder a un nuevo planteo de la hora como descrito anteriormente.
- Es posible visualizar la hora actual después de haber puesto en marcha la función planteada apretando el botón ⌚ (6), (la hora se visualiza por 2 segundos).

capítulo 2 - uso de los mandos y las funciones

2.2 CÓMO PROGRAMAR LAS COCCIONES

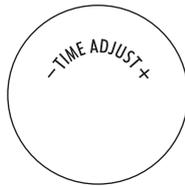


1 Apretar el botón **FUNCTION** (selección funciones) y elegir la función deseada, que se visualizará con el encendido de los relativos indicadores en el visor 1
Las funciones disponibles son:

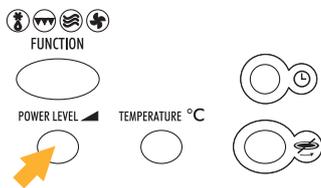


| INDICADOR | FUNCION SELECCIONADA |
|-----------|--|
| | sólo microondas |
| | descongelamiento automático |
| | combinado microondas y horno ventilado |

| INDICADOR | FUNCION SELECCIONADA |
|-----------|---------------------------------------|
| | combinado microondas y grill (asador) |
| | sólo horno ventilado |
| | sólo grill (asador) |
| | cuentaminutos |



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



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



Seleccionar el nivel de potencia de las microondas apretando repetidamente el botón **POWER LEVEL** (5) hasta que la potencia deseada, indicada en números sobre el display 2 (abajo) 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**.

- en la función **combinada microondas + horno ventilado** la potencia microondas máxima que se puede seleccionar es 700 Watt.
- es posible modificar la potencia planteada también durante la cocción, simplemente apretando el botón **POWER LEVEL** (5).

capítulo 2 - uso de los mandos y las funciones



TEMPERATURE °C



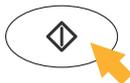
- 4** En las funciones:
combinada microondas + horno
ventilado
sólo horno ventilado



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

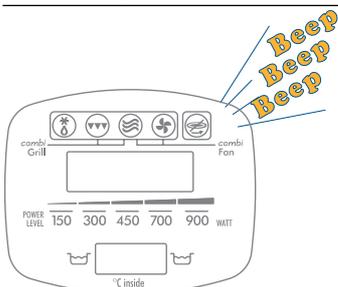
Notas: • cuando arranca la cocción, el visor 2 mostrará el aumento de la temperatura efectiva en el interior del horno.

- una vez alcanzada la temperatura planteada, se escuchará un avisador acústico (3 beep). En el visor 2 quedará la temperatura planteada.
- es posible modificar la temperatura planteada también durante la cocción, simplemente apretando el botón **TEMPERATURE °C** (5) mas veces.



- 5** Poner en funcionamiento el proceso de cocción apretando el botón (13). En el visor 1 aparecerá el cálculo del tiempo que falta para la terminación de la cocción y, si la función lo prevé, la temperatura del horno en el visor 2.

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



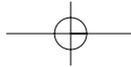
- 6** Cuando termina la cocción, se escucha un avisador acústico (3 beep) cada 30 segundos y en el visor aparece la palabra **END**. Abrir la puerta y sacar el alimento (aparecerá la hora del día, o si el horno está caliente la palabra "**COOL**" ver nota abajo).

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

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

Mientras que se pueda leer "**COOL**" en el visor, el horno aceptará todos los mandos a excepción de los relativos a la función **PASTA**.

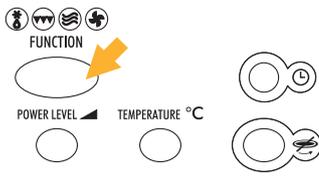
Al final de cada cocción, la bombilla y el ventilador de refrigeración quedarán en función hasta que no se abrirá la puerta del horno.



capítulo 2 - uso de los mandos y las funciones

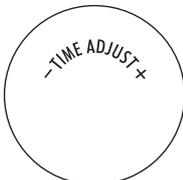
2.3 SECUENCIA AUTOMÁTICA DE DESCONGELAMIENTO Y COCCIÓN

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

- 

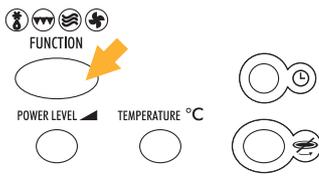
1 Plantear la función **descongelamiento automático** apretando dos veces el botón **FUNCTION** (3) (selección funciones). En el visor aparecerá el indicador relativo al descongelamiento automático.



- 

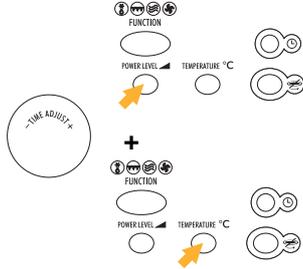
2 Plantear la duración del descongelamiento (en minutos) girando el selector **TIME ADJUST** (14)



- 

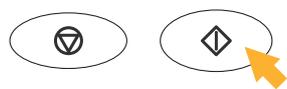
3 Plantear la siguiente cocción seleccionando la función deseada con el botón **FUNCTION** (3) (selección funciones) hasta hacer aparecer los relativos indicadores.
(ej.: función combinada microondas + horno ventilado).



- 

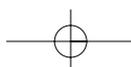
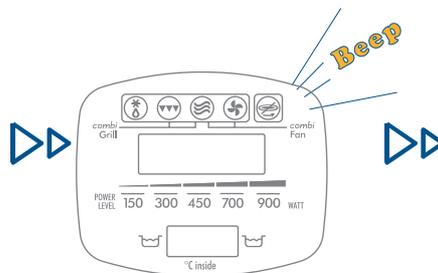
4 Regular la duración de la cocción y, si la función lo prevé, el nivel de potencia microondas y la temperatura horno como indicado en el parágrafo anterior (det. 2.2)



- 

5 Apretar el botón (13).

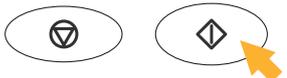
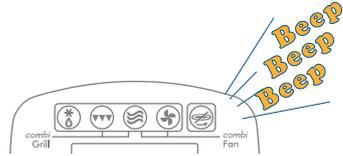
El pasaje de descongelamiento a cocción se señalará con un sonido acústico.





capítulo 2 - uso de los mandos y las funciones

2.4 CÓMO CONSULTAR LAS RECETAS PRE-MEMORIZADAS (BOTONES "FUNCIONES AUTOMÁTICAS")

- 
- 1 Apretar el botón "Funciones automáticas" deseado. (En el visor centellean los indicadores de la duración y de la temperatura pre-plan-teadas 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 el botón  : 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 selector **TIME ADJUST** (14) 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 el botón  (12) durante 5 segundos.
- Se emite un breve sonido: a partir de aquí no se podrán modificar los tiempos de cocción durante el cocinado.
- Para desactivar este dispositivo, mantener pulsada el botón  (12) 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** (15). Esta operación es posible solamente después de haber programado una función de cocción: el led superior derecho empezará a parpadear.

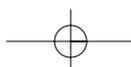
Después de haber pulsado , el led parpadeará 5 veces más, tras ello permanecerá encendido durante todo el tiempo programado; para obtener resultados óptimos, durante la cocción mezclar/dar vueltas a la comida varias veces. La función **DETIENE PLATO**, sigue programada también para la cocción sucesiva hasta que se pulse de nuevo el botón **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** hasta que en el display 2 aparezcan 3 guiones, luego seleccionar el tiempo deseado girando la selector **TIME ADJUST** (14) y poner en funcionamiento con el botón  (13).
- Al final se escuchará 3 beep y en el display 1 aparecerá **end**.



CAPITULO 3 - USO DEL CUECEPASTA

La cocción de la pasta utilizando, con este horno el exclusivo accesorio *Pasta* ha sido analizada con tests sensoriales y químicos en la Universidad de Bologna Sede de Cesena, como se acredita en el certificado adjunto:

COLABORACIÓN ENTRE LA UNIVERSIDAD DE BOLOGNA SEDE DE CESENA Y LA EMPRESA DE LONGHI S.p.A.

PREMISA

La colaboración ha tenido por objeto la evaluación de pasta alimenticia sometida a cocción con el método tradicional en agua hirviendo y utilizando el "Dispositivo y procedimiento para la cocción de un producto alimenticio con microondas" contemplado en la patente número MI2001A002147, de la empresa De Longhi S.p.A.

Descripción de la tecnología utilizada

Durante el estudio experimental se ha utilizado un horno microondas De Longhi, patente citada en la premisa, de uso doméstico equipado con un recipiente específico original para la cocción de la pasta y en especial para la pasta del formato del tipo "espaguetis".

La calidad de la pasta sometida a cocción con dicho aparato ha sido comparada, en condiciones rigurosamente estandarizadas, con la calidad obtenida con los ciclos de cocción en condiciones tradicionales, en agua hirviendo siguiendo las normas aconsejadas por los mejores fabricantes de pasta.

Mediante el uso del dispositivo puesto a punto por la empresa De Longhi y evaluado en este estudio, resulta factible efectuar en condiciones automatizadas la cocción de pasta alimenticia, a partir de la predisposición del sistema de cocción usando agua corriente (fría o previamente calentada), poniendo simplemente la pasta seca dentro de un recipiente específico, suministrado con el horno.

Metodologías de investigación

Los procedimientos analíticos se han orientado hacia la evaluación de algunos aspectos que caracterizan la calidad de la pasta, en términos absolutos y en comparación entre la pasta cocida con la instrumentación De Longhi y en el modo tradicional, siguiendo los procedimientos óptimos comúnmente adoptados en la restauración y en la práctica doméstica.

Las evaluaciones han sido realizadas tanto mediante métodos analíticos de laboratorio, como por medio de medidas instrumentales y también mediante el análisis sensorial efectuado por un panel de catadores formados para ello (panel test).

Las metodologías adoptadas han sido elegidas en base al examen profundo de la literatura nacional e internacional sobre este tema. Se ha utilizado pasta perteneciente a la categoría mercadológica estándar de amplia difusión en el mercado nacional y extranjero.

Resultados obtenidos

Resumiendo, a raíz de los resultados obtenidos, se ha destacado que existe una equivalencia estadística entre la pasta sometida a cocción con las dos metodologías (tradicional e innovadora con microondas) en lo que concierne la absorción del agua por parte del producto tanto en términos de peso como en términos de volumen y de penetración del agua en el interior de la pasta.

El nivel de sustancias orgánicas (principalmente almidón) soltado en el agua de cocción y la modificación de éstos (gelatinización) han resultado significativamente menores en el caso del procedimiento de cocción innovador propuesto por la empresa De Longhi, debido principalmente al menor tiempo durante el cual el producto permanece expuesto a condiciones de alta temperatura (ebullición del agua de cocción). Sin embargo, estadísticamente equivalentes entre los dos métodos de cocción, han resultado los parámetros de calidad de la pasta cuales consistencia, viscosidad superficial (evaluada mediante medios químicos e instrumentales) y color superficial evaluado instrumentalmente.

Por último, el análisis sensorial mediante panel test ha confirmado como muestras de pasta sometida a cocción con las dos metodologías no han resultado significativamente diferentes, considerando descriptores sensoriales cuales la uniformidad de cocción, el gusto, la viscosidad superficial, el engomado, la consistencia y la capacidad de absorción del condimento.

Juicio sobre el procedimiento innovador utilizando el dispositivo De Longhi

Sintéticamente, sobre la base de los resultados obtenidos y brevemente descritos, se puede afirmar que la utilización del horno microondas De Longhi equipado con el dispositivo citado en la patente, resulta idóneo para permitir la obtención, en un sistema automatizado, de un producto de buena calidad y resulta idóneo para las condiciones de utilización características de la restauración casera.

Visto y aprobado
Don Marco Dalla Rosa

Profesor supernumerario de Procesos de la Tecnología de los alimentos.
Ciencias y Tecnologías de los alimentos - Universidad de Bologna



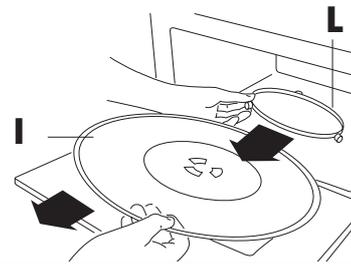
capítulo 3 - uso del cuecepasta

3.1 - INTRODUCCIÓN

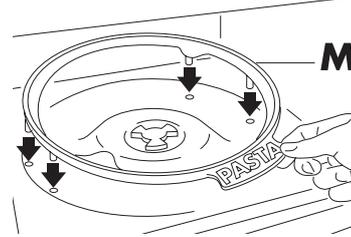
El accesorio cuecepasta es apto para la cocción de cualquier tipo de pasta, mantiene inalteradas las propiedades nutritivas. Este nuevo y exclusivo sistema, además de reducir el tiempo de cocción, facilita la preparación, es decir no hay que pensar en verter la pasta cuando el agua hierve, mezclarla durante la cocción o destaparla para evitar que la espuma se salga. **Antes de la primera utilización, lavar todos los accesorios del cuecepasta con agua y detergente o en el lavavajillas.**

3.2 - PROCEDIMIENTO Y CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

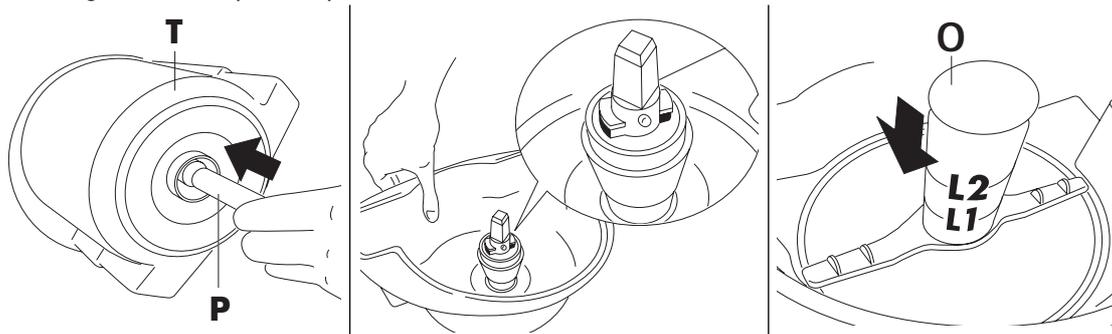
- 1 Extraer el plato giratorio (I) y el relativo soporte con las ruedas (L).



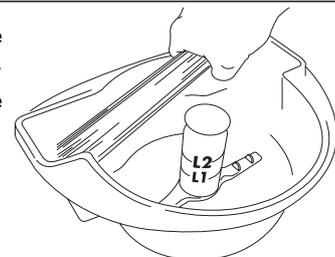
- 2 Colocar el soporte del cuecepasta (M) como se muestra en la figura, metiendo las tres patillas por los tres agujeros del fondo de la cavidad (el término PASTA debe permanecer delante).

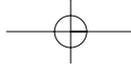


- 3 Meter el eje (P) por el orificio situado en el fondo de la olla (T). Para bloquear el eje es necesario empujarlo hacia arriba y darle vueltas para que los 2 dientes salgan de los ojales (la operación resulta más fácil si se observa el interior de la olla al realizarla). A continuación, introducir el mezclador (O) en su sede central asegurándose de que las aspas no estén en contacto con el fondo ni estén demasiado levantadas.



- 4 Verter la pasta dentro de la olla (T) (máx 400 g) teniendo cuidado de no superar el nivel L2 del mezclador (O). Verter los espaguetis enteros en el espacio específico, como se ilustra en la figura. Asegurarse de que los espaguetis no permanezcan levantados.





capítulo 3 - uso del cuecepasta

- 5** Nivelar la pasta moviendo ligeramente la olla (T). Verter el agua (*) necesaria para recubrir completamente la pasta, hasta llegar a uno de los dos niveles (L1 o L2) del mezclador (O), como se ilustra en las figuras inferiores:

CORRECTO:

| | |
|--|--|
| | <p>La pasta está completamente recubierta por el agua en el nivel L1 (mínimo).</p> |
| | <p>La pasta está completamente recubierta por el agua en el nivel L2 (máximo).</p> |

INCORRECTO:

| | |
|--|--|
| | <p>La pasta no está completamente recubierta por el agua.</p> |
| | <p>El nivel del agua se encuentra entre L1 y L2 (debe estar en L1 o L2).</p> |
| | <p>El nivel del agua supera la cantidad máxima permitida por la función PASTA (por encima del nivel L2).</p> |

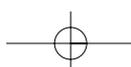
Recordar que el nivel del agua deberá SIEMPRE alcanzar el nivel L1 o el nivel L2 y nunca encontrarse entre ambos.

ATENCIÓN:

- LA PASTA DEBE ECHARSE ABSOLUTAMENTE ANTES DEL AGUA.
- LA PASTA DEBE ESTAR COMPLETAMENTE RECUBIERTA CON AGUA SINO LA PASTA NO RECUBIERTA POR EL AGUA PODRÍA COCERSE DEMASIADO Y PONERSE DE UN COLOR QUEMADO.

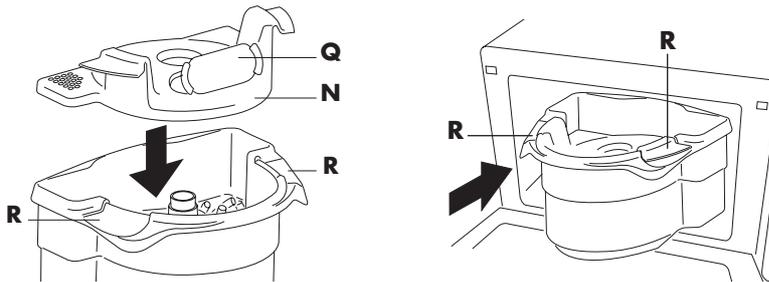
Recordamos que la pasta durante la cocción aumenta mucho de volumen. En caso de alcanzar una cobertura mínima en el nivel L1 (ej. pasta con formato muy voluminoso), aconsejamos pasar al nivel L2.

(*) Se puede utilizar tanto agua a temperatura ambiente (aproximadamente 20°C) como agua caliente (aproximadamente 50°C). Cuanto más caliente esté el agua menor será el tiempo de cocción.



capitulo 3 - uso del cuecepasto

- 6** Añadir la sal y tapar con la tapadera (N) la olla (T). Asegurarse de que el portillo (Q) se abra libremente. Meterlo todo a continuación en el interior del horno, teniendo cuidado de que las manillas (R) permanezcan orientadas hacia la puerta como se indica en la figura. Colocar la olla sobre el soporte del cuecepasto (M), colocado anteriormente (véase el punto 2); en el visor aparecerá el término PASTA. Cerrar la puerta.

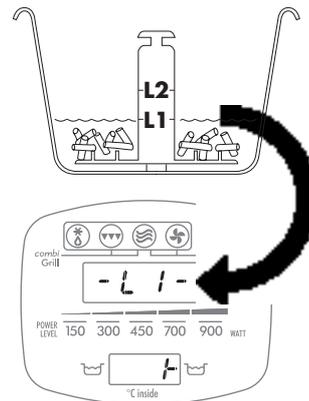


aproximadamente 50°C

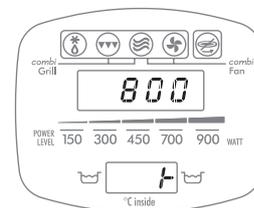


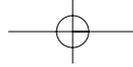
- 7** Seleccionar el botón relativo a la temperatura del agua (el rojo en caso de haber vertido agua caliente, aproximadamente 50°C; el azul para el agua a temperatura ambiente, aproximadamente 20°C). Programar el nivel del agua alcanzado en la olla (-L1- o -L2-) pulsando varias veces el mismo botón.

Si se pulsa el botón rojo, el visor visualizará el icono que indica que se ha seleccionado una cocción con agua caliente.

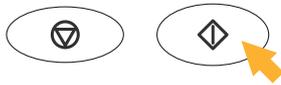


- 8** Seleccionar el tiempo de cocción escrito en el paquete de pasta utilizado (ej. 8 minutos), girando el selector **TIME ADJUST** (8).





capítulo 3 - uso del cuecepasta



- 9 Pulsar el botón  (13) para que pueda empezar la cocción.



El horno calculará automáticamente el tiempo TOTAL necesario para calentar el agua y realizar la cocción. Este tiempo se visualizará inmediatamente en el visor.

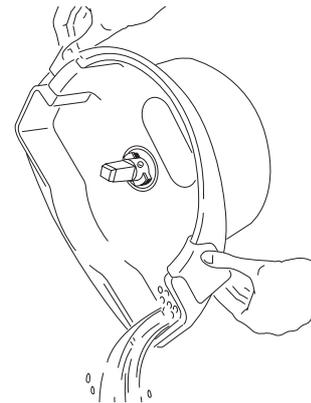
Al principio el mezclador no se mueve. Empezará a girar automáticamente al llegar a la mitad de la cocción aproximadamente.

Cuando falte 1 minuto para el final, el horno emitirá un "beep" sonoro. Indica que el tiempo está a punto de acabarse y que por lo tanto es aconsejable extraer el recipiente para probar la pasta (por el portillo Q); cuidado con las salidas de vapor.

Si la pasta está ya cocida, pulsar el botón  (7) para interrumpir el programa de cocción restante. Si la pasta está aún demasiado al dente, dejar que acabe la cocción completando el minuto restante pulsando el botón .

Cuando transcurre el minuto, el horno emitirá otros 3 beeps y en el visor aparecerá el término "END". Se podrá extraer el recipiente para escurrir la pasta o para controlar de nuevo el grado de cocción:

Si la pasta está lista, pulsar el botón  (7); escurrir la pasta cogiendo bien las manillas (R – S) e inclinar el recipiente hacia delante hacia la izquierda para que el agua pueda salir por los agujeros situados en el lado izquierdo de la tapadera (véase la figura que aparece al lado). Quitar la tapadera, levantándola por las asas (S) (cuidado con la salida de vapor), extraer el mezclador, verter la pasta y condimentar.



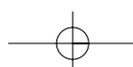
Si la pasta no resultase aún cocida para su gusto, se puede prolongar la cocción metiendo de nuevo el recipiente en el horno, cerrar la puerta (en el visor aparecerá "000" parpadeando) y programar algún minuto más girando el selector **TIME ADJUST** (8) y pulsar el botón .

3.3 - ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se utiliza el accesorio cuecepasta, habrá que considerar siempre lo siguiente:

- Tener cuidado al sacar la olla del horno y al escurrir la pasta: el plástico puede parecer estar frío pero las salidas de vapor pueden producir quemaduras. Aconsejamos utilizar, eventualmente, guantes de cocina.
- No apoyar el accesorio sobre fuentes de calor o sobre el horno cuando está funcionando.
- No cocer la pasta inmediatamente después de haber utilizado el horno con una función combinada o con la función grill: la temperatura en el horno podría ser demasiado alta y estropearía la olla.
- **Mientras que se pueda leer "COOL" en el visor, el horno aceptará todos los mandos a excepción de los relativos a la función PASTA.**
- Asegurarse de que el portillo (Q) de la tapadera se abra libremente y mantenerlo siempre limpio.
- Usar el cuecepasta para cocer la pasta respetando las indicaciones facilitadas en el manual. No utilizarlo para otros fines.
- No utilizar nunca el cuecepasta vacío sin agua ni pasta.
- Tras haber colocado el accesorio cuecepasta en el interior del horno, no se podrán programar otras funciones.

Para la limpieza del accesorio, véase el párrafo 5.1 de la página 165.



CAPITULO 4 - USO DEL HORNO: SUGERENCIAS Y TABLA TIEMPOS

4.1 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 más 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 bandeja.
- Se aconseja dividir los trozos de carne y meterlos uno a uno en su propia bolsa antes de congelar. Esto permitirá ahorrar tiempo en la descongelación.
- Inmediatamente después de la descongelación, antes de empezar la cocción, es importante respetar los tiempos de reposo: por tiempo de reposo (en minutos) se considera el tiempo que el alimento se debe dejar reposar para permitir una última difusión de la temperatura dentro del mismo.

TABLA TIEMPOS DE DESCONGELAMIENTO EN FUNCION "DESCONGELAMIENTO AUTOMATICO"

| TIPO | CANTIDAD | DURACION (minutos) | NOTAS/CONSEJOS | PARRILLA A UTILIZAR | TIEMPO DE REPOSO |
|--|----------|---|---|---------------------|------------------|
| CARNE | | | | | |
| • Asados (cerdo, buey, ternera, etc.) | 1 kg | 19 - 21 | Girar completamente la carne a mitad de la descongelación Vedi nota * | Ninguna | 20 |
| • Bistecs, chuletas, lonchas | 200 gr | 4 - 6 | | Ninguna | 5 |
| • Estofados, goulasch | 500 gr | 10 - 12 | | Ninguna | 10 |
| • Carne picada | 250 gr | 5 - 7 | | Ninguna | 15 |
| | 500 gr | 10 - 12 | | Ninguna | 15 |
| • Hamburguesa | 200 gr | 5 - 7 | | Ninguna | 10 |
| • Salchicha | 300 gr | 6 - 8 | | Ninguna | 10 |
| AVES | | | | | |
| • Pato, pavo | 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. | Ninguna | 20 |
| • Pollo entero | 1,5 kg | 25 - 27 | | Ninguna | 20 |
| • Pollo troceado | 850 gr | 13 - 15 | | Ninguna | 10 |
| • Pechuga de pollo | 300 gr | 8 - 10 | | Ninguna | 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 descongelación | Ninguna | 7 |
| • Rodajas | 400 gr | 8 - 10 | | Ninguna | 7 |
| • Entero | 500 gr | 10 - 12 | | Ninguna | 7 |
| • Gambas | 400 gr | 8 - 10 | | Ninguna | 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. Respetar el tiempo de reposo. La nata se extrae de su recipiente y se coloca en un plato. | Ninguna | 10 |
| • Queso | 250 gr | 5 - 7 | | Ninguna | 15 |
| • Nata | 200 ml | 7 - 9 | | Ninguna | 5 |
| PAN | | | | | |
| • 2 panecillos medianos | 150 gr | Colocar el pan directamente sobre el plato giratorio. | Ninguna | 3 | |
| • 4 panecillos mediano | 300 gr | | 1 - 2 | Ninguna | 3 |
| • Pan cortado | 250 gr | | 2 - 4 | Ninguna | 3 |
| • Pan integral cortado | 250 gr | | 2 - 4 | Ninguna | 3 |
| FRUTA | | | | | |
| • Fresas, ciruelas, cerezas, grosellas, albaricoques | 500 gr | 8 - 10 | Mezclar 2 - 3 veces | Ninguna | 10 |
| • Frambuesas | 300 gr | 5 - 7 | Mezclar 2 - 3 veces | Ninguna | 10 |
| • Moras | 250 gr | 3 - 5 | Mezclar 2 - 3 veces | Ninguna | 6 |

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

capítulo 4 - uso del horno: sugerencias y tabla tiempos

4.2 CALENTAR

Calestar 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 calentarlos.

Atención: algunas comidas pueden calentarse rápidamente usando las recetas memorizadas "FUNCIONES AUTOMÁTICAS" (ver tabla de pág. 162).

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 | |

capítulo 4 - uso del horno: sugerencias y tabla tiempos

4.3 - COCINAR ENTRANTES, PRIMEROS PLATOS

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

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

| TIPO | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | TEMPERATURA | DURACION minutos | NOTAS / CONSEJOS | PARRILLA A UTILIZAR |
|-----------------------------|------------------|---|-------------------|-------------|------------------|---|---------------------|
| • Lasañas | 1100 gr |  +  | 900 900 | - - | 8 + 8 | Tiempos obtenidos con pasta cruda. Si la pasta está precocinada son suficientes 8 min. de cocción combinada con MICROGRILL. | Baja |
| • Gnocchi a la romana | 600 gr |   | 900 | - | 12 | Evitar amontonarlos demasiado. | Baja |
| • Pastel de macarrones | 1500 gr |   | 900 | - | 8 | La pasta se hierve antes y separadamente. | Baja |
| • Risotto | 300 gr. de arroz |  | 900 | - | 12-15 | Los ingredientes se ponen todos juntos en un recipiente adaptado para microondas y se tapa con película transparente (para 300 gr. de arroz se necesitan 750 gr. de caldo con el microondas a potencia máxima durante 12 - 15 minutos). | Ninguna |
| • Pizza | 800 gr |  | - | 200°C | 30 | Hacer la pizza con papel de horno directamente sobre la parrilla (el horno se tiene que precalentar). | Baja |
| • Quiche Lorraine fresca | 800 gr |  | - | 160°C | 40 | Utilizar un molde con gancho. El horno se tiene que precalentar. | Baja |
| • Quiche Lorraine congelada | 550 gr |  | - | 190° | 45 | Apoyar en el fondo de una fuente metálica (precalentar el horno). | Baja |

3.4 - COCINAR CARNE

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

| TIPO | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | TEMPERATURA | DURACION minutos | NOTAS / CONSEJOS | PARRILLA A UTILIZAR |
|------------------------|----------|---|-------------------|-------------|------------------|--|---------------------|
| • Asados (cerdo, buey) | 1000 gr |   | 450 | 190°C | 35-40 | Dejar un poco de grasa alrededor para evitar que se seque. No condimentar demasiado. | Baja |
| • Albóndigas | 800 gr |   | 450 | 180°C | 22-25 | Amasar 500 gr. de carne de buey picada con huevo, jamón, pan rallado, etc. Añadir un poco de aceite de oliva y un poco de vino blanco. | Baja |
| • Albóndigas | 900 gr |  | 700 | - | 20 | * | Ninguna |
| • Pollo entero | 1200 gr |   | 700 | 190°C | 40 | ** | Baja |
| • Pollo troceado | 850 gr |   | 700 | 190°C | 25 | Durante la cocción mezclar 1 vez. | Baja |
| • Brochetas | 600 gr |   | 450 | 180°C | 17-20 | Girar a mitad de cocción. | Baja |
| • Goulash | 1500 gr |  | 900 | - | 30-35 | Cocinar tapado y mezclar 2 - 3 veces. | Ninguna |
| • Pechugas de pollo | 500 gr |  | 700 | - | 10-15 | Girar a mitad de cocción. | Ninguna |
| • 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 solo en la parte alta del horno. | Alta |
| • Salchichas | 3 trozos |  | - | - | 10-12 | Precalentar el horno por 3 minutos. Dar vuelta a mitad de la cocción, dado que la resistencia del asador funciona solo en la parte alta del horno. | Alta |
| • Hamburguesa | 3 trozos |  | - | - | 10-12 | Precalentar el horno por 3 minutos. Dar vuelta a mitad de la cocción, dado que la resistencia del asador funciona solo en la parte alta del horno. | Alta |

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

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

capítulo 4 - uso del horno: sugerencias y tabla tiempos

4.5 - 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: los tiempos de cocción en la tabla tienen valor puramente indicativo y son en función del peso, de la temperatura inicial del alimento y también de la consistencia y de la estructura.

| TIPO | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | TEMPERATURA | DURACION minutos | NOTAS / CONSEJOS | PARRILLA A UTILIZAR |
|-------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|-------------|------------------|---|---------------------|
| • Espárragos | 500 gr | | 900 | - | 8-9 | Cortar a trozos de 2 cm. | Ninguna |
| • Alcachofas | 300 gr | | 900 | - | 10-11 | Es preferible utilizar cabezuelas de alcachofa. | Ninguna |
| • Judías | 500 gr | | 900 | - | 10-11 | Trocear. | Ninguna |
| • Coles | 500 gr | | 900 | - | 6-7 | Dividir por flores. | Ninguna |
| • Coles de Bruselas | 500 gr | | 900 | - | 6-7 | Dejarlas enteras. | Ninguna |
| • Col blanca | 500 gr | | 900 | - | 6-7 | Dejarlas enteras | Ninguna |
| • Col roja | 500 gr | | 900 | - | 6-7 | Dejarlas enteras | Ninguna |
| • Zanahorias | 500 gr | | 900 | - | 8-9 | Trocear uniformemente. | Ninguna |
| • Coliflor | 500 gr | | 900 | - | 10-11 | Dividir en racimos. | Ninguna |
| • Coliflor con bechamel | 1000 gr | + | 900 | - | 7 + 10 | Tiempos obtenidos con coliflor cruda. Si está precocinada bastan 10' de combinado con grill | Baja |
| • Apio | 500 gr | | 900 | - | 6-7 | Trocear. | Ninguna |
| • Berenjenas | 800 gr | | 900 | - | 5-6 | Cortar a cubitos. | Ninguna |
| • Berenjenas asadas | 4 fetas | | - | - | 9-11 | Precalentar 3 min. Girar a mitad de cocción. | Alta |
| • Berenjenas a la parmesana | 1300 gr | | 900 | - | 7-9 | Las berenjenas se pueden preparar antes fritas o asadas. | Baja |
| • Puerros | 500 gr | | 900 | - | 5-6 | Dejarlo entero. | Ninguna |
| • Setas y champiñones | 500 gr | | 900 | - | 5-6 | Dejar enteros y tapar. No necesitan agua | Ninguna |
| • Cebolla | 250 gr | | 900 | - | 4-5 | Enteras de la misma medida. No necesitan agua. | Ninguna |
| • Espinacas | 300 gr | | 900 | - | 5-6 | Lavarlas, escurrirlas. | Ninguna |
| • Guisantes | 500 gr | | 900 | - | 9-10 | | Ninguna |
| • Hinojo | 500 gr | | 900 | - | 11-12 | Cortar a cuartos. | Ninguna |
| • Tomates gratinados | 800 gr | | 450 | - | 9-11 | Es preferible que sean de la misma dimensión. | Baja |
| • Pimientos | 500 gr | | 900 | - | 8-9 | Trocear. | Ninguna |
| • Pimientos asados | 4 cuartos | | - | - | 9-11 | Precalentar 3 min. Girar a mitad de cocción. | Alta |
| • Peperoni ripieni | 1400 gr | + | 900 900 | - | 8 + 9 | Se aconsejan los bajos y anchos | Baja |
| • Patatas | 500 gr | | 900 | - | 7-8 | Trocear uniformemente. | Ninguna |
| • Patatas asadas (frescas) | 500 gr | | 450 | 190°C | 25-30 | Mezclar 2 - 3 veces. | Baja |
| • Patatas asadas (congeladas) | 900 gr | | 450 | 200°C | 35-40 | Mezclar 2 - 3 veces | Baja |
| • Patatas gratinadas | 1100 gr (tot.) | | 700 | 190°C | 20 | * | Baja |
| • Calabacines | 500 gr | | 900 | - | 6-7 | Dejarlas enteras | Ninguna |

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

capítulo 4 - uso del horno: sugerencias y tabla tiempos

4.6 - COCINAR PESCADO

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

| TIPO | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | TEMPERATURA | DURACION minutos | NOTAS / CONSEJOS | PARRILLA A UTILIZAR |
|--------------------|----------|---------|-------------------|-------------|------------------|--|---------------------|
| • Filetes | 300 gr | | 700 | - | 5-7 | Tapar con película | Ninguna |
| • Lonchas | 300 gr | | 700 | - | 7-9 | Tapar con película | Ninguna |
| • Entero | 500 gr | | 700 | - | 8-10 | Tapar con película | Ninguna |
| • Entero | 250 gr | | 700 | - | 5-7 | Tapar con película | Ninguna |
| • Rodajas | 400 gr | | 700 | - | 7-9 | Tapar con película | Ninguna |
| • Gambas | 500 gr | | 700 | - | 7-9 | Tapar con película | Ninguna |
| • Pescado al horno | 600 gr | | 150 | 190° | 30 | Agregar aceite, un diente de ajo y una gota de vino blanco. No cubrir. | Baja |

4.7 - COCINAR DULCES Y TARTAS

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

| TIPO | CANTIDAD | FUNCIÓN | NIVEL DE POTENCIA | TEMPERATURA | DURACION minutos | NOTAS / CONSEJOS | PARRILLA A UTILIZAR |
|----------------------|----------|---------|-------------------|-------------|------------------|-------------------------------|---------------------|
| • Tarta de avellanas | 1100 gr | | 150 | 170°C | 25-30 | Utilizar una fuente. | Baja |
| • Tarta Quark | 1500 gr | | 450 | 160°C | 35-40 | Utilizar una fuente. | Baja |
| • Tarta de mermelada | 700 gr | | - | 160°C | 40 | Utilizar un molde metálico | Baja |
| • Plum cake | 950 gr | | - | 160°C | 90 | Utilizar un molde rectangular | Baja |
| • Tarta margarita | 700 gr | | - | 160°C | 40 | Utilizar un molde metálico | Baja |
| • Tarta de nueces | 650 gr | | - | 160°C | 40 | Utilizar un molde metálico | Baja |
| • Egg custard | 750 gr | | 900 | - | 16 | * | Ninguna |
| • Sponge cake | 475 gr | | 900 | - | 6 | * | Baja |
| • Sponge cake | 710 gr | | 150 | 160°C | 30 | ** | Baja |

- * Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción de acuerdo a las normas IEC 705, par. 17.3 respectivamente prueba A y prueba B. Mayores indicaciones, también relativas a otras Pruebas de Prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2.
- ** Estas indicaciones son aptas para realizar la prueba E de cocción en combinado de acuerdo al Proyecto de Norma (3a edición de IEC 705) contenido en el documento IEC59H/69/CD. Acordarse de calentar el horno en sólo "fan" con la rejilla baja colocada. Mayores informaciones también con respecto a otras Pruebas de Prestación de acuerdo a la Norma IEC 705 están indicadas en la tabla de pág. 2.



capítulo 4 - uso del horno: sugerencias y tabla tiempos

4.8 - CALENTAR/COCINAR USANDO LOS BOTONES "FUNCIONES AUTOMÁTICAS"

Los botones "FUNCIONES AUTOMÁTICAS" 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 |
|--|---|---|
| (7) 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. |
| (8) 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> | 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. |
| <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) | |
| (9) PIZZA | <i>y platos precocidos 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> | Colocar la pizza directamente sobre la rejilla baja. Colocar el paquete sobre el plato giratorio, teniendo cuidado de quitar eventuales cubiertas (film, bolsitas). En el caso en que el paquete no fuera apto para el microondas (por ej.: recipientes metálicos), sacar el alimento del paquete y ponerlo en un plato. Calentar colocándolo en el plato giratorio sin cubrirlo. |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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) | |



capítulo 4 - uso del horno: sugerencias y tabla tiempos

4.9 - COCCIÓN CONTEMPORÁNEA EN DOS NIVELES

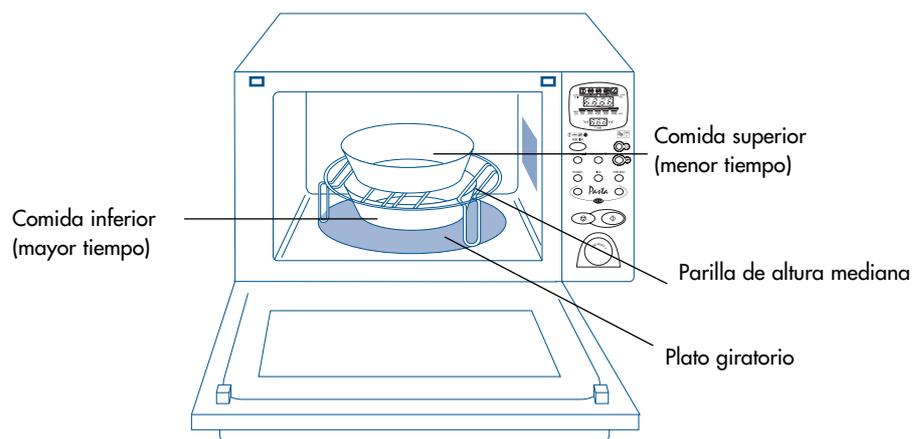
Utilizando la parrilla de altura mediana en la función sólo microondas, es posible descongelar, calentar y cocer contemporáneamente alimentos, incluso diferentes, colocados en dos niveles. El sistema especial de doble emisión de microondas permite, en efecto, mejorar la distribución de la energía.

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

- 1) El tiempo de cocción de los platos que cuecen simultáneamente es diferente de cuando se cuecen uno por uno.
Controlar siempre, por consiguiente, la tabla de referencia de la pág. 164.

| Tiempos de cocción simultánea | |
|--|-------------|
| Patatas (Arriba) | 16 min |
| Goulash (Abajo) | 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 DE ALTURA MEDIANA la comida que necesita menos tiempo en la cocción: de esa forma será más fácil sacar el envase superior. Quitar la parrilla y completar la cocción de la comida de abajo.



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

capítulo 4 - uso del horno: 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 5 - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

5.1 LIMPIEZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El motor del plato giratorio está sellado. Aunque, cuando se limpia el fondo, tener cuidado para que el agua no pueda penetrar por debajo del perno del plato giratorio (D) y para que no salga agua por los agujeros situados en el fondo del horno (véase la figura).

Cómo limpiar el accesorio cuecepastas.

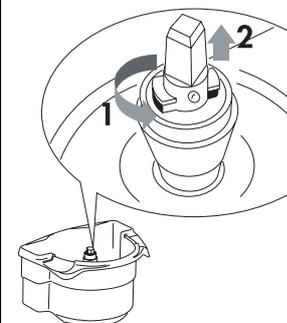
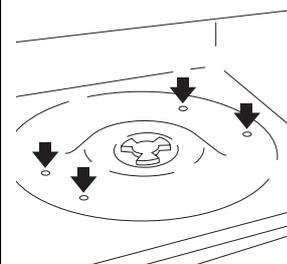
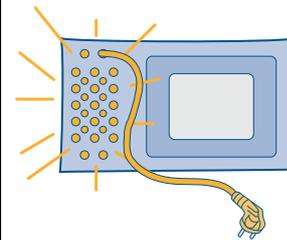
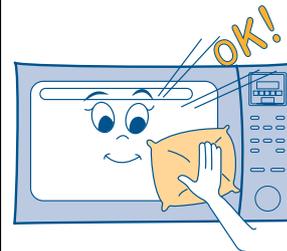
La olla (T), la tapadera (N) y el mezclador (O) pueden lavarse en el lavavajillas.

Aconsejamos extraer el eje central (P) de la olla.

El eje central (P) está encajado en la olla (T). Sin embargo, para limpiarlo, se puede extraer, dándole vueltas para que coincidan las aletas con los relativos agujeros, y ejerciendo una leve presión hacia abajo.

Asegurarse de que el portillo (Q) de la tapadera (N) pueda libremente girar / abrirse y mantenerlo siempre limpio, mantener también limpios los agujeros para escurrir el agua.

Asegurarse de que los accesorios estén perfectamente secos antes de realizar una nueva cocción.



capítulo 5 - mantenimiento y limpieza

5.2 MANTENIMIENTO

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

| PROBLEMA | CAUSA/REMEDIOS |
|--|--|
| El aparato no funciona | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| No se puede programar la función PASTA, no aparece el término PASTA | <ul style="list-style-type: none"> • Asegurarse de que el soporte pasta (M) esté correctamente colocado en el fondo del horno y que las patillas coincidan con los relativos agujeros. Situar correctamente la olla sobre el soporte pasta (M). |
| La pasta se pone de un color quemado al final de la cocción. | <ul style="list-style-type: none"> • Asegurarse de que la pasta, al principio de la cocción, esté recubierta completamente por el agua. |

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.