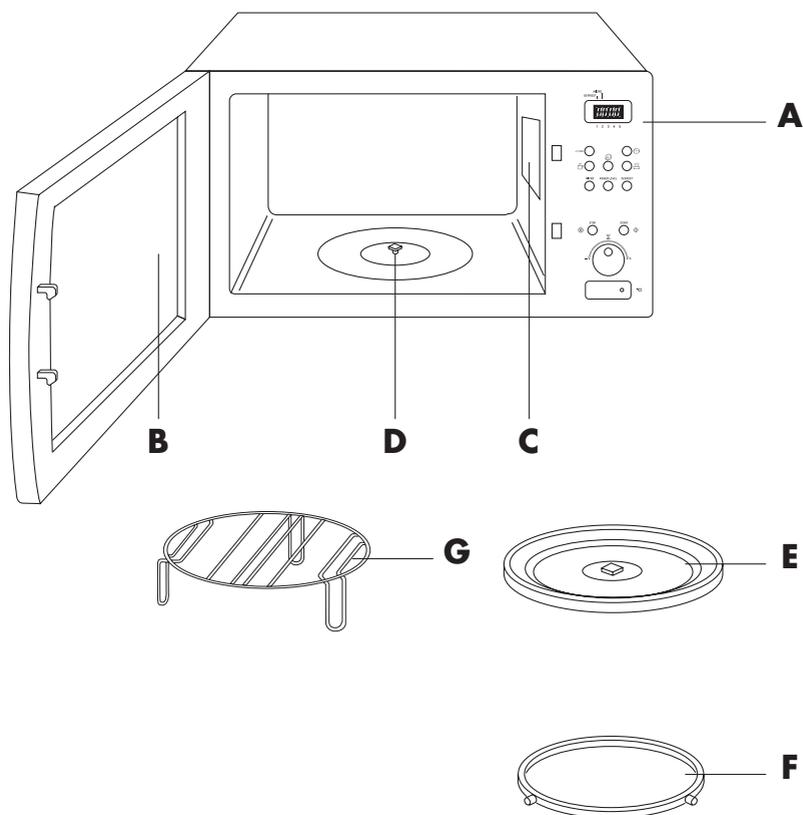


ÍNDICE

CAP. 1 - GENERAL	1.1 Descripción.....pag. 139
	1.2 Descripción del panel de mandos.....pag. 140
	1.3 Instalación empotradapag. 141
	1.4 Advertencias importantes para la seguridadpag. 144
	1.5 Datos técnicos.....pag. 145
	1.6 Instalación y conexión eléctricapag. 145
	1.7 Recipientes a utilizarpag. 146
	1.8 Cómo obtener los mejores resultados de su hornopag. 147
	1.9 Reglas y consejos generales para la utilización del horno..pag.148
CAP. 2 - USO DE LOS MANDOS	
	2.1 Cómo regular el reloj.....pag. 149
	2.2 Cocción contemporánea en dos nivelespag. 150
	2.3 Cómo programar la descongelación automáticapag. 152
	2.4 Cómo programar el horno para mantener caliente la comida, calentar, cocer.pag. 154
	2.5 Utilizar la función sólo microondas para mantener calientes los alimentospag. 155
	2.6 Utilizar la función sólo microondas para calentar.....pag. 155
	2.7 Utilizar la función sólo microondas para cocinar.....pag. 157
	2.8 Programar varias operaciones secuenciadas.....pag. 160
	2.9 Utilizar los mandos "Funciones prememorizadas"pag. 161
	2.10 Programa de 1 a 6 minutos a la máxima potencia.....pag. 162
	2.11 Seguridad para niños.....pag. 162
CAP. 3 – MANTENIMIENTO E LIMPIEZA	
	3.1 Limpieza.....pag. 163
	3.2 Mantenimientopag. 164

CAPITULO 1- GENERAL

1.1 DESCRIPCIÓN



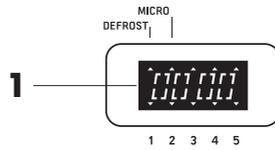
- A** Panel de mandos
- B** Lado interior de la puerta
- C** Tapa de salida de las microondas
- D** Perno del plato giratorio

- E** Plato giratorio
- F** Soporte del plato giratorio
- G** Parilla

1.2 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

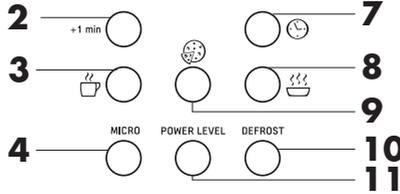
1. Visor.

En este cuadrante se puede visualizar un reloj de 24 horas, los tiempos de cocción programados, las funciones elegidas (indicadores superiores) y el nivel de microondas seleccionado (indicadores inferiores).



2. Mando +1 Min

Pulsar este mando para programar automáticamente un minuto de microondas a la máxima potencia. Cada pulsación sobre el mando hace aumentar el tiempo de 30 segundos hasta un máximo de 6.



3 - 8 - 9:

Mandos "Funciones pre-memorizadas":

Pulsar uno de estos mandos para preparar bebidas calientes, platos rápidos, pizzas congeladas y platos precocinados congelados.

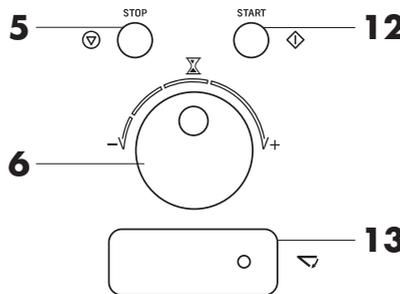
4. Mando MICRO:

cocción con microondas.

Pulsar este mando para cocer o calentar los alimentos.

5. Mando STOP: Anulación.

Pulsar este mando para interrumpir la cocción o cancelar los tiempos de cocción programados.



6. Selector : tiempos de cocción

Usar este selector para programar el tiempo de cocción o la hora.

7. Mando : regulación del reloj.

Pulsar este mando para actualizar la hora y para visualizar el reloj durante el funcionamiento del horno.

10. Mando DEFROST:

congelación automática.

Pulsar este mando para descongelar los alimentos.

11. Mando POWER LEVEL:

Nivel de potencia de las microondas

Pulsar este mando para seleccionar la potencia de microondas deseada.

Los niveles de potencia de los microondas disponibles son los siguientes:

1 - 150 W

2 - 300 W

3 - 450 W

4 - 700 W

5 - 900 W

12. Mando START:

puesta en marcha.

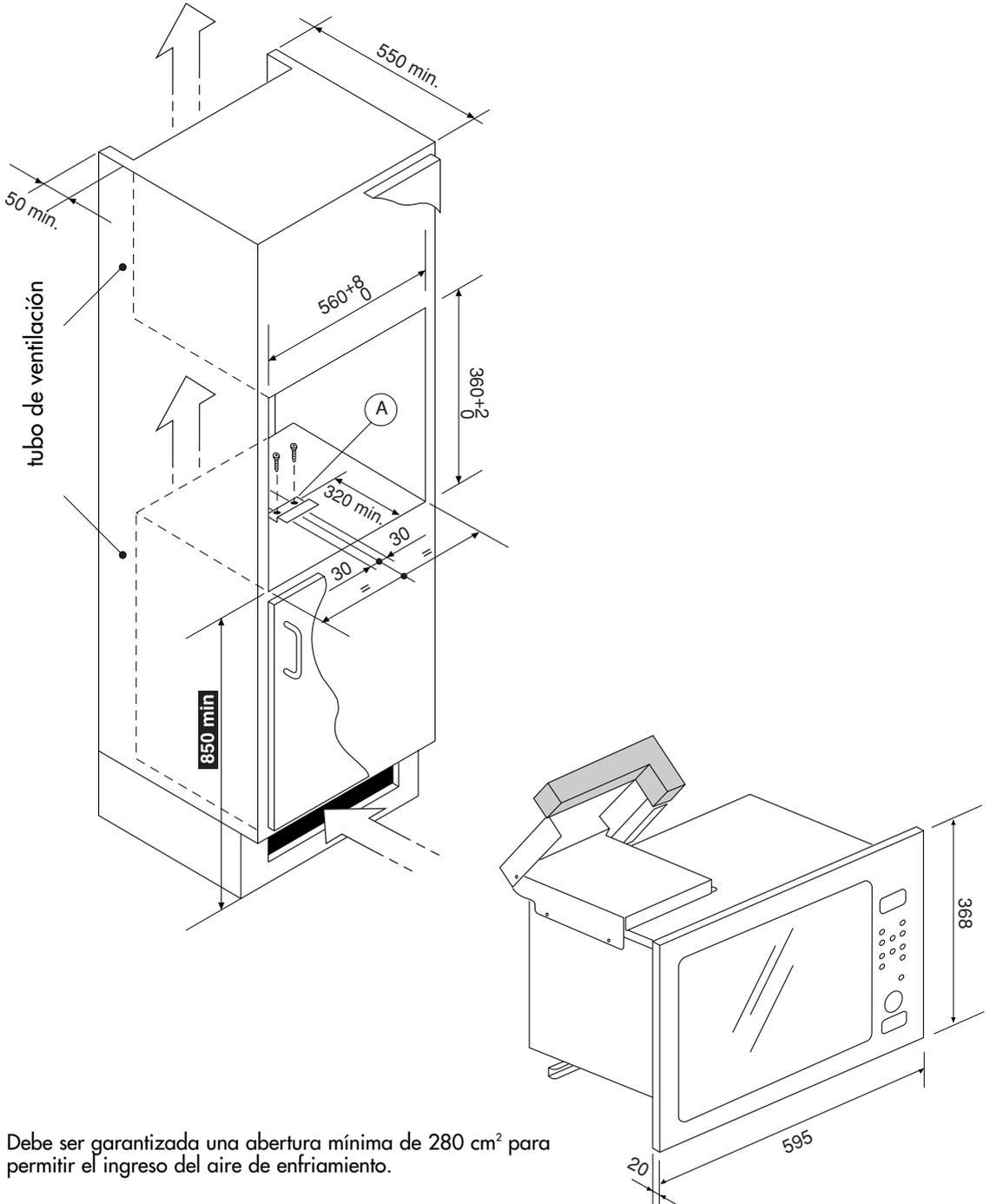
Pulsar este mando para poner a funcionar el horno, tras haber seleccionado la función y los tiempos deseados.

13. Botón para abrir la puerta

1.3 INSTALACIÓN EMPOTRADA

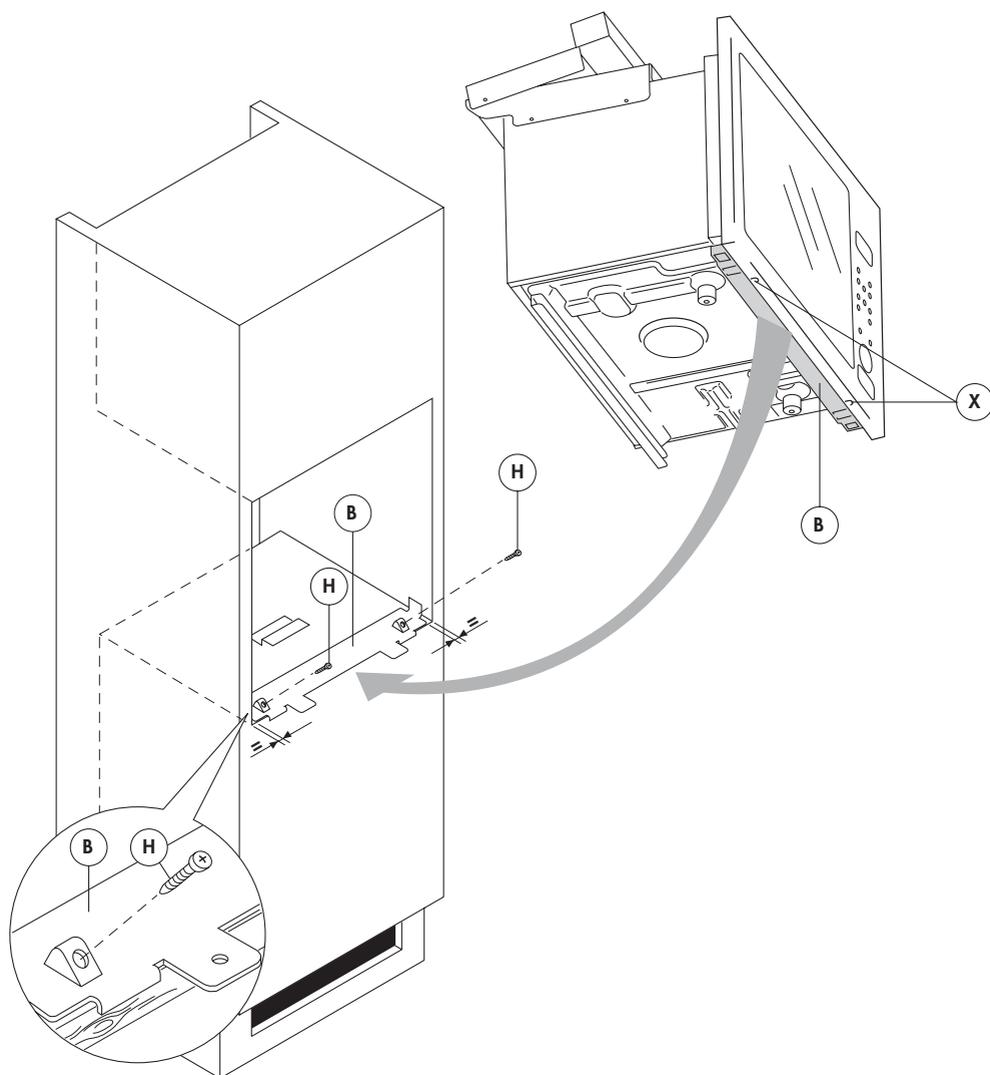
Dentro del horno encontrará un sobre que contiene el material necesario para el montaje: Extraer el sobre. ANTES DE INSTALAR EL HORNO, QUITAR LOS ANGULOS DE PROTECCIÓN DE PLASTICO COLOCADOS EN EL VIDRIO PUERTA (SI SON PREVISTOS)

1. Fijar la aleta (A) con los dos tornillos de 13 mm (todo se encuentra en el sobre accesorios).



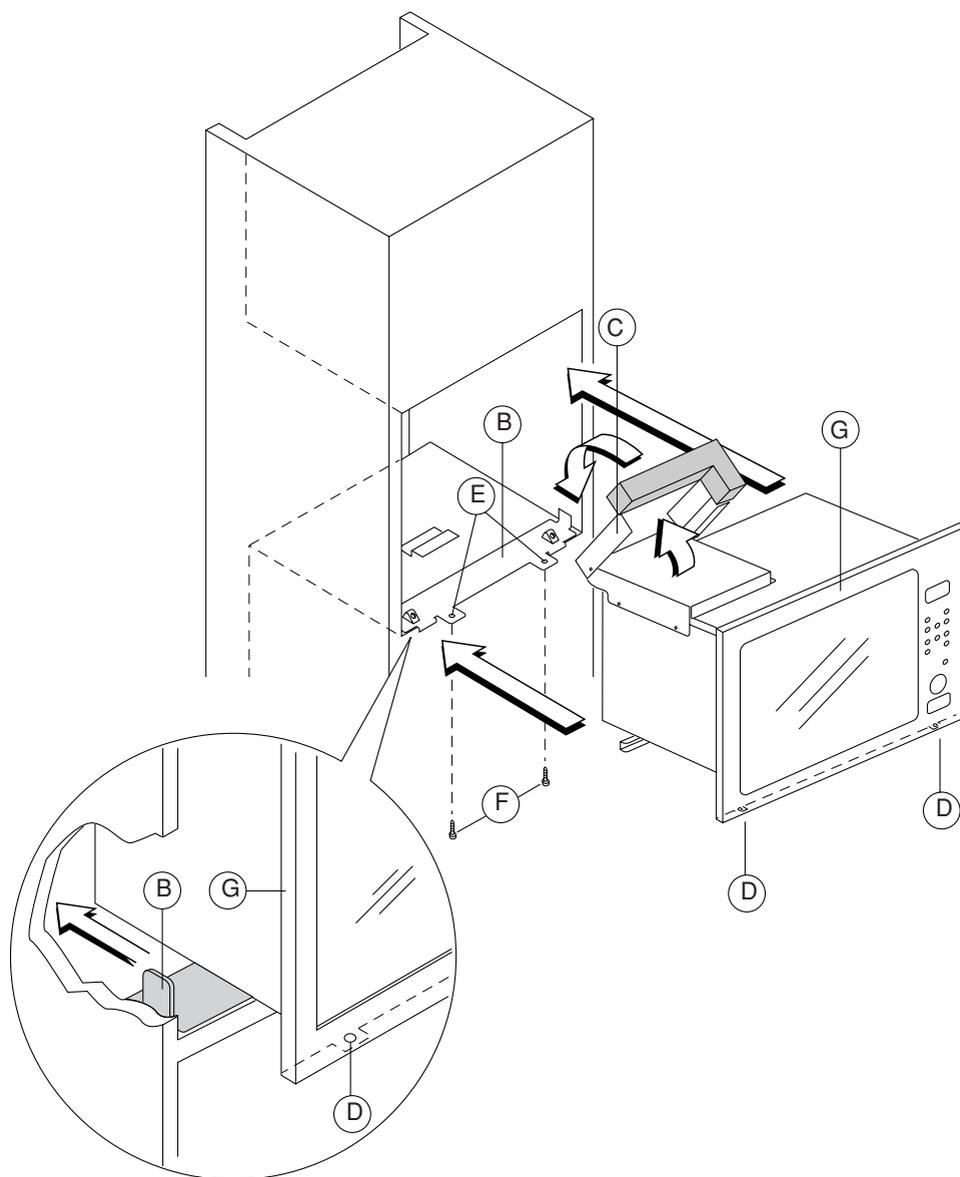
Debe ser garantizada una abertura mínima de 280 cm² para permitir el ingreso del aire de enfriamiento.

2. Quitar los dos tornillos marcados con la letra **(X)** en la barra de conexión debajo del horno de microondas.
3. Poner la barra de conexión **(B)** correctamente en la cavidad. Cerciorarse que existe el mismo espacio en ambas extremidades de la barra de conexión. Fijar la barra con los tornillos **(H)** de 16 mm (todo se encuentra en el sobre accesorios)



La barra de conexión debe colocarse de modo que las aletas sobresalgan del borde del plano de apoyo y apoyarse sobre éste.

4. Abrir completamente la tapa de descarga humos (C).
5. Deslizar el horno dentro de la cavidad hasta que la parte frontal (G) se detenga al topar con el mueble, y los tornillos (D) ubicados debajo del horno se alinean con los agujeros (E) de la barra de conexión (B).
6. Fijar el aparato con la barra de conexión (B), utilizando los tornillos (X) anteriormente quitados.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

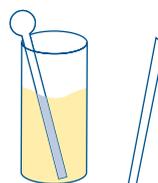
Si el aparato está equipado con un cable de alimentación y una clavija, ésta deberá permanecer en todo momento accesible. Si el aparato está equipado con un cable de alimentación pero sin clavija, o la clavija no resultase accesible, conecte el aparato a un dispositivo de alimentación fijo con interruptor, con una distancia no inferior a 3 mm entre los contactos abiertos, y equipado con una toma de tierra permanente.

1.4 ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

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

N.B. Este horno ha sido proyectado para descongelar, calentar y cocer alimentos en el ambiente doméstico. No deberá utilizarse para otras finalidades ni deberá ser modificado o alterado de ningún modo.

- 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: Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Mantenga a los niños alejados del horno. Está prohibido el uso de este aparato por parte de niños y de personas incapaces sin la oportuna vigilancia. No dejar que los niños jueguen con el aparato. 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.
- 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 (B). No dejar que se acumule suciedad o restos de comida entre la parte frontal del horno y la puerta.
- 7) No encender el horno con el cable de alimentación o la clavija estropeados ya que podrían provocar descargas eléctricas. Si el cable de alimentación está estropeado, tendrá que ser reemplazado por el constructor o por el servicio de asistencia técnica de este último, o en cualquier caso por una persona con la suficiente capacitación, al fin de prevenir cualquier riesgo.
- 8) Si sale humo por el horno, apagar el aparato o desenchufarlo de la corriente sin abrir la puerta para sofocar las eventuales llamas.
- 9) 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.
- 10) No introducir el plato giratorio en el agua si está aún muy caliente. El shock térmico podría provocar su rotura.
- 11) Cuando se utilizan la función "Sólo MICROONDAS" no calentar el horno (sin alimentos) ni encenderlo cuando está vacío ya que podrían producirse chispas.
- 12) Antes de utilizar el horno, asegurarse de que los utensilios y recipientes sean específicos para microondas (consultar la sección " Vajilla que se debe utilizar ".
- 13) 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 bastoncito de vidrio en el recipiente. De todas formas manipular el recipiente con mucho cuidado.
- 14) No calentar licores de alta graduación ni grandes cantidades de aceite. ¡Podrían incendiarse!
- 15) 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.



- 16) No use detergentes abrasivos ni raspadores de metal para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que su superficie podría estropearse y romperse.
- 17) Todos los hornos microondas han sido sometidos a tests y aprobados para responder a las normativas vigentes de seguridad y compatibilidad electromagnética. Como medida de precaución, los fabricantes de marcapasos recomiendan mantener una distancia mínima de 20-30 cm entre un horno microondas encendido y un marcapasos para evitar interferencias con el marcapasos. Si por cualquier motivo, sospecha que se ha producido dicha interferencia, apague inmediatamente el horno microondas y póngase en contacto con el fabricante del marcapasos.

1.5 DATOS TÉCNICOS

Dimensiones externas	(vea “instrucciones para el empotrado”)
Dimensiones internas (LxHxP)	322x202x330
Volumen neto del horno	24 Lt
Peso aproximado	20 Kg
Diámetro del plato giratorio	27,5 cm
Lámpara del horno	25 w

POTENCIA PRODUCIDA MICROONDAS: 900W (IEC705)

Para más información consultar la placa de características que se halla colocada en la parte posterior del aparato. Este aparato cumple las directivas 89/336 y 92/31 relativas a la compatibilidad electromagnética, y el reglamento (CE) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

1.6 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno debe ser taxativamente empotrado a una altura mínima de 850 mm.

- 1) Extraer y lavar todos los accesorios.
- 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 en el centro de la sede circular el soporte (F) y apoyar el plato giratorio (E). El perno (D) tiene que insertarse en la correspondiente sede en el centro del plato giratorio.
- 5) Una vez que se ha realizado la instalación, el cable de alimentación tiene que ser accesible.
- 6) Haga instalar o sustituir el enchufe de corriente por un electricista cualificado.
- 7) 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.
- 8) 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.
- 9) La mayoría de los aparatos electrónicos modernos (tv, radio, equipo estéreo, etc.) están apantallados contra señales de radiofrecuencia (RF). Sin embargo, algunos aparatos electrónicos pueden no estar apantallados contra señales de radiofrecuencia procedentes de un horno microondas. Le aconsejamos mantener una distancia mínima de 1-2 metros entre estos aparatos y el horno encendido.

1.7 VAJILLA QUE SE DEBE UTILIZAR

Se pueden usar todos los recipientes de vidrio (mejor si pirex), cerámica, porcelana, con tal que carezcan de decoraciones o partes de metal (hilillo dorado, asas, pies). 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 calentar brevemente los alimentos se puede usar como base servilletas de papel, bandejas de cartón y platos de plástico “usa y tira”.

Por lo que concierne la forma y la dimensión, es indispensable que éstas permitan la correcta rotación.

Para utilizar recipientes rectangulares de grandes dimensiones (que no podrían girar en el interior de la cavidad), es suficiente bloquear la rotación del plato giratorio (E) sacando el perno del plato (D) de la propia sede. Hay que tener presente que en estas condiciones, para garantizar resultados satisfactorios, es necesario mezclar la comida y girar el recipiente varias veces durante la cocción.

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

Es oportuno recordar que, dado que las microondas calientan los alimentos y no la vajilla, es posible cocer los alimentos directamente en el plato de servicio y evitar de esta manera el uso y la consiguiente limpieza de ollas. 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.

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

	Vidrio	Cerámica	Porcelana	Vajilla de barro cocido	Recipientes plásticos para microondas	Tazas de papel*	Platos de papel*	Papel de pergamino*	Cartoncillo*	Recipientes metálicos	Vajillas con suplemento de metal	Hojas especiales para el asado
Descongelación	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Calentamiento	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Cocción	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI

* Si el tiempo es demasiado largo, es posible que se incendien.

1.8 CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HORNO

¿Qué quiero hacer?	¿Qué función/potencia elijo?	Instrucciones para el uso pág.	Cuadro cantidad/tiempo o pág.
<ul style="list-style-type: none"> Mantener calientes los alimentos 	MICRO	pot. 1 (150W)	154 155
<ul style="list-style-type: none"> Descongelar 	DEFROST		152 153
<ul style="list-style-type: none"> Ablandar el chocolate/azúcar glaseado 			154 155
<ul style="list-style-type: none"> Derretir la mantequilla y ablandar los quesos 	MICRO	pot. 2 (300W) pot. 3 (450W)	155 156
<ul style="list-style-type: none"> Cocer dulces 			159 159
<ul style="list-style-type: none"> Cocer el estofado, las pechugas de pollo 	MICRO	pot. 4 (700W)	154 157
<ul style="list-style-type: none"> Cocer fruta, verdura, arroz, sopa, pescado. 	MICRO	pot. 5 (900W)	154 158
<ul style="list-style-type: none"> Calentar todos los alimentos ya cocidos o congelados 			155 156
<ul style="list-style-type: none"> Descongelar, calentar, cocinar en dos niveles contemporáneamente 	MICRO	con parrilla	150 151
<ul style="list-style-type: none"> Calentar pizzas precocidas congeladas 			162 163
<ul style="list-style-type: none"> Calentar alimentos precocinados congelados 	Funciones prememorizadas		
<ul style="list-style-type: none"> Calentar bebidas/líquidos 			162 163
<ul style="list-style-type: none"> Calentar comidas precocidas a temperatura de frigorífico 			162 163

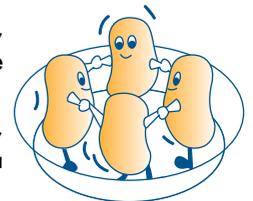
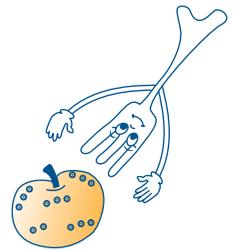
1.9 REGLAS Y CONSEJOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO

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.

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.**
- 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.
- 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.



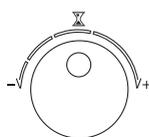
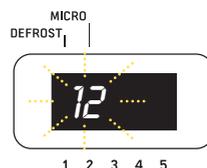
CAPITULO 2- USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN

2.1 CÓMO REGULAR EL RELOJ

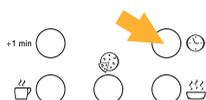
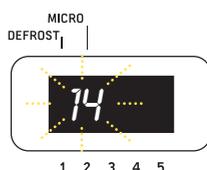
- Cuando se conecta el aparato por primera vez a la red eléctrica de la casa, o tras una caída de tensión, en el visor aparecen las cifras intermitentes 12:00. Para programar la hora del día, hacer lo que a continuación se indica:



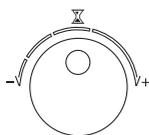
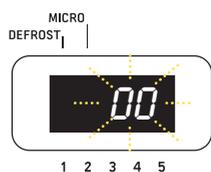
- 1** Pulsar el mando (7). (En el visor aparece las cifras de modo intermitente).



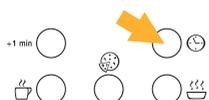
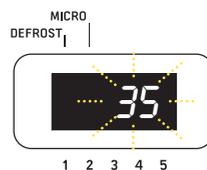
- 2** Programar la hora deseada girando el selector (6). (En el visor aparece la hora de modo intermitente)



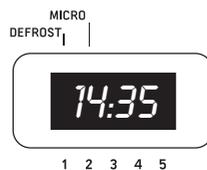
- 3** Programar los minutos deseados girando el selector (7). (En el visor aparecen de modo intermitente los minutos)



- 4** Programar los minutos deseados girando el selector (6). (En el visor aparecen de modo intermitente los minutos)



- 5** Pulsar de nuevo el mando (7). (El visor señala la hora programada)



- Si desean cambiar la hora del visor una vez programada, pulsar el mando (7) y luego programar otra hora como se ha indicado anteriormente.
- Es posible visualizar la hora actual incluso después de haber puesto en marcha la función deseada pulsando el mando (7) (la hora se ve durante tres segundos).

2.2 - COCINAR CONTEMPORÁNEAMENTE EN DOS NIVELES

Utilizando la parrilla separadora (G) 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.

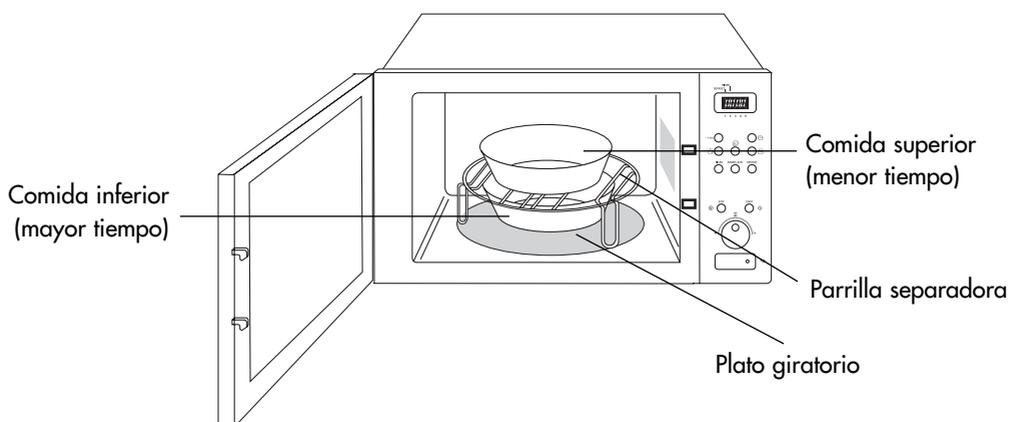
Cuando se desea cocinar dos platos contemporáneamente, es suficiente tener presente las siguientes simples reglas generales:

- 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.151.

Tiempos de cocción simultánea	
Patatas (Arriba)	24 min
Goulash (Abajo)	48 min

Tiempos de cocción de cada receta	
Patatas	10 - 14 min
Goulash	35 - 40 min

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



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

TABLAS DE REFERENCIA PARA LA COCCIÓN EN DOS NIVELES

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN

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

TIEMPO PARA CALENTAR

Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Selector de potencia	Minutos	Notas
• Porción de carne	arriba	150	5	6	Tapar la comida con papel transparente
• Porción de verdura	abajo	250	5	6	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	arriba	500	5	9	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	abajo	500	5	9	Tapar la comida con papel transparente
• Porción de carne	arriba	150	5	6	Tapar la comida con papel transparente
• Plato de lasañas	abajo	500	5	8	Tapar la comida con papel transparente

TIEMPO DE COCCIÓN

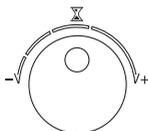
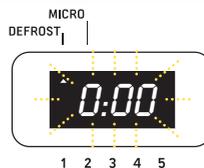
Tipo	Posición del recipiente	Cantidad en gramos	Selector de potencia	Minutos	Notas
• Patatas	arriba	500	5	16	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Patatas	abajo	500	5	16	
• Zanahorias	arriba	500	5	18	Cortar en trozos iguales y tapar con la papel transparente
• Zanahorias	abajo	500	5	18	
• Calabacines	arriba	475	5	14	Dejar enteros y tapar con papel transparente. Tras 14 minutos sacar la parrilla
• Pescado en rodajas	abajo	400	5	16	
• Calabacines	arriba	475	5	13	Dejar enteros y tapar con papel transparente. Tras 13 minutos sacar la parrilla
• Pescado entero	abajo	200	5	14	
• Pescado entero	arriba	200	5	14	Tapar con papel transparente
• Pescado entero	abajo	200	5	14	Tapar con papel transparente
• Patatas	arriba	500	5	16	Cortar en trozos iguales y tapar con papel transparente
• Goulash (estofado picante)	abajo	1500	5	40	
• Coliflor blanca	arriba	500	5	14	Dejarla entera y taparla con papel transparente. Tras 14 minutos sacar la parrilla
• Arroz	abajo	300	5	20	Tapar con papel transparente y remover 2 veces
• Coles de Bruselas	arriba	500	5	14	Tapar con papel transparente. Tras 14 minutos sacar la parrilla
• Guisantes	abajo	500	5	18	Tapar con papel transparente

2.3 CÓMO PROGRAMAR LA DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

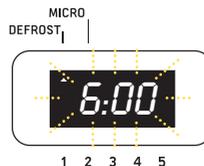
Quando se utiliza esta función es suficiente programar el tiempo de descongelación mientras que la potencia de las microondas está pre-programada.



- 1** Pulsar el mando **DEFROST** (10). (En el visor aparecen los caracteres **0:00** de modo intermitente y se enciende el indicador de la función descongelación arriba a la izquierda).



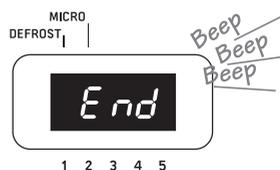
- 2** Programar la hora deseada girando el selector  (6) (En el visor aparece la hora de modo intermitente)



- 3** Pulsar el mando **START** (12) (En el visor se puede controlar la hora programada)



- 4** Al acabar el tiempo programado se oyen tres bip largos y en el visor aparece la palabra "END".



- Si se abre la puerta para vigilar el desarrollo de la descongelación, las microondas se interrumpen y en el visor se puede leer el tiempo que queda. Para continuar la descongelación, hay que cerrar la puerta y pulsar el mando **START** (12). El horno vuelve a contar el tiempo a partir del momento en que había sido interrumpido.
- Para anular el tiempo programado, actuar de la siguiente manera:
 - Si la puerta del horno está abierta, pulsar una vez el mando **STOP** (5);
 - Si el horno está funcionando, pulsar 2 veces el mando **STOP** (5);
 - Si el horno está apagado y la puerta cerrada, pulsar una vez el mando **STOP** (5);

UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA DESCONGELAR

- Alimentos congelados en bolsitas o películas de plástico o en su confección, pueden ser colocados directamente en el horno, con tal que no lleven partes metálicas (por ejemplo cintas o puntos de cierre).
- Algunos alimentos como las verduras o el pescado, no necesitan ser descongelados completamente antes de iniciar la cocción.
- Guisados, salsas y estofados se descongelan mejor y más rápidamente si los remueven de vez en cuando, les dan la vuelta y/o los separan.
- Durante la descongelación, carne y pescado pierden líquidos. Se aconseja por lo tanto, descongelarlos en un recipiente.
- Se aconseja subdividir la carne y poner cada trozo en su propia bolsita antes de meterla en el congelador. Esto les hará ahorrar tiempo precioso en la preparación.
- ¡Cuidado!: los tiempos indicados en las confecciones de los productos refrigerados no siempre son correctos. Es mejor usar tiempos de descongelación levemente inferiores a los indicados. La duración de la descongelación cambia según el grado de congelación.

TABLA TIEMPOS DE DESCONGELAMIENTO

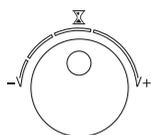
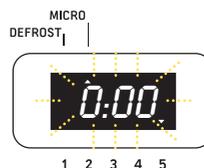
Tipo	Cantidades	Temporizador (minutos)	Notas	Tiempo de reposo (minutos)
CARNE				
• Asado (cerdo, vaca, ternera, etc.)	1 kg	19 - 21	Girar completamente la carne a mitad de la descongelación	20
• Bistec, chuletas, rebanadillas	200 gr	4 - 6		5
• Estufado, goulasch	500 gr	10 - 12		10
• Molido	500 gr	10 - 12	vea nota (*)	15
• "	250 gr	5 - 7		10
• Hamburguesas	200 gr	5 - 7		10
• Salchichas	300 gr	6 - 8		10
GALLINERÍA				
• 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.	20
• Pollo entero	1,5 kg	25 - 27		20
• Pollo a trozos	700 gr	13 - 15		10
• Pechuga de pollo	300 gr	8 - 10		10
VERDURAS			Las verduras congeladas no necesitan ser descongeladas antes de la cocción.	
PESCADO				
• Filetes	300 gr	7 - 9	Girar completamente el pescado a mitad de la descongelación	7
• Tajadas	400 gr	8 - 10		7
• Entero	500 gr	10 - 12		7
• Gambas	400 gr	8 - 10		7
PRODUCTOS LECHEROS/QUESERÍA				
• Mantequilla	250 gr	4 - 6	Extraer el papel de aluminio o las partes metálicas.	10
• Queso	250 gr	5 - 7	El queso no se tiene que descongelar del todo.	15
• Nata	200 ml	7 - 9	Respetar el tiempo de reposo. La nata se extrae de su recipiente y se coloca en un plato.	5
PAN				
• 2 panecillos medianos	150 gr	1 - 2	Colocar el pan directamente sobre el plato giratorio.	3
• 4 panecillos medianos	300 gr	2 - 4		3
• Pan a rebanadas	250 gr	2 - 4		3
• Pan integral a rebanadas	250 gr	2 - 4		3
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 idóneas para efectuar el Test de Descongelación de carne molida según la Norma 60705, Pár. 13.3 (véase pág. 2). Dé la vuelta a la carga en mitad del tiempo programado. Apoye directamente la carga a descongelar sobre el plato giratorio. Ulteriores informaciones, también relativas a otros Tests de Prestación según la Norma 60705, aparecen en la tabla de la pág. 2.

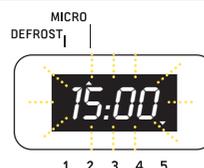
2.4 CÓMO PROGRAMAR EL HORNO PARA MANTENER CALIENTE LA COMIDA, CALENTAR, COCER.



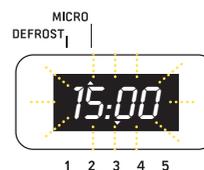
1 Pulsar el mando **MICRO** (4).
(En el visor aparecen los caracteres **0:00** de modo intermitente y se encienden el segundo indicador de la función microondas arriba a la izquierda y el primer indicador del nivel de las microondas abajo a la derecha).



2 Programar la hora deseada girando el selector ⌘ (6)
(En el visor aparece la hora de modo intermitente)



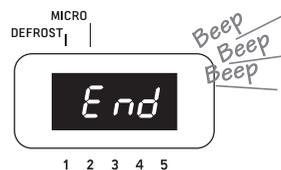
3 Pulsar el mando **POWER LEVEL** (11) hasta seleccionar la potencia deseada (5= máximo; 1= mínimo). Si no pulsan el mando, el horno funciona con la máxima potencia (potencia 5).
(En el visor el indicador de abajo señala el nivel de potencia seleccionado).



4 Pulsar el mando **START** (12)
(En el visor se ve el tiempo y la potencia deseados).



5 Al acabar el tiempo programado se oyen tres bip largos y en el visor aparece la palabra "END".



- Es posible visualizar la hora del día incluso durante el funcionamiento del horno, simplemente pulsando el mando ⌚ (7). El visor muestra la hora y la mantiene durante tres segundos.
- En cualquier momento es posible controlar el desarrollo de la función programada abriendo la puerta y examinando la comida. De esta forma se interrumpe la emisión de las microondas, ésta continua al cerrar la puerta y pulsar el mando **START** (12).
- Si por un motivo cualquiera fuese necesario suspender la cocción sin abrir la puerta, basta pulsar el mando **STOP** (5).
- Para acabar la cocción, hacer lo siguiente:
 - si la puerta del horno está abierta, pulsar 1 vez el mando **STOP** (5).
 - si el horno está funcionando, pulsar 2 veces el mando **STOP** (5).
 - si el horno está apagado y la puerta cerrada, pulsar 1 vez el mando **STOP** (5).
- El tiempo de cocción y la potencia de las microondas se pueden modificar incluso después de haber pulsado el mando **START** (12) para poner en marcha la función deseada.

2.5 UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS

Esta función se aconseja para todos los platos en general.

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

Planteando el selector en la posición **1** y tapando el alimento con un plato o con la película transparente, éste se mantendrá caliente hasta el momento de su utilización.

Si lo prefieren, pueden dejar los alimentos que calientan directamente en el plato de servicio (teniéndolo tapado).

2.6 UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA CALENTAR

El calentamiento de alimentos es una función en la que su horno microondas demuestra su completa utilidad y eficacia. Respecto a los métodos tradicionales, en efecto, utilizando las microondas se obtiene un evidente ahorro de tiempo y, por lo tanto, también de energía eléctrica.

- Se aconseja calentar los alimentos (sobre todo si están congelados) a una temperatura de por lo menos 70°C (¡debe quemar!). No es posible comerse los alimentos enseguida, porque estarían demasiado calientes, pero su completa esterilización está garantizada.
- Para calentar los alimentos cocidos anteriormente o congelados, respetar siempre las siguientes reglas:
 - Sacar los alimentos de los recipientes metálicos;
 - Tapar con película transparente (del tipo adecuado para hornos microondas) o papel aceitado; de esta manera el sabor natural se mantendrá totalmente y el horno se quedará más limpio; también es posible utilizar un plato al revés;
 - Si es posible, mezclar o darle vueltas a menudo, de esta manera se acelera el proceso de calentamiento;
 - Respetar con mucha atención los tiempos indicados en la confección, recordar que, en ciertas condiciones, los tiempos indicados deben ser aumentados.
- Los alimentos congelados pueden ser descongelados antes de empezar a calentarlos. Más baja es la temperatura inicial del alimento y más largo será el tiempo necesario para calentarlos.
- Alimentos y bebidas pueden ser calentados por breve tiempo en recipientes de papel o de plástico. De todas formas, estos recipientes pueden deformarse si el tiempo de cocción es dura mucho.

TIEMPOS PARA CALENTAR

Nota: En algunos casos es posible calentar los alimentos utilizando las funciones prememorizadas (consultar la pág. 161).

Tipo	Cantidades	niveles de potencia	Temporizador (minutos)	Notas
ABLANDAMIENTO DE LOS ALIMENTOS • chocolate/glasé • mantequilla	100 gr 50 -70 gr	3 5	4 - 5 0'.10" - 0'.15"	Poner en un plato. Mezclar la glasé 1 vez. Para disolver la mantequilla añadir 1 minuto.
ALIMENTOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5/8°C) HASTA 20/30°C				
• yogurt • biberón	125 gr 240 gr	5 5	0'.15" - 0'.20" 0'.30" - 0'.35"	Quitar el papel metálico Calentar el biberón sin tetilla y mezclar inmediatamente después del calentamiento para uniformar la temperatura. Controlar la temperatura del contenido antes de consumir. Si la leche está a temperatura ambiente, reducir brevemente el tiempo indicado. Si usan leche en polvo, mézclenla muy bien, ya que el polvo residuo podría incendiarse. Usen leche ya esterilizada
ALIMENTOS PRECOCIDOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5/8°C) A 70°C APROX.				
• paquete de lasaña o de pasta con relleno • paquete de carne con arroz y/o verduras • paquete de pescado y/o verduras • plato de carne y/o verduras • plato de pasta canelones o lasañas • plato de pescado y/o arroz	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	5 5 5 5 5 5	3 - 5 3 - 5 2 - 4 4 - 6 4 - 6 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. Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento ya cocido para calentar a una temperatura de 70°C. Ponerlo directamente en el plato en el cual después se come, se cubre siempre con un film transparente o con un plato al revés.
ALIMENTOS CONGELADOS PARA CALENTAR/COCINAR (TEMP. INICIAL -18/-20°C) A 70°C APROX.				
• paquetes de lasañas y de pasta con relleno • paquete de carne con arroz y/o verduras • paquete de pescado y/o verduras precocidas • paquete de pescado y/o verduras crudas • porciones de carne y/o verduras • porciones de pasta canelones o lasañas • porciones de pescado y/o arroz	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	5 5 5 5 5 5 5	5 - 7 4 - 6 2 - 4 6 - 8 5 - 7 6 - 8 3 - 5	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento precocido congelado para calentar a una temperatura de 70°C directamente en su paquete: si el recipiente es metálico ponerlo directamente en el plato en el cual se come y aumentar los tiempos de algunos minutos. Quitar el alimento crudo de eventuales paquetes y colocarlo en un recipiente adecuado al microondas y cubrir. Se consideran porciones de cualquier tipo de alimento ya cocido congelado para calentar a una temperatura de 70°C. Poner el alimento congelado en el plato en el cual después se come y cubrirlo con otro plato al revés o una pyrex. Controlar que al centro esté bien caliente; si es posible mezclar el alimento.
BEBIDAS DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5°/8°C) A 70° APROX.				
• 1 taza de agua • 1 taza de leche • 1 taza de café • 1 taza de caldo	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	5 5 5 5	1'.30" - 2 1'.15" - 1'.45" 1'.15" - 1'.45" 3 - 4	Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.
BEBIDAS CON TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INICIAL 20°/30°) A 70°C APROX.				
• 1 taza de agua • 1 taza de leche • 1 taza de café • 1 taza de caldo	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	5 5 5 5	1'.15" - 1'.45" 1 - 1'.30" 0'.45" - 1'.15" 2 - 3	Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.

2.7 UTILIZAR LA FUNCIÓN SÓLO MICROONDAS PARA COCINAR

CARNES

Se puede hacer asados o estofados. Dar la vuelta y girar los trozos gruesos que no pueden ser mezclados. Hay que poner atención para no dejarse engañar por el aspecto externo de la carne (durante y al final de la cocción), pues no se pondrá dorada como en un horno tradicional; pero en cambio se mantiene el más alto nivel de propiedades nutritivas y el sabor de las comidas.

POLLERÍA

Todos los tipos de pollería pueden ser descongelados y por lo tanto cocidos en el horno microondas. El pellejo no se asa como de costumbre: para obtener que se dore, se aconseja pincelar el pollo por fuera con mantequilla derretida o con margarina.

PESCADO

El pescado se cuece muy rápidamente y con óptimos resultados. Se puede condimentar con poca mantequilla y aceite (o también no condimentarlo). Cubrir con una película transparente. Naturalmente si hay pellejo, hay que hacerle algunos cortes; los filetes hay que distribuirlos uniformemente. **No se aconseja** cocer el pescado empanado con huevo.

TIEMPO DE COCCIÓN PARA CARNES, POLLERÍA Y PESCADO

Tipo	Cantidades	niveles de potencia	Temporizador (minutos)	Notas	Tiempo de reposo (minutos)
VACA					
Albóndiga grande	900 gr	4	19 - 21	(*)	5
Albóndiga grande	800 gr	"	15 - 20	Amasar 500 gr de carne de vaca, molida, con huevos, jamón, pan rallado etc.	5
Lomo	600 gr	"	17 - 22		5
Asado, garrón	1 kg	"	25 - 30	Darle la vuelta a mitad de la cocción	10
TERNERA					
Estufado	700 gr	"	17 - 22	Mezclar 2 o 3 veces	8
Asado (enrollado)	1 kg	"	25 - 30	Darle la vuelta a mitad de la cocción	10
Pulpa a rebanadas	200 gr	"	10 - 15	No es necesario darle la vuelta	2
CERDO					
Pernil	500 gr	"	15 - 20	Darle la vuelta a mitad de la cocción	5
Asado	1 kg	"	25 - 30	Darle la vuelta a mitad de la cocción	10
Lomo	700 gr	"	17 - 22	Darle la vuelta a mitad de la cocción	8
CORDERO					
Pernil de espalda	1 kg	"	25 - 30	Darle la vuelta a mitad de la cocción	10
Hamburguesas fritas	100 gr	"	7 - 10		3
Gulasch	1,5 kg	5	30 - 35	Mezclar 2 o 3 veces	3
Salchichas	300 gr	4	10 - 14		3
POLLERÍA: POLLO					
Entero	1,5 kg	"	40 - 45	Darle la vuelta a mitad de la cocción	10
Mitad	500 gr	"	15 - 20	No es necesario darle la vuelta	5
A trozos	500 gr	"	15 - 20	No es necesario darle la vuelta	5
Pechuga	500 gr	"	10 - 15	No es necesario darle la vuelta	3
PAVO					
A trozos	1,5 kg	"	40 - 45	Darle la vuelta a mitad de la cocción	8
Pechuga	500 gr	"	15 - 20	No es necesario darle la vuelta	8
PATO					
Entero	1,5 kg	"	40 - 45	Darle la vuelta a mitad de la cocción	10
PESCADO					
Filetes	300 gr	4	5 - 7	Cocinar tapado	2
Rodajillas	300 gr	"	7 - 9	Cocinar tapado	2
Entero	500 gr	"	8 - 10	Cocinar tapado	2
Entero	250 gr	"	5 - 7	Cocinar tapado	2
Gambas	500 gr	"	7 - 9	Cocinar tapado	2
Tajadas	400 gr	"	7 - 9	Cocinar tapado	2

(*) Estas indicaciones son idóneas para efectuar el Test de Cocción de carne molida según la Norma 60705, Pár. 12.3.3. Cubra el recipiente con película transparente apta para hornos microondas. Ulteriores informaciones, también relativas a otros Tests de Prestación según la Norma 60705, aparecen en la tabla de la pág. 2.

VERDURAS

Las verduras cocidas en el horno microondas, conservan el color y el poder nutritivo más que en la cocina tradicional

Por cada 500 gr. de verduras añadir 5 cucharadas de agua.

Deben ser tapadas siempre con la película transparente.

Las más duras es mejor cortarlas a trozos (por ejemplo las zanahorias).

Darle la vuelta por lo menos 1 vez a mitad de la cocción y poner un poco de sal al final.

TIEMPOS DE COCCIÓN PARA LAS VERDURAS

Tipo	Cantidades	niveles de potencia	Temporizador (minutos)	Notas	Tiempo de reposo (minutos)
• Espárragos	500 gr	5	8 - 9	Cortar a trozos de 2 cm	4
• Alcachofas	300 gr	"	10 - 11	Es preferible utilizar cabezuelas de alcachofa.	4
• Judías	500 gr	"	10 - 11	Cortar a trozos	4
• Brécoles	500 gr	"	6 - 7	Dividirlo por "flores"	4
• Coles de Bruselas	500 gr	"	6 - 7	Dejarlas enteras	4
• Col blanca	500 gr	"	6 - 7	Cortarla a tiras	4
• Col roja	500 gr	"	6 - 7	Cortarla a tiras	4
• Zanahorias	500 gr	"	8 - 9	Cortar en trozos iguales	4
• Coliflor	500 gr	"	10 - 11	Dividirla por cimas	4
• Apio	500 gr	"	6 - 7	Cortarlo en trozos	4
• Berenjena	500 gr	"	5 - 6	Cortarla a dados	4
• Puerro	500 gr	"	5 - 6	Cortarlo a tiras	4
• Hongos champiñones	500 gr	"	5 - 6	Dejarlos enteros. No es necesario añadir agua	4
• Cebollas	250 gr	"	4 - 5	Enteras de igual dimensión. No es necesario añadir agua.	4
• Espinacas	300 gr	"	5 - 6	Tapar tras haberlas lavado y escurrido.	4
• Guisantes	500 gr	"	9 - 10		4
• Hinojo	500 gr	"	11 - 12	Cortarlo en cuartos	4
• Pimientos	500 gr	"	8 - 9	Cortarlos en trozos	4
• Patatas	500 gr	"	7 - 8	Cortarlas en trozos iguales	4
• Calabacines	500 gr	"	6 - 7	Dejarlas enteras	4

N.B: Los tiempos de cocción del cuadro tienen un valor puramente indicativo y dependen del peso, de la temperatura antes de la cocción y de la consistencia y estructura de la verdura.

SOPAS Y ARROZ

- Las sopas en general requieren una menor cantidad de líquido porque en el horno microondas la evaporación es más bien escasa. La sal se añade solamente al final de la cocción o durante el tiempo de reposo porque deshidrata.
- Es justo decir que el tiempo necesario para cocer el arroz en el horno microondas (como por otro lado, también la pasta) es más o menos igual al tiempo necesario para cocerlo en el hornillo tradicional. La ventaja de cocinar el arroz en el horno microondas es que no es necesario dar vueltas continuamente (es suficiente hacerlo 2-3 veces).

Los ingredientes se ponen todos juntos en un recipiente apropiado para el horno microondas y tapados con película transparente (para 300 gr. de arroz son necesarios 750 gr. de caldo con el horno programado a la máxima potencia por 12-15 minutos aproximadamente).

Además el arroz no se pega en el fondo del recipiente y, dado que para cocerlo es posible usar una sopera u otro recipiente que luego se pondrá en la mesa, no es necesario usar otro plato de servicio.

DORADURA

Los alimentos más difíciles de dorar durante la cocción con microondas son generalmente las chuletas, los escalopes y las pechugas de pollo. De todas formas para obtener un efecto de doradura superficial, se aconseja pincelar la parte externa con mantequilla preferiblemente mezclada con pimentón. También se encuentran salsas estudiadas expresamente para colorear los alimentos cocidos con microondas. De todas formas es necesario hacer absorber a las carnes o al pescado que se desea dorar, sustancias grasas y colorantes.

DULCES Y FRUTA

Los dulces fermentan (a potencia reducida) mucho más que con la cocción tradicional. Dado que no tienen costra, es preferible adornar la superficie con cremas o azúcar glaseado (por ejemplo al chocolate), además hay que mantenerlos tapados después de la cocción porque tienden a secarse más rápidamente que los cocinados en el horno tradicional. A la fruta hay que agujerearla si se cuece con la corteza y hay que mantenerla tapada: es importante respetar el tiempo de reposo (3-5 minutos).

TIEMPOS DE COCCIÓN PARA DULCES Y FRUTAS

Tipo/Cantidades	niveles de potencia	Temporizador (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Notas
Torta de nueces (700 gr.)	3	15 - 17	5	Puede ir acompañada con cualquier tipo de crema
Torta vienesa (850 gr.)	"	19 - 21	5	Hay que rellenarla con mermelada
Torta de piña (800 gr.)	"	17 - 19	5	Las rodajas de piña se extienden en el fondo de la tortera, o también cortadas a trozos e incorporadas en la masa
Torta de manzanas (1000 gr.)	"	19 - 21	5	Las manzanas se ponen como decoración en la superficie
Torta de café (750 gr.)	"	15 - 17	5	Óptima rellena con una crema
Licor de huevo y marsala	4	2 - 4	3	Mezclar batiendo cada 30"
Peras cocidas (300 gr.)	5	4 - 6	3	Las peras hay que cortarlas en cuartos
Manzanas cocidas (300 gr.)	"	5 - 7	3	Las manzanas se cortan a rodajas.
Egg custard (750 gr)	"	15 - 17	5	Estas indicaciones son idóneas para efectuar el Test de Cocción según la Norma 60705, Pár. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	5 - 7	5	Estas indicaciones son idóneas para efectuar el Test de Cocción según la Norma 60705, Pár. 12.3.2. Ulteriores informaciones, también relativas a otros Tests de Prestación según la Norma 60705, aparecen en la tabla de la pág. 2.

2.8 PROGRAMAR VARIAS OPERACIONES SECUENCIADAS

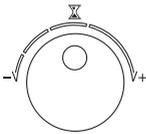
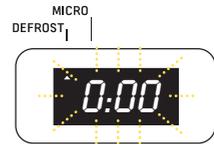
- Es posible programar las siguientes secuencias:

- Descongelación + cocción
- Cocción 1 + cocción 2
- Descongelación + cocción 1 + cocción 2.

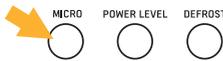
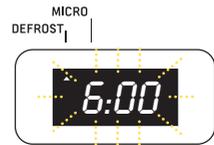
Ejemplo: Programar una secuencia de descongelación + cocción



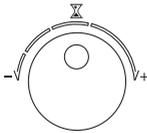
- 1** Pulsar el mando **DEFROST** (10).
(En el visor aparecen los caracteres **0:00** de modo intermitente y se enciende el indicador de la función de descongelación arriba a la izquierda).



- 2** Programar la hora deseada girando el selector **6** (En el visor aparece la hora de modo intermitente).



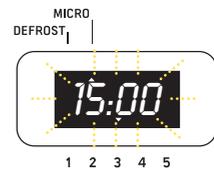
- 3** Pulsar el mando **MICRO** (4).
(En el visor aparecen los caracteres **0:00** de modo intermitente y se encienden el segundo indicador de la función microondas arriba a la izquierda y el primer indicador del nivel de las microondas abajo a la derecha).



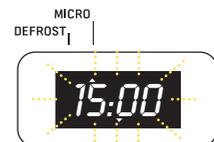
- 4** Programar el tiempo deseado girando el selector **15** (En el visor aparece la hora de modo intermitente)



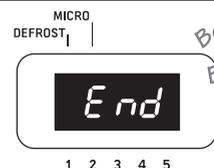
- 5** Pulsar el mando **POWER LEVEL** (11) hasta seleccionar la potencia deseada (**5**= máximo; **1**= mínimo). Si no pulsan el mando, el horno funciona con la máxima potencia (potencia **5**).
(En el visor el indicador de abajo indica el nivel de potencia seleccionado).



- 6** Pulsar el mando **START** (12) para activar la secuencia.
(En el visor se ve, de forma secuenciada, el tiempo relativo a la función seleccionada)



- 7** Al acabar el tiempo programado se oyen tres bip largos y en el visor aparece la palabra **END**.



2.9 UTILIZAR LOS MANDOS "FUNCIONES PREMORIZADAS"

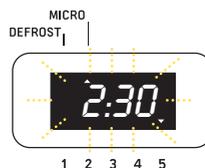
Los mandos " Funciones prememorizadas " son 3 programas diferentes con la duración de cocción y el nivel de potencia " prememorizados "; estos permiten obtener resultados óptimos para los platos descritos en el cuadro que sigue:

Mando	¿Qué se puede hacer?	Consejos
(3)  <ul style="list-style-type: none"> • Pulsar 1 vez • Pulsar 2 veces • Pulsar 3 veces • Pulsar 4 veces 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar 1 tacita de café (60 cc) a temperatura ambiente. • Calentar 2 tacitas de café o una taza (120 cc) a partir de la temperatura ambiente. • Calentar 1 taza de café grande (200 cc) sacada del frigorífico. • Calentar 1 plato de sopa (300 cc) sacada del frigorífico. 	<p>Tras haber calentado el líquido, remover bien para que la temperatura quede uniforme.</p>
(8)  comidas precocidas a temperatura de frigorífico <ul style="list-style-type: none"> • Pulsar 1 vez • Pulsar 2 veces 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar 100 gr de comida (carne o guarnición) sacada del frigorífico. • Calentar 250 gr de carne o carne + verduras sacada del frigorífico. 	<p>Indicada para calentar porciones ya cocinadas y conservadas en el frigorífico desde el día anterior. Tapar el alimento con película transparente o con un plato puesto al revés.</p>
(9)  alimentos precocinados congelados <ul style="list-style-type: none"> • Pulsar 1 vez • Pulsar 2 veces • Pulsar 3 veces 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar 1 pizza congelada de 300 gr. • Calentar una porción (máx. 300 gr.) de alimentos preparados congelados o bien, máx. 300 gr. de platos precocinados preparados (ej.: carne o guarniciones). • Calentar dos porciones (máx. 550 gr.) de alimentos preparados congelados o bien, máx. 550 gr. de platos precocinados preparados (ej.: carne o guarniciones). 	<p>Poner la pizza directamente en el plato giratorio.</p> <p>Si el embalaje es adecuado para la cocción en microondas, colocarlo directamente sobre el plato giratorio.</p> <p>Si no es así, pasar el contenido de éste a una fuente y tapar con película transparente y con un plato colocado al revés.</p>

PARA PROGRAMAR LAS COCCIONES PREMORIZADAS, HACER LO SIGUIENTE:



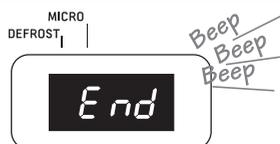
1 Pulsar el mando "FUNCIONES PREMORIZADAS" deseado (consultar pág. 161). (El visor centellea en el tiempo preprogramado mientras se encienden el segundo indicador situado en la parte superior izquierda y el indicador situado en la parte inferior, relativo éste a la potencia de las microondas preprogramada).



2 Pulsar el mando **START** (12) para poner en marcha las microondas.



3 Al finalizar el tiempo programado se oyen 3 pitidos largos y en el visor aparece la palabra **END**.

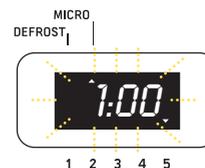


2.10 PROGRAMA DE 1 A 6 MINUTOS A LA MÁXIMA POTENCIA

Esta función es muy útil en caso de que quieran calentar pequeñas cantidades de comidas o de bebidas, o también prolongar po último de un ulterior minuto una cocción ya terminada.



1 Pulsar el mando **+ 1 MIN.** (2). (En el visor aparecen los caracteres **1:00** de modo intermitente y se encienden el segundo indicador de arriba a la izquierda relativo a la función microondas y el primero de abajo a la derecha relativo a la potencia de las microondas).



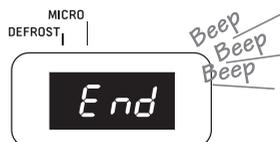
Si se pulsa la tecla varias veces, el tiempo irá aumentando en bloques de 30 segundos hasta un máximo de 6 minutos.



2 Pulsar el mando **START** (12) para activar las microondas.



3 Al acabar el tiempo programado se oyen tres bip largos y en el visor aparece la palabra **END**.



2.11 SEGURIDAD PARA NIÑOS

Para prevenir la utilización no deseada y accidental del aparato, el control electrónico dispone de los siguientes dispositivos de seguridad:

1 Bloqueo de la tecla **START** (12)

- Cuando el horno no está funcionando y no se ha llevado a cabo ninguna programación (en el visor aparece el reloj), pulsar la tecla **START** (12) durante 5 segundos.
- Se oirá un breve pitido: a partir de ese momento no se podrá iniciar ningún tipo de cocción.
- Para eliminar este dispositivo de seguridad, habrá que volver a pulsar la tecla **START** (12) hasta oír un pitido.

2 Bloqueo de la corrección de los tiempos de cocción

- Cuando se ha programado, este dispositivo de seguridad impide la modificación / corrección de los tiempos de cocción programados durante la cocción en sí, para evitar que se prolonguen accidentalmente y puedan resultar peligrosos (e incluso llegar a quemar el alimento!).
- Cuando el horno no está funcionando y no se ha llevado a cabo ninguna programación (en el visor aparece el reloj), pulsar la tecla **STOP** (5) durante 5 segundos.
 - Se oirá un breve pitido: a partir de ese momento no se podrá corregir el tiempo durante todo el proceso de cocción.
 - Para eliminar este dispositivo de seguridad, habrá que volver a pulsar la tecla **STOP** (5) hasta hasta oír un pitido.

CAPITULO 3 - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

3.1 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. No utilice limpiadores por chorro de vapor para limpiar el interior del horno.

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.

Cada tanto controlar que las aberturas de ventilación colocadas detrás y debajo del mueble que contiene el aparato, estén libres de obstrucciones y polvo. Contactar su Centro de Asistencia para un eventual control de las aberturas de ventilación colocadas en la parte posterior del aparato.

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

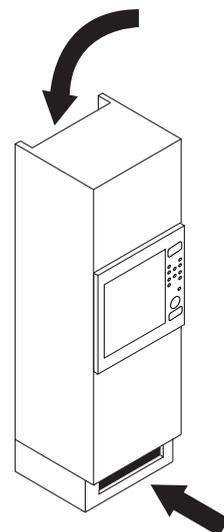
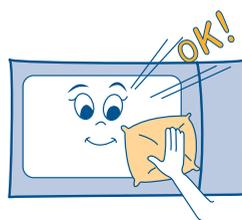
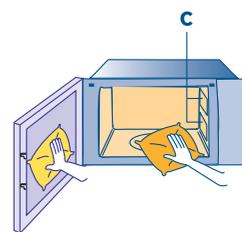
Lavar el plato giratorio y el relativo soporte con agua enjabonada con jabón neutro, también en lavavajillas.

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).

Eliminación del electrodoméstico viejo

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.



3.2 MANTENIMIENTO

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

PROBLEMA	CAUSA/REMEDIO
El aparato no funciona	<ul style="list-style-type: none">• La puerta no está correctamente cerrada• El aparato no está bien enchufado• La toma no pasa corriente (controlar los fusibles de la vivienda)• El temporizador no ha sido programado correctamente
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 un nivel de potencia inferior o reducir el tiempo de cocción
El alimento no se cocina uniformemente	<ul style="list-style-type: none">• Mezclar el alimento durante la cocción. Tener presente que el alimento se cocina mejor si está cortado en pedazos de tamaño uniforme.• El plato giratorio está bloqueado.

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