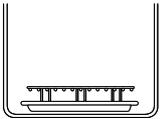
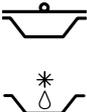
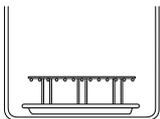


TABLA SUMARIA DE LAS OPERACIONES POSIBLES

E

TIPO DE COCCION	POSICION PARRILLA Y BANDEJA GIRATORIA	NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS	ACONSEJADO PARA:	NOTAS
Sólo MICROONDAS	 Bandeja giratoria		Todos los tipos de descongelación. Mantener caliente la comida.	Para más informaciones, véase en pág. 101 o consúltese el recetario.
		 	Preparar salsas y recetas a base de huevos, leudar tartas, derretir mantequilla y chocolate.	
		 	Cocer verduras, pescado (sin dorar). Finalizar la cocción de las tartas. Calentar cualquier tipo de alimento precocido y congelado.	
		 		
COMBINADA MICROONDAS + GRILL	 Parrilla baja sobre la bandeja giratoria		Cocer carne, hamburguesas, salchichas. Cantidad máxima 150 g.	Para más informaciones, véase en pág. 107 o consúltese el recetario.
	 Bandeja giratoria		Cocer broquetas, pechugas de pollo, verduras gratinadas, lasaña. Tartas. Cocer grandes pedazos de carne y aves. Cocer alimentos gratinados en cantidad muy abundante.	
		 		
Sólo GRILL	 Parrilla alta sobre la bandeja giratoria		Asar hamburguesas, chuletas, verduras, salchichas, bacon, pan tostado.	Para más informaciones, véase en pág. 108 o consúltese el recetario.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Antes de utilizar el horno por vez primera, léanse cuidadosamente estas advertencias. Esto para poder evitar errores y obtener los mejores resultados.

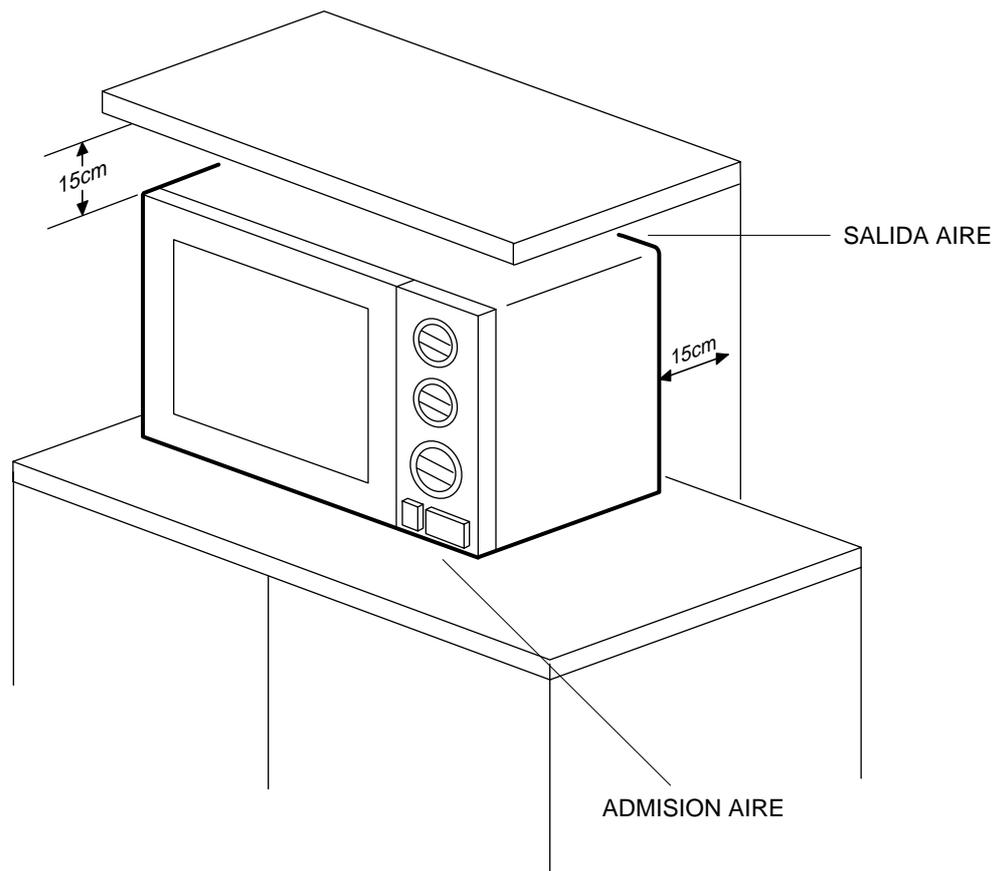
- 1) Este horno ha sido diseñado para descongelar y cocer alimentos. No se debe utilizar para otros fines.
- 2) Es peligroso modificar las características del horno.
- 3) No hacer funcionar el horno si está dañado. La puerta tiene que cerrarse perfectamente, a tal fin comprobar que el marco metálico no esté deformado y que los goznes y ganchos no estén aflojados.
- 4) No hacer funcionar el horno con la puerta abierta forzando los dispositivos de seguridad.
- 5) No hacer funcionar el horno en caso de que un objeto cualquiera haya quedado atascado entre el marco del horno y su puerta. Mantener siempre limpio el lado interior de la puerta.
- 6) **Los ajustes y reparaciones las debe realizar tan sólo el personal adiestrado por el fabricante.** Las reparaciones eventuales efectuadas por personal incalificado pueden resultar peligrosas.
- 7) Este horno debe ser utilizado sólo por personas adultas. No dejar que se acerquen los niños mientras el horno está funcionando. (Peligro de quemaduras).
- 8) En las cocciones "Sólo MICROONDAS" y "COMBINADA MICROONDAS+GRILL", **no se debe precalentar el horno ni hacerlo funcionar en vacío (sin alimentos), ya que podría engendrar chispas.**
- 9) **No sumergir la bandeja giratoria en el agua después de haberla calentada mucho; el elevado choque térmico podría dañarla.**
- 10) No poner contenedores o vajilla metálica en el interior del horno cuando está funcionando en el modo MICROONDAS o MICROONDAS+GRILL. Los metales reflejan la energía de las microondas y esto podría engendrar chispas (Véase el cap. "Vajilla").
- 11) **No cocer los huevos con su cáscara**, porque la presión ejercida sobre sus paredes podría hacerlos estallar (aun cuando la cocción haya terminado). No recalentar huevos ya cocidos a menos que sean huevos revueltos.
- 12) No olvidar destapar los contenedores con cierre hermético o aquéllos sellados antes de ponerlos en el horno a calentar. La presión en el interior de los contenedores aumentaría hasta hacerlos estallar también una vez ultimada la cocción.
- 13) Las comidas para bebés tienen que ser removidas, una vez terminada la cocción, para uniformar su temperatura.
- 14) Calentando líquidos (agua, café, leche, etc.) en tazas y vasos, es posible que hiervan sin formar burbujas. Para evitar que el líquido se derrame al sacar el recipiente, produciendo quemaduras, es necesario poner en su interior, antes de calentarlo, una cucharita de plástico resistente a altas temperaturas o una barrita de vidrio.
- 15) No calentar licores con alta gradación alcohólica, ni tampoco una gran cantidad de aceite. (Peligro de incendio).
- 16) Calentando pequeñas cantidades de alimentos, para evitar su sobrecalentamiento y por consiguiente el peligro de incendio, la cocción se deberá cuidar mucho.
- 17) Hacer cuidado al seleccionar los tiempos de cocción. En caso de dudas, consultar las recetas.

INSTALACION

Importante: - Enchufen el aparato únicamente en tomas de corriente eléctrica conectadas con tierra que tengan una capacidad de 16A como mínimo. Además, comprueben que también el interruptor general de su vivienda tenga una capacidad mínima de 16A para evitar su intervención durante el funcionamiento del horno.

- Antes de utilizar el horno, asegurarse de que la tensión de red sea igual a la indicada en la placa de características del aparato y la toma de corriente esté conectada con tierra; **el Fabricante no se hace responsable si no se cumple con esta norma.**

- 1) Después de haber sacado el horno de su embalaje, quitar la protección conteniendo las parrillas (H, I), la bandeja giratoria (L) y su soporte (M). Controlar que el perno de la bandeja giratoria (N) esté introducido debidamente en el agujero en el centro del horno.
- 2) Verificar que no haya sufrido daños durante el transporte y sobre todo que la puerta sea íntegra y cierre perfectamente.
- 3) Colocar el aparato sobre una superficie estable a una altura de 85 cm. como mínimo, fuera del alcance de los niños ya que la puerta de vidrio puede alcanzar, durante la cocción, unas temperaturas elevadas.
- 4) **Después de haber colocado el aparato sobre la superficie de trabajo, asegurarse de que por la parte de atrás, entre el aparato y la pared se encuentre un espacio libre de al menos 15 cm y 2 cm en los lados para consentir una circulación del aire adecuada. No empotrarlo. No obstruir las rejillas de admisión y salida del aire** (véase fig. 2).
- 5) Colocar en el centro de la base circular el soporte (M) y apoyar encima la bandeja giratoria (L). El perno (G) se debe introducir en el orificio de la bandeja giratoria.
- 6) De ser necesario, el cable de alimentación puede ser sustituido sólo por personal autorizado por el fabricante o su servicio de asistencia técnica.
- 7) Al poner en funcionamiento el aparato por primera vez, es posible que durante unos 15 minutos huela a "nuevo" y se forme un poco de humo. Esto es normal, y debido a la presencia de sustancias protectoras aplicadas a las resistencias antes del envío del aparato.



DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Indicador luminoso del grill (B)

Este indicador luminoso se enciende señalando que se ha seleccionado una cocción con GRILL o bien el funcionamiento combinado MICROONDAS+GRILL. El indicador luminoso se enciende cuando la resistencia eléctrica está funcionando.

Mando selector de programas (C)

Este mando sirve para seleccionar el programa de cocción deseado

- Sólo **MICROONDAS** 
- Funcionamiento combinado **MICROONDAS+GRILL** 
- Sólo **GRILL** 

Mando selector de potencia microondas (D)

Este mando se debe utilizar para seleccionar la potencia de las microondas en los funcionamientos MICROONDAS y MICROONDAS+GRILL.

	(10%)	Potencia:	85 W
	(15%)	Potencia:	125 W
	(35%)	Potencia:	295 W
	(50%)	Potencia:	425 W
	(70%)	Potencia:	595 W
	(100%)	Potencia:	850 W

Mando del temporizador (E)

Este mando se utiliza para seleccionar el tiempo de cocción.

Cuando se ha seleccionado el tiempo necesario, el ventilador y la bombilla del horno se encienden (si la puerta está cerrada) y el mando del temporizador empieza a girar hacia atrás hasta la posición cero.

Tecla para abrir la puerta (F)

Pulsar esta tecla para abrir la puerta del horno. Cuando se abre la puerta, la bombilla del horno se enciende.

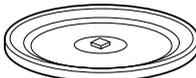
La bombilla del horno y el ventilador siguen funcionando aunque se abra la puerta durante la cocción. Esto es normal. En cambio, para restablecer la cocción, es necesario cerrar la puerta y pulsar el botón de ARRANQUE MICROONDAS.

Botón de "ARRANQUE MICROONDAS" (G)

Cerrar la puerta y pulsar este botón para dar principio a la cocción por MICROONDAS o bien MICROONDAS+GRILL.

Además, este botón vuelve a poner en funcionamiento las microondas después de una interrupción eventual (por ej. si se abre la puerta para inspeccionar la comida).

USO DE LOS ACCESORIOS DEL EQUIPAMIENTO

ACCESORIO	TIPO DE COCCION	CONSEJOS
BANDEJA GIRATORIA (L) 	Sólo MICROONDAS COMBINADA MICROONDAS+GRILL Sólo GRILL	La bandeja giratoria se debe utilizar para TODOS los tipos de cocción ya que sirve también de soporte para los demás accesorios. El uso de la sola bandeja giratoria se aconseja para todos los tipos de descongelación y calentamiento sólo por microondas.
PARRILLA BAJA (I) 	COMBINADA MICROONDAS+GRILL	Es indispensable para algunos tipos de alimentos (por ej. todos los alimentos gratinados) que se deben cocer con el funcionamiento COMBINADO. La parrilla baja se debe colocar encima de la bandeja giratoria.
PARRILLA ALTA (H) 	Sólo GRILL	Se debe utilizar para cocer a la parrilla cualquier alimento, colocándola encima de la bandeja giratoria. Los alimentos se pueden poner directamente sobre ésta: las gotas de grasa eventuales se recogen en la bandeja giratoria.

VAJILLA A UTILIZAR

Se puede utilizar toda la vajilla de vidrio (mejor si se trata de pírex), cerámica, porcelana, barro cocido, con tal que no tengan decoraciones o partes metálicas (ribetes dorados, mangos, patas). También es posible utilizar los contenedores de plástico resistentes al calor, pero sólo para las cocciones por MICROONDAS (☞). De todas formas, si se duda poder utilizar o menos un contenedor, se puede realizar esta prueba sencilla: introducir el contenedor vacío en el horno durante 30 segundos al nivel máximo de potencia (funcionamiento sólo MICROONDAS). Si el contenedor sigue frío o se calienta sólo un poco, quiere decir que es adecuado para la cocción por microondas. En cambio, si se calienta mucho (o se engendran chispas), el contenedor no es adecuado. Para breves calentamientos se pueden utilizar servilletas de papel, bandejas de cartón y platos de plástico desechables. Por lo que concierne a la forma y tamaño, es indispensable que consientan su rotación correcta.

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

Es oportuno recordar que, ya que las microondas calientan la comida y no la vajilla, es posible cocer los alimentos directamente en el plato de comer, así evitando el uso y la consiguiente limpieza de las ollas. En todo caso, tener en cuenta que es posible que la comida, muy caliente, transmita el calor al plato, siendo necesario el uso de los agarradores.

	Vidrio	Pírex	Cerámica	Barro cocido	Papel de aluminio	Plástico	Papel o cartón *	Contenedores metálicos
Cocción sólo MICROONDAS	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Cocción COMBINADA	NO	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO
Cocción sólo GRILL	NO	SI	SI	NI	SI	NO	NO	SI

* Si el tiempo de cocción es demasiado largo, es posible que se quemem.

PARA CONSEGUIR LOS MEJORES RESULTADOS EN LA COCCION POR MICROONDAS

- 1) La cocción está estrictamente relacionada con el tamaño y la homogeneidad de los alimentos a cocer: un guiso cuece más rápidamente que un asado porque está formado por pedazos de carne más pequeños y homogéneos. Para programar correctamente el tiempo, es preciso tener en cuenta que, con relación a las recetas indicadas en las páginas siguientes, aumentando la cantidad de alimentos tiene que aumentarse igualmente el tiempo de cocción y viceversa. Es importante respetar el tiempo de reposo una vez que ha terminado la cocción, para permitir la mayor difusión del calor en el interior de la comida.
- 2) Una de las principales tareas a ejecutar es la de **remover**: sirve para hacer más uniforme la temperatura y por lo tanto también para reducir el tiempo de cocción. Se debe remover más veces durante la cocción y siempre desde el exterior hacia el interior.
- 3) Es también aconsejable **revolver** los alimentos durante la cocción: es importante sobre todo para la carne tanto entera (asados, pollos...), como en pedazos (chuletas, pechugas de pollo...).
- 4) Los alimentos con piel, cáscara, pellejo (por ej. manzanas, patatas, tomates, huevos, salchichas, pescado) tienen que ser perforados con un tenedor en diversos puntos, de manera que el vapor pueda salir y que la piel o cáscara no se rompa. (fig. 3)
- 5) Si se cuecen varias raciones de la misma comida, por ejemplo patatas cocidas, es preciso disponerlas en círculo en una bandeja de horno, para que cuezan uniformemente. (fig. 4)
- 6) Cocer siempre con el recipiente colocado sobre la parrilla. La comida cocida sin usar la parrilla, es decir con el recipiente en contacto directo con el fondo del horno, puede resultar de pésimo sabor.
- 7) Cuanto más baja sea la temperatura de los alimentos al introducirlos en el horno y más largo será el tiempo de cocción. Los alimentos a temperatura ambiente se calentarán más rápidamente de los que se acaban de sacar de la nevera.

Fig. 3

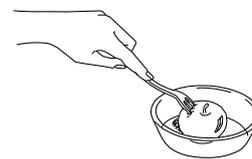
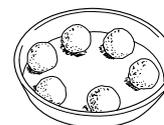


Fig. 4



USO DEL HORNO

Este horno ofrece todas las ventajas de la cocción por microondas y aquella convencional. Escoger de las numerosas combinaciones el método de cocción más apropiado. Esta sección describe los diferentes métodos de cocción.

Cocción

Programa 

SOLO POR MICROONDAS

Aconsejado para:

- Hasta la potencia**  (125W) Para descongelar carne y aves, mantener caliente la comida.
- Hasta la potencia**  (425W) Para preparar salsas y recetas con huevos, leudar tartas, primera fase de descongelación de grandes pedazos de carne, derretir mantequilla y ablandar quesos.
- Hasta la potencia**  (850W) Para cocer verduras, pescado (sin dorar), completar la cocción de pasteles, calentar alimentos ya cocidos o congelados.

Durante estos programas de cocción, el contenedor debe estar colocado en el centro de la bandeja giratoria, como se indica en la figura de al lado.



Bandeja giratoria

Procedimiento:

- 1) Colocar los alimentos en un contenedor adecuado y poner este último en el centro de la bandeja giratoria. Cerrar la puerta del horno.
- 2) Colocar el mando selector de programas (C) en  (MICROONDAS).
- 3) Girar el mando selector de potencia (D) hasta el nivel de potencia deseado.
- 4) Girar el mando del temporizador (E) en sentido de las agujas de un reloj hasta el tiempo de cocción deseado. Los números marcados en el mando indican el tiempo de cocción por minutos. El ventilador y la bombilla del horno se encienden automáticamente.
- 5) Pulsar el botón de ARRANQUE MICROONDAS (4) para dar principio a la cocción.
- 6) Al finalizar el tiempo programado, el horno se apaga automáticamente. El final de la cocción es señalado por una señal acústica, que se activa cuando el mando del temporizador está en la posición  (STOP). El ventilador y la bombilla del horno se apagan.

- Notas
- La bombilla del horno se enciende cuando se selecciona un tiempo de cocción girando el mando del temporizador o al abrir la puerta del horno.
 - El horno se puede apagar en cualquier momento durante la cocción simplemente girando el mando del temporizador (E) hasta la posición  (STOP). Además es posible modificar el tiempo de cocción durante esta última, girando el mando del temporizador en sentido de las agujas de un reloj o en sentido contrario.
 - Para controlar la cocción de los alimentos, abrir la puerta del horno. La apertura de la puerta interrumpe el funcionamiento del horno. Para volverlo a poner en funcionamiento, cerrar la puerta y volver a pulsar el botón de ARRANQUE MICROONDAS.

DESCONGELACION

Remitirse a la tabla, teniendo en cuenta los consejos siguientes:

- 1) Los alimentos congelados en bolsas o envueltos con papel transparente o bien en su envase de cartón se pueden poner directamente en el horno para la descongelación, con tal que no tengan partes metálicas (por ej. cierres o grapas).
- 2) Respetar las indicaciones del productor con cuidado, teniendo en cuenta que no siempre son correctas.
- 3) Algunos alimentos, tales como las hortalizas y el pescado, no necesitan ser completamente descongelados antes de empezar la cocción.
- 4) Guisos, salsas y estofados se descongelan mejor y más rápidamente, si se remueven de vez en cuando.
- 5) Durante la descongelación carne y pescado despiden líquidos. Por esto es mejor descongelarlos en un recipiente adecuado.
- 6) Para descongelar grandes pedazos de carne, es aconsejable proteger las partes más finas (por ej. de aves) para retardar su descongelación, ya que las partes externas podrían secarse y hasta empezar a cocerse. La carne se debe revolver a media descongelación.
- 7) Es mejor utilizar unos tiempos de descongelación algo más bajos de los indicados. La duración de la descongelación varía en función del grado de congelación. A ser posible, revolver y/o separar los pedazos de alimentos durante la descongelación y el tiempo de reposo.
- 8) Por "tiempo de reposo" se entiende el periodo durante el cual se dejan los alimentos en reposo, después de su cocción, a fin de permitir la difusión más regular de la temperatura en el interior de la comida. Durante el tiempo de reposo la temperatura de las carnes, por ejemplo, aumentará 5 a 8 °C aproximadamente. Los tiempos de reposo (con el horno apagado) se pueden igualmente realizar fuera del horno.

TIEMPOS DE DESCONGELACION

Descongelación de carne				
Clase	Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo (minutos)
CARNE				
Carne picada	500 g		12	10
Riñón	300 g	"	10	5
Hígado	300 g	"	8	5
Asado, lomo	1 kg	"	30	20
Asado, enrollado	1 kg	"	30	20
Asado, solomo	1 kg	"	30	20
Guisado	500 g	"	14	10
Bistec	200 g	"	5	4
TERNERA				
Chuleta	200 g	"	5	4
Carne picada	500 g	"	12	6
Bistec	200 g	"	5	4
CERDO				
Chuleta	200 g	"	5	4
Guisado	500 g	"	14	10
Carne picada	500 g	"	12	6
Solomo	1 kg	"	30	20
Costilla	500 g	"	11	12
Lomo	400 g	"	10	10
Filete	200 g	"	6	6
CORDERO				
Pernil	1,5 kg	"	37	25
POLLO				
Entero	1,5 kg	"	35	20
Pedazos	1 kg	"	28	15
Pechuga	500 g	"	14	8
Patas	500 g	"	19	10
PAVO				
Pedazos	1 kg	"	27	15
Pechuga	500 g	"	14	10
PATO				
Entero	1,5 kg	"	38	20

Descongelación de verduras					
Clase	Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	
Berenjenas	enteras	500 g		14	5
Pimientos	enteros	350 g	"	8	4
Guisantes	desgranados	400 g	"	10	4
Alcachofas	corazones	300 g	"	7	4
Espárragos	enteros	300 g	"	9	3
Judías verdes	desmenuzadas	300 g	"	11	5
Brécoles	enteros	300 g	"	10	5
Coles de Bruselas	enteras	300 g	"	10	4
Zanahorias	rodajas	300 g	"	9	4
Coliflor	corazón	300 g	"	8	3
Verduras variadas		300 g	"	8	3
Espinacas	desmenuzadas	300 g	"	9	4

Descongelación de pescado				
Clase	Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min.)
Filetes	300 g	☺*	9	6
Lonchas	400 g	"	10	8
Entero	400 g	"	12	8
Mejillones - Almejas	400 g	"	6	5
Gambas	250 g	"	7	5
Ostras	200 g	"	5	5

Descongelación de mantequilla, queso (productos lácteo-queseros)				
Clase/cantidad	Nivel de potencia	Tiempo	Observaciones y consejos	Tiempo de reposo (min.)
Mantequilla (250 g)	☺*	5	Quitar el papel de aluminio o las partes metálicas.	10
Queso (250 g)	"	6	El queso se ha descongelado parcialmente. Es necesario el tiempo de reposo.	15
Nata (200 ml)	"	8	La nata se puede descongelar en el recipiente de cartón, sin partes metálicas.	5

Descongelación de pan				
Clase/cantidad	Nivel de potencia	Tiempo	Observaciones y consejos	Tiempo de reposo (min.)
4 Panecillos	☺*	5	No es necesario dar una vuelta al pan.	5
Pan mixto (300 g)	"	5	No es necesario dar una vuelta al pan.	10
Rebanadas de pan integral (70 g)	"	4	No es necesario dar una vuelta al pan.	3

Descongelación de frutas				
Clase/cantidad	Nivel de potencia	Tiempo	Observaciones y consejos	Tiempo de reposo (min.)
Fresas, ciruelas, cerezas, grosella, albaricoques (500 g)	☺*	12	Remover 1 vez después de 4 minutos.	10
Frambuesas (300 g)	"	10	Remover 1 vez después de 4 minutos.	10
Moras (250 g)	"	8	Remover 1 vez después de 3 minutos.	6

Descongelación de fiambres				
Clase/cantidad	Nivel de potencia	Tiempo	Observaciones y consejos	Tiempo de reposo (min.)
Jamón de York en lonchas (200 g)	☺*	5	Después de los primeros 2 minutos, dar una vuelta al jamón y quitar las lonchas ya descongeladas.	10
Mortadela en lonchas (200 g)	"	5	Después de los primeros 2 minutos, dar una vuelta a la mortadela y quitar las lonchas ya descongeladas.	10
Salchicha de cerdo (nº 3) (300 g)	"	8	Después de los primeros 3 minutos, dar una vuelta a las salchichas.	10

CALENTAMIENTO

El calentamiento de los alimentos es una función en que el horno microondas evidencia toda su utilidad y eficacia. El calentamiento de la comida ofrece muchas ventajas. El horno microondas calienta los alimentos muy rápidamente y por consiguiente, éstos mantienen todo su sabor y calidad originales.

Consejos para el calentamiento de la comida:

- 1) Igual que para los sistemas convencionales de cocción, también al utilizar el horno microondas se recomienda calentar los alimentos (especialmente si se trata de congelados) hasta una temperatura de al menos 70°C. No es posible comer los alimentos enseguida, pues están demasiado calientes, sin embargo se garantiza su esterilización.
- 2) Para calentar los alimentos precocidos o congelados, siempre se deben respetar las reglas siguientes:
 - quitar los alimentos del contenedor si es de metal;
 - tapar con papel transparente o parafinado; de esta forma todo el sabor natural se mantiene por entero y el horno queda más limpio;
 - a ser posible, remover o revolver a menudo para apresurar el proceso de calentamiento;
 - respetar con esmero las instrucciones indicadas en el embalaje (teniendo en cuenta que no siempre son correctas). Por tanto recordar que, en algunas condiciones, los tiempos indicados para el calentamiento se tienen que aumentar.
- 3) Recordar que los alimentos congelados se deben descongelar antes de empezar el calentamiento. Más baja es la temperatura inicial de la comida y más tiempo se necesita para el calentamiento.
- 4) Los alimentos y las bebidas se pueden calentar durante poco tiempo utilizando los contenedores de papel o plástico. En todo caso, estos contenedores podrían deformarse si el tiempo de cocción dura demasiado.

Calentamiento de alimentos precocidos ya descongelados			
Clase (cantidad)	Nivel de potencia	Tiempo (min)	Observaciones y consejos
Lasaña (400 g)		7 - 9	Sacar del contenedor y colocar en un plato sopero. Tapar los alimentos. Después del calentamiento, dejar reposar durante 2 minutos. Los alimentos como las costillas y el "Bhuna Gosht" se deben remover al menos dos veces durante el calentamiento.
Pasta rellena (400 g)	"	7 - 9	
Costillas	"	6 - 9	
Bhuna Gosht	"	6 - 8	

Calentamiento de los alimentos desde la temperatura de la nevera hasta 20°C			
Clase (cantidad)	Nivel de potencia	Tiempo (min)	Observaciones y consejos
Leche/cacao (1/4 de litro)		2	Calentar en una taza
Líquidos (1/4 de litro)	"	2	Calentar en una taza
Mantequilla (250 g)	"	4	Quitar el papel metálico eventual
Yogurt (125 g)	"	3	Quitar el papel metálico eventual

Calentamiento de platos fríos			
Clase (cantidad)	Nivel de potencia	Tiempo (min)	Observaciones y consejos
1 Biberón (240 ml)		2	Calentar el biberón sin taparlo. Mezclar después de haberlo calentado.
1 Plato de carne (350-400 g)		6	Calentar tapando con papel transparente.
1 Ración de carne (150 g)	"	2,5	Calentar tapando con papel transparente, exceptuando las carnes empanadas.
1 Ración de pescado (150-200 g)	"	2,5	Calentar tapando con papel transparente, exceptuando el pescado empanado.
1 Ración de verduras, patatas y arroz (200 g)	"	3	Calentar tapando con papel transparente.
2 Raciones de sopa de verduras (1/2 l)	"	7	Calentar tapando con papel transparente.
1 Taza de caldo (300 cc)	"	2,5	Caldo claro, calentar sin tapar. Caldo con pasta, calentar tapando con papel transparente.

Calentamiento de bebidas

Clase (cantidad)	Nivel de potencia	Tiempo (min)	Observaciones y consejos
Leche (200 ml)		3	Después de haber calentado, mezclar.
1 Taza de agua (180 cc)	"	4	Agua para café o té instantáneo. Mezclar cuando el agua deja de hervir.
1 Taza de leche (150 cc)	"	1,5	La leche se calienta para que se la puede beber.
1 Taza de café (a recalentar)	"	1	Mezclar después de haber calentado.

Ablandamiento de alimentos

Clase (cantidad)	Nivel de potencia	Tiempo (min)	Observaciones y consejos
Chocolate/Salsa (100 g)		3,5	Para el chocolate en cubitos, no hace falta mezclar. Mezclar la salsa una vez.
Mantequilla (50 - 70 g)	"	2 - 3	Para el calentamiento, 1 minuto más.

COCCION

Remitirse a las tablas para la cocción de las verduras y del pescado (sin dorar). Tener en cuenta que:

- Las verduras, cocidas en horno microondas, conservan su color y poder nutritivo más que en la cocción tradicional. No es necesario añadir agua: la que queda del lavado es suficiente para producir un poco de vapor. Por lo general se tienen que tapar con papel transparente previamente perforado en varios puntos para dejar salir el vapor. Las más consistentes se deben cortar en trozos regulares (por ej. las zanahorias). Remover al menos una vez a media cocción y sazonar con poca sal tan sólo al final.
- El pescado cuece muy rápidamente y con óptimos resultados. Se puede condimentar con poca mantequilla o aceite (o también nada). Tapar con papel transparente, dejando un hueco para la salida del vapor. Naturalmente, si hay la piel, ésta se debe perforar; los filetes se deben disponer uniformemente. Se desaconseja cocer el pescado empanado con el huevo. Es posible cocer el pescado directamente en el plato de comer.

Tiempos de cocción para las verduras					
Clase	Aspecto	Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo de reposo (min.)
Alcachofas frescas	Enteras	4 (8 mitades)		11	3
Alcachofas descongeladas	Corazones	300 g	"	9	3
Espárragos frescos	Trozos de 2 cm.	500 g	"	8	3
Espárragos descongelados	Enteros	300 g	"	8	4
Judías verdes frescas	Pedazos de 2 cm.	500 g	"	11	3
Judías verdes descongeladas	Desmenuzadas	300 g	"	10	3
Nabos frescos	Lonjas	500 g	"	11	5
Brécoles frescos	Hojas	500 g	"	10	3
Brécoles descongelados	Enteros/desmenuzados	300 g	"	10	2
Coles de Bruselas frescas	Enteras	500 g	"	11	3
Coles de Bruselas descongeladas	Enteras	300 g	"	10	3
Col fresca	Desmenuzada	500 g	"	12	5
Col fresca	Corazón	500 g	"	11	5
Zanahorias frescas	Rodajas de 1 cm	500 g	"	10	3
Zanahorias descongeladas	Rodajas	300 g	"	9	3
Coliflor fresca	Corazón	500 g	"	13	5
Coliflor fresca	Entera	800-900 g	"	18	6
Coliflor descongelada	Corazón	300 g	"	9	3
Apio fresco	Rodajas de 1 cm.	500 g	"	10	2
Berenjenas frescas	Cubitos	500 g	"	10	2
Berenjenas frescas	Enteras pinchadas	500 g	"	12	3
Puerros frescos	Enteros	400 g	"	12	3
Verduras variadas descongeladas		300 g	"	8	2
Setas frescas	Lonjas	500 g	"	11	3
Cebollas frescas	Enteras, peladas	8 - 10 (pequeñas)	"	13	4
Guisantes frescos	Desgranados	500 g	"	11	3
Guisantes descongelados	Desgranados	300 g	"	7	3
Patatas frescas	Pedazos	500 g	"	20	3
Espinacas frescas	Hojas enteras	500 g	"	8	2
Espinacas descongeladas	Cortadas	300 g	"	7	2
Pimientos frescos	Pedazos	500 g	"	13	3
Calabacines frescos	Rodajas	500 g	"	8	3

Tiempos de cocción para el pescado					
Clase	Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Observaciones y consejos	Tiempo de reposo (min.)
Filetes	300 g		6	Dar una vuelta a media cocción	2
Lonchas	300 g	"	9	Dar una vuelta a media cocción	2
Entero	500 g	"	10	Dar una vuelta a media cocción	3
Almejas	500 g	"	6	Revolver al finalizar la cocción	-
Mejillones	500 g	"	6	Revolver al finalizar la cocción	-
Gambas	500 g	"	8	Revolver al finalizar la cocción	2

Nota

- Para cocciones de más de 5 minutos, es oportuno volver o remover los alimentos a la mitad del tiempo programado.
- La formación de condensación en el interior del horno y en la zona de salida del aire es normal. Para reducirla, tapar los alimentos con papel transparente, parafinado, tapas de vidrio o simplemente un plato colocado boca abajo.
- Los alimentos ricos en agua (por ej. la verdura), cuecen mejor si están tapados. Además tapar la comida es importante para mantener limpio el interior del horno durante la cocción y reducir la condensación. Utilizar papel transparente.

¡CUIDADO! No tapar con aluminio ni tapar en el funcionamiento COMBINADO MICROONDAS+GRILL y SOLO GRILL.

Cocción combinada: MICROONDAS+GRILL

Programa 

Aconsejado para:

Cocer alimentos que requieren un asado o una doradura exterior, lo que no se puede obtener con las solas microondas (por ej.: carne, aves, salchichas, verduras y pasta gratinada, pescado dorado, tartas, etc.).

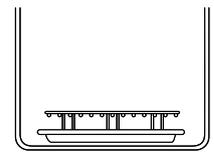
Seleccionar los niveles de potencia de las microondas como se indica a continuación:

Potencia hasta el nivel  (125W) + grill 1500W

Para cocer carne, hamburguesas, salchichas. Cantidad máx. 150 g.

Potencia hasta el nivel  (595W) + grill 1500W

Para cocer broquetas, pechugas de pollo, verduras gratinadas, lasañas, pasteles. Cantidad máx. 350 g. También para cocer grandes pedazos de carne, aves, alimentos gratinados en cantidad abundante.



Parrilla baja sobre la bandeja giratoria



Bandeja giratoria

Durante estos programas el contenedor de los alimentos se debe colocar como se indica en el recetario (en la bandeja giratoria o en la parrilla baja).

Procedimiento:

Este horno ofrece un método de cocción que combina la cocción por microondas con la cocción a la parrilla convencional. Dicho método reduce sensiblemente los tiempos de cocción.

- Colocar los alimentos en un contenedor adecuado y éste en el centro de la parrilla baja encima de la bandeja giratoria o bien directamente sobre la bandeja giratoria. Cerrar la puerta del horno.
- Colocar el mando selector de programas (C) en COCCION COMBINADA ().
- Girar el mando selector de potencia (D) hasta el nivel de potencia deseado.
- Girar el mando del temporizador (E) en sentido de las agujas de un reloj hasta el tiempo de cocción deseado. La resistencia grill y el indicador luminosos relativo se encienden. El ventilador y la bombilla del horno también se encienden.
- Pulsar el botón de ARRANQUE MICROONDAS (4) para dar principio a la cocción.
- Al finalizar el tiempo programado, el funcionamiento por microondas y el grill se apagan automáticamente. El final de la cocción es señalado por una señal acústica.

Notas: Si se abre la puerta para inspeccionar la comida, el funcionamiento por microondas se interrumpe, pero el grill permanece encendido. Para restablecer el funcionamiento por microondas, cerrar la puerta y pulsar el botón de ARRANQUE MICROONDAS.

Cuidado: Si se abre la puerta durante la cocción a la parrilla o la cocción combinada, el grill permanece encendido. No tocar el grill. Los niños se deben vigilar cuando están en la cocina.

Remitirse a la tabla y al recetario. Tener en cuenta que todas las normas y los consejos indicados para la cocción por microondas valen también para la cocción combinada.

Tiempos de cocción para la carne

Clase	Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Consejos	Tiempo de reposo (min.)	
BUEY	Pastel de carne picada	500 g		26	Dar 2 vueltas	3
	Solomo	600 g	"	28	Dar 2 vueltas	3
	Tibia asada	1 kg	"	37	Dar 2 vueltas	2
NOVILLO	Asado (enrollado)	1 kg	"	37	Dar 1 vuelta	2
CERDO	Pierna	500 g	"	24	Dar 1 vuelta	2
	Asado	1 kg	"	37	Dar 2 vueltas	2
	Lomo	700 g	"	30	Dar 1 vuelta	5
CORDERO	Pernil	1 - 1.5 kg	"	40	Dar 2 vueltas	5
POLLO	Entero	1 kg	"	45	Dar 2 vueltas	3
	Medio	500 g		17	Dar 2 vueltas	3
	Pedazos	500 g		22	Dar 1 vuelta	3
PAVO	Pechuga	300 g	"	13	Dar 1 vuelta	2
	Pedazos	1 kg	"	38	Dar 2 vueltas	5
PATO	Pechuga	500 g	"	17	Dar 1 vuelta	2
	Entero	1 - 1.5 kg		37	Dar 2 vueltas	5
PATATAS	frescas en pedazos	500 g		22	Remover 2 veces	3

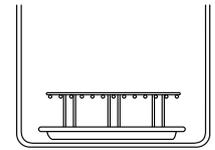
Cocción con SOLO GRILL

Programa 

Aconsejado para:

Este programa se aconseja para asar hamburguesas, chuletas, salchichas, verduras., bacon, tostadas, etc.

Se actúa como en los hornos convencionales: los alimentos se deben colocar en la parrilla alta, encima de la bandeja giratoria. La bandeja giratoria recoge las gotas de grasa eventuales.



Parrilla alta sobre la bandeja giratoria

Procedimiento:

- 1) Colocar los alimentos a asar en la parrilla alta y poner la parrilla sobre la bandeja giratoria.
- 2) Colocar el mando selector de programas (C) en  (Sólo GRILL).
- 3) Girar el mando del temporizador (E) en sentido de las agujas de un reloj hasta el tiempo de cocción deseado. La resistencia del grill se enciende automáticamente; el indicador luminoso del grill y el ventilador se encienden.
- 4) Al finalizar el tiempo de cocción, el mando del temporizador (E) vuelve a la posición  (STOP), el indicador luminoso y el ventilador se apagan. El final de la cocción es señalado por una señal acústica.

Nota Cuando se usa el funcionamiento SOLO GRILL, no es necesario pulsar el botón de ARRANQUE MICROONDAS (G) para dar principio a la cocción.

Cuidado: Si se abre la puerta durante la cocción a la parrilla o la cocción combinada, el grill permanece encendido. No tocar el grill. Los niños se deben vigilar cuando están en la cocina.

TIEMPOS DE COCCION

Nota: El horno se debe precalentar durante 5 a 8 minutos antes de empezar la cocción.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCION
Chuleta de buey o de cerdo (1 cm de grosor)	7-10 minutos por cada lado
Chuleta de buey o de cerdo (2 cm de grosor)	11-14 minutos por cada lado
Chuleta de cordero	11-14 minutos por cada lado
Salchichas	6-9 minutos por cada lado
Pan tostado	1-3 minutos por cada lado
Hamburguesas frescas (200 g)	8-11 minutos por cada lado
Hamburguesas congeladas (200 g)	10-13 minutos por cada lado

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

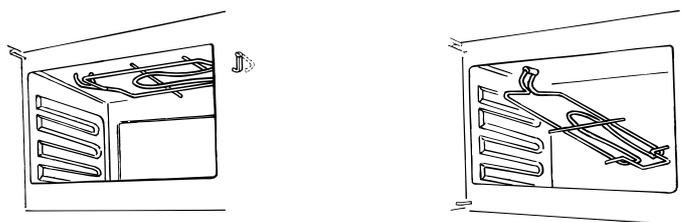
Importante: Antes de cualquier operación para mantenimiento o limpieza, siempre se debe desenchufar el aparato.

Limpieza

Para garantizar el buen funcionamiento del aparato, se aconseja limpiar con regularidad el interior y exterior del horno con un trapo húmedo y jabón neutro o detergente líquido. No usar detergentes abrasivos, esponjas abrasivas, estropajos ni objetos metálicos puntiagudos. No usar alcohol ni detergentes abrasivos para limpiar las superficies de la puerta. Para garantizar que se cierre perfectamente, mantener limpio el interior de la puerta.

De vez en cuando es necesario quitar la bandeja giratoria y su soporte para limpiarlos, así como también limpiar el fondo del horno. Lavar la bandeja giratoria y su soporte con agua y jabón neutro. Secar cuidadosamente con un trapo seco. La bandeja giratoria y el soporte se pueden lavar en el lavavajillas. **Cuidado: No sumergir la bandeja giratoria en el agua después de haberla calentado mucho; el elevado choque térmico podría dañarla.**

El motor de la bandeja giratoria está sellado, sin embargo al limpiar el fondo cuidar que no entre agua por debajo del perno central de la bandeja.



Para simplificar las operaciones de limpieza en el interior del horno, se puede bajar la resistencia superior después de haber girado el gancho de cerámica. La pared superior del interior del horno se debe limpiar sin manipular ni doblar la aleta que está ubicada allí (esto también para no hacerse daño).

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

Si algo no funciona...

Si hubiese alguna avería, dirigirse al Servicio de Asistencia, sin embargo, antes de consultar con nuestros técnicos, se aconseja llevar a cabo estos simples controles:

PROBLEMA	CAUSA
El aparato no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta no está bien cerrada • La clavija no está bien enchufada • La toma no suministra corriente (controlar el fusible) • No se ha pulsado el botón de ARRANQUE (para las cocciones por microondas) • El temporizador no ha sido programado debidamente
Vapor o condensación en la salida del aire	<ul style="list-style-type: none"> • Al cocer alimentos conteniendo agua, es normal que el vapor que se engendra en el interior del horno salga por la salida del aire.
Chispas en el interior del horno	<ul style="list-style-type: none"> • No encender el horno sin alimentos en las cocciones por MICROONDAS y MICROONDAS+GRILL • No usar contenedores metálicos en las cocciones por microondas • Mantener siempre limpio el interior de la puerta
El grill no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Colocar el mando selector de programas en GRILL (▼▼▼)
Los alimentos no se calientan suficientemente	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar un modo de cocción o aumentar el tiempo de cocción • Los alimentos no se han descongelado totalmente antes de la cocción • Utilizar el accesorio apropiado del equipamiento
Los alimentos se queman	<ul style="list-style-type: none"> • Usar el modo de cocción correcto o reducir el tiempo de cocción.
Los alimentos no cuecen uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> • Revolver los alimentos durante la cocción. Tener en cuenta que los alimentos cuecen mejor si están cortados en pedazos de igual tamaño.

Caso de que se queme la bombilla del horno, se puede seguir utilizando este último sin ningún problema. Para sustituirla, dirigirse al Servicio de Asistencia.

DATOS TECNICOS

Tensión	véase placa de características	
Frecuencia		50 Hz
Potencia absorbida (grill)		1500 W
Potencia absorbida (microondas)		1500 W
Potencia absorbida total		3000 W
Potencia cedida microondas		850 W
Frecuencia microondas		2450 MHz
Dimensiones máximas:	ancho	56.0 cm (22 in)
	alto	34.9 cm (13.5 in)
	profundo	49.5 cm (19.5 in)
Volumen interior del horno		26 litri
Peso		25 kg
Bombilla del horno		25 W

Este aparato está fabricado con arreglo a la (norma CEE 87/308 en materia de supresión de las radioperturbaciones.

Los datos técnicos pueden ser modificados sin previo aviso.