

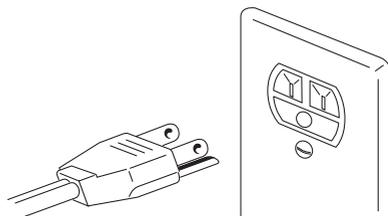
CONTENIDOS

CONEXIÓN ELÉCTRICA	51
PROTECCIONES IMPORTANTES	52
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	53
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	53
INSTALACIÓN	53
MENSAJE ERROR	53
PROGRAMACIÓN DEL RELOJ	54
FUNCIÓN HORNO	54
TABLA SINTÉTICA FUNCIÓN	55
TOAST (TOSTAR)	57
BAKE (HORNEAR)	58
CONVECTION (CONVECCIÓN)	59
BROIL/GRILL (ASAR A LA PARRILLA)	60
DEFROST (DESCONGELAR).....	61
PIZZA	62
COOKIES (GALLETAS)	64
KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	65
SLOW COOKER (COCCIÓN LENTA)	66
CUIDADOS Y LIMPIEZA	66
ELIMINACIÓN	67
LISTA DE RECETAS	69
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	70
RECETAS	71

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Use solo una salida de potencia de tres clavijas 120 Volt, 60 Hz

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA



PRECAUCIÓN: ASEGÚRESE DE QUE EL ENCHUFE ESTÁ CORRECTAMENTE PUESTO A TIERRA

Este aparato debe ser puesto a tierra para evitar cortocircuitos, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al permitir que la corriente eléctrica se disperse. Este aparato está dotado de un cable de potencia con cable de tierra.

El enchufe debe estar conectado a una salida de potencia correctamente instalada y puesta a tierra.

ADVERTENCIA: EL USO IMPROPIO DEL CABLE DE TIERRA PUEDE CAUSAR DESCARGAS ELÉCTRICAS.

Si no está seguro de que la salida de potencia está correctamente puesta a tierra contacte un electricista cualificado.

La longitud del cable de potencia de este aparato se ha concebido para evitar la posibilidad de tropezar o quedar enganchado en un cable largo.

Si se requiere un alargador use solo alargadores de tres cables con enchufes de tres clavijas y tomas que encajen en el enchufe del aparato.

La clasificación eléctrica del alargador deben ser, al menos iguales a la clasificación eléctrica del aparato.

En caso de que se requiera un cable más largo se puede usar un alargador UL/CSA autorizado.

Cuando use un alargador asegúrese de que no cuelga suelto en la zona de trabajo o en un lugar donde alguien pueda tropezar o quedar enganchado con él.

Maneje con cuidado el cable de alimentación para que dure más; evite tirar o esforzarlo alrededor de los conectores hacia la salida de potencia y el aparato.

PROTECCIONES IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos hay que observar ciertos número de reglas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ESTE PRODUCTO HA SIDO EXCLUSIVAMENTE DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO. NO LO USE EN EL EXTERIOR.

- No use este aparato para fines diferentes a aquellos para los que ha sido diseñado.
- No toque las superficies calientes. Use solo los pomos y asas para manejar el aparato .
- Quite cualquier objeto de encima del aparato. No lo use sobre superficies que puedan resultar dañadas por el calor. Si el horno se usa en una encimera de material sólido (como Silestone®, Corian®, etc.), siga escrupulosamente las indicaciones del fabricante y/o proveedor de la misma.
- Evite las descargas eléctricas, no sumerja en aparato en el agua. Consulte las instrucciones para la limpieza.
- Si el aparato se usa mientras hay niños alrededor preste atención a las paredes metálicas del horno y a la puerta, que se calientan mucho . El aparato no puede ser utilizado por niños o personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si no están vigiladas. Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Espere al menos 30 minutos a que el aparato se enfría antes de colocar o quitar cualquier parte.
- No utilice nunca el aparato con el cable o el enchufe dañados, si se ha producido alguna anomalía o si el aparato se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más próximo, que lo inspeccionará y, si es necesario, lo ajustará o lo reparará.
- Los accesorios postventa deben ser usados si su forma, tamaño y material son adecuados para el uso del horno. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ser causa de daños.
- No deje colgando el cable de alimentación desde la

encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.

- No ponga el aparato encima o cerca de una cocina de gas o eléctrica.
- Mueva con sumo cuidado el aparato o sus accesorios cuando contienen aceite caliente u otros líquidos. Use siempre guantes para horno.
- Si el enchufe se calienta contacte un electricista cualificado.
- Tenga mucho cuidado cuando saque el pan cocido o tire la grasa caliente.
- No use detergentes abrasivos/agresivos/ácidos ni esponjas metálicas o lana de acero para limpiar el aparato.
- Para asegurar el funcionamiento seguro del aparato no introduzca alimentos que sean demasiado grandes para el horno.
- ¡Si al funcionar el aparato está cubierto o entra en contacto con materiales inflamables como cortinas, telas o revestimientos de paredes, etc. existe riesgo de incendio! Evite como sea estas condiciones.
- ADVERTENCIA: No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras está funcionando (sobre todo cuando asa a la parrilla o tuesta).
- Cuando asa a la parrilla la bandeja de cocción y las rejillas de aluminio deben usarse como se indica en las instrucciones.
- Hay que tener mucho cuidado si se usan recipientes realizados con materiales distintos del cristal, los metales o la cerámica para horno.
- No meta objetos en el horno si no lo usa, exceptuando los accesorios recomendados por el fabricante.
- No meta ninguno de los siguientes materiales dentro o encima del horno: papel, cartón, plástico y similares.
- No cubra las partes del horno con papel de aluminio para que no se sobrecaliente. No ponga ningún material sobre las aberturas del ventilador (S) situadas en lo alto del soporte.
- Para apagar el aparato pulse el botón START/STOP.
- Para desconectar el aparato apague todos los controles y a continuación saque la clavija del enchufe de la pared.
- Los alimentos o las herramientas metálicas excesivamente grandes no deben introducirse en el horno, ya que pueden generar riesgos de incendio o de descarga eléctrica.
- El aparato no excede 60 minutos en "on" en un periodo de dos horas.
- Este producto obedece a las normas de seguridad UL y CSA.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Verifique que la puerta está intacta después de sacar el aparato del embalaje.

La puerta es de cristal y, por ello, frágil. Si está visiblemente astillada, arañada o rayada debe cambiarse. Cuando use, limpie o mueva el aparato evite cerrar bruscamente o golpear la puerta. No eche líquido frío en el cristal mientras el aparato está caliente.

ADVERTENCIA: Los accesorios para cocinar de este aparato no son adecuados para conservar los alimentos. Evite dejar durante mucho tiempo sustancias ácidas como zumo de limón/naranja, tomate o vinagre en la superficie de los accesorios. Si se dejan durante mucho tiempo sobre las superficies estas sustancias pueden dañar el revestimiento antiadherente.

ADVERTENCIA: Hay que tener cuidado cuando se usa papel de cocina o de aluminio para cubrir accesorios, bandejas y platos. La proximidad con los elementos calientes del papel de cocina o de aluminio pueden causar sobrecalentamientos y riesgo de incendio.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V / 60Hz

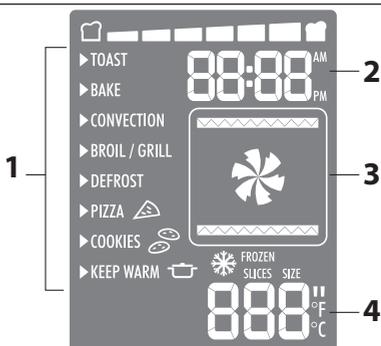
Potencia absorbida: 1800 W

Dimensiones generales: LxPxH 193x173x118 en (490x445x300 cm)

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Elemento calentador superior
- B Luz interna
- C Puerta de cristal
- D Rejilla de acero
- E Cocer pan
- F Display
- G Dial TOAST COLOR/TIME (TIEMPO COLOR TOSTAR)
- H Botón START/STOP
- I Rojo iluminado
- L Botón de control temperatura cavidad (°C/°F ajuste)
- M Dial TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (TEMPERATURA BANDEJA PEDAZOS TAMAÑO PIZZA)
- N Botón opción congelado
- O Dial selección FUNCTION (FUNCIÓN)
- P Elemento calentador inferior
- Q Bandeja pizza
- R Bandeja para migas
- S Aperturas ventilador

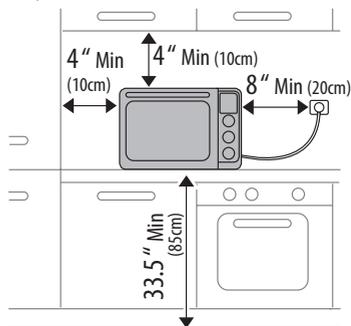
DISPLAY



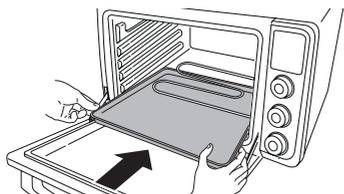
- 1 Indicador función seleccionada
- 2 Indicador temporizador/reloj
- 3 Icono función
- 4 Indicador temperatura/tamaño/ rodajas

INSTALACIÓN

- Verifique que el aparato no ha sufrido ningún daño debido al transporte.
- Ponga el aparato en una superficie plana y estable fuera del alcance de los niños (la puerta de cristal se calienta cuando el horno está en funcionamiento).
- Antes de usar este aparato sepárelo de la pared o de cualquier otro objeto de la encimera. Quite cualquier objeto de encima del aparato. No lo use en superficies que puedan causar problemas si se calientan.



- A fin de eliminar cualquier sustancia protectora en las superficies de los elementos calentadores es necesario hacer funcionar el horno en vacío durante 30 minutos en función CONVECTION a 450 °F, como primer uso. Esta operación puede causar un ligero olor y humo. Es normal. Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos antes de ponerlo en funcionamiento.
- La bandeja para migas (R) debe estar siempre colocada al fondo del horno, debajo del elemento calentador inferior (P).



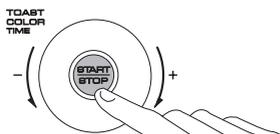
MENSAJES DE ERROR

Si en el display aparece el mensaje **ERR** con una señal acústica relevante significa que el horno funciona mal. Pulse el botón **START/STOP (H)** durante 2 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija del enchufe de la pared. Consulte la sección de resolución de problemas.

PROGRAMACIÓN DEL RELOJ

La primera vez que se conecte el aparato a la alimentación principal o después de que haya estado desconectado cierto tiempo el aparato emitirá un pitido y en el display aparecerán cuatro rayas ("----"). Al cabo de 5 segundos el display se apagará, porque el reloj no se ha programado, y el control electrónico se pondrá en stand-by. Para programar el reloj haga lo siguiente:

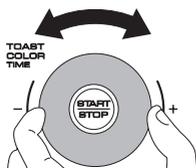
Pulse el botón **START/STOP (H)** durante al menos 5 segundos.



La hora parpadea.



Programa la hora con el dial **TOAST COLOR/TIME (G)**.



Pulse el botón **START/STOP (H)**. Los minutos parpadean.



Programa los minutos con el dial **TOAST COLOR/TIME (G)**.



Pulse el botón **START/STOP (H)**. Se visualiza el tiempo programado.



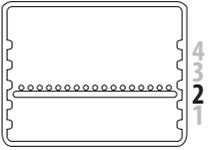
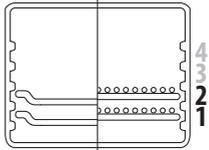
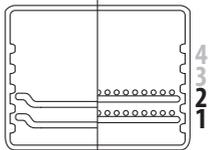
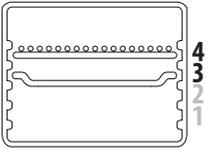
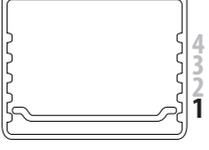
Si quiere ajustar el tiempo más tarde repita el procedimiento de programación descrito. El control electrónico debe estar en stand-by para poder programar el reloj.

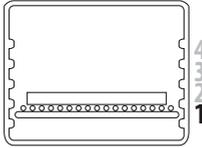
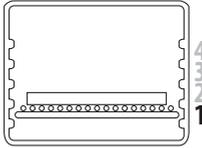
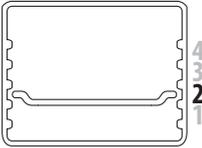
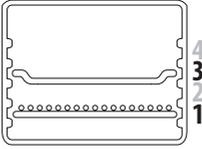
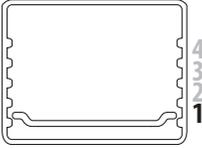
FUNCIÓN HORNO

En el estado stand-by el display muestra el reloj (si programado) o ---:--.

- Pulse cualquier botón (**H L N**) o gire cualquier dial (**G M O**). El horno se enciende. Es el modo de selección de función. La función seleccionada por defecto es **BAKE**. Los valores modificables brillan. Si durante la función de selección de modo no se pulsa ningún botón ni se gira ningún en 2 minutos en la función modo de selección, en control volverá al modo.
- Gire el dial de selección de **FUNCTION (O)** para seleccionar la función deseada.
- Gire el dial **TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M)** para ajustar la temperatura si es necesario (en ciertos programas no se requiere). En algunas funciones la temperatura se ajusta automáticamente (el display no muestra la temperatura preconfigurada).
Ajuste el tamaño en la función **PIZZA**.
- En la función **COOKIES** ajuste el número de bandejas.
- Gire el dial **TOAST COLOR/TIME dial (G)** para ajustar el temporizador si es necesario
- Las funciones **PIZZA** y **COOKIES** tienen un temporizador preconfigurado.
- En la función **PIZZA** el tiempo cambiará dependiendo del tamaño seleccionado.
- En la función **COOKIES** es posible modificar el tiempo de cocción.
- Pulse el botón **START/STOP (H)** para iniciar la cocción. La luz roja **ON (I)**, que está situada alrededor del borde del botón **START/STOP (H)**, se enciende. Cuando finaliza el tiempo en el display aparece "Fin" y emite una señal acústica. Pulse el botón **START/STOP (H)** para reajustar el horno y detenga la función. Es posible interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento pulsando el botón **START/STOP (H)**. El horno se pone en condición de stand-by. En las funciones **BAKE**, **CONVECTION** y **COOKIES** el horno emite una señal acústica cuando alcanza el primer objetivo de temperatura. En las funciones **BAKE** y **CONVECTION** es posible controlar la temperatura de la cavidad pulsando el botón de control de temperatura de la cavidad (**L**). La temperatura se muestra durante 5 segundos.
- Es posible elegir la visualización de la temperatura en °F o en °C. El ajuste por defecto está en °F. Para cambiar este ajuste seleccione la función **BAKE** o **CONVECTION**, pulse el botón control de temperatura cavidad (**L**) durante 5 segundos. La visualización cambiará a °C emitiendo una señal acústica. Para volver a la visualización en °F repita la misma operación.

TABLA SINTÉTICA FUNCIONES

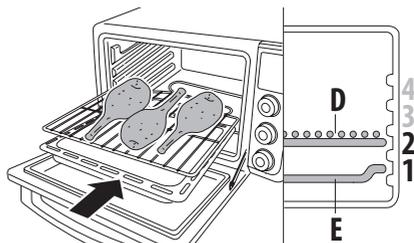
FUNCIÓN	TEMPERATURA	TEMPORIZADOR	REJILLA DE ALUMINIO Y POSICIÓN BANDEJA	RECETAS
 TOAST (TOSTAR)	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado)	 <p>rejilla de aluminio en posición 2</p>	Específica para tostar rodajas de pan
 BAKE (HORNEAR)	170°F - 450°F 75°C - 230°C	0:01 (minutos) - 2:00 (horas)	 <p>rejilla de aluminio o bandeja de hornear en posición 1 o 2</p>	Ideal para: tartas pan pescado lasaña (ver páginas 68-69)
 CONVECTION (CONVECCIÓN)	170°F - 450°F 75°C - 230°C	0:01 (minutos) - 2:00 (horas)	 <p>rejilla de aluminio o bandeja de hornear en posición 1 o 2</p>	Ideal para: quiches aves patatas Hojaldres (ver páginas 68-69)
 BROIL/GRILL (ASAR A LA PARRILLA)	(Autoseleccionado)	0:01 (minutos) - 2:00 (horas)	 <p>rejilla de aluminio en posición 4 bandeja de hornear en posición 3</p>	Ideal para: chuletas de cerdo salchichas costillas de cerdo salchichas tipo Frankfurt (ver páginas 68-69)
 DEFROST (DESCONGELAR)	-	0:01 (minutos) - 2:00 (horas)	 <p>rejilla de aluminio en posición 1</p>	Ideal para que los alimentos se descongelen en menos tiempo

FUNCIÓN		TEMPERATURA	TEMPORIZADOR	REJILLA DE ALUMINIO Y POSICIÓN BANDEJA	RECETAS
 PIZZA	Frozen (Congelado) 	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado y ajustable)	 Bandeja para pizza o rejilla	Programa automático para pizza congelada crujiente
	Fresco	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado y ajustable)	 Bandeja para pizza o rejilla	Programa automático para pizza fresca perfecta
 COOKIES (GALLETAS)	1tr	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado y ajustable)	 bandeja de hornear en posición 2	Programa automático para galletas perfectas
	2tr bandejas	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado y ajustable)	 rejilla en posición 1 y bandeja de hornear en posición 3	Programa automático para galletas para toda la familia
 KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)		(Autoseleccionado)	0:01 (minutos) - 6:00 (horas)	 rejilla de aluminio o bandeja de hornear en posición 1 o 2	Ideal para mantener caliente la comida ya cocinada Esta función se puede utilizar también para cocinar lentamente

TRUCOS PARA UNA COCINA SANA

Cuando cocina alimentos con un elevado contenido de grasa en las funciones BAKE y CONVECTION le aconsejamos que ponga directamente los alimentos en la rejilla de aluminio en posición 2 y la bandeja de hornear en posición 1.

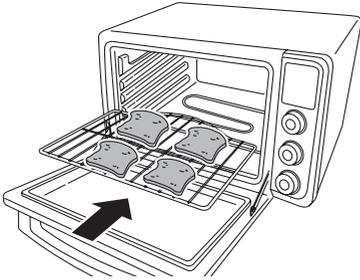
De esta forma el exceso de grasa caerá en la bandeja de hornear.





TOAST (TOSTAR)

Ponga las rodajas a tostar (2,4 o 6) en la rejilla (D) y ponga el horno en posición 2.



Para que el tostado sea mejor ponga las tostadas como se muestra.



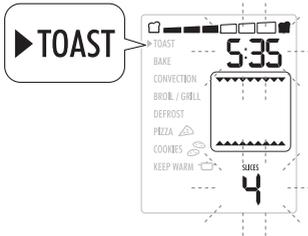
Los bordes de las rodajas deben estar alineados y cerca de la barra central.

Cierre la puerta.

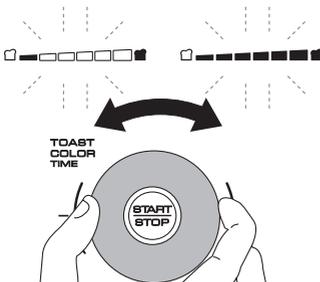
Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).

El horno se enciende.

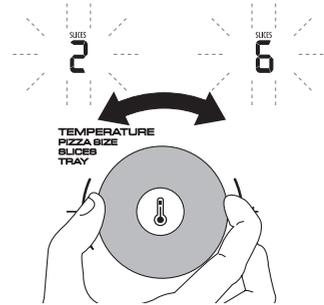
La función seleccionada por defecto es TOAST.



Ajuste el nivel deseado de tostado girando el dial TOAST COLOR/TIME (G).

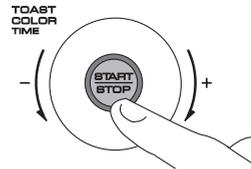


Gire el dial TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) para seleccionar el número de rodajas deseadas.



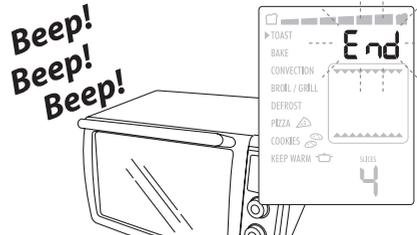
Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.

La luz roja ON (I), que está situada alrededor del borde del botón START/STOP (H), se enciende.



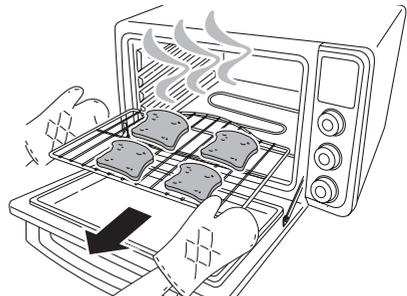
El horno inicia el proceso de cocción.

Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá *END*.



Para apagar el aparato durante su funcionamiento o para reajustar el control al finalizar el tiempo cuando en el display aparece *END* pulse el botón de START/STOP (H) durante 2 segundos.

Abra la puerta y saque la comida. Tenga mucho cuidado cuando saque la comida del horno. Use guantes para horno.

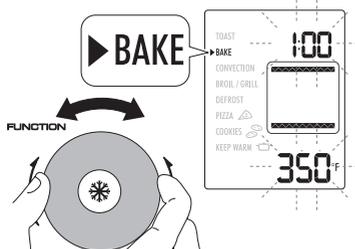


BAKE (HORNEAR)

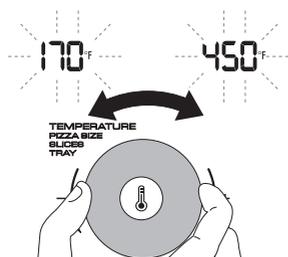
Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).
El horno se enciende. La función seleccionada por defecto es TOAST.



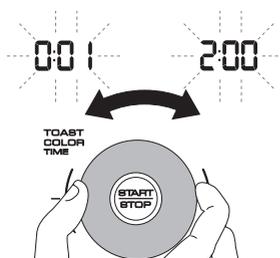
Gire el dial selector FUNCTION (O) para seleccionar la función deseada.



Gire el dial TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) para programar la temperatura deseada. La temperatura por defecto es 350 °F.

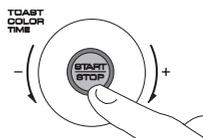


Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado
El tiempo por defecto es 1.00 hora

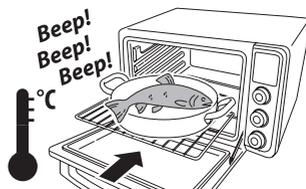


Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.
La luz roja ON (I), que está situada alrededor del borde del bo-

tón START/STOP (H), se enciende.



El horno inicia el proceso de precalentamiento. *PRE HEAT* aparece en el display. Cuando el horno alcanza la temperatura programada emite una señal acústica audible. Empieza la cuenta atrás. Ponga la comida en la rejilla de aluminio (D) y en la bandeja de hornear (E) y el horno en posición 1 o 2.

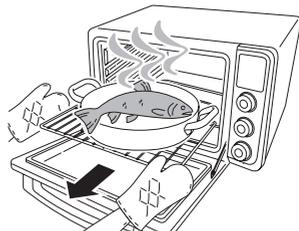


Cierre la puerta.

Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá *END*.



Para apagar el aparato durante su funcionamiento o para reajustar el control al finalizar el tiempo cuando en el display aparece *END* pulse el botón de START/STOP (H) durante 2 segundos. Abra la puerta y saque la comida. Tenga mucho cuidado cuando saque la comida del horno. Use guantes para horno.



Mientras la función BAKE está funcionando es posible cambiar la función a CONVECTION y BROIL/GRILL sin detener el proceso de cocción. Gire el dial de selección de FUNCTION (O) para seleccionar la nueva función deseada. El temporizador y la temperatura programada se mantendrán entre BAKE y CONVECTION. En el caso de la función BROIL/GRILL el temporizador se mantendrá y la temperatura se seleccionará automáticamente.

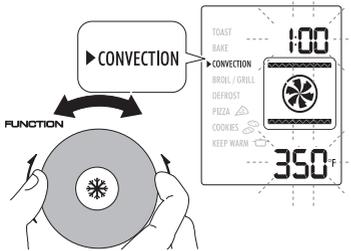


CONVECTION (CONVECCIÓN)

Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).
El horno se enciende. La función seleccionada por defecto es TOAST.



Gire el dial selector FUNCTION (O) para seleccionar el modo CONVECTION.

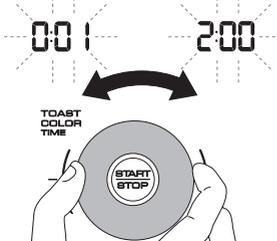


Gire el dial TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) para programar la temperatura deseada. La temperatura por defecto es 350 °F.

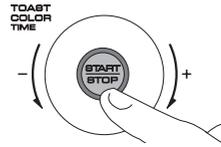


Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado

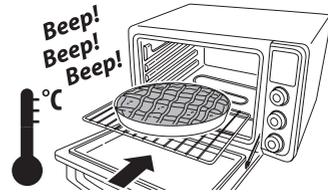
El tiempo por defecto es 1.00 hora



Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.
La luz roja ON (I), que está situada alrededor del borde del botón START/STOP (H), se enciende.

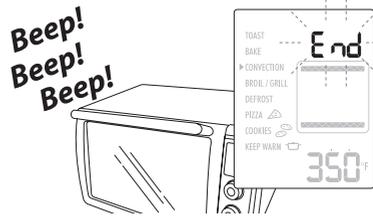


El horno inicia el proceso de precalentamiento. *PRE HEAT* aparece en el display. Cuando el horno alcanza la temperatura programada emite una señal acústica audible. Empieza la cuenta atrás. Ponga la comida en la rejilla de aluminio (D) y en la bandeja de hornear (E) y el horno en posición 1 o 2.



Cierre la puerta.

Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá *END*.



Para apagar el aparato durante su funcionamiento o para reajustar el control al finalizar el tiempo cuando en el display aparece *END* pulse el botón de START/STOP (H) durante 2 segundos. Abra la puerta y saque la comida. Tenga mucho cuidado cuando saque la comida del horno. Use guantes para horno.



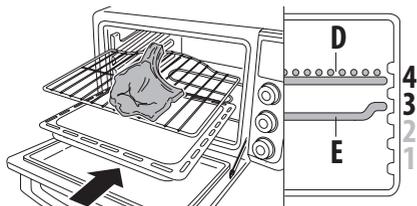
Mientras la función CONVECTION está funcionando es posible cambiar la función a BAKE y BROIL/GRILL sin detener el proceso de cocción. Gire el dial de selección de FUNCTION (O) para seleccionar la nueva función deseada. El temporizador y la temperatura programada se mantendrán entre CONVECTION y BAKE. En el caso de la función BROIL/GRILL el temporizador mantendrá el temporizador y la temperatura se seleccionará automáticamente.

BROIL/GRILL (ASAR A LA PARRILLA)

Ponga la comida en la rejilla de aluminio (D) y métala en el horno.

No se requiere precalentamiento.

La rejilla de aluminio (D) y la bandeja de hornear (E) deben colocarse como aparece en la imagen (posición 3 y 4).



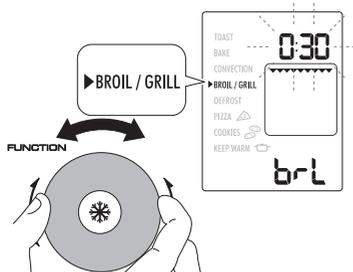
Cierre la puerta.

Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).

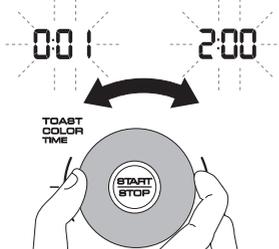
El horno se enciende. La función seleccionada por defecto es TOAST.



Gire el dial selector FUNCTION (O) para ajustar el modo BROIL/GRILL



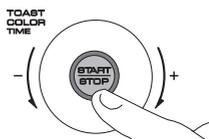
Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado



Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.

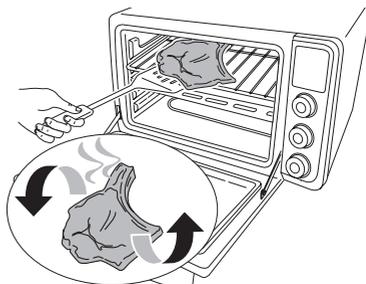
La luz roja ON (I), que está situada alrededor del borde del bo-

tón START/STOP (H), se enciende.



Cierre la puerta. El horno inicia el proceso de cocción.

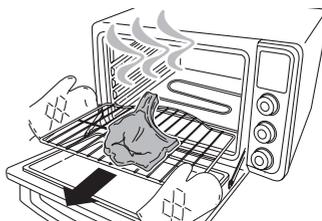
Dé la vuelta a la comida a media cocción.



Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá END.



Para apagar el aparato durante su funcionamiento o para reajustar el control al finalizar el tiempo cuando en el display aparece END pulse el botón de START/STOP (H) durante 2 segundos. Abra la puerta y saque la comida. Tenga mucho cuidado cuando saque la comida del horno. Use guantes para horno.

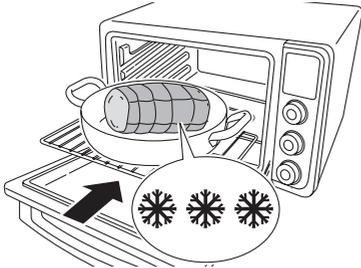


Mientras la función BROIL/GRILL está funcionando es posible cambiar la función a CONVECTION y BAKE sin detener el proceso de cocción. Gire el dial de selección de FUNCTION (O) para seleccionar la nueva función deseada. El temporizador se mantendrá entre BAKE y CONVECTION y la temperatura ajustada se seleccionará automáticamente a temperatura por defecto (350 °F). En el caso de la función BROIL/GRILL el temporizador se mantendrá y la temperatura se seleccionará automáticamente.



DEFROST (DESCONGELAR)

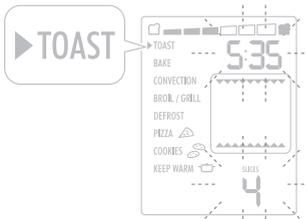
Asegúrese de que el horno se ha enfriado por completo a la temperatura ambiente antes de iniciar esta función. Ponga la comida congelada en la rejilla de aluminio (D) o en la bandeja de hornear (E) y el horno en posición 1.



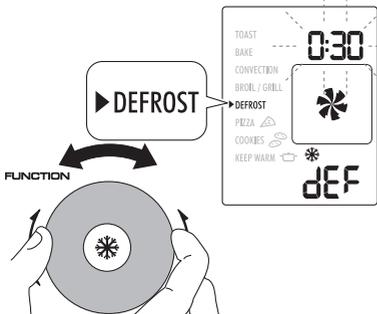
Cierre la puerta.

Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).

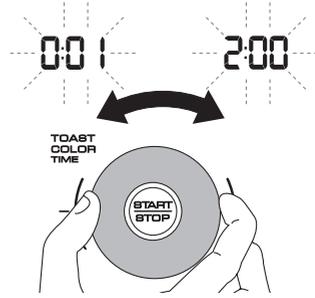
El horno se enciende. La función seleccionada por defecto es TOAST.



Gire el dial selector FUNCTION (O) para ajustar el modo DEFROST.

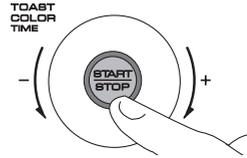


Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado



Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.

La luz roja ON (I), que está situada alrededor del borde del botón START/STOP (H), se enciende.

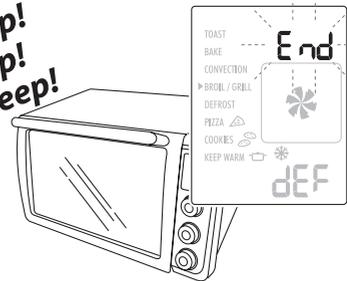


Cierre la puerta.

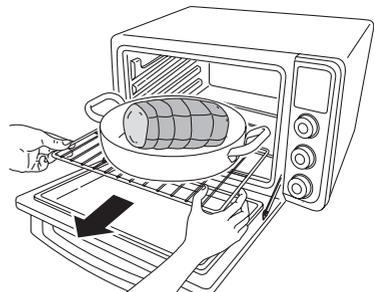
El horno inicia el proceso de cocción.

Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá END.

**Beep!
Beep!
Beep!**



Para apagar el aparato durante su funcionamiento o para reajustar el control al finalizar el tiempo cuando en el display aparece END pulse el botón de START/STOP (H) durante 2 segundos. Abra la puerta y saque la comida.



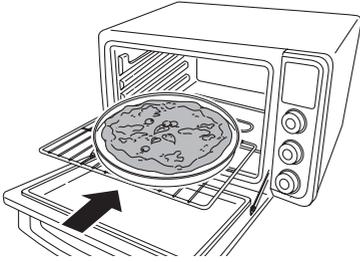


PIZZA

Pizza es una función automática especial que incorpora programas preconfigurados. La temperatura, el tiempo y el modo de cocción se seleccionan automáticamente. El tiempo de cocción se puede extender para obtener los resultados deseados de cocción al final del proceso de cocción.

Ponga la pizza en la bandeja para pizza (Q) o directamente en la rejilla (D) y ponga el horno en posición 1.

No se requiere precalentamiento.

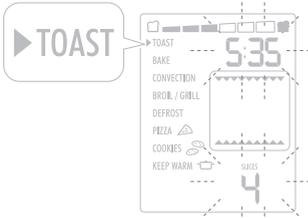


Cierre la puerta.

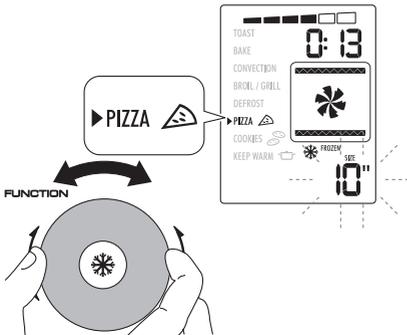
Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).

El horno se enciende.

La función seleccionada por defecto es TOAST.



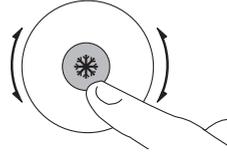
Gire el dial selector FUNCTION (O) para ajustar el programa PIZZA. El modo por defecto es 'FROZEN'.



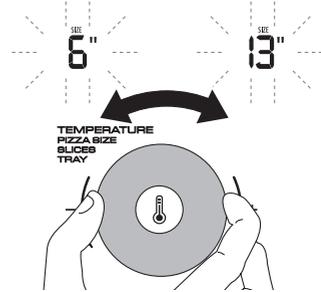
Pulsando el botón de opción FROZEN (N) es posible desactivar la opción 'FROZEN' para cocinar PIZZA "fresca".

Pulsando ulteriormente se volverá al modo 'FROZEN' mode.

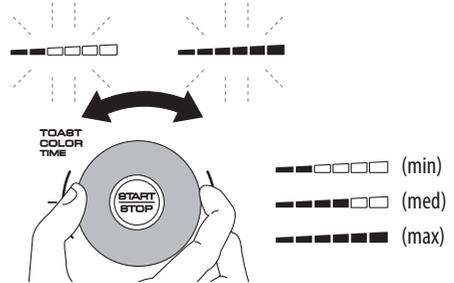
FUNCTION



Gire el dial TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) para programar el tamaño deseado de la pizza.



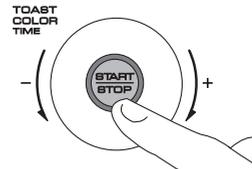
Ajuste el nivel deseado de corteza girando el dial TOAST COLOR/TIME (G).



Para una pizza fina aconsejamos el nivel mínimo de corteza. Para una pizza gruesa aconsejamos el máximo nivel de corteza.

Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.

La luz roja ON (I), que está situada alrededor del borde del botón START/STOP (H), se enciende.



El horno inicia el proceso de cocción.

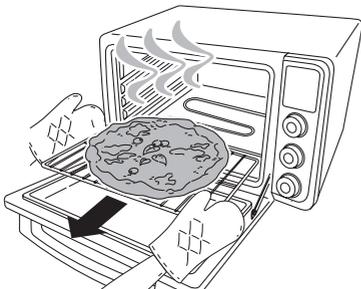
Solo durante la cocción de la pizza 'fresca' el horno emitirá una señal acústica. Es la señal para añadir mozzarella o queso blando para condimentar la pizza.



Cierre la puerta y concluya el proceso de cocción. Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá **00:00** intermitente. El control está ahora en "modo de espera". En este estado puede añadir hasta 10 minutos, si es necesario, para completar la cocción. Este estado se mantiene 5 minutos, después el control apagará el horno automáticamente.

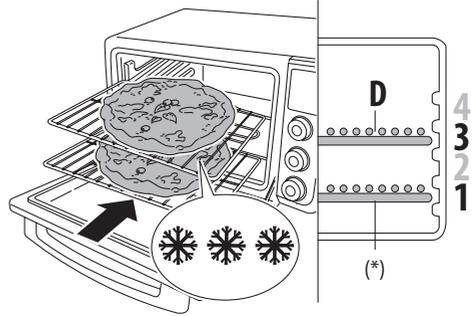


Gire el dial **TOAST COLOR/TIME (G)** para ajustar hasta 10 minutos adicionales, si es necesario, y pulse el botón de **START/STOP (H)** al finalizar el tiempo, el control apagará el horno. Para apagar el aparato durante su funcionamiento o para reajustar el control al finalizar el tiempo cuando en el display aparece **EMD** pulse el botón de **START/STOP (H)** durante 2 segundos. Abra la puerta y saque la comida. Tenga mucho cuidado cuando saque la comida del horno. Use guantes para horno.

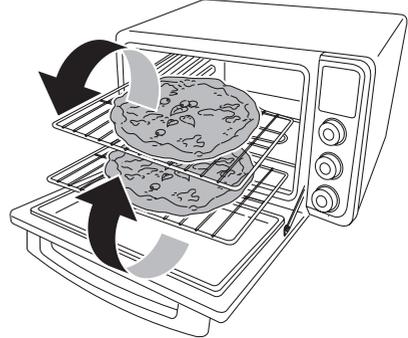


Cocción 2 pizzas 'congeladas'

Es posible cocinar 2 pizzas 'FROZEN' al mismo tiempo, como aparece en la imagen (posición 1 y 3). (*) Requiere una rejilla opcional. El accesorio se puede comprar en los centros de asistencia postventa o en los comercios de electrodomésticos. Para cocinar 2 pizzas ajuste el tamaño de una y a continuación ponga el nivel de corteza al máximo.



A mitad cocción gire las dos pizzas poniendo la que está arriba en la rejilla de abajo y viceversa.





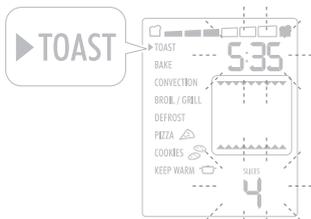
COOKIES (GALLETAS)

Galletas es una función automática especial que incorpora programas preconfigurados. La temperatura y el modo de cocción se seleccionan automáticamente. El tiempo de cocción siempre se puede ajustar a los resultados de cocción deseados.

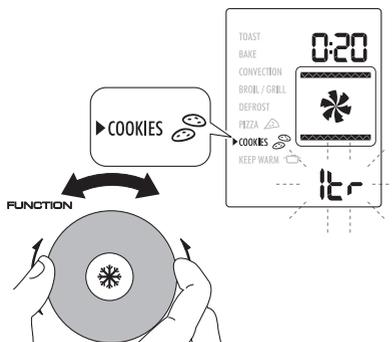
Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).

El horno se enciende.

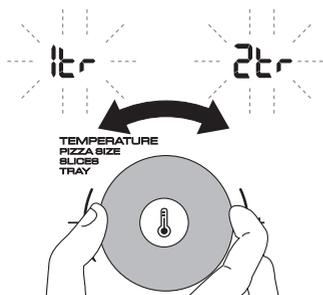
La función seleccionada por defecto es TOAST.



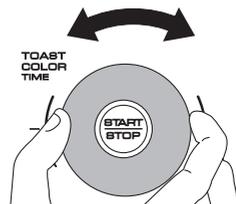
Gire el dial selector FUNCTION (O) para ajustar el modo COOKIES.



Girando el dial TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) es posible seleccionar el modo "1tr" (1 bandeja de galletas) o el modo "2tr" (2 bandejas de galletas).

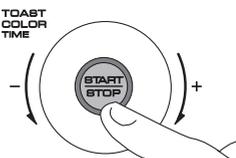


Para modificar el tiempo preconfigurado gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado



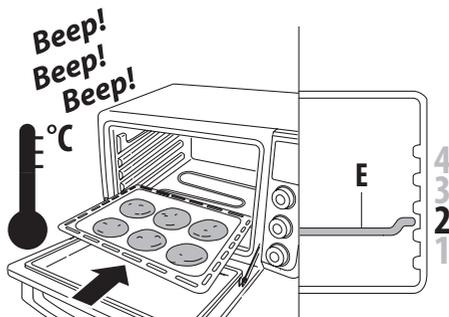
Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.

La luz roja ON (I), que está situada alrededor del borde del botón START/STOP (H), se enciende.



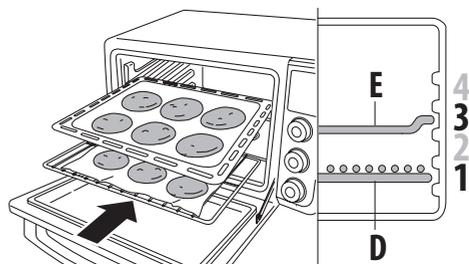
El horno inicia la fase de precalentamiento y en el display aparecerá *PRE HEAT*.

Cuando el horno alcanza la temperatura programada emite una señal acústica audible.



Ponga la comida en la bandeja de hornear e méntala en el horno (pos. 2).

Para cocinar dos bandejas al mismo tiempo cubra las rejilla con papel de aluminio y la bandeja de hornear como aparece en la imagen (posición 1 y 3).

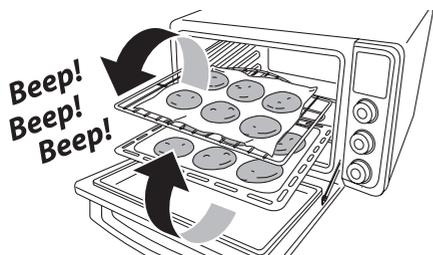


Durante el modo de cocción de dos bandejas el horno emitirá 3 pitidos. Es la señal que indica que hay que cambiar las bandejas, poniendo la de arriba abajo y viceversa, y de pulsar el botón

START/STOP (H).

El horno reinicia el proceso de cocción.

Si el botón de START/STOP (H) no se pulsa en 15 minutos el horno reiniciará automáticamente la función.

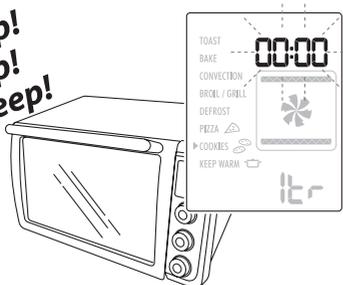


Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá **00:00**.

El control está ahora en "modo de espera". En este estado puede añadir hasta 10 minutos, si es necesario, para completar la cocción.

Este estado se mantiene 5 minutos, después el control apagará el horno automáticamente.

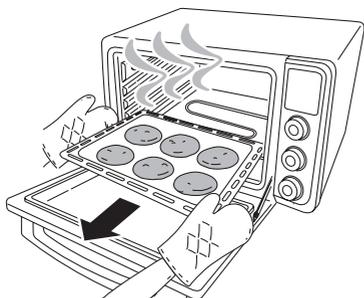
Beep!
Beep!
Beep!



Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar hasta 10 minutos adicionales, si es necesario, y pulse el botón de START/STOP (H) al finalizar el tiempo, el control apagará el horno.

Para apagar el aparato durante su funcionamiento o para reajustar el control al finalizar el tiempo cuando en el display aparece **END** pulse el botón de START/STOP (H) durante 2 segundos.

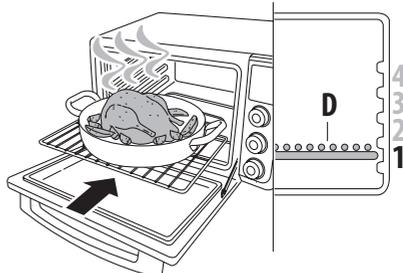
Abra la puerta y saque la comida. Tenga mucho cuidado cuando saque la comida del horno. Use guantes para horno.



KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

Ponga la comida previamente cocinada en la rejilla de aluminio o en la bandeja de hornear y méntala en el horno.

La rejilla de aluminio y la bandeja de hornear deben colocarse como aparece en la imagen (posición 1).

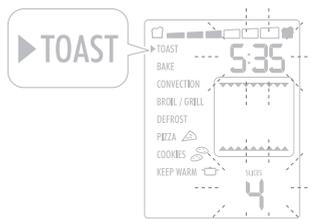


Cierre la puerta.

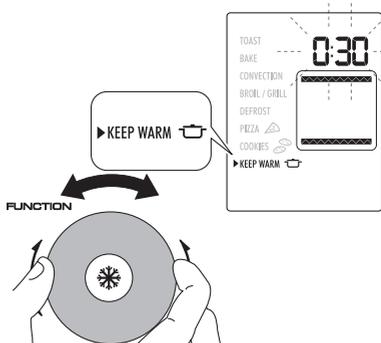
Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).

El horno se enciende.

La función seleccionada por defecto es TOAST.

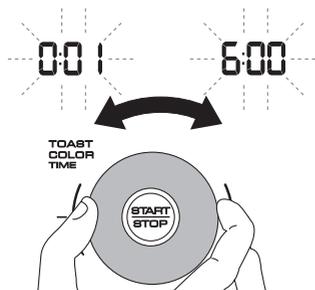


Gire el dial selector FUNCTION (O) para ajustar el modo KEEP WARM

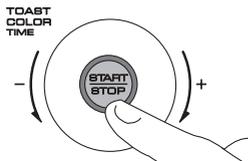


Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado

El tiempo por defecto es 0:30 (minutos).

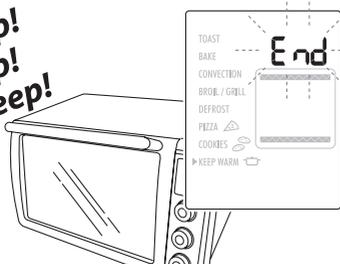


Pulse el botón **START/STOP (H)** para iniciar la cocción. La luz roja **ON (I)**, que está situada alrededor del borde del botón **START/STOP (H)**, se enciende.



Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá **END**.

**Beep!
Beep!
Beep!**



Para apagar el aparato durante su funcionamiento o para reajustar el control al finalizar el tiempo cuando en el display aparece **END** pulse el botón de **START/STOP (H)** durante 2 segundos. Abra la puerta y saque la comida. Tenga mucho cuidado cuando saque la comida del horno.



Slow cooker (Horno lento)

La función **KEEP WARM**, gracias a su regulación de temperatura baja y precisa, se puede usar también como horno lento. En esta función el tiempo se puede programar hasta 6 horas.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

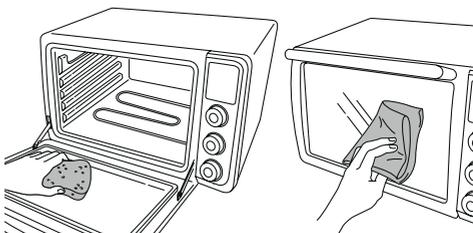
La limpieza frecuente impide la formación de humo y de malos olores durante la cocción. No deje que la grasa y los residuos de los alimentos se acumulen dentro del aparato.

Antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza desenchufe el horno y espere a que se enfríe.

Limpie la puerta, el interior de las paredes y superficies del horno con una solución de agua y jabón; seque meticulosamente. No use nunca lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar. Para limpiar las superficies de aluminio del interior del horno no use nunca productos que puedan corroer el aluminio (detergentes en spray) y no rasque nunca las paredes con objetos afilados.

No use nunca detergentes corrosivos o agresivos.

Para limpiar la superficie exterior use siempre una esponja húmeda.



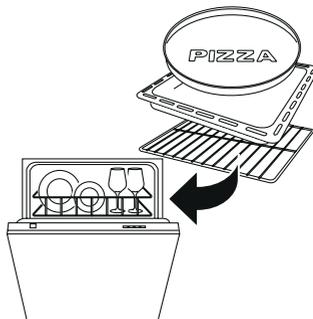
Evite usar productos abrasivos que pueden dañar el exterior.

Asegúrese de que el agua o el jabón líquido no se filtra en los ventiladores de arriba del horno.

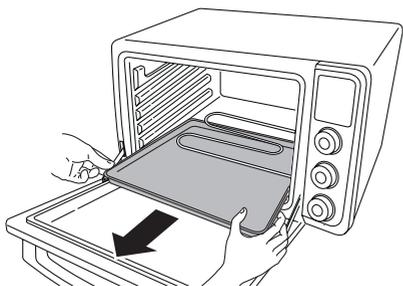
No sumerja nunca el aparato en agua, no lo lave nunca bajo un chorro de agua.

No use nunca líquidos inflamables para limpiarlo.

Todos los accesorios se lavan como platos normales, esto es, a mano o en el lavavajillas, salvo la bandeja de migas.



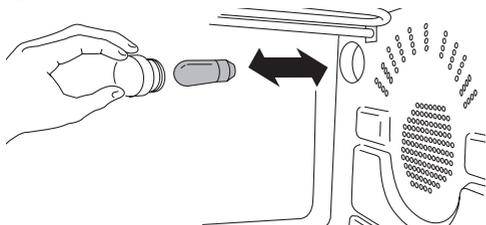
Saque la bandeja de migas (R) de la parte baja del horno. Lávela a mano. En caso de que la suciedad sea resistente enjuague la bandeja con agua jabonosa y, si es necesario, rasque con delicadeza, sin rayarla. Séquela cuidadosamente después de esta operación.



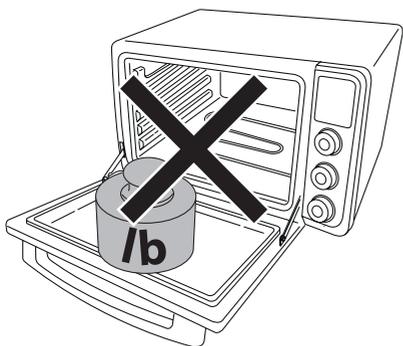
Cuando el horno está encendido la luz interna (B) del interior está siempre encendida.

Para cambiar la bombilla proceda de la siguiente manera: asegúrese de que el aparato está frío, **desconecte el aparato de la alimentación eléctrica**, desenrosque la tapa de cristal y sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo (resistente a las altas temperaturas) después vuelva a colocar la tapa de cristal.

Tipo de bombilla: E14, 15W, 300 °C.



No ponga nunca grandes pesos sobre la puerta cuando esté abierta para evitar daños a su estructura y al cristal.

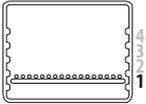
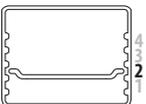
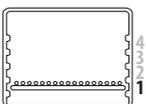
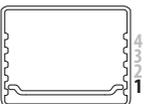
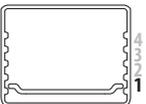
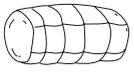
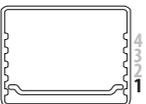
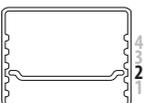
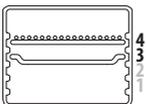
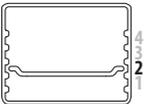


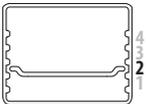
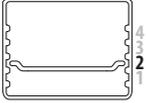
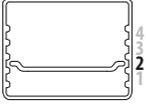
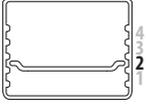
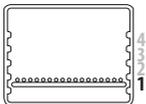
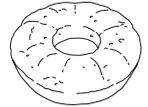
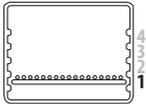
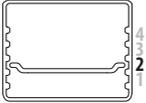
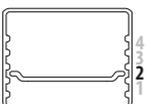
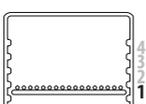
Eliminación

Siga las leyes de su país cuando elimine el aparato.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o el vendedor para informarse sobre la eliminación correcta del aparato.

LISTA DE RECETAS

RECETAS	PESO	POSICIÓN DE LA REJILLA DE ALUMINIO Y DE LA BANDEJA DE HORNEAR	FUNCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
 Quiche	1.5 lb 700g		CONVECTION	390 °F 200 °C	30-35 min
 Pan	1.0 lb 500g		CONVECTION	360 °F 180 °C	35-40 min
 Canelones	3,3 lb 1500g		BAKE	360 °F 180 °C	35-40 min
 Pollo	5.5 lb 2500g		CONVECTION	375 °F 190 °C	90-100 min
 Pieza de pollo	3.3 lb 1500g		CONVECTION	375 °F 190 °C	40-45 min
 Asado	2.2 lb 1000g		CONVECTION	375 °F 190 °C	75-80 min
 Kebabs de carne y de verdura	2.2 lb 1000g		CONVECTION	360 °F 180 °C	55-60 min
 Carne	1.2 lb 550g		BROIL/GRILL	Autoseleccionado	25-30 min
 Pescado	2,2 lb 1000g		BAKE	400 °F 200 °C	30-35 min

RECETAS	PESO	POSICIÓN DE LA REJILLA DE ALUMINIO Y DE LA BANDEJA DE HORNEAR	FUNCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
 *** Patatas congeladas	2.2 lb 1000g		CONVECCIÓN	400 °F 200 °C	55-60 min
 Patatas frescas	2.2 lb 1000g		CONVECCIÓN	400 °F 200 °C	50-55 min
 Tomate gratinado	2.2 lb 1000g		HORNEAR	400 °F 200 °C	25-30 min
 *** Bollo congelado	6		CONVECCIÓN	340 °F 170 °C	25-30 min
 Biscocho	1.5 lb 700g		HORNEAR	340 °F 170 °C	25-30 min
 Tarta	1.6 lb 750g		HORNEAR	360 °F 180 °C	30-35 min
 Torta	2,2 lb 1000g		HORNEAR	360 °F 180 °C	30-35 min
 Muffins	12		HORNEAR	340 °F 170 °C	20-25 min
 Plum cake	2.0 lb 900g		HORNEAR	300 °F 150 °C	85-90 min

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

MENSAJES DE ERROR EN EL DISPLAY	DESCRIPCIÓN	POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN
E0:11 Err.	Mal funcionamiento sonda de temperatura	El control electrónico ha detectado un mal funcionamiento en la sonda de temperatura	Registre el número de error Reajuste el control pulsando el botón START/STOP (H) durante 2 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija del enchufe de la pared. Hay que cambiar la sonda de temperatura. Contacte el servicio de asistencia al cliente de De Longhi y comunique el número de error.
E0:12 Err.	Mal funcionamiento sonda de temperatura	El control electrónico ha detectado un mal funcionamiento en la sonda de temperatura	Registre el número de error Reajuste el control pulsando el botón START/STOP (H) durante 2 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija del enchufe de la pared. Hay que cambiar la sonda de temperatura. Contacte el servicio de asistencia al cliente de De Longhi y comunique el número de error.
E0:21 Err.	No alcanza el objetivo de temperatura: El horno no puede alcanzar el objetivo de temperatura en un tiempo razonable.	El control electrónico ha detectado un tiempo excesivo para alcanzar el objetivo de temperatura en el interior del horno.	Registre el número de error Reajuste el control pulsando el botón START/STOP (H) durante 2 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija del enchufe de la pared. Para empezar verifique si la puerta del horno ha estado cerrada durante el funcionamiento. Si la puerta del horno está abierta mientras se usa no se alcanza la temperatura deseada. Si la puerta estaba adecuadamente cerrada los elementos de calentamiento podrían estar dañados. Contacte el servicio de asistencia al cliente de De Longhi y comunique el número de error.
E0:22 Err.	Exceso de temperatura El horno alcanza una temperatura excesiva	El control electrónico ha detectado una temperatura excesiva en el interior del horno.	Registre el número de error Reajuste el control pulsando el botón START/STOP (H) durante 2 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija del enchufe de la pared. El control electrónico podría estar dañado. Contacte el servicio de asistencia al cliente de De Longhi y comunique el número de error.
E0:27 Err.	Calentamiento inesperado: La sonda de control detecta una subida de temperatura cuando los elementos de calentamiento deberían estar apagados.	El control electrónico detecta un aumento inesperado de temperatura en el interior del horno cuando los elementos de calentamiento no deberían estar alimentados.	Registre el número de error Reajuste el control pulsando el botón START/STOP (H) durante 2 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija del enchufe de la pared. Este error puede aparecer cuando el horno inicia la función DEFROST cuando aún está caliente debido a un proceso previo de cocción. Deje que el horno se enfríe antes de iniciar la función DEFROST. En caso contrario el control electrónico puede dañarse. Contacte el servicio de asistencia al cliente de De Longhi y comunique el número de error.

POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN
El horno no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique que el enchufe está bien metido en la toma de pared. - Meta el enchufe en otra toma. - Verifique el interruptor de circuito. <p>Si estas soluciones no resuelven el problema es probable que el horno tenga una anomalía. Contacte el servicio de asistencia al cliente de De Longhi .</p>
La luz del display LCD se ha fundido.	<p>El horno se pone en modo standby cuando no se usa durante 30 segundos, a menos que el reloj esté programado.</p> <p>Si el reloj está programado la luz del display se mantiene encendida.</p>
El ajuste del reloj ha desaparecido.	<p>Si la luz del display LCD se apaga a pesar del ajuste previo del reloj se producirá una interrupción de la alimentación superior a 5 segundos. El control electrónico se ha reajustado.</p> <p>Ajuste de nuevo el reloj.</p>
La lámpara del horno está apagada cuando el horno está encendido.	<ul style="list-style-type: none"> - La bombilla está rota. Cambie la bombilla. - La bombilla no está bien enroscada en su soporte. Verifique si está totalmente enroscada. <p>Si esta solución no resuelve el problema es probable que el control electrónico de la lámpara tenga una anomalía. Contacte el servicio de asistencia al cliente de De Longhi .</p>
La pizza no se cuece de forma uniforme.	<p>Algunas pizzas grandes o pizzas especialmente blandas pueden cocerse de forma irregular. En este caso le aconsejamos que dé vueltas a la pizza durante la cocción para obtener un resultado perfecto.</p>
Sale vapor del soporte.	<p>Es normal. El horno está ventilado para eliminar el exceso de vapor generado por el pan o por los alimentos con un índice elevado de humedad.</p>
Gotea agua en el cristal interno	<p>Es normal. La condensación creada por el pan tostado resbalará por el cristal interior y se recogerá en una ranura especial situada en el lado inferior interno de la puerta.</p>

RECETAS

PIZZA MEDITERRÁNEA

Personas 6

Ingredientes:

Cantidad:

1 berenjena cortada a cubos de 1 in (2.5 cm)	1/2 lb (250 g)
1 calabacín cortado a cubos de 1 in (2.5 cm)	
2 tomates ciruela cortados a cubos de 1 in (2.5 cm)	
aceite extravirgen de oliva	2 cucharadas soperas
sal	1 cucharadita de café
masa de pizza	1 lb (450 g)
Salsa marinera	1/2 taza
mozzarella rallada	1/2 taza
albahaca fresca picada	2 cucharadas soperas

1. Gire el selector a pizza y programe masa gruesa. Precaliente el horno a 450°F.
2. Cubra la bandeja de horno con papel de aluminio. Mezcle la berenjena, los calabacines, los tomates, el aceite de oliva y la sal en un cuenco grande. Extienda la verdura suave-

mente por la bandeja de horno.

3. Meta la verdura en el horno y áselo hasta que esté tierna y dorada, unos 20 minutos. Póngala después en una bandeja para que se enfríe. Deje el horno encendido.
4. Pulverice con espray de cocción una sartén de hierro fundido de 10 in (25 cm.).
5. Extienda la masa en una superficie ligeramente enharinada con la ayuda de un rodillo hasta que alcance un diámetro de 10 in (25 cm.). Ponga la masa en la bandeja de cocción, cubriendo los bordes. Unte la masa con aceite de oliva utilizando un pincel. Meta la masa en el horno en posición 2 y cueza hasta que el fondo de la misma empiece a dorarse, unos 20 minutos.
6. Extienda la salsa sobre la masa con una cuchara; ponga encima la verdura asada. Tape con papel de aluminio y cueza 15 minutos. Quite el papel de aluminio, espolvoree con queso rallado y cueza de nuevo, sin tapar, hasta que el relleno esté caliente y el queso se haya fundido, unos 5 minutos más.25.

POLLO CON LIMÓN Y PATATAS

Personas 4

Ingredientes:	Cantidad:
aceite extravirgen de oliva	1/4 de taza
la corteza y el zumo de 2 limones;	
los gajos de 1 limón	3
orégano seco	1 cucharada sopera
perejil fresco picado,	1 cucharada sopera
romero fresca picado,	1 cucharadita de café
dientes de ajo troceados	2
sal,	1 cucharadita
Patatas Russer, peladas y cortadas	
a cubos de unos 1 1/2 in (4 cm)	4
Muslos de pollo con piel y hueso	4

1. Saque la bandeja de cocción del horno y cúbrala con papel de aluminio. Seleccione la función convección. Precaliente el horno a 400°F.
2. En un cuenco grande mezcle el aceite de oliva, los gajos de limón, el zumo de limón, el perejil, el romero, el ajo y la sa. Añada el pollo y las patatas y remueva para cubrirlos bien. Ponga las patatas en la bandeja de cocción. Ponga el pollo y los gajos de limón encima de las patatas. Meta la bandeja en el horno en posición 3 y cueza hasta que la temperatura (medida con un termómetro de cocina) en el corazón del pollo sea de 165°F y las patatas estén tiernas, unos 40 minutos.
3. Saque la bandeja del horno y ponga el pollo en otra bandeja para que repose sin taparlo. Espere 10 minutos.
4. Aumente la temperatura del horno a 425°F y siga cocinando las patatas hasta que estén crujientes y doradas, unos 10 minutos más. Sirva el pollo con las patatas.

GALLEGAS DE MIEL Y MANTEQUILLA DE CACAHUETE

Para 14 galletas

Ingredientes:	Cantidad:
Mantequilla de cacahuete cremosa	1 taza
azúcar	1 taza
huevo un poco batido	1
bicarbonato de soda	1
cucharadita de café	
Cacahuete caramelizado con miel,	
finamente troceado	1/4 taza y 1 cucharada sopera

1. Cubra las dos rejillas metálicas con papel de aluminio. Seleccione la función galletas, la opción 2 rejillas, y precaliente el horno.
2. En un cuenco grande, mezcle la mantequilla de cacahuete,

el azúcar, el huevo y el bicarbonato de soda. Añada 1/4 taza de cacahuetes y mezcle bien.

3. Con la ayuda de una cuchara sopera, haga 14 bolas y póngalas con delicadeza encima de la rejilla. Con un tenedor, haga un dibujo en cada galleta. A continuación espolvoreelas con el resto de los cacahuetes triturados.
4. Meta las galletas en el horno, en posición 2 y 3 y cuézalas hasta que se doren, unos 15 minutos, cambiando la posición de las rejillas a media cocción. Déjelas enfriar 10 minutos, a continuación póngalas en una bandeja para que acaben de enfriarse.

SOLOMILLO DE CERDO ASADO CON JUDÍAS VERDES

Personas: 4

Ingredientes:	Cantidad:
chalotas finamente cortadas	2
miel	3 cucharadas soperas
salsa de soja	2 cucharadas soperas
salsa de ostras	2 cucharadas soperas
jengibre fresco picado,	2 cucharadas soperas
aceite de sésamo negro	2 cucharadas soperas
chile jalapeño sin semillas y troceado	1
dientes de ajo troceados	2
solomillo de cerdo	1 1/4 lb (600 g)
Judías verdes cortadas	1 lb (450 g)
cebollita partida en dos	6

1. Saque la bandeja de cocción del horno y cúbrala con papel de aluminio. Espolvoree ligeramente el papel de aluminio con spray antiadherente. Seleccione la función convección. Ponga la temperatura a 425°F y caliente el horno.
2. En un cuenco pequeño mezcle las chalotas, la miel, la salsa de soja, el jengibre, el aceite de sésamo y el chile jalapeño. Extienda la mitad de la preparación por el solomillo de cerdo. En un cuenco grande, mezcle las judías verdes y las cebolletas con el resto de la preparación de miel hasta que se impregnen bien.
3. Ponga la carne en un lado de la bandeja de cocción. Ponga las judías verdes al otro lado. Meta la bandeja de cocción en el horno. Ponga el reloj a 15 minutos y cueza hasta que la temperatura (medida con un termómetro de cocina) en el corazón del solomillo sea de 155°F para una cocción media y las judías estén tiernas. Pase la carne de cerdo a una tabla de corte. Déjela reposar 10 minutos, a continuación corte 12 lonchas y sívalas con las judías verdes.

SALMÓN EN PAPILOTE

Personas: 2

Ingredientes:	Cantidad:
Patatas Yukon Gold, cortadas en pedazos finos de 3-4 cm	1
Aceitunas Kalamata, sin hueso y troceadas	1/4 taza
Tomates secos (envasados sin aceite) blandos y troceados	1/4 taza
perejil fresco picado ,	2 cucharadas soperas
alcaparras, enjuagadas y secas	1 cucharada soperas
aceite de oliva,	1 cucharada soperas
dientes de ajo troceados	1
corteza de limón	1
filetes de salmón 2	2 6-8oz (170 -250 g)
romero fresco picado,	1 cucharada soperas
sal,	1/2 cucharadita de café

1. A fuego fuerte, hierva las patatas en agua en una cacerola tapada. Baje el fuego y siga cociéndolas, destapadas, hasta que estén cocidas, unos 10 minutos; escúrralas.
2. Entretanto, en un cuenco, mezcle las aceitunas, los tomates, el perejil, las alcaparras, el aceite, el ajo y la corteza de limón; añada las patatas y mezcle con delicadeza. Espolvoree el romero y la sal en los filetes de salmón.
3. Saque la bandeja de cocción del horno. Seleccione la función bake y precaliente el horno a 425°F.
4. Prepare dos hojas de papel de aluminio (15x12 in 30x40 cm). Ponga la mitad de las patatas y de la preparación en el centro de cada hoja. Ponga encima un filete de salmón. Cierre bien el papel uniendo los bordes opuestos en el centro; pliegue los bordes para cerrar herméticamente la papillote.
5. Ponga las papillotes en la bandeja de cocción y cueza hasta que el salmón esté opaco en el centro, unos 15 minutos. Con una espátula grande, ponga las papillotes encima de una tabla para cortar; ábralas con delicadeza. Ponga el salmón y la verdura en un plato y sírvalos.

LASAÑA DE POLENTA Y BERENJENA

Personas: 2

Ingredientes:	Cantidad:
berenjena	1
aceite de oliva para untar	
salsa marinera 1 frasco de	15oz (420 g)
Polenta refrigerada, cortada en pedazos finos, 1/2 in 1.5 cm	1/2 tubo 16oz (450 g)
ricotta (requesón)	6 cucharadas soperas
mozzarella troceada	6 cucharadas soperas
albahaca fresca picada,	2 cucharadas soperas
queso tipo parmesano rallado	3 cucharadas soperas

1. Cubra las rejillas de cocción con una hoja de papel de aluminio y pulverice espray antiadherente. Seleccione la función convección y precaliente el horno a 425°F.
2. Unte por los dos lados los pedazos de berenjena con aceite de oliva. Ponga los pedazos de berenjena encima de las rejillas. Programe el reloj a 25 minutos y cueza hasta que la berenjena esté tierna y ligeramente dorada, déles la vuelta a media cocción. Ponga los pedazos de berenjena en un plato.
3. Seleccione la función bake y precaliente el horno a 375°F.
4. Ponga parte de la salsa en el fondo de una bandeja de cocción. Ponga los 6 pedazos de berenjena en la bandeja. Cubra cada pedazo con un trozo de polenta, añada una cucharada soperas de ricotta y ponga otro pedazo de berenjena encima. Cubra todo con el resto de la salsa. Tape todo con una hoja de aluminio y meta en el horno hasta que el relleno esté caliente y la salsa hirviendo, unos 25 minutos.
5. Quite el papel de aluminio y eche la mozzarella por encima. Meta de nuevo la bandeja en el horno, sin tapar, y déjela dentro hasta que se funda el queso, unos 10 minutos más. Espolvoree la albahaca y el parmesano por encima. Sirva caliente o a temperatura ambiente.

ALBÓNDIGAS COCIDAS

Personas: 4-6

Ingredientes:	Cantidad:
leche	1/2 taza
pan de molde troceado	2 rodajas
carne de buey troceada, magra en un 80%	1 lb (450 g)
queso tipo parmesano	1/2 taza
ricotta (requesón)	1/4 taza
pan rallado	1/4 taza
huevo	1
perejil fresco picado ,	2 cucharadas soperas
sal,	1 cucharadita
salsa marinera 1 frasco de	15oz (420 g)

1. Saque la bandeja de cocción del horno y cúbrala con papel de aluminio. Espolvoree ligeramente el papel de aluminio con espray antiadherente. Seleccione la función bake. Ponga la temperatura a 400°F y caliente el horno.
2. Mezcle la leche y el pan en un cuenco grande: deje reposar hasta que el pan se ablande, unos 5 minutos. Añada la carne de buey picada, el parmesano, la ricotta, el pan rallado, el huevo, el perejil y la sal. Mezcle bien con delicadeza. Haga 14 albóndigas de unos 1 3/4 in (4 cm) de diámetro. Póngalas en la bandeja de horno, ponga el reloj a 30 minutos y cueza hasta que las albóndigas estén bien hechas.
3. Caliente la salsa a fuego medio en una cacerola. Añada las albóndigas y cuézalas a fuego lento. Baje el fuego al mínimo, tape la cacerola y cueza hasta que la salsa y las albóndigas estén calientes; unos 5 minutos.