

1

ÍNDICE

1. GENERAL	pág. 6
1.1 Advertencias importantes para la seguridad	pág. 6
1.2 Datos técnicos	pág. 7
1.3 Instalación y conexión eléctrica	pág. 7
1.4 Accesorios que se entregan junto al aparato	pág. 8
1.5 Recipientes a utilizar	pág. 9
1.6 Reglas y consejos generales para la utilización del horno	pág. 9
2 ANTES DEL ENCENDIDO Y DEL FUNCIONAMIENTO	pág. 11
2.1 Selección del idioma	pág. 11
2.2 Cómo ajustar el reloj	pág. 11
2.3 Funcionamiento	pág. 12
3 FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO	pág. 14
3.1 Cómo establecer el funcionamiento automático	pág. 14
3.2 Lista de recetas/alimentos	pág. 16
<i>H</i> - Calentar cualquier tipo de alimento ya preparado salido del frigorífico (5-8 °C.) o del congelador (-18 -20 °C.)	pág. 16
<i>L</i> - Pasta, arroz, pizza, (cocción a partir de alimento fresco o congelado)	pág. 17
<i>E</i> - Carne (descongelación, cocción)	pág. 18
<i>F</i> - Aves (descongelación, cocción)	pág. 19
<i>H</i> - Pescado (descongelación, cocción a partir de fresco, cocción a partir de congelado)	pág. 20
<i>L</i> - Verduras (cocción a partir de congelado, cocción a partir de fresco)	pág. 21
<i>P</i> - Dulces / Postres (Cocción)	pág. 22
<i>U</i> - Calentar líquidos, alimentos para bebés, descongelar pan	pág. 23
4 FUNCIONAMIENTO MANUAL	pág. 24
4.1 Cómo programar las funciones manuales	pág. 24
4.2 Precalentar	pág. 26
4.3 Calentamiento rápido (Quick reheat)	pág. 27
4.4 Función Memotime (Cuenta minutos)	pág. 27
4.5 Seguridad niños	pág. 27
4.6 Descongelar: consejos, sugerencias, tabla correspondiente	pág. 27
4.7 Calentar: consejos, sugerencias, tabla correspondiente	pág. 29
4.8 Cocinar entrantes, primeros platos: consejos, sugerencias, tabla correspondiente	pág. 30
4.9 Cocinar carne: consejos, sugerencias, tabla correspondiente	pág. 31
4.10 Cocinar pescado: consejos, sugerencias, tabla correspondiente	pág. 31
4.11 Cocinar guarniciones y verduras: consejos, sugerencias, tabla correspondiente	pág. 31
4.12 Cocinar dulces y tartas: consejos, sugerencias, tabla correspondiente	pág. 32
5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	pág. 33
5.1 Limpieza	pág. 33
5.2 Mantenimiento	pág. 34



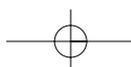
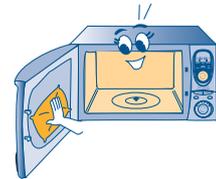
1

CAPÍTULO 1: GENERAL

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

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

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



1

CAPITULO 1: GENERAL

- 15) No calentar licores de alta graduación ni grandes cantidades de aceite. ¡Podrían incendiarse!
- 16) Para evitar el peligro de quemaduras, agitar o mezclar el contenido y controlar la temperatura de los biberones y "potitos" antes de consumirlos.

Es aconsejable también agitar o mezclar la comida para garantizar una temperatura homogénea.

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

NOTA BENE: cuando se enciende el aparato por primera vez, durante 10 minutos aproximadamente, puede desprenderse un olor a "nuevo" y un poco de humo. La única causa de ello es la presencia de sustancias de protección aplicadas a las resistencias.



1.2 DATOS TÉCNICOS

CONSUMO ENERGÉTICO (Normas CENELEC HD 376)

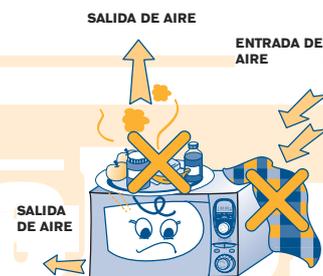
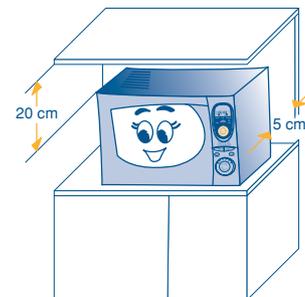
Para alcanzar 200 °C.	0,3 kWh.
Para mantener una temperatura de 200 °C. Durante 1 hora	1,1 kWh.
Consumo total	1,4 kWh.

Para más información consultar la placa de características que se halla colocada en la parte posterior del aparato.

Este aparato se ajusta a las Directivas CEE 89/336 y 92/31 sobre la Compatibilidad Electromagnética, y a la Directiva 89/109/CEE sobre los materiales en contacto con alimentos.

1.3 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Después de haber extraído el horno del embalaje, quitar la protección del plato giratorio (H), del soporte correspondiente (I) y de todos los demás accesorios. Comprobar que el perno del plato giratorio (D) esté colocado correctamente en su sede correspondiente que se encuentra en el centro del plato giratorio.
- Limpiar el interior con un paño húmedo y suave.
- Comprobar que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte, verificar que la puerta se abre y se cierra perfectamente.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable a una altura de al menos 85 cm., lejos del alcance de los niños, ya que la puerta puede alcanzar, durante la cocción, temperaturas elevadas.
- Después de haber colocado el aparato sobre la superficie de trabajo, comprobar que queda un espacio de al menos 5 cm. entre la superficie del aparato, las paredes laterales y la parte posterior y, un espacio libre de unos 20 cm. sobre la parte superior del horno.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y, en particular, no apoyar nada encima del horno y comprobar que las salidas de aire y vapor (situadas sobre, bajo y/o detrás del aparato) estén LIBRES SIEMPRE.



CAPITULO 1: GENERAL

- 7) Colocar en el centro de la sede circular el soporte (I) y apoyar el plato giratorio (H). El perno (D) tiene que insertarse en la correspondiente sede en el centro del plato giratorio.

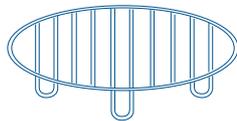
NOTA: No colocar el horno encima ni cerca de fuentes de calor (por ejemplo encima del frigorífico).

- 8) Conectar el aparato únicamente a tomas de corriente con capacidad mínima de 16 A. Comprobar que el interruptor general de la casa también tenga una capacidad mínima de 16 A. con el fin de evitar que salte el interruptor general improvisadamente durante el funcionamiento del horno.
- 9) Colocar el aparato de manera que el enchufe y la toma sean fácilmente accesibles, también después de la instalación.

- 10) Antes de utilizarlo, comprobar que la tensión de red es la misma que se indica en la placa del aparato y que la toma de corriente dispone de una toma de tierra adecuada: el Fabricante declina cualquier responsabilidad que derive del no respetar esta norma.

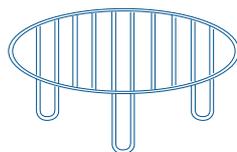


1.4 ACCESORIOS QUE SE ENTREGAN JUNTO AL APARATO



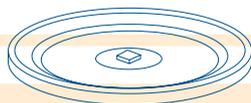
PARRILLA BAJA

Utilizar, en determinados casos de cocción, tal como se indica en las recetas y en las tablas que se describen más adelante.



PARRILLA ALTA

Utilizar cuando se seleccione el funcionamiento MANUAL "GRILL" para cualquier tipo de cocción a la parrilla.



PLATO GIRATORIO

Utilizar siempre.



FUENTE

Utilizar, en determinados casos de cocción, tal como se indica en las recetas y en las tablas que se describen más adelante.

CAPITULO 1: GENERAL

1.5 RECIPIENTES A UTILIZAR

• FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

Cuando se seleccione un tipo de cocción en funcionamiento AUTOMÁTICO, utilizar siempre los contenedores y recipientes que se indican en las recetas del párrafo 3.2 - LISTA DE RECETAS / ALIMENTOS.

• FUNCIONAMIENTO MANUAL

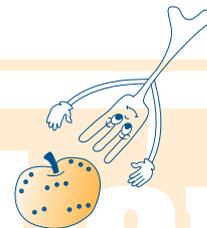
Cuando se seleccionen las funciones manuales "MICRO", "MICROGRILL" y "MICROFAN" se podrá utilizar cualquier tipo de recipiente de vidrio (mejor si es Pyrex), cerámica, porcelana y barro con tal de que no tengan dibujos ni partes de metal (cenefas doradas, mangos, plataformas). Puede usar también recipientes de plástico resistente al calor pero solamente para las cocciones "sólo microondas". De todas formas, si sigue dudando sobre si usar o no un recipiente determinado, puede realizar esta prueba sencilla: introduzca el recipiente vacío en el horno durante 30 segundos con la potencia al máximo (función "sólo microondas"). Si el recipiente permanece frío o si se calienta solo ligeramente significa que es adecuado para la cocción en microondas. Si por el contrario se calienta excesivamente (o se producen chispas), el recipiente no es adecuado. No son adecuados para la cocción por microondas todos los recipientes de metal, madera, junco y cristal delicado. Además, debido a que las microondas no calientan los contenedores sino solamente el alimento, se puede cocinar dicho alimento directamente en la fuente de servir (la misma en la que se come), de esta manera se evitará la utilización y la consecuente limpieza de ollas.

En cualquier caso, seguir las indicaciones de esta tabla:

	Vidrio	Pyrex	Vitro-ceramica	Barro	Papel de aluminio	Plastico	Papael o cartón	Recipientes metálicos
Función "MICRO"	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Función "MICROFAN" "MICROGRILL"	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Función "FAN" "GRILL"	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

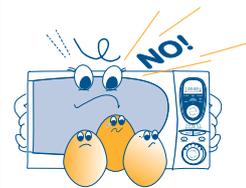
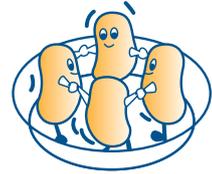
1.6 REGLAS Y CONSEJOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO

- 1) Una de las principales operaciones que hay que realizar es mezclar varias veces durante la cocción: sirve para que la temperatura sea m-s uniforme y se reduzca el tiempo de cocción.
- 2) También se aconseja girar la comida a mitad de cocción.
- 3) Los alimentos con piel o membrana (por ejemplo: manzanas, patatas, tomates, salchichas de frankfurt, pescado) deben pincharse con la ayuda de un tenedor de manera que el vapor pueda traspasarlos y la piel o la membrana no explote.



CAPITULO 1: GENERAL

- 4) Si se cocinan varias porciones del mismo alimento, por ejemplo patatas hervidas, colocarlas formando un anillo en una fuente para obtener una cocción uniforme.
- 5) Durante la cocción en funcionamiento MANUAL "MICRO", la formación de condensado dentro del horno y sobre el plato de apoyo es perfectamente normal. Para reducirla basta tapar el alimento con película transparente, papel encerado, tapas de vidrio o sencillamente con un plato colocado al revés. Además, los alimentos que contienen agua (por ejemplo la verdura), cuecen mejor si están tapados. Tapar los alimentos consiente mantener limpio el interior del horno. Utilizar película transparente indicada para microondas.
- 6) En funcionamiento AUTOMÁTICO y con las funciones "MICRO", "MICROFAN" y "MICROGRILL" no se debe precalentar el horno (sin alimentos) en ningún caso, ni hacerlo funcionar vacío (sin alimentos) ya que esto podría provocar chispas y daños en el aparato.
- 7) No cocinar huevos con la cáscara: la presión que se formaría dentro haría que explotará el huevo, incluso si sólo se tratara de los últimos instantes de cocción. No calentar huevos ya cocinados, a no ser que sean huevos revueltos.
- 8) Antes de calentar o cocinar en el horno alimentos en contenedores cerrados o precintados, no hay que olvidar abrirlos. La presión dentro del contenedor aumentaría y provocaría una explosión.



CAPÍTULO 2: ANTES DEL ENCENDIDO Y DEL FUNCIONAMIENTO

2.1 SELECCIÓN DEL IDIOMA

- 1) Conectar el aparato a la red. El control electrónico emitirá un pitido y aparecerán las siguientes opciones: ENGLISH, ITALIANO, DEUTSCH, FRANÇAIS, ESPAÑOL.
- 2) La primera vez que se utilice será necesario seleccionar el idioma en el que se desea que aparezcan todos los mensajes en el visor.

Hay que tener en cuenta que ninguna función del horno se podrá programar hasta que no se haya seleccionado un idioma.

- 3) Esperar que aparezca en el visor el idioma deseado: pulsar la tecla SELECT (sonarán tres pitidos) y mantenerlo apretado durante al menos unos 5 segundos. Pasados los 5 segundos el aparato emitirá otro pitido de confirmación (idioma memorizado). En el visor aparecerá --: con los puntos parpadeando. A partir de aquí ya se podrá empezar a utilizar el aparato con todas sus funciones y también se podrá ajustar el reloj (véase párrafo siguiente).



- 4) El idioma seleccionado permanecerá memorizado incluso si se produce un corte temporáneo de energía eléctrica.
- 5) Si se desea modificar el idioma habrá que pulsar la tecla STOP/CLEAR (5), mantener apretada la tecla SELECT (3) durante 5 segundos y, después de un breve pitido aparecerán los cinco idiomas en el visor. Repetir la operación del punto 3 para seleccionar un nuevo idioma.

2.2 CÓMO AJUSTAR EL RELOJ

Después de haber seleccionado el idioma deseado, ajustar el reloj tal y como se indica a continuación:

- 1) Pulsar la tecla CLOCK (2): aparecerán las horas parpadeando.
- 2) Girar la manecilla TIME ADJUST (9), hacia la derecha o hacia la izquierda, hasta que aparezca la hora deseada.
- 3) Pulsar de nuevo la tecla CLOCK (2): las horas quedarán memorizadas y empezarán a parpadear los minutos.
- 4) Girar la manecilla TIME ADJUST (9), hacia la derecha o hacia la izquierda, hasta que aparezcan los minutos deseados.
- 5) Pulsar de nuevo la tecla CLOCK (2): en el visor aparecerá la hora deseada y el reloj empezará a funcionar.

Si se desea cambiar la hora cuando ya está programada, pulsar la tecla CLOCK (2) y repetir las operaciones que se han descrito en los puntos anteriores.

- 6) La hora memorizada no permanecerá grabada en memoria en caso de corte temporáneo de energía eléctrica.

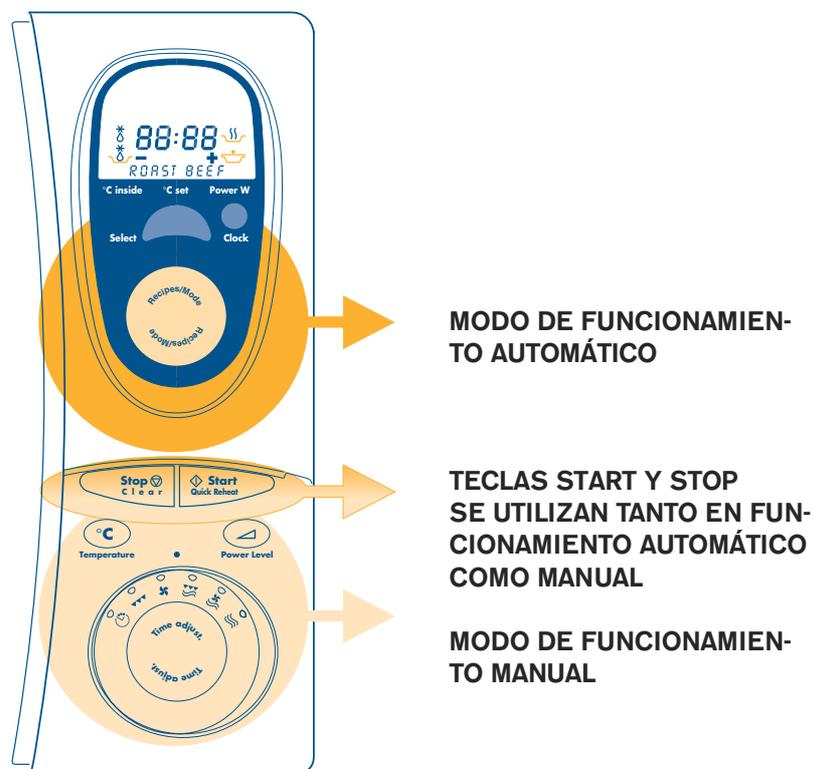
CAPÍTULO 2: ANTES DEL ENCENDIDO Y DEL FUNCIONAMIENTO

2.3 FUNCIONAMIENTO

Este horno dispone de 2 modalidades de funcionamiento independientes:

MODO AUTOMÁTICO (véase capítulo 3, pág. 134)

Una vez seleccionada la receta deseada, el microordenador del horno seleccionará automáticamente la temperatura, el tiempo y el tipo de cocción más adecuado. Todas las recetas disponibles se hallan en la lista del Párrafo 3.2 - LISTA DE RECETAS/ALIMENTOS y en la guía plegable que se entrega junto al aparato.



MODO MANUAL (véase capítulo 4, pág. 144)

Mediante los mandos colocados en la parte inferior del panel de control, se puede seleccionar la función manualmente (MICRO, MICROFAN, GRILL, etc.), el tiempo de cocción, la temperatura y la potencia del microondas más adecuado para la cocción que se desea llevar a cabo.

NOTA: En caso de duda o error durante la selección de las recetas o del funcionamiento, pulsar la tecla **STOP/CLEAR (5)** y volver a empezar el ajuste desde el principio.



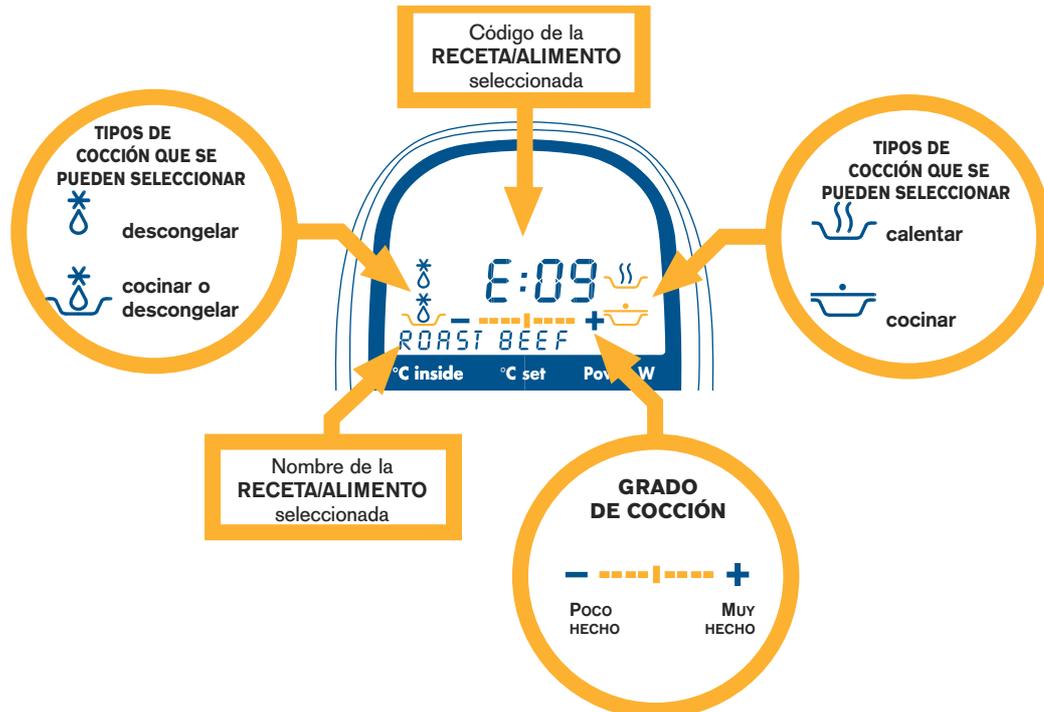
CAPÍTULO 2: ANTES DEL ENCENDIDO Y DEL FUNCIONAMIENTO

2

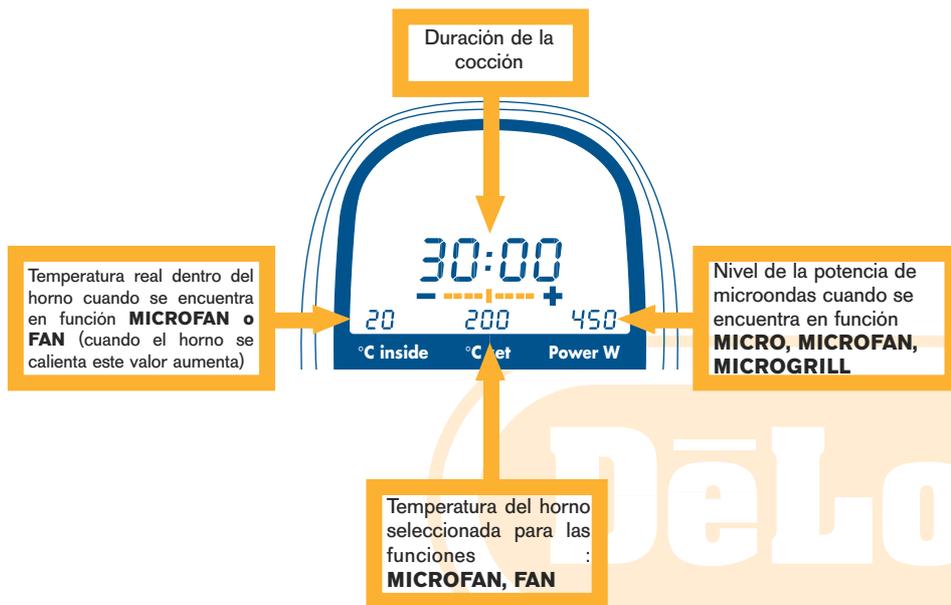
Descripción visor:

En el visor aparece toda la información relativa a la modalidad de funcionamiento seleccionada:

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO (véase capítulo 3, pág. 134)



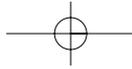
FUNCIONAMIENTO MANUAL (véase capítulo 4, pág. 144)



DELOR

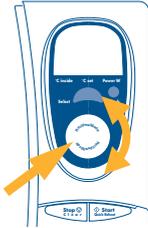
ESPAÑOL





CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

3.1 CÓMO ESTABLECER EL FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO



1 Girar la manecilla **RECIPE/MODE** (4) hasta que aparezca el nombre de la receta deseada en la parte inferior del visor.

Cada receta posee un código de referencia, de esta manera la búsqueda resulta más fácil. La lista completa de las recetas disponibles se halla en las páginas siguientes y en la "Lista recetas automáticas" que se entrega junto al aparato.

En el visor también aparecerá, mediante **SÍMBOLOS**, el **TIPO DE COCCIÓN** que se pueden ejecutar en funcionamiento automático. Los símbolos son los siguientes:

DESCONGELAR:
(Temperatura inicial de los alimentos - 18, -20 °C.)

CALENTAR
Alimentos a temperatura de frigorífico (5-8 °C.) o a temperatura ambiente.

COCINAR O CONGELAR A PARTIR DE CONGELADO
(Temperatura inicial de los alimentos - 18, -20 °C.)

COCINAR
Alimentos a temperatura de frigorífico (5-8 °C.) o a temperatura ambiente.

Código receta

Nombre receta/alimento

2 Para cada receta existe un **TIPO** de cocción ya programado (indicado por el símbolo que está parpadeando). Si se desea efectuar un tipo de cocción diferente al preestablecido, bastará con pulsar varias veces la tecla **SELECT** (3) hasta que aparezca el símbolo (parpadeando) de la cocción que se desea llevar a cabo.

3 Pulsar la tecla **START** (6). En el visor aparecerá la palabra **AUTO** y permanecerá encendido únicamente el símbolo del **TIPO DE COCCIÓN** seleccionado. Además, también aparecerá el indicador del **GRADO DE COCCIÓN**.

4 Se puede ajustar el "GRADO DE COCCIÓN" mediante la manecilla (4):

- si se gira hacia la **DERECHA** se obtendrá un alimento muy hecho
- si se gira hacia la **IZQUIERDA** se obtendrá un alimento poco hecho



indicador del **GRADO DE COCCIÓN**

ESPAÑOL

IZQUIERDA

menos hecho

poco hecho

DERECHA

más hecho

muy hecho



CAPITULO 1: GENERAL



Después de algunos minutos el horno emitirá un sonido y en el visor aparecerá, en lugar de la palabra AUTO, el tiempo que falta para finalizar la cocción.

NOTA: a partir de este momento ya no se podrá modificar el "GRADO DE COCCIÓN".

NOTA: Mientras que aparezca en la pantalla la palabra AUTO, nunca se deberá abrir la puerta ni pulsar la tecla STOP/CLEAR (5), para no influenciar en los cálculos del MICROORDENADOR. La puerta se podrá abrir (por ejemplo para comprobar el grado de cocción o para girar el alimento) sólo cuando en el visor aparezca el tiempo que falta para finalizar la cocción. En algunas recetas, una señal sonora y un mensaje en el visor indicarán el momento más adecuado para realizar estas operaciones.



5 Apenas la cocción llega a su fin, el aparato emite un sonido y en el visor aparece la palabra END junto al mensaje "SI DESEA CONTINUAR PULSE START"

(NOTA: el plato giratorio y el ventilador seguirán funcionando)

Abrir la puerta y observar el alimento:



SI CONSIDERA QUE SE ENCUENTRA EN EL PUNTO JUSTO:

- Extraer el plato, cerrar la puerta y pulsar la tecla STOP/CLEAR (5). Aparecerá el mensaje "BUEN PROVECHO".

SI CONSIDERA QUE AÚN LE FALTA ALGÚN MINUTO DE COCCIÓN:

- Volver a cerrar la puerta y pulsar la tecla START (6). El horno funcionará automáticamente durante algunos minutos más.
- Pasado este tiempo, el aparato emitirá un sonido y aparecerá de nuevo la palabra END junto al mensaje "EL HORNO SE ESTÁ ENFRIANDO" (véanse notas siguientes)
- Abrir la puerta y extraer el alimento.

NOTAS: Este modelo dispone de un ciclo de enfriamiento automático que se pone en marcha en caso de que el horno aún permanezca caliente después de haber sacado los alimentos y después de que el botón STOP/CLEAR (5) haya sido pulsado (por ejemplo después de cocciones muy largas). Durante este ciclo, aparecerá en el visor el mensaje "EL HORNO SE ESTÁ ENFRIANDO".

Los ventiladores, la luz del horno y el plato giratorio están en marcha y se apagarán automáticamente, mientras la resistencia de calentamiento y la parte correspondiente al microondas estarán apagadas. Antes de proceder a una nueva cocción automática, esperar que el horno haya finalizado el ciclo de enfriamiento (que puede durar, como máximo, 10 minutos) y que en el visor vuelva a aparecer el reloj.



CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

3.2 LISTA DE RECETAS/ALIMENTOS

- R - Calentar cualquier tipo de alimento ya preparado salido del frigorífico (5-8 °C.) o del congelador (-18 -20 °C.)
- L - Pasta, arroz, pizza, (cocción a partir de alimento fresco o congelado)
- E - Carne (descongelación, cocción)
- F - Aves (descongelación, cocción)
- H - Pescado (descongelación, cocción a partir de fresco, cocción a partir de congelado)
- L - Verduras (cocción a partir de congelado, cocción a partir de fresco)
- P - Dulces / Postres (Cocción)
- U - Calentar líquidos, alimentos para bebés, descongelar pan

REGLAS FUNDAMENTALES PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS EN MODALIDAD AUTOMÁTICA

- 1) Respetar escrupulosamente las indicaciones que se hallan en las tablas que se encuentran a continuación, con relación a los pesos (mínimos y máximos) de los alimentos, a la utilización de la parrilla baja (F) y de la fuente (L) que se entregan junto al aparato. Si el peso se encuentra fuera de los valores indicados, habrá que utilizar el funcionamiento manual (véase capítulo 4) para obtener los mejores resultados.
- 2) Consultar las fotografías que se hallan en la guía plegable adjunta, en las cuales se ilustra el uso correcto de los recipientes y accesorios.
- 3) Si se necesitará otra fuente, comprarla lo más parecida posible a la que se entrega junto al aparato por lo que se refiere a la forma, tipo y dimensiones, de manera que siempre se puedan obtener los mejores resultados de cocción.
- 4) Una vez se haya seleccionado la receta, asegurarse de que el símbolo que parpadea en el visor corresponde al tipo de cocción que se desea ejecutar.

A - CALENTAR CUALQUIER TIPO DE ALIMENTO YA PREPARADO SALIDO DEL FRIGORÍFICO O DEL CONGELADOR

Posibles tipos de cocción:

CALENTAR ALIMENTOS SALIDOS DEL CONGELADOR (-18 -20 °C.)

- Colocar la confección sobre la parrilla baja (F)
- Tapar siempre la confección con película resistente a las altas temperaturas.

Muchas de las confecciones en comercio en las que se indica el calentamiento en horno, ya disponen de este tipo de película.



CALENTAR ALIMENTOS SALIDOS DEL FRIGORÍFICO (5-8 °C.)

- Colocar el plato, la confección o la fuente (L) sobre la parrilla baja (F) tal y como se indica en las fotos 1-2-3 de la guía plegable.
- En caso de recetas con pequeñas cantidades (inferiores a 450 gr.) no aparecerá el mensaje AUTO al iniciar a calentar.

CÓDIGO RECETA	NOMBRE / RECETA	NOTAS / CONSEJOS
R01	PORCIÓN 100-200 gr. DEL FRIGORÍFICO	Se considera que son porciones de cualquier tipo de alimento ya cocinado que tiene que calentarse a partir de la temperatura del frigorífico (5-8 °C.). Colocar las porciones en un plato (el mismo en el que se comerán), tal y como se indica en la fotografía 1 de la guía plegable. En caso de que el alimento lleve salsas o grasas, es indispensable que se tape con un plato colocado al contrario.
R02	PORCIÓN 200-300 gr. DEL FRIGORÍFICO	
R03	PORCIÓN 300-450 gr. DEL FRIGORÍFICO	
R04	PORCIÓN 450-1000 gr. DEL FRIGORÍFICO	Se considera que son porciones de cualquier tipo de alimento ya cocinado que tiene que calentarse, a partir de la temperatura del frigorífico (5-8 °C.), en la fuente que se entrega junto al aparato (L), tal y como se indica en la fotografía 3 de la guía plegable. No tapar la fuente nunca.
R05	PLATOS PRECOCINADOS DEL FRIGORÍFICO (mín. 300- max. 600 gr.)	Se considera que son confecciones de cualquier tipo de alimento que se encuentran en comercio, conservadas en frigorífico, para calentar tal y como se indica en la fotografía 2 de la guía plegable. Extraer el alimento si la confección es metálica: en este caso el calentamiento se realizará mediante la selección de una de las recetas anteriores (depende del peso).
R06	PLATOS PRECOCINADOS CONGELADOS (mín. 200- max. 500 gr.)	Se considera que son confecciones de cualquier tipo de alimento que se encuentran en comercio, tal y como se indica en la fotografía 4 de la guía plegable. Extraer el alimento si la confección es metálica y comprobar que la confección de plástico y la película transparente son resistentes a la cocción en horno (a las altas temperaturas): leer las instrucciones de la confección.



CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

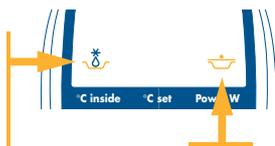
3 - PASTA, ARROZ, PIZZA, (COCCIÓN A PARTIR DE ALIMENTO FRESCO O CONGELADO)

Posibles tipos de cocción:

COCINAR ALIMENTOS SALIDOS DEL CONGELADOR

(cantidad min. 200 máx. 700 gr.)

- Todos los recipientes se deben colocar sobre la parrilla baja (F)



COCINAR ALIMENTOS SALIDOS DEL FRIGORÍFICO O A TEMPERATURA AMBIENTE

(cantidad min. 300)

- Los recipientes se deben colocar sobre la parrilla baja (F)

CALENTAR

- Para calentar estos alimentos seleccionar una de las recetas de RD1 a RD4 (según el peso)

CÓDIGO RECETA	NOMBRE / RECETA	NOTAS / CONSEJOS
001	PIZZA CONGELADA	Quitar el envoltorio de plástico y colocar la pizza sobre la parrilla baja (F), tal y como se indica en la fotografía 5 de la guía plegable.
002	PIZZA FRESCA	Preparar la pizza en el fondo de una bandeja metálica con mucho aceite y colocara sobre la parrilla baja (F), tal y como se indica en la fotografía 6 de la guía plegable.
003	ARROZ / RISOTTO	Las dosis máximas a utilizar son: 300 gr. de arroz y 750 ml. de caldo o agua. Se pone todo en la fuente (L) que se entrega junto al aparato y se tapa con una tapadera de Pyrex o con película transparente tal y como se indica en la fotografía 7 de la guía plegable. El que la película se hinche y el que salga el líquido del plato es normal.
004	TARTA SALADA	Adecuada para tartas saladas frescas, como por ejemplo la Quiche Lorraine, el pastel de espinacas etc. Se cocinan en una bandeja metálica (incluso las tartas congeladas) y no con la fuente (L) que se entrega junto al aparato, o bien, tal y como se indica en las fotografías 8 y 9 de la guía plegable.
005	PASTA GRATINADA FRESCA	Toda la pasta que se desea gratinar (lasañas, canelones, macarrones, etc.) se cocina primero y luego se coloca en la fuente (L) que se entrega junto al aparato y, después de haberla cubierto con bechamel, salsa boloñesa y queso parmesano se gratina tal y como se indica en la fotografía 10 de la guía plegable. No hay que tapar el alimento, tal y como se indica en la fotografía 11 de la guía plegable, ya que el gratinado es imprescindible.

De'Lon

ESPAÑOL



CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

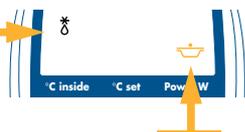
3

E- CARNE

Posibles tipos de cocción:

DESCONGELAR

- Si se desea descongelar lonchas de carne (por ejemplo bistecs, estofados, hamburguesas, etc.) seleccionar sólo las recetas E02 - E04 - E05 (cantidad min. 200 gr. máx. 800 gr.); para descongelar trozos de carne (por ejemplo, asados, roast-beef, etc.) seleccionar las otras recetas (cantidad min. 500 gr. máx. 1500 gr.)
- Colocar la carne sobre el plato giratorio (H) sin utilizar la parrilla baja (F) y sin ningún tipo de recipiente tal y como se indica en las fig. 13 y 14 de la guía plegable.
- A mitad de la descongelación, el horno emitirá un pitido y aparecerá escrito "RECUERDE GIRAR O MEZCLAR EL ALIMENTO"



COCINAR

- Realizar todas las cocciones de esta familia utilizando la fuente (L) que se entrega junto al aparato. Añadir 1/2 vaso de agua y condimentar con los aromas deseados. Para evitar salpicaduras reducir al mínimo el aceite y el vino.
 - Nunca se debe tapar el alimento (véase, por ejemplo, la fotografía 16 de la guía plegable)
 - Todas las cocciones se realizan colocando el recipiente/fuente sobre la parrilla baja (F) tal y como se indica en la fotografía 15 de la guía plegable
 - A mitad de la cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá escrito "RECUERDE GIRAR O MEZCLAR EL ALIMENTO"
- A la mitad de la cocción no olvidarse de agregar 100 gr de agua.

CALENTAR

- Para calentar porciones de carne precocinada, seleccionar una de las recetas de R01 a R04 (según el peso)

CÓDIGO RECETA	NOMBRE / RECETA	NOTAS / CONSEJOS
E01	CORDERO	Para descongelar respetar estas cantidades: min. 600 gr. máx. 1600 gr. Para cocinar respetar estas cantidades: min. 600 gr. máx. 1600 gr.
E02	CARNE PICADA CONGELADA	Respetar estas cantidades: min. 200 gr. máx. 800 gr.
E03	CONEJO	Para descongelar respetar estas cantidades: min. 600 gr. máx. 1600 gr. Para cocinar respetar estas cantidades: min. 600 gr. máx. 1600 gr.
E04	FILETES / ENTRECOT CONGELADO	Respetar estas cantidades: min. 200 gr. máx. 800 gr.
E05	GULASH / ESTOFADO DE CARNE	Para descongelar respetar estas cantidades: min. 400 gr. máx. 1000 gr. Para cocinar respetar estas cantidades: min. 400 gr. máx. 1000 gr. Colocar el recipiente y los accesorios tal y como se indica en la fotografía 17 de la guía plegable.
E06	LONZA DE CERDO	Para descongelar respetar estas cantidades: min. 600 gr. máx. 1600 gr. Para cocinar respetar estas cantidades: min. 600 gr. máx. 1600 gr.
E07	ASADO DE BUEY	Para descongelar respetar estas cantidades: min. 600 gr. máx. 1600 gr. Para cocinar respetar estas cantidades: min. 600 gr. máx. 1600 gr.
E08	PALPITÓN	Respetar estas cantidades: min. 800 gr. máx. 1500 gr.
E09	ROAST BEEF	Para descongelar respetar estas cantidades: min. 800gr. máx. 1500gr. Para cocinar respetar estas cantidades: min. 800 gr. máx. 1500 gr. Para obtener una carne todavía mas sugosa aconsejamos rotar la manicella (4) en sentido contrario a las agujas del reloj seleccionando uno de los grados de cocción mas bajos
E10	TERNERA ASADA	Para descongelar respetar estas cantidades: min. 800 gr. máx. 1500 gr. Para cocinar respetar estas cantidades: min. 800 gr. máx. 1500 gr.
E11	OTRAS CARNES	Para cocción (min. 500 gr. máx. 1500 gr.) de otros tipos de carne no citados anteriormente. Para descongelar respetar estas cantidades: min. 500 gr. máx. 1500 gr.

ESPAÑOL



CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

F - AVES

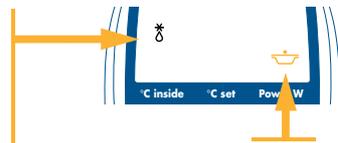
Posibles tipos de cocción:

DESCONGELAR

En todas las recetas cantidad mín.

500 gr. máx. 1600 gr.

- Colocar la carne sobre el plato giratorio (H) sin utilizar la parrilla baja (F) y sin ningún tipo de recipiente tal y como se indica en las fig. 13 y 14 de la guía plegable.
- A mitad de la descongelación, el horno emitirá un pitido y aparecerá escrito "RECUERDE GIRAR O MEZCLAR EL ALIMENTO"



COCINAR

- Realizar todas las cocciones de esta familia utilizando la fuente (L) que se entrega junto al aparato tal y como se indica en la fotografía 15 de la guía plegable. Añadir 1/2 vaso de agua y condimentar con los aromas deseados.

Para evitar salpicaduras reducir al mínimo el aceite y el vino.

Para obtener óptimos resultados de cocción con POLLO, aconsejamos, después de haber pulsado START, girar la manecilla (4) hacia la izquierda y seleccionar uno de los grados de cocción inferiores.

- Nunca se debe tapar el alimento, tal y como se indica en la fotografía 16 de la guía plegable.
 - Todas las cocciones se realizan colocando el recipiente/fuente sobre la parrilla baja (F).
 - A mitad de la cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá escrito "RECUERDE GIRAR O MEZCLAR EL ALIMENTO"
- A la mitad de la cocción no olvidarse de agregar 100 gr de agua.

CALENTAR

- Para calentar carne de ave precocinada, seleccionar una de las recetas de RD1 a RD4 (según el peso)

CÓDIGO RECETA	NOMBRE / RECETA	NOTAS / CONSEJOS
F01	PATO	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 700 gr. máx. 2000 gr.
F02	FARDÓN	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 700 gr. máx. 2000 gr.
F03	POLLO	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 700 gr. máx. 2000 gr.
F04	PAVO	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 700 gr. máx. 2000 gr.
F05	OTROS POLLOS	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 700 gr. máx. 2000 gr.

De'Lon

ESPAÑOL

CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

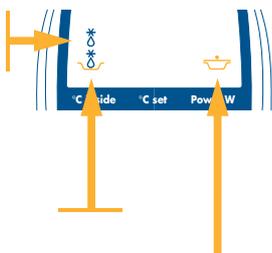
H - PESCADO

Posibles tipos de cocción:

DESCONGELAR

(cantidad mín. 400 gr. máx. 1000 gr.)

- Colocar el pescado sobre el plato giratorio (H) sin utilizar la parrilla baja (F) y sin ningún tipo de recipiente como en el ejemplo de la carne y tal y como se indica en las fotografías 13 y 14 de la guía plegable.
- A mitad de la descongelación, el horno emitirá un pitido y aparecerá escrito "RECUERDE GIRAR O MEZCLAR EL ALIMENTO"



CALENTAR

- Para calentar pescado precocinado, seleccionar una de las recetas de *RD1* a *RD4* (según el peso)

COCINAR A PARTIR DE CONGELADO (-18/ -20 °C.)

(cantidad mín. 400 gr. máx. 1000 gr.)

- Una vez finalizada la descongelación, el horno pasará automáticamente a la fase de cocción.
- Utilizar la fuente (L) que se entrega junto al aparato, colocarla sobre la parrilla baja (F) y taparla con una tapadera de Pyrex o con una película transparente, tal y como se indica, por ejemplo, en la fotografía 18 de la guía plegable.

COCINAR ALIMENTOS SACADOS DEL FRIGORÍFICO (5/8 °C.)

(cantidad mín. 400 gr. máx. 1000 gr.)

- Para cocinar el pescado utilizar siempre la fuente (L) que se entrega junto al aparato.
- A parte de las recetas *H09* "PESCADO AL HORNO" y *H10* "PESCADO GRATINADO", el alimento siempre tendrá que cubrirse con una película transparente o con una tapadera de Pyrex, tal y como se indica, por ejemplo, en la fotografía 18 de la guía plegable.
- Todas las cocciones se realizan colocando el recipiente sobre la parrilla baja (F)

CÓDIGO RECETA	NOMBRE / RECETA	NOTAS / CONSEJOS
<i>H01</i>	SARDINA	Se considera que se desea cocinar hervida o bien a la sal. También se puede hacer al horno seleccionando la receta <i>H09</i> y respetando las cantidades indicadas.
<i>H02</i>	MERLUZA	En la mayoría de los casos se cocina a partir de congelado.
<i>H03</i>	PESCADILLA	En la mayoría de los casos se cocina a partir de congelado.
<i>H04</i>	SALMÓN	También se puede hacer al horno seleccionando la receta <i>H09</i> y respetando las cantidades indicadas.
<i>H05</i>	LENGUADO	Se puede utilizar un lenguado entero o a filetes
<i>H06</i>	PEZ ESPADA	También se puede hacer al horno seleccionando la receta <i>H09</i> y respetando las cantidades indicadas.
<i>H07</i>	TRUCHA	Se considera que se desea cocinar hervida o bien a la sal. También se puede hacer al horno seleccionando la receta <i>H09</i> y respetando las cantidades indicadas.
<i>H08</i>	OTROS PESCADOS	En caso de pescados que no se encuentran en la lista y que deben ser hervidos o hechos a la sal.
<i>H09</i>	PESCADO AL HORNO	Cantidad aconsejada : mín. 600 gr. máx 1500 gr. Los pescados se tienen que cocinar enteros (ideal para doradas, meros, carpas, etc.) o bien en rodajas (ejemplo: salmón, etc.). Naturalmente el alimento no se tapa nunca ni con película transparente, ni con tapadera de Pyrex tal y como se indica en las fotografías 19 y 20 de la guía plegable. Para obtener óptimos resultados de cocción, aconsejamos, después de haber pulsado START, girar la manecilla (4) hacia la izquierda y seleccionar uno de los grados de cocción inferiores.
<i>H10</i>	PESCADO GRATINADO	Indicado para el pescado gratinado con bechamel, pan rallado o leche. No hay que taparlo nunca porque se impediría el gratinado. Consultar las fotografías 20 y 21 de la guía plegable.

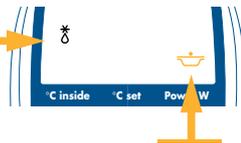
CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

L - VERDURAS

Posibles tipos de cocción:

COCINAR A PARTIR DE CONGELADO (cantidad mín. 200 gr. máx. 1000 gr.)

- Una vez finalizada la descongelación, el horno pasará automáticamente a la fase de cocción.
- Utilizar siempre la fuente (L) que se entrega junto al aparato y taparla con una tapadera de Pyrex o con una película transparente.
- Todas las cocciones se realizan colocando el recipiente sobre la parrilla baja (F). Un ejemplo de como se tiene que colocar el recipiente para cocinar las verduras congeladas (a excepción de las patatas asadas o las verduras gratinadas) se halla ilustrado en la fotografía 18 de la guía plegable.



COCINAR

- Cuando se tengan que preparar verduras hervidas, añadir siempre 5 cucharadas de agua por cada 500 gr. de verdura y tapar la fuente con una película transparente o con una tapadera de Pyrex.
- Utilizar siempre la fuente (L) que se entrega junto al aparato.
- Todas las cocciones se realizan colocando el recipiente sobre la parrilla baja (F). Un ejemplo de como se tiene que colocar el recipiente para cocinar las verduras frescas (a excepción de las patatas asadas o las verduras gratinadas) se halla ilustrado en la fotografía 18 de la guía plegable.

CALENTAR

- Para calentar verduras precocinadas, seleccionar una de las recetas de R01 a R04 (según el peso)

CÓDIGO RECETA	NOMBRE / RECETA	NOTAS / CONSEJOS
L01	BRUQUIL/COLIFLOR	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 200 gr. máx. 800 gr.
L02	ALCACHOFA	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 400 gr. máx. 1000 gr. Para un óptimo resultado aconsejamos cocinar alcachofas de la misma medida.
L03	ZANAHORIA	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 200 gr. máx. 800 gr. Pueden ser tanto enteras como a trozos (arandelas).
L04	COLIFLOR	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 300 gr. máx. 900 gr. Entera o cortada a racimos.
L05	HINOJO	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 300 gr. máx. 900 gr.
L06	SETAS	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 200 gr. máx. 800 gr. No es necesario añadir agua.
L07	200 GR. JACKET POTATO	Colocar patatas de la misma medida. Se cocinan directamente sobre el plato giratorio tal y como se indica en la fotografía 22 de la guía plegable, con la piel bien lavada y agujereadas con un tenedor. Al terminar la cocción, abrir las patatas en sentido vertical y rellenarlas con mantequilla, yogur o ketchup.
L08	400 GR. JACKET POTATO	
L09	600 GR. JACKET POTATO	
L10	BERENJENAS	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 300 gr. máx. 900 gr. Cortadas a cubitos. No es necesario añadir agua.
L11	PATATA ASADA	Respetar SIEMPRE estas cantidades: mín. 800 gr. máx. 1500 gr. Para obtener óptimos resultados de cocción con patatas FRESCAS, aconsejamos, después de haber pulsado START, girar la manecilla (4) hacia la izquierda y seleccionar uno de los grados de cocción inferiores. Hay que tener en cuenta que el recipiente no tiene que estar tapado (consultar las fotografías 23 y 24 de la guía plegable).
L12	PATATA COCIDA	Para cocinar respetar estas cantidades: mín. 300 gr. máx. 900 gr. Cortar a trozos o dejarlas enteras sin piel

CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

CÓDIGO RECETA	NOMBRE / RECETA	NOTAS / CONSEJOS
L13	GUISANTES	Para cocinar tanto guisantes secos como frescos, respetar estas cantidades: min. 200 gr. máx. 800 gr. Muy buenos si se hacen con jamón o bacon a cubitos.
L14	CALABACIN	Para cocinar respetar estas cantidades: min. 300 gr. máx. 900 gr. Pueden dejarse enteros o trocearse (arandelas).
L15	VERDURA COCIDA DE OTROS TIPOS	En caso de verduras diferentes no citadas en la tabla y que deben cocinarse hervidas. Para cocinar éstas respetar las siguientes cantidades: min. 300 gr. máx. 900 gr.
L16	VERDURA GRATINADA	La verdura a gratinar (con bechamel y queso parmesano) se cocina siempre antes (a excepción de los tomates). Naturalmente durante la cocción, el alimento no tiene que estar tapado para poder gratinarse. (Consultar las fotografías 23 y 24 de la guía plegable).

P- DULCES / POSTRES

Posibles tipos de cocción:



COCINAR

- Se consideran postres para al menos 6 - 8 personas.
- Todas las tartas tienen que prepararse en las bandejas o moldes metálicos correspondientes de dimensiones medias, de las que se encuentran fácilmente en comercio (véase fotografía 27 de la guía plegable); no utilizar moldes de Pyrex ni de otro material (véase fotografía 28 de la guía plegable).
- Recordar que siempre hay que embadurnar de mantequilla y harina el molde.
- Todas las cocciones se realizan colocando el recipiente sobre la parrilla baja (F), tal y como se indica en la fotografía 29 de la guía plegable.
- Recordamos que, incluso en caso de postres y dulces, el horno no tiene que calentarse antes.

CÓDIGO RECETA	NOMBRE / RECETA	NOTAS / CONSEJOS
P01	APPLE PIE	Típico postre inglés a base de hojaldre, generalmente relleno de manzanas, pasas, etc. Este postre se explica en la mayor parte de los libros de recetas del mercado. No confundir con la tarta de manzanas clásica.
P02	PASTEL DE MANZANA	Utilizar el molde clásico con un agujero en el centro.
P03	CORTEZA DE PAN	Para preparar una base de hojaldre, utilizar el fondo de un molde sin bordes angulosos.
P04	DULCE MIL HOJAS	Per preparare una base di pasta sfoglia, utilizzare il fondo di una tortiera priva di bordo.
P05	PAN DE ALFALFA	Se aconseja la utilización de un molde circular con bisagras.
P06	PLUM CAKE	Usare uno stampo rettangolare.
P07	TARTA DE QUESO	En caso de quesos delicados (como el requesón) utilizar P03 CORTEZA DE PAN.
P08	TARTA CON LEVADURA	Para preparar tartas margarita, tartas de nueces, etc., utilizar únicamente moldes metálicos circulares.
P09	TARTA SIN LEVADURA	Para preparar tartas de hojaldre, tartas paraíso, tartas de manzanas, etc., utilizar únicamente moldes metálicos circulares.

CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

U- CALENTAR LÍQUIDOS, ALIMENTOS PARA BEBÉS Y DESCONGELAR PAN

Posibles tipos de cocción:

DESCONGELAR

- Colocar el pan sobre el plato giratorio (H) sin utilizar la parrilla baja (F) y sin ningún tipo de recipiente, tal y como se indica en la fotografía 39 de la guía plegable.
- Leer atentamente los consejos que se encuentran al lado de cada receta. Hay que tener presente que, cuando el pan empiece a descongelarse, no aparecerá la palabra "AUTO" en el visor.



CALENTAR

- deal para calentar líquidos, sopas, homogeneizados y biberones y, poder beberlos calientes (por ejemplo las sopas) o templados (como los biberones) según las exigencias de cada uno.
- Colocar el recipiente sobre el plato giratorio (H) sin utilizar la parrilla baja (F) tal y como se indica en las fotografías 30 y 31 de la guía plegable. El biberón o los alimentos para bebés se colocan tal y como se indica en la foto 32.
- Leer atentamente los consejos que se encuentran al lado de cada receta. Hay que tener presente que, cuando estos alimentos empiecen a calentarse, no aparecerá la palabra "AUTO" en el visor.

CÓDIGO RECETA	NOMBRE / RECETA	NOTAS / CONSEJOS
U01	BEBIDA DEL FRIGORÍFICO 100 cc	Se considera que son bebidas (café, té, caldo, etc.) con temperaturas iniciales de 5-8 °C. que tienen que alcanzar los 70 - 80°C. De 100 a 300 cc. se aconseja utilizar tazas de desayuno; de 500 a 1000 cc. recipientes de grandes dimensiones de Pyrex.
U02	BEBIDA DEL FRIGORÍFICO 200 cc	
U03	BEBIDA DEL FRIGORÍFICO 300 cc	
U04	BEBIDA DEL FRIGORÍFICO 500 cc	
U05	BEBIDA DEL FRIGORÍFICO 750 cc	
U06	BEBIDA DEL FRIGORÍFICO 1000 cc	
U07	LÍQUIDO DE TEMP. AMBIENTE 100 cc	Se considera que son líquidos (café, té, caldo, etc.) con temperaturas iniciales de 15 °C. que tienen que alcanzar los 80 °C. De 100 a 300 cc. se aconseja utilizar tazas de desayuno; de 500 a 1000 cc. recipientes de grandes dimensiones de Pyrex.
U08	LÍQUIDO DE TEMP. AMBIENTE 200 cc	
U09	LÍQUIDO DE TEMP. AMBIENTE 300 cc	
U10	LÍQUIDO DE TEMP. AMBIENTE 500 cc	
U11	LÍQUIDO DE TEMP. AMBIENTE 750 cc	
U12	LÍQUIDO DE TEMP. AMBIENTE 1000 cc	
U13	MINESTRA / SOPA 250 cc	En caso de minestrillas y sopas. Hay que precisar que con la palabra minestra se entiende caldo y pasta. Para calentar sólo el caldo, basta programar LÍQUIDO TEMP. AMB. o bien BEBIDA DE L. FRIGORÍFICO (de U01 a U12). Se aconseja utilizar recipientes de Pyrex.
U14	MINESTRA / SOPA 500 cc	
U15	MINESTRA / SOPA 750 cc	
U16	MINESTRA / SOPA 1000 cc	
U17	BIBERON 100 cc	Estas recetas son adecuadas para leche conservada en frigorífico (es decir 5 - 8 °C.). Si la temperatura inicial es superior a 8 °C., habrá que sacar el biberón del horno algunos segundos antes. Recordar que siempre hay que comprobar que la leche no esté demasiado caliente (mezclar bien para uniformar la temperatura).
U18	BIBERON 150 cc	
U19	BIBERON 200 cc	
U20	BIBERON 250 cc	
U21	HOMOGENEIDAD 80 gr.	Válidos para homogeneizados a temperatura ambiente. Se calientan directamente en el recipiente, pero sin tapa. Recordar que siempre hay que comprobar que la leche no esté demasiado caliente (mezclar bien para uniformar la temperatura).
U22	HOMOGENEIDAD 120 gr.	
U23	HOMOGENEIDAD 160 gr.	
U24	HOMOGENEIDAD 200 gr.	
U25	PAN DEL DESCONGELADOR 100 gr.	Para un buen resultado descongelar panecillos de la misma medida.
U26	PAN DEL DESCONGELADOR 200 gr.	
U27	PAN DEL DESCONGELADOR 300 gr.	

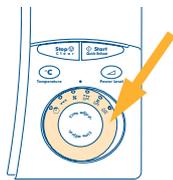
4

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO MANUAL

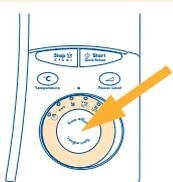
Las funciones **MANUALES** que se pueden seleccionar son las siguientes:

FUNCIONES	SE ACONSEJA PARA:
MICRO  Sólo microondas	<ul style="list-style-type: none"> - Descongelar alimentos - Ablandar chocolate / glaseado - Fundir mantequilla, ablandar quesos - Cocinar verduras, arroz, minestrás, pescados - Calentar los alimentos ya cocinados
MICROFAN  Combina microondas y aire caliente	<ul style="list-style-type: none"> - Cocinar rápidamente todos los tipos de asado, aves, brochetas, patatas al horno - Cocinar sólo los dulces con levadura
MICROGRILL  Combina microondas y grill	<ul style="list-style-type: none"> - Gratinar alimentos (ej: lasañas, verduras gratinadas, macarrones)
FAN  Sólo aire caliente	<ul style="list-style-type: none"> - Cocinar de manera "tradicional" los asados y todos los tipos de dulces - Hacer pizzas
GRILL  Sólo grill	<ul style="list-style-type: none"> - cocinar a la parrilla de manera tradicional hamburguesas, costillas, salchichas de frankfurt, salchichas, etc.
MEMOTIME  Cuenta minutos	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar el timer, como cuenta minutos, con el horno NO en marcha

4.1 CÓMO PROGRAMAR LAS FUNCIONES MANUALES

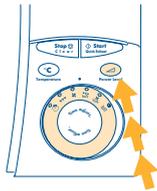


1 Girar el **SELECTOR FUNCIONES** (10) hacia el símbolo de la **FUNCIÓN** deseada.



2 Ajustar la **DURACIÓN** de la cocción, en minutos, girando la manecilla **TIME ADJUST** (5). Para seleccionar la **DURACIÓN**, véanse las tablas que se hallan más adelante.

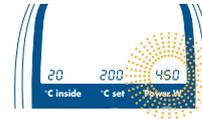
CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO



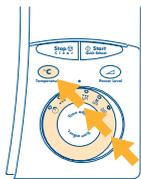
3 En las funciones:

MICRO
MICROFAN
MICROGRILL

seleccionar EL NIVEL DE POTENCIA de las microondas pulsando varias veces la tecla POWER LEVEL (8) hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en el visor. Para seleccionar la POTENCIA, véanse las tablas que se hallan más adelante



NOTAS: En las funciones MICRO, el nivel de potencia más bajo (que aparece en el visor con la palabra "DEFROST") tendrá que utilizarse para descongelar todo tipo de alimentos. En la función MICROFAN, la máxima potencia de microondas que se puede seleccionar es de 650 W. Se puede modificar la potencia programada incluso durante la cocción, basta con pulsar la tecla POWER LEVEL (8).



4 En las funciones:

MICROFAN
FAN

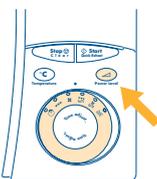
seleccionar la TEMPERATURA de cocción pulsando varias veces la tecla TEMPERATURE (7) hasta que la cifra que se encuentra en el centro de la parte inferior del visor no muestre la temperatura deseada.

Para seleccionar la TEMPERATURA, véanse las tablas que se hallan más adelante.



NOTAS: La temperatura indicada en el centro de la parte inferior del visor, aumentará durante la cocción. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada se emitirán tres pitidos y permanecerá en pantalla sólo el valor de la temperatura programada.

Se puede modificar la temperatura programada incluso durante la cocción, basta con pulsar la tecla TEMPERATURE (7).



5 Iniciar el proceso de cocción mediante la tecla START (6). En el visor aparecerá el tiempo restante para terminar la cocción.

NOTA: Si por cualquier motivo no se puede iniciar el proceso de cocción, todas las programaciones se borrarán automáticamente pasados 2 minutos.

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO



6 Apenas finaliza la cocción, se emite un pitido y en el visor aparece la palabra END. Abrir la puerta y sacar el alimento (aparecerá el mensaje "BUEN PROVECHO").

NOTAS: Se puede controlar el desarrollo de la cocción programada en cualquier momento, basta abrir la puerta e inspeccionar el alimento.

De esta manera se interrumpe la emisión de microondas y el funcionamiento del horno, éstas volverán a funcionar en el momento en el que se vuelva a cerrar la puerta y se pulse la tecla START (6).

Si por cualquier motivo fuera necesario suspender la cocción sin abrir la puerta, sólo habrá que pulsar la tecla STOP/CLEAR (5).

Para dar por finalizada la cocción, actuar tal y como sigue:

- si la puerta del horno está abierta, pulsar una vez la tecla STOP/CLEAR (5)
- si la puerta está cerrada y la cocción sigue su curso, pulsar 2 veces la tecla STOP/CLEAR (5). En el visor volverá a aparecer el reloj.

En las funciones MICROFAN y FAN se puede mantener caliente el alimento cuando ya se ha terminado de cocinar: cuando finalice la cocción, **NO** abrir la puerta y pulsar la tecla START (6): en el visor aparecerá el mensaje "MANTENER CALIENTE". El mantenimiento del calor se podrá interrumpir en cualquier momento, tanto si se abre la puerta como si se pulsa la tecla STOP/CLEAR (5).

Este modelo dispone de un ciclo de enfriamiento automático que se pone en marcha si el horno está demasiado caliente (por ejemplo al finalizar cocciones muy largas). Durante este ciclo en el visor aparecerá el mensaje "EL HORNO SE ESTÁ ENFRIANDO". Si los ventiladores, la luz del horno y el plato giratorio están funcionando (se apagarán automáticamente).

4.2 PRECALENTAR

El precalentamiento del horno es posible, en caso de cocciones en funcionamiento manual que lo necesiten (por ejemplo los dulces) sólo en función FAN.

- Ajustar la temperatura deseada tal y como se indica en el punto 4 del párrafo 4.1.
- Pulsar la tecla START (6): en el momento en el que se alcance la temperatura deseada se emitirán tres breves pitidos.
- Ajustar la duración de la cocción mediante la manecilla (9).
- Introducir el alimento y volver a pulsar START: el horno empezará la cocción.

NOTA: Si no se programa la duración de la cocción, el horno funcionará durante 2 horas y después se apagará automáticamente (no aparecerá la posibilidad de mantener en caliente el alimento).

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

4.3 CALENTAMIENTO RÁPIDO (Quick reheat)

Esta función es muy útil para calentar pequeñas cantidades de alimentos y bebidas, también para añadir, rápidamente, algún minuto a la cocción ya terminada.

- Apretar el botón START: el horno se pondrá en funcionamiento por 30' a la máxima potencia. Apretando nuevamente, en rápida secuencia, este botón, el tiempo aumentará 30" a la vez hasta 3 minutos.
- Esta secuencia se activa sólo si se realiza antes de 1 minuto, a partir de la introducción del alimento en el horno.

4.4 FUNCIÓN MEMOTIME

Esta función permite utilizar el timer, mientras el horno NO funciona, durante 99 minutos.

- Colocar el SELECTOR FUNCIONES (10) en la posición MEMOTIME, programar el tiempo deseado y poner en marcha mediante la tecla START (6).
- Cuando falten 5 minutos y 1 minuto para que se termine el tiempo, el control emitirá un pitido.
- Cuando termine emitirá tres pitidos y en el visor parecerá la palabra END.

4.5 SEGURIDAD NIÑOS

El horno dispone de un dispositivo de seguridad que impide la adulteración de los tiempos de cocción programados durante el desarrollo de la misma, de esta manera se evita alargar el tiempo peligrosa y accidentalmente (se corre el riesgo de quemar el alimento).

Para introducir el dispositivo de seguridad:

- Mantener pulsada la tecla STOP/CLEAR (5) durante 5 segundos.
- Se emite un breve sonido: a partir de aquí no se podrán modificar los tiempos de cocción durante el cocinado.
- Para desactivar este dispositivo, mantener pulsada la tecla STOP/CLEAR hasta oír un pitido.

4.6 DESCONGELAR: CONSEJOS, SUGERENCIAS, TABLA CORRESPONDIENTE

- Alimentos congelados en bolsas o películas de plástico o bien, en sus propias confecciones se pueden colocar directamente en el horno, a condición de que no posean partes metálicas (ej: tiras o precintos).
- Algunos alimentos, como verduras y pescado, no necesitan estar completamente descongelados antes de empezar la cocción.
- Alimentos guisados, salsas o estofados se descongelan mejor y mas rápidamente si se van mezclando, girando o separando de vez en cuando.
- Durante la descongelación, la carne, el pescado y la fruta pierden líquidos: descongelarlos en una bandeja.
- Se aconseja dividir los trozos de carne y meterlos uno a uno en su propia bolsa antes de congelar. Esto permitirá ahorrar tiempo en la descongelación.
- Inmediatamente después de la descongelación, antes de empezar la cocción, es importante respetar los tiempos de reposo: por tiempo de reposo (en minutos) se considera el tiempo que el alimento se debe dejar reposar para permitir una última difusión de la temperatura dentro del mismo.

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

TABLA DESCONGELAR								
TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	DURACIÓN minutos	NOTAS / CONSEJOS	PARRILLA A UTILIZAR	TIEMPO DE REPOSO	
CARNE • Asados (cerdo, buey, ternera, etc.) • Bistecs, chuletas, lonchas • Estofados, goulasch • Carne picada • Hamburguesa • Salchicha	1 kg	MICRO	DEFROST	25 - 28	Girar completamente la carne a mitad de la descongelación (*)	Ninguna	20	
	200 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8		Ninguna	5	
	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Ninguna	10	
	500 gr	MICRO	DEFROST	11 - 13		Ninguna	15	
	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7		Ninguna	10	
	200 gr	MICRO	DEFROST	7 - 9		Ninguna	10	
	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Ninguna	10	
AVES • Pato, pavo • Pollo entero • Pollo troceado • Pechuga de pollo	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Girar completamente la carne de ave a mitad de la descongelación. Al finalizar el tiempo de reposo, lavar con agua caliente para deshacer el hielo restante.	Ninguna	20	
	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40		Ninguna	20	
	850 gr	MICRO	DEFROST	24 - 26		Ninguna	10	
	300 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Ninguna	10	
VERDURAS • Berenjenas a cubitos • Pimientos troceados • Guisantes sin vaina • Corazones de alcachofa • Espárragos troceados • Judías cortadas • Coles enteras • Coles de Bruselas • Zanahorias cortadas • Coliflor a racimos • Verduras mixtas • Espinacas troceadas	500 gr	MICRO	DEFROST	16 - 19	Para facilitar la descongelación, mezclar la verdura de vez en cuando.	Ninguna	5	
	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Ninguna	5	
	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 15		Ninguna	5	
	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Ninguna	5	
	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Ninguna	5	
	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Ninguna	5	
	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Ninguna	5	
	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Ninguna	5	
	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Ninguna	5	
	450 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Ninguna	5	
	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10		Ninguna	5	
	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Ninguna	5	
PESCADO • Filetes • Rodajas • Entero • Gambas	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11	Girar completamente el pescado a mitad de la descongelación	Ninguna	7	
	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Ninguna	7	
	500 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Ninguna	7	
	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Ninguna	7	
PRODUCTOS LÍCTEOS • Mantequilla • Queso • Nata	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7	Extraer el papel de aluminio o las partes metálicas. El queso no se tiene que descongelar del todo. Respetar el tiempo de reposo. La nata se extrae de su recipiente y se coloca en un plato.	Ninguna	10	
	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8		Ninguna	15	
	200 ml	MICRO	DEFROST	8 - 10		Ninguna	5	
PAN • 2 panecillos medianos • 4 panecillos mediano • Pan cortado • Pan integral cortado	150 gr	MICRO	DEFROST	1 - 2	Colocar el pan directamente sobre el plato giratorio.	Ninguna	3	
	300 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Ninguna	3	
	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Ninguna	3	
	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Ninguna	3	
FRUTA • Fresas, ciruelas, cerezas, grosellas, albaricoques • Frambuesas • Moras	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 14	Mezclar 2 - 3 veces	Ninguna	10	
	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10		Mezclar 2 - 3 veces	Ninguna	10
	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8			Ninguna	6

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

4.7 CALENTAR: CONSEJOS, SUGERENCIAS, TABLA CORRESPONDIENTE

Calentar los alimentos es una función en la que su horno microondas le mostrará toda su eficacia y utilidad. Respecto a los métodos tradicionales, utilizando el microondas se produce un gran ahorro de tiempo y de energía eléctrica.

- Se aconseja calentar los alimentos (especialmente los congelados) a una temperatura de al menos 70 °C. (¡tiene que quemar!). No siempre se podrá comer el alimento en seguida porque a veces estará demasiado caliente, pero de esta manera estará garantizada su esterilización.
- Para calentar los alimentos precocinados o congelados, respetar las siguientes reglas:
 - extraer el alimento de contenedores metálicos;
 - tapar con película transparente (adapta para hornos microondas) o papel encerado; de esta manera se mantendrá el sabor natural y el horno permanecerá limpio; también se puede tapar con un plato puesto al revés;
 - si es posible, mezclar y girar a menudo para acelerar y uniformar el proceso de calentamiento;
 - respetar con mucho cuidado el tiempo indicado en las confecciones; recuerde que, en ciertas condiciones el tiempo indicado tendrá que ser aumentado.
- Los alimentos congelados tienen que descongelarse antes de empezar a calentar. Cuanto más baja sea la temperatura inicial del alimento, más largo será el tiempo necesario para calentarlo.

TABLA CALENTAR					
TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	DURACIÓN minutos	NOTAS / CONSEJOS
ABLANDAMIENTO DE LOS ALIMENTOS					
• chocolate/glassé	100 gr	MICRO	450	4 - 5	Poner en un plato. Mezclar la glassé 1 vez
• mantequilla	50-70 gr	MICRO	850	0.5 - 0.10	
ALIMENTOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (5-8°C) hasta 20/30°C					
• yogurt	125 gr	MICRO	850	0.15 - 0.20	Quitar el papel metálico. Calentar el biberón sin tetilla y mezclar inmediatamente después del calentamiento para uniformar la temperatura. Controlar la temperatura del contenido antes de consumir. Si la leche está a temperatura ambiente, reducir brevemente el tiempo indicado. Si usan leche en polvo, mézclenla muy bien, ya que el polvo residuo podría incendiarse. Usen leche ya esterilizada
• biberón	240 gr	MICRO	850	0.30-0.35	
ALIMENTOS PRECOCIDOS CON TEMPERATURA DE NEVERA (TEMP. INICIAL 5/8°C) hasta 70°C					
• paquete de lasaña o de pasta con relleno	400 gr	MICRO	850	4 - 6	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento precocido que se compra en el comercio para calentar a una temperatura de 70°C. Quitar el alimento de eventuales paquetes metálicos y ponerlo directamente en el plato en el cual después se come. Para un óptimo resultado, el alimento tiene que estar siempre cubierto.
• paquete de carne con arroz y/o verduras	400 gr	MICRO	850	4 - 6	
• paquete de pescado y/o verduras	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• plato de carne y/o verduras	400 gr	MICRO	850	5 - 7	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento ya cocido para calentar a una temperatura de 70°C. Ponerlo directamente en el plato en el cual después se come, se cubre siempre con un film transparente o con un plato al revés.
• plato de pasta canelones o lasañas	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• plato de pescado y/o arroz	300 gr	MICRO	850	4 - 6	

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

TABLA TIEMPOS DE CALENTAMIENTO					
TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	DURACION minutos	NOTAS / CONSEJOS
ALIMENTOS CONGELADOS PARA CALENTAR/COCINAR (TEMP. INICIAL -18/-20°C)					
• paquetes de lasañas y de pasta con relleno	400 gr	MICRO	850	6 - 8	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento precocido congelado para calentar a una temperatura de 70°C directamente en su paquete: si el recipiente es metálico ponerlo directamente en el plato en el cual se come y aumentar los tiempos de algunos minutos.
• paquete de carne con arroz y/o verduras	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• paquete de pescado y/o verduras precocidas	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• paquete de pescado y/o verduras crudas	300 gr	MICRO	850	8 - 10	Quitar el alimento crudo de eventuales paquetes y colocarlo en un recipiente adecuado al microondas y cubrir.
• porciones de carne y/o verduras	400 gr	MICRO	850	6 - 8	Se consideran porciones de cualquier tipo de alimento ya cocido congelado para calentar a una temperatura de 70°C. Poner El alimento congelado en el plato en el cual después se come y cubrirlo con otro plato al revés o una pyrex. Controlar que al centro esté bien caliente; si es posible mezclar el alimento.
• porciones de pasta cannelloni o lasagne	400 gr	MICRO	850	7 - 9	
• porciones de pescado y/o arroz	300 gr	MICRO	850	4 - 6	
BEBIDAS DE NEVERA (5°/8°C) a 70° aprox.					
• 1 taza de agua	180 cc	MICRO	850	2 - 2,30	Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.
• 1 taza de leche	150 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• 1 taza de café	100 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• 1 taza de caldo	300 cc	MICRO	850	4 - 5	
BEBIDAS CON TEMPERATURA AMBIENTE (20° / 30°) a 70°C aprox.					
• 1 taza de agua	180 cc	MICRO	850	1,30 - 2	Todas las bebidas se tienen que mezclar con el fin de calentarlas uniformemente. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato al revés.
• 1 taza de leche	150 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• 1 taza de café	100 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• 1 taza de caldo	300 cc	MICRO	850	3 - 4	

4.8 COCINAR ENTRANTES, PRIMEROS PLATOS: CONSEJOS, SUGERENCIAS, TABLA CORRESPONDIENTE

Las minestrás o sopas necesitan, generalmente, menor cantidad de líquido porque en el horno microondas la evaporación es muy escasa. La sal tiene que añadirse sólo al final de la cocción o durante el tiempo de reposo, porque es un agente deshidratante. Es importante decir que el tiempo necesario para cocinar arroz en el horno microondas (como toda la pasta) es más o menos el mismo que se necesita para cocinarlo de manera tradicional. La ventaja de utilizar el microondas para preparar un risotto es que no será necesario ir mezclando continuamente (basta con hacerlo 2 - 3 veces).

TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	TEMPERATURA	DURACION minutos	NOTAS / CONSEJOS	PARRILLA A UTILIZAR
• Lasañas	1100 gr	MICROGRILL + GRILL	850 850	- -	8 +12	Tiempos obtenidos con pasta cruda. Si la pasta está precocinada son suficientes 8 min. de cocción combinada con MICROGRILL.	Ninguna
• Gnocchi a la romana	600 gr	MICROGRILL	850	-	12	Evitar amontonarlos demasiado. Ninguna	Ninguna
• Pastel de macarrones	1500 gr	MICROGRILL	850	-	8	La pasta se hierve antes y separadamente.	Ninguna
• Risotto	300 gr. de arroz	MICRO	850	-	12-15	Los ingredientes se ponen todos juntos en un recipiente adaptado para microondas y se tapa con película transparente (para 300 gr. de arroz se necesitan 750 gr. de caldo con el microondas a potencia máxima durante 12 - 15 minutos).	Ninguna
• Pizza	600 gr	FAN	-	200°C	30	Hacer la pizza con papel de horno directamente sobre la parrilla (el horno se tiene que precalentar).	Baja
• Quiche Lorraine	800 gr	FAN	-	160°C	40	Utilizar un molde con gancho. El horno se tiene que precalentar.	Baja
• Quiche Lorraine congelada	550 gr	FAN	-	190°C	45	Poner en un recipiente de metal (el horno se tiene que precalentar).	Baja

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

4.9 COCINAR CARNE: CONSEJOS, SUGERENCIAS, TABLA CORRESPONDIENTE

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

TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	TEMPERATURA	DURACIÓN minutos	NOTAS / CONSEJOS	PARRILLA A UTILIZAR
• Asados (cerdo, buey)	1 Kg.	MICROFAN	450	190 °C	35-40	Dejar un poco de grasa alrededor para evitar que se seque. No condimentar demasiado.	Baja
• Albóndigas	800	MICROFAN	450	180 °C	22-25	Amasar 500 gr. de carne de buey picada con huevo, jamón, pan rallado, etc. Añadir un poco de aceite de oliva y un poco de vino blanco.	Baja
• Albóndigas	900	MICRO	650	-	19,21	(*)	Ninguna
• Pollo entero	1,2 kg	MICROFAN	650	190 °C	38-42	(**)	Baja
• Pollo troceado	500	MICROFAN	650	190 °C	25-30	Durante la cocción mezclar 1 vez.	Baja
• Brochetas	600	MICROFAN	450	180 °C	17-20	Girar a mitad de cocción.	Baja
• Goulash	1,5 kg	MICRO	850	-	35-40	Cocinar tapado y mezclar 2 - 3 veces.	Ninguna
• Pechugas de pollo	500	MICRO	650	-	13-15	Girar a mitad de cocción.	Ninguna
• Chuletón de ternera	3 trozos	GRILL	-	-	17-19	Girar a mitad de cocción porque la resistencia del grill sólo irradia la parte alta del horno.	Alta
• Salchichas	3 trozos	GRILL	-	-	10-12	Girar a mitad de cocción porque la resistencia del grill sólo irradia la parte alta del horno.	Alta
• Hamburguesa	3 trozos	GRILL	-	-	10-12	Girar a mitad de cocción porque la resistencia del grill sólo irradia la parte alta del horno.	Alta

(*) Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción de carne molida de acuerdo a la norma IEC 705 par.18.3, prueba C. Cubrir el recipiente con film transparente. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2.

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

4.10 COCINAR PESCADO: CONSEJOS, SUGERENCIAS, TABLA CORRESPONDIENTE

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

TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	TEMPERATURA	DURACIÓN minutos	NOTAS / CONSEJOS	PARRILLA A UTILIZAR
• Filetes	300 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Tapar con película	Ninguna
• Lonchas	300 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Tapar con película	Ninguna
• Entero	500 gr	MICRO	850	-	8 - 10	Tapar con película	Ninguna
• Entero	250 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Tapar con película	Ninguna
• Rodajas	400 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Tapar con película	Ninguna
• Gambas	500 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Tapar con película	Ninguna
• Pescado asado	600 gr	MICROFAN	250	190°	30	Añadir un poco de aceite de oliva y un poco de vino blanco.	Ninguna

4.11 COCINAR GUARNICIONES Y VERDURAS: CONSEJOS, SUGERENCIAS, TABLA CORRESPONDIENTE

Las verduras, cocinadas en microondas, conservan el color y el poder nutritivo más que con la cocción tradicional. Antes de empezar la cocción, lavar y limpiarlas. Las más grandes se cortan a trozos uniformes. Por cada 500 gr. de verdura, añadir unas 5 cucharadas de agua (las verduras fibrosas necesitan más agua).

Las verduras siempre se tienen que tapar con película transparente.

Mezclar una vez como mínimo a mitad de la cocción y añadir un poco de sal al final.

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	TEMPERATURA	DURACION minutos	NOTAS / CONSEJOS	PARRILLA A UTILIZAR
• Espárragos	500 gr.	MICRO	850	-	9-10	Cortar a trozos de 2 cm. y tapar.	Ninguna
• Alcachofas	300 gr.	MICRO	850	-	11-12	Cortar el tallo y tapar.	Ninguna
• Judías	500 gr.	MICRO	850	-	11-12	Trocear y tapar.	Ninguna
• Coles	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Dividir por flores y tapar.	Ninguna
• Coles de Bruselas	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Dejarlas enteras y tapar.	Ninguna
• Col blanca	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Dejarlas enteras y tapar.	Ninguna
• Col roja	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Dejarlas enteras y tapar.	Ninguna
• Zanahorias	500 gr.	MICRO	850	-	9 - 10	Trocear uniformemente y tapar.	Ninguna
• Coliflor	500 gr.	MICRO	850	-	11 - 12	Dividir en racimos y tapar.	Ninguna
• Coliflor con bechamel	1000 gr.	MICROGRILL + MICRO	850	-	10 + 8	Tiempos obtenidos con coliflor cruda. Si está precocinada bastan 10' de MICROGRILL	Ninguna
• Apio	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Trocear y tapar.	Ninguna
• Berenjenas		MICRO	850	-	6 - 7	Cortar a cubitos y tapar.	Ninguna
• Berenjenas asadas	4 fette	GRILL	-	-	9-11	Girar a mitad de cocción.	Alta
• Berenjenas a la parmesana	1300 gr.	MICROGRILL	850	-	8	Las berenjenas se pueden preparar antes fritas o asadas.	Ninguna
• Puerros	500 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Dejarlo entero y tapar.	Ninguna
• Setas y champiñones	500 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Dejar enteros y tapar. No necesitan agua.	Ninguna
• Cebolla	250 gr.	MICRO	850	-	5 - 6	Enteras de la misma medida. No necesitan agua.	Ninguna
• Espinacas	300 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Lavarlas, escurrirlas y tapar.	Ninguna
• Guisantes	500 gr.	MICRO	850	-	10 - 11	Tapar.	Ninguna
• Hinojo	500 gr.	MICRO	850	-	12-13	Cortar a cuartos y tapar.	Ninguna
• Tomates gratinados	800 gr.	MICROGRILL	450	-	10	Es preferible que sean de la misma dimensión.	Ninguna
• Pimientos	500 gr.	MICRO	850	-	9 - 10	Trocear y tapar.	Ninguna
• Pimientos asados	4 quarti	GRILL	-	-	9-11	Girar a mitad de cocción.	Alta
• Peperoni ripieni	1400 gr.	MICROGRILL + MICRO	850	-	13 +10	Se aconsejan los bajos y anchos.	Ninguna
• Patatas	500 gr.	MICRO	850	-	8 - 9	Trocear uniformemente y tapar.	Ninguna
• Patatas asadas (congelado)	500 gr.	MICROFAN	450	190°C	25-30	Mezclar 2 - 3 veces.	Baja
• Patatas asadas (fresco)	900 gr.	MICROFAN	450	200°C	40	Mezclar 2 - 3 veces.	Baja
• Patatas gratinadas	1,1 kg tot	MICROFAN	850	190°C	25	(*)	Baja
• Calabacines	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Dejarlos enteros y tapar.	Ninguna

(*) Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción combinada de acuerdo a la norma (3a edición de la IEC 705) contenido en el documento IEC 53/69/CD. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2.

NOTA: Los tiempos de cocción de la tabla tienen un valor puramente indicativo y dependen del peso, de la temperatura inicial del alimento y, en el caso de las verduras, de su consistencia y estructura.

4.12 COCINAR DULCES Y TARTAS: CONSEJOS, SUGERENCIAS, TABLA CORRESPONDIENTE

Para cocinar dulces es necesario calentar el horno antes. Véase párrafo 4.2.

TIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	TEMPERATURA	DURACION minutos	NOTAS / CONSEJOS	PARRILLA A UTILIZAR
• Tarta de avellanas	1100 gr.	MICROFAN	DEFROST	170 °C	25-30	Utilizar la fuente que se entrega junto al aparato.	Baja
• Tarta Quark	1500 gr.	MICROFAN	450	170 °C	35-40	Utilizar la fuente que se entrega junto al aparato.	Baja
• Tarta de mermelada	700 gr.	FAN	-	160 °C	55	Utilizar un molde metálico.	Baja
• Plum cake	950 gr.	FAN	-	160 °C	90	Utilizar un molde metálico.	Baja
• Tarta margarita	700 gr.	FAN	-	160 °C	40	Utilizar un molde metálico.	Baja
• Tarta de nueces	650 gr.	FAN	--	160 °C	40	Utilizar un molde metálico.	Baja
• Egg custard	750 gr	MICRO	850	--	16	*	Ninguna
• Sponge cake	475 gr	MICRO	850	--	6	*	Baja
• Sponge cake	710 gr	MICROFAN	150	170°C	30	**	Baja

* Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción de acuerdo a la norma (3a edición de la IEC 705) contenido en el documento IEC 53/69/CD. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2.

** Estas indicaciones son aptas para realizar las pruebas de cocción de acuerdo a la norma IEC 705 par.18.3, prueba A y B. Mayores indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo a las normas IEC 705, estarán indicadas en la tabla de pág. 2.

5

CAPÍTULO 5: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 LIMPIEZA

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

Gracias al esmalte especial con el que está protegido el interior del horno, que no mantiene las salpicaduras ni las partículas de comida, la limpieza es muy sencilla. Hay que procurar que incluso la tapa de salida del microondas (C) esté siempre limpia, sin grasa ni salpicaduras.

No utilizar detergentes abrasivos, palas o utensilios de metal con punta cuando se limpie la superficie exterior del horno. Además, hay que tener cuidado para que no penetre agua o detergente líquido a través de los orificios de salida de aire y vapor que se encuentran en la parte superior del aparato.

También se aconseja no utilizar alcohol ni detergentes abrasivos o de amoníaco en la limpieza de las superficies interiores y exteriores del horno.

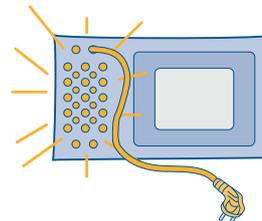
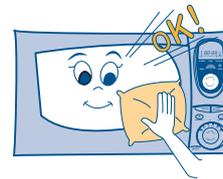
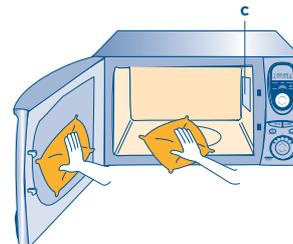
Limpiar periódicamente los orificios de entrada de aire que se hallan en la parte trasera del horno, de manera que con el tiempo no se obstruyan de polvo o suciedad.

Cada cierto tiempo será necesario extraer el plato giratorio (H) y el soporte correspondiente (I) para limpiarlos y, aprovechar para limpiar el fondo del horno.

Lavar el plato giratorio y el correspondiente soporte con agua y jabón neutro, se pueden meter en el lavavajillas.

No introducir el plato giratorio en agua fría después de haber estado sometido al calor; el elevado shock térmico podría producir la rotura.

El motor del plato giratorio está sellado. De todas maneras, cuando se realice la limpieza del fondo, prestar atención para que el agua no penetre bajo el perno del plato giratorio (D).



DÉLOR

ESPAÑOL

CAPÍTULO 5: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5

5.2 MANTENIMIENTO

Si hay algo que parezca que no funciona o, en caso de que se detecte un defecto, dirigirse al Servicio de Asistencia autorizado por el fabricante. De todas formas, antes de llamar a uno de nuestros técnicos, es conveniente realizar los siguientes controles:

PROBLEMA	CAUSA/REMEDIO
El aparato no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta no está cerrada correctamente. • La clavija no está enchufada correctamente. • La toma de corriente no suministra energía eléctrica (comprobar que los fusibles funcionen).
Existe condensación en el plato de apoyo y dentro del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se cocinan alimentos que contienen agua, es perfectamente normal que el vapor que se genera dentro salga y se condense en el interior del horno o sobre el plato de cocción.
Chispas en el interior del horno	<ul style="list-style-type: none"> • No encender el horno sin alimentos en caso de cocción automática o microondas ni en caso de cocciones combinadas que utilicen las funciones "MICRO", "MICROFAN", "MICROGRILL". • No utilizar recipientes metálicos en dichos tipos de cocción ni bolsas o confecciones con partes metálicas.
El alimento no está suficientemente caliente o cocinado	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamiento AUTOMÁTICO: comprobar que el símbolo de cocción que aparece de manera intermitente en el visor corresponde al tipo de cocción deseado, respetar las cantidades y utilizar los accesorios y los recipientes que se indican en las recetas. • Funcionamiento MANUAL: seleccionar la función correcta o bien, aumentar el tiempo de cocción. • El alimento no ha sido descongelado antes de la cocción.
El alimento se quema	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamiento AUTOMÁTICO: comprobar que el símbolo de cocción que aparece de manera intermitente en el visor corresponde al tipo de cocción deseado, respetar las cantidades y utilizar los accesorios y los recipientes que se indican en las recetas. • Funcionamiento MANUAL: seleccionar la función correcta o bien, disminuir el tiempo de cocción.
El alimento no se cuece uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> • Mezclar el alimento durante la cocción. Es importante recordar que el alimento se cocina mejor si se corta en trozos de dimensiones iguales. • El plato giratorio se ha bloqueado.
En el visor aparecerá escrito "FAIL"	<ul style="list-style-type: none"> • Dirigirse a un Centro de Asistencia autorizado.

NOTA: En caso de avería de la luz de iluminación del horno, se puede continuar utilizando el aparato sin ningún problema. Para sustituir la bombilla, dirigirse a un Centro de Asistencia autorizado.