

ÍNDICE

CAPÍTULO 1. GENERAL

1.1	Advertencias importantes para la seguridad	.pag. 191
1.2	Datos técnicos	.pag. 192
1.3	Instalaciones y conexión eléctrica	.pag. 192
1.4	Accesorios entregados junto con el aparato	.pag. 193
1.5	Vajilla que se tiene que utilizar	.pag. 194
1.6	Normas y consejos generales para el uso del horno	.pag. 195

CAPÍTULO 2. PRIMERA PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

2.1	Selección del idioma	.pag. 196
2.2	Cómo regular el reloj	.pag. 196
2.3	Funcionamiento	.pag. 197
2.4	Descripción del visor	.pag. 198

CAPÍTULO 3. FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

3.1	Cómo programar el funcionamiento	.pag. 199
3.2	Lista de las categorías de alimentos	.pag. 201
	ALIMENTOS A CAL.	.pag. 201
	PIZZA	.pag. 202
	TARTAS SALADAS	.pag. 202
	ARROZ/RISOTTO	.pag. 202
	PASTA AL HORNO	.pag. 202
	SOPAS A CAL.	.pag. 202
	CARNE	.pag. 203
	ROSBIF	.pag. 203
	GUISO DE CARNE	.pag. 203
	VOLATERIA	.pag. 203
	PESCADO	.pag. 204
	PATATAS	.pag. 204
	VERDURA	.pag. 204
	POSTRES	.pag. 205
	LÍQUIDOS A CAL.	.pag. 205

CAPÍTULO 4. FUNCIONAMIENTO MANUAL

4.1	Tabla sinóptica	.pag. 206
4.2	MICRO	.pag. 207
4.3	MICRO FAN (MICRO VENTILADO)	.pag. 208
4.4	FAN (VENTILADO)	.pag. 210
4.5	MICRO GRILL	.pag. 211
4.6	GRILL	.pag. 212
4.7	Calentamiento rápido	.pag. 213
4.8	Tecla memoria programable	.pag. 214
4.9	Tecla detiene plato	.pag. 214
4.10	Función cuentaminutos	.pag. 214
4.11	Seguridad niños	.pag. 214
4.12	Descongelación: consejos, sugerencias y tabla correspondiente	.pag. 214
4.13	Calentamiento: consejos, sugerencias y tabla correspondiente	.pag. 216
4.14	Cocer entrantes, primeros platos: consejos, sugerencias y tabla correspondiente	.pag. 217
4.15	Cocer carne: consejos, sugerencias y tabla correspondiente	.pag. 218
4.16	Cocer pescado: consejos, sugerencias y tabla correspondiente	.pag. 218
4.17	Cocer guarniciones y verduras: consejos, sugerencias y tabla correspondiente	.pag. 218
4.18	Cocer postres y tartas saladas: consejos, sugerencias y tabla correspondiente	.pag. 219

CAPÍTULO 5. RECETARIO

		.pag. 220
--	--	-----------

CAPÍTULO 6: MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

6.1	Limpieza	.pag. 225
6.2	Mantenimiento	.pag. 226

CAPITULO 1: GENERAL

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Lea atentamente las siguientes instrucciones y consérvelas para posteriores consultas.

- 1) ATENCIÓN: Si la puerta o los cierres herméticos de la misma están estropeados, no utilice el horno hasta que haya sido reparado por un especialista (formado por el fabricante o por el servicio clientes del vendedor).
- 2) ATENCIÓN: La realización de las operaciones de mantenimiento y reparación, que comportan la remoción de protecciones contra la exposición a las microondas, reviste peligro para toda persona sin una preparación específica.
- 3) ATENCIÓN: No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados herméticamente que podrían explotar. No cocine ni caliente huevos sin pelar en el microondas ya que podrían explotar incluso después de la cocción.
- 4) ATENCIÓN: Los niños y las personas incapacitadas no pueden utilizar este aparato sin la oportuna vigilancia. No deje que los niños jueguen con el aparato.
- 5) No intente encender el horno con la puerta abierta, manipulando los dispositivos de seguridad.
- 6) No encienda el horno con objetos de cualquier tipo atrapados entre la parte frontal del horno y la puerta. Utilice un paño húmedo y detergentes no abrasivos para mantener siempre limpia la parte interna de la puerta (E). No deje que se acumule suciedad o restos de comida entre la parte frontal del horno y la puerta (fig. 1).
- 7) Con la puerta del horno abierta tenga en cuenta lo siguiente: no ponga objetos pesados sobre la puerta ni fuerce la manecilla hacia abajo ya que el aparato podría volcarse. No ponga recipientes o sartenes calientes (por ejemplo recién sacados del hornillo) encima de la puerta (fig. 2).
- 8) Si el cable de alimentación está deteriorado tiene que ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación semejante para evitar cualquier riesgo.
- 9) Si sale humo del horno, apague el aparato o desenchúfelo de la corriente sin abrir la puerta para sofocar las eventuales llamas.
- 10) Utilice exclusivamente utensilios para hornos microondas. Para evitar sobrecalentamientos, con el consiguiente riesgo de incendio, aconsejamos mantener vigilado el horno cuando se cocinan alimentos en recipientes de plástico, cartón u otro material inflamable o cuando se calientan pequeñas cantidades de alimento.
- 11) No introduzca el plato giratorio en el agua si está aún muy caliente. El choque térmico podría provocar su ruptura.
- 12) Cuando se utilizan las funciones "MICRO", "MICRO VENTILADO y MICRO GRILL" no se tiene que precalentar el horno (sin alimento) ni encenderlo cuando está vacío ya que podrían producirse chispas.
- 13) Antes de utilizar el horno, asegúrese de que los utensilios y recipientes sean específicos para microondas (consultar la sección "Vajilla que se tiene que utilizar").
- 14) Durante el funcionamiento, la puerta y las otras superficies del horno pueden alcanzar temperaturas elevadas. No deje ningún objeto sobre el horno cuando esté en uso. El aparato se calienta durante su uso. No toque los elementos calentados dentro del horno.
- 15) Cuando se calientan líquidos (agua, café, leche, etc..) puede suceder que, por efecto, de la ebullición retardada, el contenido empiece de repente a hervir y se derrame bruscamente provocando quemaduras. Para evitarlo, antes de iniciar el calentamiento de líquidos introduzca en el recipiente una cuchara de plástico o bien un bastoncito de vidrio (fig. 4). En cualquier caso manipule el recipiente con sumo cuidado.



fig. 1



fig. 2



fig. 3

CAPITULO 1: GENERAL

- 16) No caliente licores de elevada graduación alcohólica ni grandes cantidades de aceite ya que podrían incendiarse.
- 17) Después de calentar los alimentos de los recién nacidos (contenidos en un biberón o en potitos), agite o mezcle el contenido y verifique la temperatura antes del consumo para evitar quemaduras (fig. 5). Se aconseja agitar o mezclar el alimento para garantizar una temperatura homogénea.

En caso que se utilice esterilizadores para biberón de los que se encuentran en el mercado, antes de encender el horno compruebe SIEMPRE que el recipiente tenga la cantidad de agua que indica el fabricante.

NOTA BENE: Cuando se pone el aparato en funcionamiento por primera vez, es posible que durante unos 10 minutos produzca un olor a "nuevo" y algo de humo. Ello se debe únicamente a la presencia de sustancias protectoras aplicadas a las resistencias.

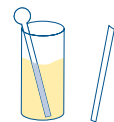


fig. 4



fig. 5

1.2 DATOS TÉCNICOS

• CONSUMO ENERGÉTICO (Normas CENELEC HD 376)

Para alcanzar 200 °C	0,35 kWh
Para mantener una temperatura de 200 °C durante 1 hora	1,15 kWh
Consumo total	1,5 kWh

• POTENCIA PRODUCIDA MICROONDAS: 1000 W (IEC705)

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

POTENCIA PRODUCIDA

La potencia producida en WATT de su horno se encuentra en la placa de datos colocada en el aparato bajo "MICRO OUTPUT". A la hora de consultar las tablas tenga como referencia siempre la potencia de su horno. También le será útil cuando consulte los libros de recetas para microondas que se encuentran en el mercado.



En algunos modelos la potencia máxima producida, en watt, también está indicada en el símbolo al lado que figura en el panel de mandos.

1.3 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Después de haber extraído el horno del embalaje, retire la protección del plato giratorio (H), del soporte correspondiente (I) y de todos los demás accesorios. Compruebe que el perno del plato giratorio (D) esté colocado correctamente en su sede correspondiente que se encuentra en el centro del plato giratorio.
- Limpie el interior con un paño húmedo y suave.
- Compruebe que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte, verifique que la puerta se abre y se cierra perfectamente.
- Coloque 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, compruebe 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. encima del horno. (fig. 6)

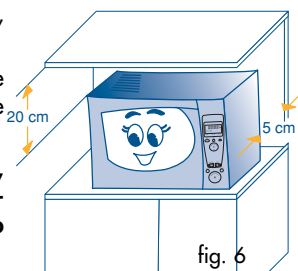


fig. 6

CAPITULO 1: GENERAL

- 6) No obstruya los orificios de entrada de aire. En particular, no apoye nada encima del horno y compruebe que las ranuras de salida de aire y vapor (situadas sobre, bajo y/o detrás del aparato) estén SIEMPRE LIBRES (fig. 7).

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

NOTA: No coloque el horno ni encima ni cerca de fuentes de calor (por ejemplo encima del frigorífico). (fig. 8)

- 8) Conecte el aparato únicamente a tomas de corriente con capacidad mínima de 16 A. Compruebe que el interruptor general de la casa también tenga una capacidad mínima de 16 A, con el fin de evitar que el interruptor general salte improvisadamente durante el funcionamiento del horno.

- 9) Coloque el aparato de manera que el enchufe y la toma de corriente sean de fácil acceso después de la instalación.

- 10) Antes de utilizarlo, compruebe que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa del aparato y que la toma de corriente **disponga de una toma de tierra adecuada: el Fabricante declina cualquier responsabilidad que derive del incumplimiento de esta norma.**

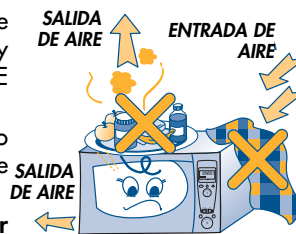


fig. 7

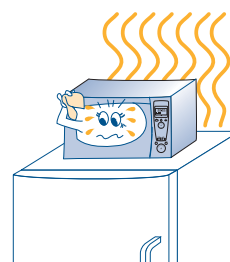
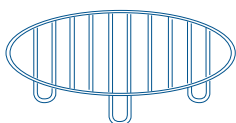


fig. 8

1.4 ACCESORIOS ENTREGADOS JUNTO CON EL APARATO

**PARRILLA BAJA****Función fan:**

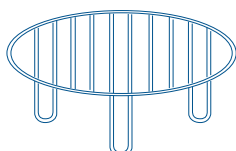
Para todos los tipos de cocción tradicionales, especialmente para la cocción de postres.

Función micro fan y micro grill:

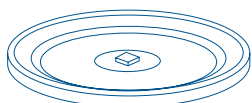
Para la cocción rápida de carne, patatas, algunos postres que leudan y comidas gratinadas (ej.: lasañas).

Función automática:

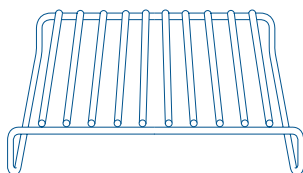
A utilizar en casi todas las categorías (a este respecto lea atentamente las indicaciones que figuran en las tablas)

**PARRILLA ALTA****Función grill:**

Para todo tipo de asado.

**PLATO GIRATORIO**

El plato giratorio se usa para todas las funciones.

**PARRILLA RECTANGULAR****Función fan:**

Para todo tipo de cocción tradicional para realizar en fuentes de pirex rectangulares de grandes dimensiones. Naturalmente durante la cocción se tiene que mezclar o dar la vuelta al alimento. Apoyar esta parrilla directamente en el fondo del horno. El plato giratorio (H) se puede dejar en su posición. **No se puede utilizar con la cocción con microondas.**

**FUENTE DE PIREX**

A utilizar, en determinadas cocciones, como se indica en las recetas y en las tablas que se describen más adelante.

CAPITULO 1: GENERAL

1.5 VAJILLA QUE SE DEBE USAR• **FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO**

Para las cocciones en funcionamiento AUTOMÁTICO, utilizar siempre los recipientes y las vajillas que se indican en las tablas del párrafo 3.2 – LISTA DE LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS.

• **FUNCIONAMIENTO MANUAL**

En las funciones MICRO, MICRO FAN y MICRO GRILL, se pueden utilizar todos los recipientes de vidrio (mejor si son pirex), cerámica, porcelana, barro cocido, siempre que no tengan decoraciones o partes metálicas (hilos dorados, mangos, soportes). También se pueden utilizar recipientes de plástico resistente al calor pero solamente para las cocciones "sólo con microondas".

De todas formas, si sigue dudando sobre si utilizar 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 sólo ligeramente significa que es adecuado para la cocción en microondas. Si por el contrario se calienta excesivamente (o se producen chispas), el recipiente no es adecuado.

Para calentamientos breves se puede calentar sobre servilletas de papel, bandejas de cartón y platos de plástico de "utilizar y tirar".

En cuanto a las formas y dimensiones, es indispensable que permitan la correcta rotación.

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

Es importante recordar que, ya que el microondas calienta el alimento y no la vajilla, es posible cocer el alimento en el plato que luego se usará para servir, de este modo se evita el uso y la consiguiente limpieza de cacerolas.

Tener presente, de todos modos, que cuando el alimento está muy caliente, transmite el calor al recipiente, por lo tanto es necesario el uso de agarradores.

Si el horno está programado en las funciones "FAN" o "GRILL" se pueden utilizar todos los tipos de recipiente para horno.

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

	Vidrio	Pyrex	Vitrocerámica	Barro cocido	Papel de aluminio	Plástico	Papel o cartón	Recipientes metálicos
Función "MICRO"	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Función "MICRO FAN" "MICRO GRILL"	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Función "FAN" "GRILL"	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

CAPITULO 1: GENERAL

1.6 REGLAS Y CONSEJOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO

Las microondas son radiaciones electromagnéticas que también están presentes en la naturaleza bajo la forma de ondas luminosas (por ejemplo: la luz solar) y que, en el interior del horno penetran en los alimentos desde todas las direcciones y calientan las moléculas de agua, grasa y azúcar. El calor se produce muy rápidamente sólo en el alimento, mientras que el recipiente solamente se calienta indirectamente a causa del calor transmitido por los alimentos calientes. Esto impide que los alimentos se adhieran al recipiente, por lo que es posible utilizar poquísima grasa (o en algunos casos, en absoluto) durante el proceso de cocción. Dado que es pobre en grasas, la cocción con microondas se considera muy sana y dietética. Además, respecto a los sistemas tradicionales, la cocción se realiza a una temperatura menos elevada, por lo que los alimentos, deshidratándose menos, no pierden sus principios nutritivos y conservan mejor los sabores.

Reglas fundamentales para una correcta cocción con microondas

- 1) La cocción está estrechamente ligada **al tamaño y homogeneidad de los alimentos** que se tienen que cocer: un guiso de carne se cocina antes que un asado porque está formado por trozos de carne más pequeños y homogéneos.
Para programar correctamente los tiempos hay que tener presente que, haciendo referencia a las tablas de las páginas siguientes, al aumentar la cantidad de alimento también hay que aumentar proporcionalmente el tiempo de cocción y viceversa.
Es importante respetar los tiempos de "reposo": por **tiempo de reposo** entendemos el tiempo que hay que dejar que el alimento repose después de la cocción para permitir una ulterior difusión de la temperatura en el interior del mismo.
La temperatura de las carnes, por ejemplo, aumentará aproximadamente 5-8°C durante el tiempo de reposo. Los tiempos de reposo también pueden obtenerse fuera del propio horno.
- 2) Una de las principales operaciones que hay que hacer es **remover** varias veces durante la cocción: sirve para volver la temperatura más uniforme y por lo tanto se reduce el tiempo de cocción.
- 3) Se aconseja también **darle la vuelta** al alimento durante la cocción: esto es válido sobre todo para la carne ya sea en trozos grandes (asados, pollos enteros,...) o en trozos más pequeños (pechugas de pollo, guiso de carne,...).
- 4) **Los alimentos con piel, cáscara o corteza (por ejemplo: manzanas, patatas, tomates, salchichas, pescado) se tienen que pinchar en varios puntos con un tenedor, de manera que el vapor pueda salir y la piel o la corteza no explote (Fig.9).**
- 5) Si se cuecen varias porciones de la misma comida, por ejemplo patatas hervidas, **distribuir las dandoles forma de rosca** en una fuente de pirex para obtener una cocción uniforme (fig. 10).
- 6) Cuanto menor es la temperatura del alimento introducido en el horno microondas, lógicamente, más tiempo se necesita para cocerlo. El alimento a temperatura ambiente se cocerá más rápidamente que el alimento a temperatura de frigorífico.
- 7) Cocer siempre con el recipiente colocado en el centro del plato giratorio.
- 8) La **formación de condensación** en el interior del horno y en las zonas de la puerta y de salida del aire es perfectamente normal. **Para reducirla, tapar el alimento con película transparente, papel encerado, tapaderas de vidrio o simplemente un plato al revés.**
Además, los alimentos con contenido acuoso (por ejemplo las verduras), se cuecen mejor si están tapados. El tapar los alimentos permite además mantener limpio el interior del horno. Usar película transparente adecuada para hornos microondas.
- 9) **No cocer los huevos con la cáscara** (fig. 11): la presión que se forma dentro haría que explotará el huevo, incluso una vez finalizada la cocción. No calentar los huevos ya cocinados, a no ser que sean huevos revueltos.
- 10) Antes de calentar o cocer en el horno alimentos en recipientes cerrados o precintados, no hay que olvidar abrirlos. La presión dentro del recipiente aumentaría y provocaría una explosión incluso una vez finalizada la cocción.

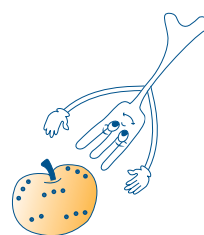


fig. 9

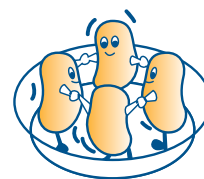


fig. 10

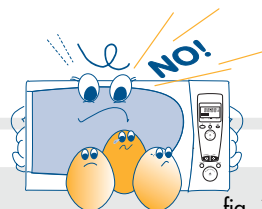
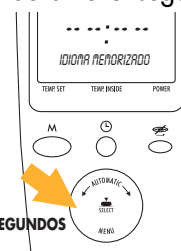


fig. 11

CAPITULO 2: PRIMERA PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

2.1 SELECCIÓN DEL IDIOMA

- 1) Conectar el aparato a la red. El control electrónico emitirá un pitido breve y se propondrán los siguientes idiomas: **ENGLISH, ITALIANO, DEUTSCH, FRANÇAIS, ESPAÑOL**.
- 2) Antes de utilizar el aparato por primera vez se tiene que seleccionar el idioma en el que aparecerán todas las inscripciones y mensajes visualizados en el visor. Tenga presente que hasta que no se haya seleccionado el idioma no se podrá programar ninguna función del horno.
- 3) Esperar a que se visualice el idioma deseado; entonces pulsar selector **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) (se emitirán 3 pitidos) y mantenerlo pulsado al menos durante 5 segundos. Después de los 5 segundos de presión se emitirá otro pitido de confirmación y en el visor aparecerán las palabras "IDIOMA MEMORIZADO". Tras algunos segundos aparecerá "---:--" con los dos puntos parpadeantes. Entonces se podrá empezar a utilizar el aparato con todas sus funciones o bien programar el reloj (ver párrafo siguiente).
- 4) El idioma seleccionado siempre permanecerá en la memoria, incluso después de un corte temporal del fluido eléctrico.
- 5) Si se desea modificar el idioma, pulsar la tecla **STOP/CLEAR** (6), después mantener pulsado el selector **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) durante 5 segundos: después de un pitido corto el visor volverá a proponer los 5 idiomas. Repetir las operaciones del punto 3 para seleccionar el nuevo idioma.

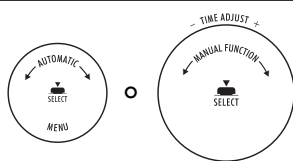
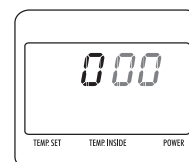


2.2 CÓMO REGULAR EL RELOJ

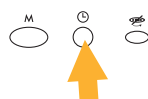
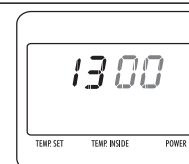
Después de haber seleccionado el idioma deseado, ajustar el reloj tal y como se indica a continuación:



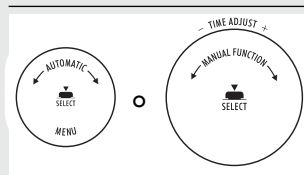
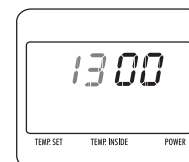
1. Pulsar la tecla **CLOCK** (3) (En el visor parpadean las horas).



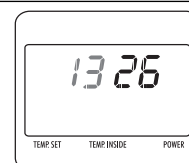
2. Programar la hora deseada girando uno de los dos botones **SELECT** (5) o (10). (En el visor parpadean las horas).



3. Volver a pulsar la tecla **CLOCK** (3). (En el visor parpadean los minutos).



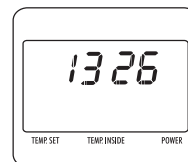
4. Programar los minutos deseados girando uno de los dos botones **SELECT** (5) o (10). (En el visor parpadean los minutos).



CAPITULO 2: PRIMERA PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO



5. Volver a pulsar la tecla **CLOCK** ⌚ (3).
(En el visor aparece la hora programada).



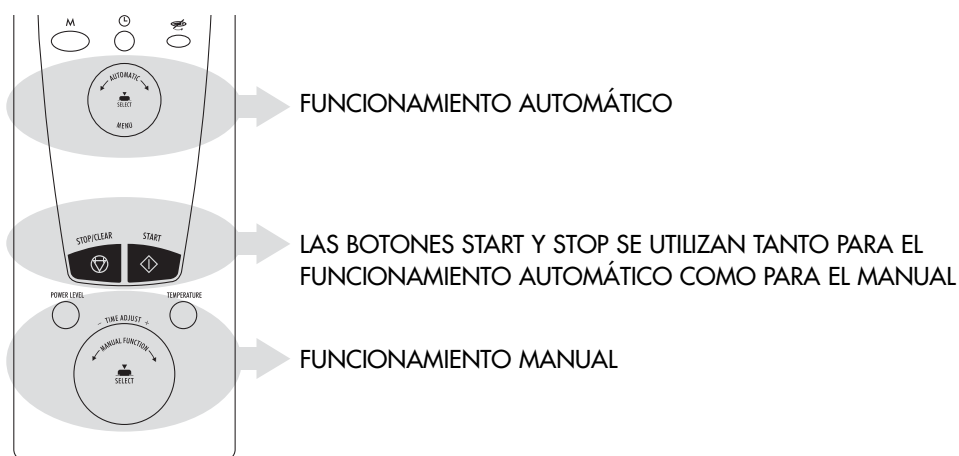
- Si desea cambiar la hora del reloj una vez programada, pulsar la tecla **CLOCK** ⌚ (3) y luego proceder a una nueva programación de la hora como se ha descrito.
- Se puede visualizar la hora actual incluso después de haber puesto en marcha la función programada pulsando la tecla **CLOCK** ⌚ (3).

2.3 FUNCIONAMIENTO

Este horno está provisto de 2 modos de funcionamiento independientes:

AUTOMÁTICO (ver capítulo 3, pág. 199)

Una vez seleccionada la receta deseada, el microordenador del horno selecciona automáticamente la temperatura, el tiempo y tipo de cocción más idóneos. Una relación de todas las recetas disponibles figura en el párrafo 3.2 – LISTA DE LAS RECETAS/ALIMENTOS

**MANUAL** (ver capítulo 4, pág. 206)

Utilizando el selector situado en la parte inferior del panel se puede seleccionar manualmente la función (MICRO, MICRO FAN, GRILL, etc.). el tiempo de cocción, la temperatura y la potencia de microondas adecuadas para la cocción que se desea realizar.

NOTA: En caso de duda o de error durante la selección de las recetas o de los funcionamientos, pulsar la tecla **STOP/CLEAR** (6) y volver a realizar la programación desde el comienzo.

CAPITULO 2: PRIMERA PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

2.4 DESCRIPCIÓN DEL VISOR

El visor muestra todas las informaciones relativas al modo de funcionamiento preseleccionado:

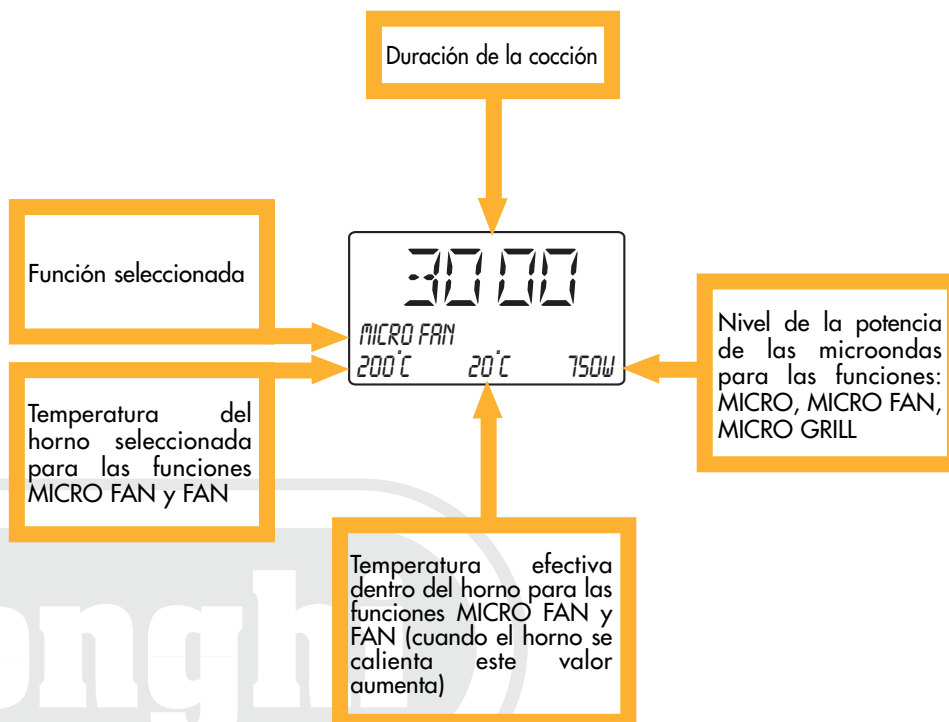
- **FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO** (ver capítulo 3, pág. 199)



Para eliminar las indicaciones sugeridas por el visor (una vez que se está familiarizado con el funcionamiento del horno) proceder de la siguiente forma:

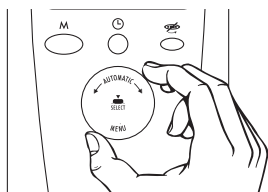
- Mantener pulsado la tecla **CLOCK** (3) durante 5 segundos.
- Se emitirá un pitido corto: entonces el visor indicará sólo las categorías, los submenús y las distintas funciones programadas manualmente.
- Para volver al estado inicial repetir la primera operación.

- **FUNCIONAMIENTO MANUAL** (ver capítulo 4, pág. 206)

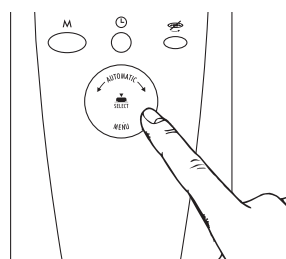
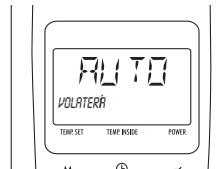


CAPÍTULO 3: *FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO*

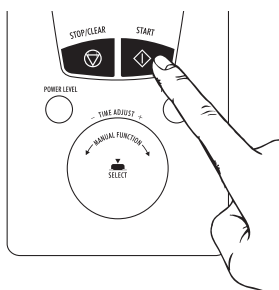
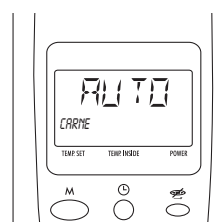
3.1 CÓMO PROGRAMAR EL FUNCIONAMIENTO



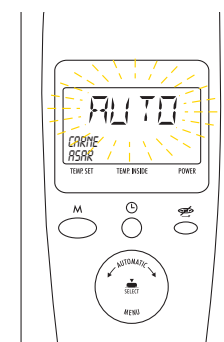
1. Girar el selector **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) hasta que aparezca en la primera línea del visor el nombre de la categoría deseada (la lista completa de las categorías se relaciona más adelante).



2. Confirmar la categoría, pulsando el selector **SELECT 'AUTOMATIC'** (5). Girar otra vez el selector para seleccionar el submenú deseado (también relacionado más adelante).



3. Una vez encontrado el submenú, pulsar la tecla **START** (7). En el visor empezará a parpadear la inscripción auto y en las dos líneas permanecerán los datos relativos a la receta seleccionada.

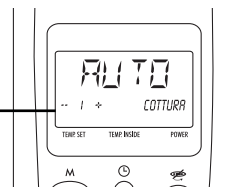


CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

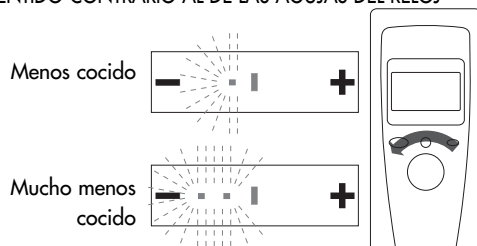
4. Después de haber pulsado **START**, el grado de cocción del alimento se puede modificar mediante el selector **SELECT 'AUTOMATIC'** (5).

- Girando el selector en el sentido de las agujas del reloj se obtendrá un alimento más cocido.
- Girando el selector en el sentido contrario al de las agujas del reloj se obtendrá un alimento menos cocido.
- Después de algunos segundos vuelve la receta seleccionada.

Indicador del grado de cocción



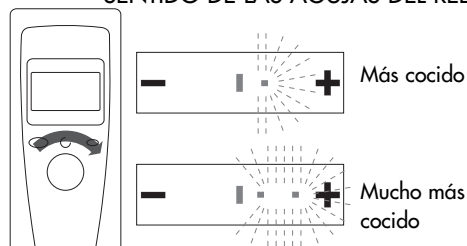
SENTIDO CONTRARIO AL DE LAS AGUJAS DEL RELOJ



Menos cocido

Mucho menos cocido

SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ



Más cocido

Mucho más cocido

El grado de cocción se puede modificar "hasta que" en el visor aparece la inscripción **"AUTO"**

NOTA: Hasta que en el visor permanezca la inscripción **AUTO**, no se tiene que abrir nunca la puerta o pulsar la tecla **STOP/CLEAR** (6) para no influir en los cálculos del MICROORDENADOR. La puerta sólo podrá abrirse (p. ej. para controlar la cocción o para girar el alimento) cuando en el visor aparezca el tiempo que falta para el final de la cocción. En algunos modelos, una señal sonora y un mensaje en el visor indican el momento más adecuado para realizar estas operaciones.

5. Cuando finaliza la cocción, se emite una señal acústica y en el visor aparece la inscripción **"END"**. En este punto (en algunas cocciones) y siempre en el visor aparecerá la inscripción: **"EL PLATO ESTÁ LISTO. SI DESEA PROSEGUIR DURANTE ALGUNOS MINUTOS LA COCCIÓN PULSE START, EN CASO CONTRARIO PULSE STOP/CLEAR"**.

Abrir la puerta y verificar el alimento:

SI LO CONSIDERA COCIDO EN SU PUNTO

- Extraer la comida, cerrar la puerta y pulsar la tecla **STOP/CLEAR** (6). Aparecerá el mensaje **"BUEN PROVECHO"** y si el horno está muy caliente la inscripción **"EL HORNO SE ESTÁ ENFRIANDO"** (ver nota en el recuadro siguiente)

SI CONSIDERA QUE AUN SON NECESARIOS UNOS MINUTOS DE COCCIÓN:

- Volver a cerrar la puerta y pulsar la tecla **START** (7). El horno funcionará automáticamente aun durante algunos minutos.
- Al final de este período, se emite una señal acústica y volverá a aparecer la inscripción **"END"** junto con el mensaje **"EL HORNO SE ESTÁ ENFRIANDO"** (ver nota en el recuadro siguiente).

NOTA: Este modelo está provisto de un ciclo de enfriamiento automático que entra en funcionamiento si el horno está caliente después de haber sacado el alimento y después de que se haya pulsado la tecla **STOP/CLEAR** (6) (por ejemplo al final de cocciones largas). Durante este ciclo en el visor aparece el mensaje **"EL HORNO SE ESTÁ ENFRIANDO"**.

Los ventiladores, la lámpara del horno y el plato giratorio están funcionando y se apagarán automáticamente, mientras que las resistencias calentadoras y la parte correspondiente a las microondas están apagadas. Si se desea efectuar otra cocción, no es necesario esperar a que el ciclo de enfriamiento haya finalizado.

CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

3.2 LISTA DE LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS

Todas las categorías de alimentos que pueden aparecer en el visor se agrupan en 15 familias. Girando el selector **SELECT 'AUTOMATIC'** (5), las categorías van apareciendo en el siguiente orden:

- ALIMENTOS A CALENTAR
- PIZZA
- TARTAS SALADAS
- ARROZ/RISOTTO
- PASTA AL HORNO
- SOPAS A CALENTAR
- CARNE
- ROSBIF
- GUISO DE CARNE
- VOLATERÍA
- PESCADO
- PATATAS
- VERDURA
- POSTRES
- LÍQUIDOS A CALENTAR

NORMAS FUNDAMENTALES PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS EN EL FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

- 1) Respetar rigurosamente las indicaciones que figuran en las tablas que se dan a continuación, relativas a los pesos (mínimos y máximos) del alimento, al uso de la parrilla baja (F) y de la fuente de pirex (M) que se entregan junto con el aparato. Si el peso no está entre los valores indicados, es necesario utilizar el funcionamiento manual (ver capítulo 5) para obtener los mejores resultados.
- 2) Remitirse siempre a las fotografías que aparecen en la guía folleto adjunta, en las que se ilustra el uso correcto de los recipientes y los accesorios.
- 3) Si se tuviera que utilizar otra fuente de pirex, compre una que sea lo más parecida posible a la que se entrega junto con el aparato, por su forma, tipo y tamaño, a fin de obtener siempre las mejores prestaciones de cocción.

ALIMENTOS A CALENTAR

SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
1 PORCIÓN DEL FRIGORÍFICO (100 – 200 g)	VER FOTO 1 DE LA GUÍA FOLLETO Por porción se entiende porciones ya cocidas de cualquier tipo de alimento a temperatura de frigorífico (5–8°C) que se tengan que calentar. Si el envase en que se hallan es apto para microondas, colocarlo sobre la parrilla baja, en caso contrario poner siempre las porciones en una fuente (la misma en la que se come, o bien en la fuente de pirex que se entrega junto con el aparato). Cubrir la comida con película transparente.
2 PORCIONES DEL FRIGORÍFICO (200-300 g)	
3 PORCIONES DEL FRIGORÍFICO (300-400 g)	
4 PORCIONES DEL FRIGORÍFICO (400-500 g)	
CONGELADOS (cantidad mínima 200 g – máxima 500 g)	VER FOTO 2 DE LA GUÍA FOLLETO Se entienden envases de alimentos precocinados de los que se encuentran en el mercado congelados. Retirar el alimento de los posibles envases metálicos y ponerlo en una fuente, colocarla sobre la parrilla baja. Además verificar que los envases de plástico y la película transparente sean resistentes a la cocción al horno (altas temperaturas): ver las instrucciones que figuran sobre los propios envases.

CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

PIZZA	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
FRESCA	VER FOTO 3 DE LA GUÍA FOLLETO. Preparar la pizza sobre un fondo de una fuente metálica bien aceitada y colocarlo todo sobre la parrilla baja (F)
CONGELADA	VER FOTO 4 DE LA GUÍA FOLLETO. Sacar la pizza del paquete y colocarla directamente sobre la parrilla baja (F) sin utilizar ningún recipiente.

TARTAS SALADAS	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
FRESCAS	VER FOTO 5 DE LA GUÍA FOLLETO. Adecuado para tartas saladas, como por ejemplo la Quiche Lorraine, el pastel de espinacas, etc. Se cocinan en una fuente metálica y no en la fuente de pirex (M) que se entrega junto con el aparato, siempre sobre la parrilla baja. En cuanto a las tartas saladas congeladas basta con sacarlas de su paquete y colocarlas sobre la fuente.
CONGELADAS	

ARROZ/RISOTTO	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
COCER	VER FOTO 6 DE LA GUÍA FOLLETO. Las dosis máximas a utilizar son: 300 g de arroz y 750 ml de caldo o agua. Se pone todo junto en la fuente de pirex (M) que se entrega junto con el aparato y se cubre con una tapa de pirex o con una película transparente. La hinchazón de la película y el vertido de líquido al plato son perfectamente normales.

PASTA AL HORNO	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
FRESCA	VER FOTO 7 DE LA GUÍA FOLLETO. Toda la pasta que se desea gratinar (lasaña, canelones, macarrones, etc.) se cuece previamente aparte y luego se gratina recubierta de salsa bechamel, ragù y queso grana, poniéndolo todo en la fuente de pirex (M) y colocándola sobre la parrilla baja (F). El alimento nunca se tiene que cubrir ya que en caso contrario no se podría gratinar.
CONGELADA	VER FOTO 8 DE LA GUÍA FOLLETO. Indicada para la confección de lasaña, canelones, etc. que se encuentran en el mercado congelados en su envase. Poner el envase o el plato (si previamente se ha colocado en el mismo) sobre la parrilla baja (F). El alimento nunca se tiene que cubrir ya que en caso contrario no se podría gratinar.

SOPAS A CALENTAR	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
1 PORCIÓN 250 ml	VER FOTO 9 DE LA GUÍA FOLLETO. Se entiende que se trata de sopas con una temperatura inicial de 18/20°C (temperatura ambiente). Tener presente que al inicio de este calentamiento en el visor no aparecerá la inscripción "AUTO".
2 PORCIONES 500 ml	
3 PORCIONES 750 ml	
4 PORCIONES 1 L	

CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

CARNE	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
TROZOS DESCONG. (cantidad mínima 200 g – máxima 700 g)	VER FOTO 10 DE LA GUÍA FOLLETO. Colocar la carne directamente sobre el plato giratorio (H) indicado para bistecs, chuletas, carne picada, etc.
TROZ. GR. DESC. (cantidad mínima 600 g – máxima 1700 g)	VER FOTO 10 DE LA GUÍA FOLLETO. Posizionare la carne direttamente sul piatto girevole (H) indicato per pezzi interi, stinchi, ecc.
ASAR (cantidad mínima 600 g – máxima 1700 g)	VER FOTO 11 DE LA GUÍA FOLLETO. Ideal para cocinar cordero, cerdo, ternera, etc. al horno. Añadir $\frac{1}{2}$ vasos de agua y condimentar con los aromas deseados. Para evitar salpicaduras reducir al mínimo la cantidad de aceite y vino. Colocar la fuente de pirex (M) sobre la parrilla baja..

ROSBIF	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
ASAR (cantidad mínima 800 g – máxima 2000 g)	VER FOTO 11 DE LA GUÍA FOLLETO. Ideal para cocinar un buen rosbif, bien cocido por fuera y poco hecho por dentro. Añadir medio vaso de agua y condimentar con los aromas deseados. Colocar la fuente de pirex sobre la parrilla baja.

GUIISO DE CARNE	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
ESTOFAR (cantidad mínima 400 g – máxima 1500 g)	VER FOTO 12 DE LA GUÍA FOLLETO. Poner la carne y el condimento todo junto en la fuente de pirex. Colocarlo todo encima de la parrilla baja.

VOLATERÍA	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
DESCONGELAR ENTERO (cantidad mínima 700 g – máxima 2000 g)	VER FOTO 10 DE LA GUÍA FOLLETO. Ideal para descongelar volatería entera. El alimento se coloca directamente sobre el plato giratorio.
DESCONGELAR TROZOS (cantidad mínima 400 g – máxima 1000 g)	VER FOTO 10 DE LA GUÍA FOLLETO. Ideal para descongelar volatería en trozos. El alimento se coloca directamente sobre el plato giratorio.
ASAR ENTERO (cantidad mínima 700 g – máxima 2000 g)	VER FOTO 11 DE LA GUÍA FOLLETO. Ideal para cocinar al horno pato, pintada, pollo, pavo, etc. Añadir $\frac{1}{2}$ vaso de agua y condimentar con los aromas deseados. Para evitar salpicaduras reducir al mínimo la cantidad de aceite y vino. Colocar la fuente de pirex sobre la parrilla baja.
ASAR EN TROZOS (cantidad mínima 400 g – máxima 1000 g)	VER FOTO 11 DE LA GUÍA FOLLETO. Ideal para cocinar al horno, pato, pintada, pollo, pavo, a trozos. Añadir $\frac{1}{2}$ vaso de agua y condimentar con los aromas deseados. Para evitar salpicaduras reducir al mínimo la cantidad de aceite y vino. Colocar la fuente de pirex sobre la parrilla baja.

CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

PESCADO	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
AL HORNO (cantidad mínima 400 g – máxima 1000 g)	VER FOTO 13 DE LA GUÍA FOLLETO. Los pescados se pueden cocinar enteros (ideal para dorada, mero, carpa, etc.) o en rodajas (ej. salmón, atún, etc.). Naturalmente el alimento nunca se tiene que tapar ni con la película ni con una tapa de pirex. Colocar todo sobre la parrilla baja.
FRESCO HERVIR (cantidad mínima 400 g – máxima 1000 g)	VER FOTO 14 DE LA GUÍA FOLLETO. El pescado se tiene que cocer siempre tapado con una película transparente o con una tapa de pirex y añadir medio vaso de agua. Colocar todo sobre la parrilla baja.
FRESCO GRATINAR (cantidad mínima 400 g – máxima 1000 g)	VER FOTO 15 DE LA GUÍA FOLLETO. Indicado para el pescado gratinado recubierto de salsa bechamel, pan rallado o leche. El alimento nunca se tiene que cubrir ya que en caso contrario no se podría gratinar. Colocar todo sobre la parrilla baja.
CONGELADO DESCONGELAR (cantidad mínima 400 g – máxima 1000 g)	VER FOTO 10 DE LA GUÍA FOLLETO. Colocar el pescado directamente sobre el plato giratorio. Si el pescado se tiene que hervir aconsejamos cocerlo directamente congelado (receta siguiente).
CONGELADO HERVIR (cantidad mínima 400 g – máxima 1000 g)	VER FOTO 14 DE LA GUÍA FOLLETO. El pescado se tiene que cocer siempre cubierto por una película transparente o una tapa de pirex y añadir medio vaso de agua. Colocar todo sobre la parrilla baja.
CONGELADO GRATINAR (cantidad mínima 400 g – máxima 1000 g)	VER FOTO 15 DE LA GUÍA FOLLETO. (Indicado para paquetes congelados de los que se encuentran en el mercado), poner el paquete o el plato (si se ha cambiado con anterioridad) sobre la parrilla baja. El alimento nunca se tiene que cubrir ya que en caso contrario no se podría gratinar. Colocar todo sobre la parrilla baja.

PATATAS	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
AL HORNO (cantidad mínima 500 g – máxima 1500 g)	VER FOTO 16 DE LA GUÍA FOLLETO. Se pueden utilizar tanto frescas como congeladas. Están cortadas a trozos y condimentadas con aceite, vino blanco, romero y ajo. Colocar la fuente de pirex (M) sobre la parrilla baja (F). Mezclar las patatas 2-3 veces pero solo después de que la inscripción "AUTO" haya desaparecido del visor y haya aparecido el tiempo de cocción restante.
HERVIR (cantidad min. 300 gr. - max 900 gr.)	VER FOTO 14 DE LA GUÍA FOLLETO. Se cortan a trozos o bien se dejan enteras y peladas; añadir 1/2 vaso de agua, cubrir con la película y colocar la fuente de pirex (M) sobre la parrilla baja (F).
UNA ASADA CON PIEL (de 200 g)	VER FOTO 17 DE LA GUÍA FOLLETO. Poner patatas enteras de iguales medidas. Se cuecen directamente sobre el plato giratorio con la piel bien lavada y pinchada con el tenedor. Al término de la cocción, hacer un corte longitudinal a las patatas y rellenarlas con mantequilla, yogur o bien ketchup.
DOS ASADAS CON PIEL (de 200 g)	
TRES ASADAS CON PIEL (de 200 g)	

VERDURA	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
FRESCA HERVIR (cantidad mínima 300 g – máxima 900 g)	VER FOTO 14 DE LA GUÍA FOLLETO. Colocar la fuente de pirex (M) sobre la parrilla baja (F). Cubrir siempre el recipiente con una película transparente. Añadir 1/2 vaso de agua.
FRESCA GRATINAR (cantidad mínima 500 g – máxima 1200 g)	VER FOTO 18 DE LA GUÍA FOLLETO. La verdura fresca para gratinar (recubierta de salsa bechamel y queso grana) siempre se cuece previamente (aparte los tomates). Naturalmente, durante la cocción el alimento nunca se tiene que tapar ya que en caso contrario no se podría gratinar.
CONGELADA HERVIR (cantidad mínima 300 g – máxima 900 g)	VER FOTO 14 DE LA GUÍA FOLLETO. Colocar la fuente de pirex (M) sobre la parrilla baja (F). Cubrir siempre el recipiente con una película transparente. No es necesario añadir agua.
CONGELADA GRATINAR (cantidad mínima 200 g – máxima 600 g)	VER FOTO 8 DE LA GUÍA FOLLETO. Indicado para presentaciones congeladas de las que se encuentran en el mercado: poner el envase o el plato (si se ha cambiado con anterioridad) sobre parrilla baja (F).

CAPÍTULO 3: FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

POSTRES	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
DE COCCIÓN LARGA	VER FOTOS 19-20-21 DE LA GUÍA FOLLETO. Con esta definición se entienden todos aquellos postres que requieren un tiempo de cocción largo a baja temperatura (160°C) como por ejemplo el plum cake, la tarta de manzana o la tortada de quesos.
DE COCCIÓN BREVE	VER FOTOS 19-20-21 DE LA GUÍA FOLLETO. Con esta definición se entienden todos aquellos postres que requieren un tiempo de cocción corto (35'-40') a una temperatura más elevada (180°C) como por ejemplo los postres con base de hojaldre, el pan genovés, las tartas, las rosas, etc.

NOTAS GENERALES PARA LOS DOS SUBMENÚS DE LA CATEGORÍA POSTRES:

- En todos los casos se trata de postres para un mínimo de 6-8 personas
- Todas las tartas se tienen que preparar con las correspondientes fuentes o moldes metálicos para tartas de tamaño mediano que se hallan en el mercado. No utilizar moldes para tartas de pirex u otro material.
- Recordar siempre que el molde para tartas se tiene que untar con mantequilla y enharinar.
- Todas las cocciones se realizan en la parrilla baja (F).
- Recordamos que para los postres y dulces el horno no se tiene que precalentar.

LÍQUIDOS A CALENTAR	
SUBMENÚ	NOTAS/CONSEJOS
125 ml TEMPERATURA AMBIENTE	VER FOTO 22 DE LA GUÍA FOLLETO. Se entienden bebidas (café, té, caldo, leche, etc.) con temperaturas iniciales de 15°C que tienen que alcanzar los 80°C. Tener presente que al inicio de estos calentamientos no aparecerá la inscripción <i>AUTO</i> en el visor. Colocar el recipiente directamente sobre el plato giratorio (H) sin utilizar la parrilla baja (F).
250 ml TEMPERATURA AMBIENTE	
500 ml TEMPERATURA AMBIENTE	
750 ml TEMPERATURA AMBIENTE	
1 l TEMPERATURA AMBIENTE	
125 ml DEL FRIGORÍFICO	VER FOTO 22 DE LA GUÍA FOLLETO. Se entienden bebidas (café, té, caldo, leche, etc.) con temperaturas iniciales de 5-8°C que tienen que alcanzar los 80°C. Tener presente que al inicio de estos calentamientos no aparecerá la inscripción <i>AUTO</i> en el visor. Colocar el recipiente directamente sobre el plato giratorio (H) sin utilizar la parrilla baja (F).
250 ml DEL FRIGORÍFICO	
500 ml DEL FRIGORÍFICO	
750 ml DEL FRIGORÍFICO	
1 l DEL FRIGORÍFICO	

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

4.1 TABLA SINÓPTICA

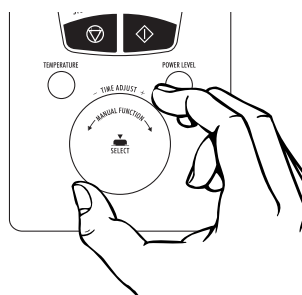
De este modo se pueden obtener todos los resultados de cocción del mando automático con menos tiempo, dado que el horno no tiene que calcular por sí mismo ni el peso, ni el tiempo ni la función a utilizar.

¿QUÉ QUIERO HACER?	¿QUÉ FUNCIÓN UTILIZO?	INSTRUCCIONES PÁG.	TABLAS NOTAS Y CONSEJOS PÁG.
Descongelar alimentos (carne, pescado, verduras, etc.)	MICRO	207	215
Ablandar chocolate/glaseado	MICRO	207	216
Fundir mantequilla	MICRO	207	216
Calentar todos los alimentos ya cocinados	MICRO	207	216/217
Cocinar arroz/primeros platos	MICRO	207	217
Cocinar pizza, tartas saladas, etc.	FAN	210	217
Cocinar lasaña, canelones, etc. (alimentos gratinados)	MICRO GRILL	211	217
Cocinar lomo de cerdo, pollo, albóndigas, etc.	MICRO FAN	208	218
Cocinar pechugas de pollo o goulash	MICRO	207	218
Asar chuletas, salchichas, hamburguesas, etc.	GRILL	212	218
Cocinar pescado hervido	MICRO	207	218
Cocinar pescado al horno	MICRO FAN	208	218
Cocinar verduras hervidas	MICRO	207	219
Cocinar verduras gratinadas (coliflor, tomates, etc.)	MICRO GRILL	211	219
Cocinar verduras asadas (berenjenas, calabacines, etc.)	GRILL	212	219
Cocinar postres en general	FAN	210	219

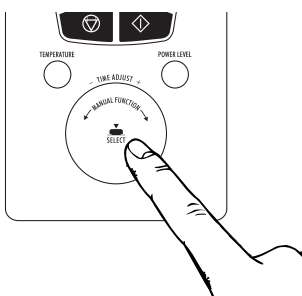
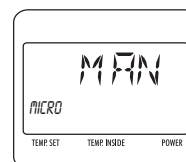


CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

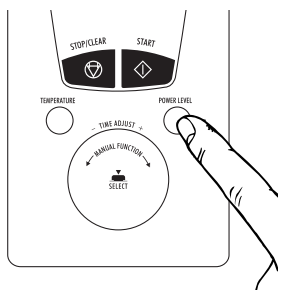
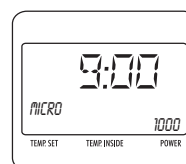
4.2 MICRO



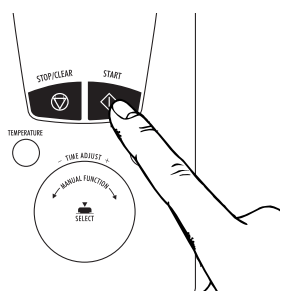
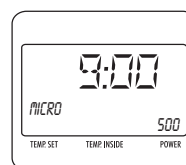
1. Girar el selector **SECTION 'MANUAL FUNCTION'** (10) hasta que en la primera línea del visor aparezca la inscripción **"MICRO"**.



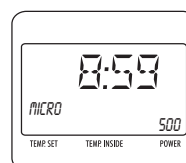
2. Pulsar el selector **SECTION 'MANUAL FUNCTION'** (10) para confirmar la función y a continuación girar el mismo para programar el tiempo de cocción deseado. Para elegir la duración ver las tablas que figuran más adelante.



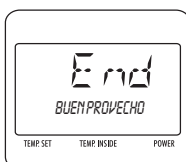
3. Seleccionar el nivel de potencia de las microondas pulsando repetidamente la tecla **POWER LEVEL** (9) hasta que en el visor aparezca el nivel de potencia deseado. Para la elección del nivel de potencia ver las tablas que figuran más adelante.



4. Poner en marcha el proceso de cocción pulsando la tecla **START** (7). En el visor aparecerá el cálculo del tiempo que falta para el final de la cocción.



5. Cuando finaliza la cocción se emite una señal acústica y en el visor aparece la inscripción **END**. Abrir la puerta y extraer el alimento (aparecerá el mensaje **"BUEN PROVECHO"**).



CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

NOTAS: En todo momento se puede controlar el desarrollo de la cocción programada abriendo la puerta e inspeccionando el alimento.

Así se interrumpe la emisión de las microondas que se reanuda al cerrar la puerta y pulsar la tecla **START** (7).

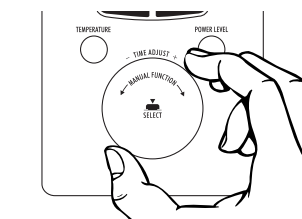
Si por cualquier motivo fuera necesario suspender la cocción sin abrir la puerta, basta con pulsar la tecla **STOP/CLEAR** (6).

Para finalizar la cocción, proceder del siguiente modo:

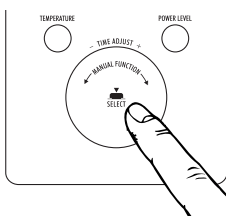
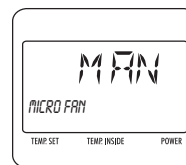
- Si la puerta del horno está abierta, pulsar una vez la tecla **STOP/CLEAR** (6).
 - Si la puerta está cerrada y la cocción en curso, pulsar 2 veces la tecla **STOP/CLEAR** (6).
- El visor volverá a mostrar el reloj.

- En la función **MICRO** para descongelar cualquier tipo de alimentos se tendrá que utilizar el menor nivel de potencia (que aparece en el visor con la inscripción "**DEFROST**").
- El nivel de potencia programada se puede modificar incluso durante la cocción, con sólo pulsar el selector **POWER LEVEL** (9).
- Si por cualquier motivo no se tuviera que iniciar el proceso de cocción, todas las programaciones se cancelarían automáticamente después de 2 minutos.

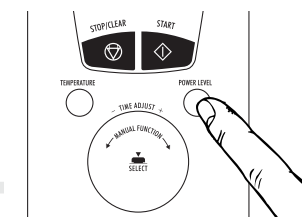
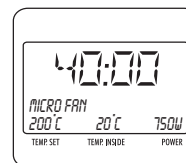
4.3 MICRO FAN



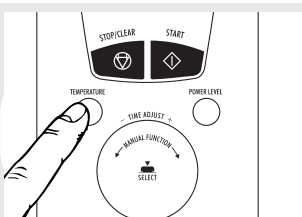
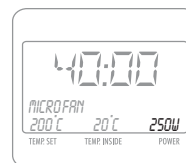
1. Girar el selector **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) hasta que en la primera línea del visor aparezca la inscripción "**MICRO FAN**".



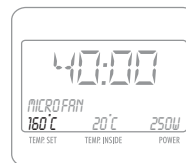
2. Pulsar el selector **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) para confirmar la función y a continuación girar el mismo para programar el tiempo de cocción deseado. Para la elección de la duración ver las tablas que figuran más adelante.



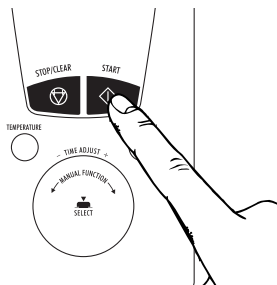
3. Seleccionar el nivel de potencia de las microondas pulsando repetidamente la tecla **POWER LEVEL** (9) hasta que en el visor aparezca el nivel de potencia deseado. Para la elección del nivel de potencia ver las tablas que figuran más adelante. En esta función el nivel máximo de las microondas es de 750 W.



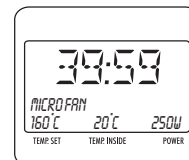
4. Seleccionar la temperatura de cocción pulsando repetidamente la tecla **TEMPERATURE** (8) hasta que la cifra situada en la parte inferior izquierda del visor no muestre la temperatura deseada.



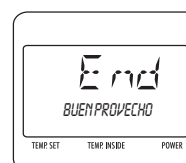
CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL



5. Poner en marcha el proceso de cocción pulsando la tecla **START** (7). En el visor aparecerá el cálculo del tiempo que falta para el final de la cocción.



6. Cuando finaliza la cocción se emite una señal acústica y en el visor aparece la inscripción **END**. Abrir la puerta y extraer el alimento (aparecerá el mensaje "BUEN PROVECHO").



NOTAS: La temperatura indicada en el centro de la línea inferior del visor va aumentando durante la cocción. En cuanto se alcanza la temperatura programada, se emiten tres breves señales acústicas y sólo se indicará el valor de temperatura programada.

La temperatura programada también se puede modificar durante la cocción, basta con pulsar la tecla **TEMPERATURE** (8)

La potencia programada también se puede modificar durante la cocción, basta con pulsar la tecla **POWER LEVEL** (9). En todo momento se puede controlar el desarrollo de la cocción programada abriendo la puerta e inspeccionando el alimento.

Así se interrumpe la emisión de las microondas que se reanuda al cerrar la puerta y pulsar la tecla **START** (7).

Si por cualquier motivo fuera necesario suspender la cocción sin abrir la puerta, basta con pulsar la tecla **STOP/CLEAR** (6)

Para finalizar la cocción, proceder del siguiente modo:

- Si la puerta del horno está abierta, pulsar una vez la tecla **STOP/CLEAR** (6).
- Si la puerta está cerrada y la cocción en curso, pulsar 2 veces la tecla **STOP/CLEAR** (6). El visor volverá a mostrar el reloj.

Se puede mantener la comida caliente después de cocida: una vez ha finalizado la cocción, **NO** abrir la puerta y pulsar la tecla **START** (7), en el visor aparecerá el mensaje, "**MANTENIMIENTO CALIENTE**". El mantenimiento caliente se podrá interrumpir en cualquier momento abriendo la puerta y pulsando la tecla **STOP/CLEAR** (6).

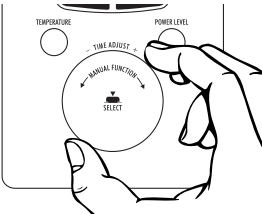
Este modelo está provisto de un ciclo de enfriamiento automático que entra en funcionamiento si el horno está muy caliente (por ejemplo al final de cocciones largas). Durante este ciclo en el visor aparece el mensaje "**EL HORNO SE ESTÁ ENFRIANDO**". Los ventiladores, la lámpara del horno y el plato giratorio están funcionando (se apagarán automáticamente).

Si por cualquier motivo no se tuviera que iniciar el proceso de cocción, todas las programaciones se cancelará automáticamente al cabo de 2 minutos.

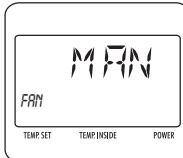
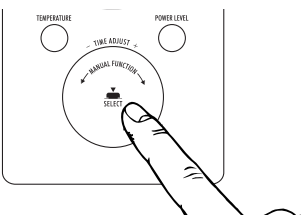
DeLonghi

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

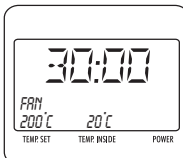
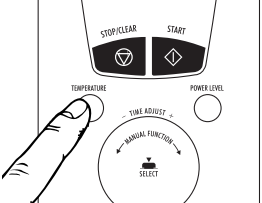
4.4 FAN

- 

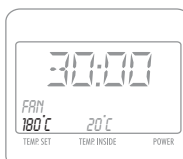
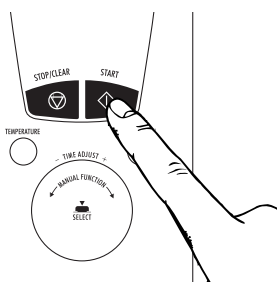
1. Girar el selector **SECTION 'MANUAL FUNCTION'** (10) hasta que en la primera línea del visor aparezca la inscripción **"FAN"**.


- 

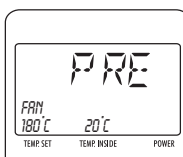
2. Pulsar el selector **SECTION 'MANUAL FUNCTION'** (10) para confirmar la función y a continuación girar el mismo para programar el tiempo de cocción deseado. Para la elección de la duración ver las tablas que figuran más adelante.


- 

3. Seleccionar la temperatura de cocción pulsando repetidamente la tecla **TEMPERATURE** (8) hasta que la cifra situada en la parte inferior izquierda del visor no muestre la temperatura deseada.


- 

4. Poner en marcha el proceso de cocción pulsando la tecla **START** (7). En el visor aparecerá el mensaje **"PRE HEAT"** (alternado) que indica que el horno se está precalentando.



De hecho todos los alimentos cocidos con esta función requieren el precalentamiento del horno. Una vez que el horno alcanza la temperatura programada (indicado por 5 "pitidos" breves), en el visor parpadea el tiempo anteriormente programado (ver punto 2) mientras que en la línea situada en la parte inferior aparece la inscripción **"PONER EL ALIMENTO EN EL HORNO Y PULSAR START"**. Una vez introducido el alimento en el horno sobre la parrilla baja pulsar la tecla **START**, en el visor aparecerá la cuenta del tiempo programado al inicio.

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

NOTAS: La temperatura indicada en el centro de la parte inferior del visor va aumentando durante la cocción. En cuanto se alcanza la temperatura programada, se emiten tres breves señales acústicas y sólo se indicará el valor de temperatura programada.

La temperatura programada también se puede modificar durante la cocción, basta con pulsar la tecla **TEMPERATURE** (8)

En todo momento se puede controlar el desarrollo de la cocción programada abriendo la puerta e inspeccionando el alimento.

Así se interrumpe la emisión de las microondas que se reanuda al cerrar la puerta y pulsar la tecla **START** (7).

Si por cualquier motivo fuera necesario suspender la cocción sin abrir la puerta, basta con pulsar la tecla **STOP/CLEAR** (6)

Para finalizar la cocción, proceder del siguiente modo:

- Si la puerta del horno está abierta, pulsar una vez la tecla **STOP/CLEAR** (6).

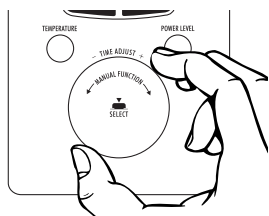
- Si la puerta está cerrada y la cocción en curso, pulsar 2 veces la tecla **STOP/CLEAR** (6). El visor volverá a mostrar el reloj.

Se puede mantener la comida caliente después de cocida: una vez ha finalizado la cocción, **NO** abrir la puerta y pulsar la tecla **START** (7), en el visor aparecerá el mensaje, "**MANTENIMIENTO CALIENTE**". El mantenimiento caliente se podrá interrumpir en cualquier momento abriendo la puerta y pulsando la tecla **STOP/CLEAR** (6).

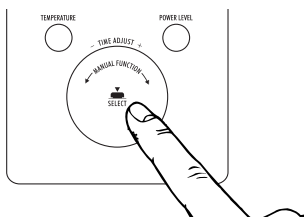
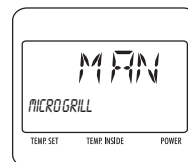
Este modelo está provisto de un ciclo de enfriamiento automático que entra en funcionamiento si el horno está muy caliente (por ejemplo al final de cocciones largas). Durante este ciclo en el visor aparece el mensaje "**EL HORNO SE ESTÁ ENFRIANDO**". Los ventiladores, la lámpara del horno y el plato giratorio están funcionando (se apagaran automáticamente).

Si por cualquier motivo no se tuviera que iniciar el proceso de cocción, todas las programaciones se cancelará automáticamente al cabo de 2 minutos.

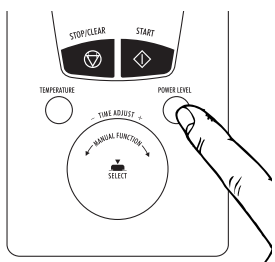
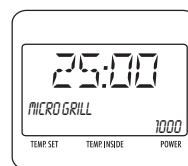
4.5 MICRO GRILL



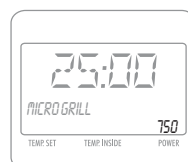
1. Girar el selector **FUNCTION 'MANUAL FUNCTION'** (10) hasta que en la primera línea del visor aparezca la inscripción "**MICRO GRILL**".



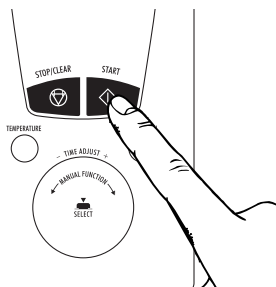
2. Pulsar el selector **FUNCTION 'MANUAL FUNCTION'** (10) para confirmar la función y a continuación girar el mismo para programar el tiempo de cocción deseado. Para la elección de la duración ver las tablas que figuran más adelante.



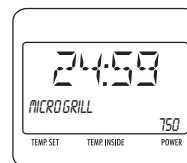
3. Seleccionar el nivel de potencia de las microondas pulsando repetidamente la tecla **POWER LEVEL** (9) hasta que en el visor aparezca el nivel de potencia deseado. Para la elección del nivel de potencia ver las tablas que figuran más adelante



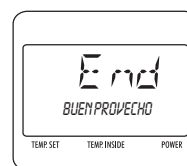
CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL



4. Poner en marcha el proceso de cocción pulsando la tecla **START** (7). En el visor aparecerá el cálculo del tiempo que falta para el final de la cocción.



5. Cuando finaliza la cocción se emite una señal acústica y en el visor aparece la inscripción **END**. Abrir la puerta y extraer el alimento (aparecerá el mensaje "**BUEN PROVECHO**").



La potencia programada también se puede modificar durante la cocción, basta con pulsar la tecla **POWER LEVEL** (9)

En todo momento se puede controlar el desarrollo de la cocción programada abriendo la puerta e inspeccionando el alimento.

Así se interrumpe la emisión de las microondas que se reanuda al cerrar la puerta y pulsar la tecla **START** (7).

Si por cualquier motivo fuera necesario suspender la cocción sin abrir la puerta, basta con pulsar la tecla **STOP/CLEAR** (6)

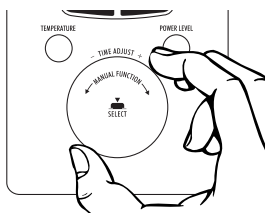
Para finalizar la cocción, proceder del siguiente modo:

- Si la puerta del horno está abierta, pulsar una vez la tecla **STOP/CLEAR** (6).
- Si la puerta está cerrada y la cocción en curso, pulsar 2 veces la tecla **STOP/CLEAR** (6). El visor volverá a mostrar el reloj.

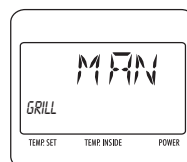
Este modelo está provisto de un ciclo de enfriamiento automático que entra en funcionamiento si el horno está muy caliente (por ejemplo al final de cocciones largas). Durante este ciclo en el visor aparece el mensaje "**EL HORNO SE ESTÁ ENFRIANDO**". Los ventiladores, la lámpara del horno y el plato giratorio están funcionando (se apagaran automáticamente).

Si por cualquier motivo no se tuviera que iniciar el proceso de cocción, todas las programaciones se cancelará automáticamente al cabo de 2 minutos.

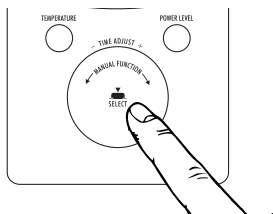
4.6 GRILL



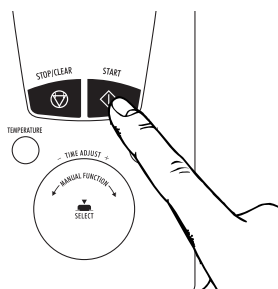
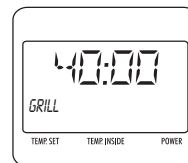
1. Girar el selector **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) hasta que en la primera línea del visor aparezca la inscripción "**GRILL**".



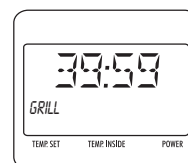
CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL



2. Pulsar el selector **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) para confirmar la función y a continuación girar el mismo para programar el tiempo de cocción deseado. Para la elección de la duración ver las tablas que figuran más adelante.

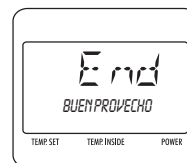


3. Poner en marcha el proceso de cocción pulsando la tecla **START** (7). En el visor aparecerá el cálculo del tiempo que falta para el final de la cocción



Nota: cuando haya transcurrido la mitad del tiempo programado para la cocción aparecerá la inscripción "NO OLVIDE GIRAR O MEZCLAR EL ALIMENTO".

4. Cuando finaliza la cocción se emite una señal acústica y en el visor aparece la inscripción **END**. Abrir la puerta y extraer el alimento (aparecerá el mensaje "BUEN PROVECHO").



EL GRILL TIENE QUE PRECALENTARSE DURANTE 3 MINUTOS, ANTES DE INTRODUCIR EL ALIMENTO EN EL HORNO
En todo momento se puede controlar el desarrollo de la cocción programada abriendo la puerta e inspeccionando el alimento.

Así se interrumpe la emisión de las microondas que se reanuda al cerrar la puerta y pulsar la tecla **START** (7). Si por cualquier motivo fuera necesario suspender la cocción sin abrir la puerta, basta con pulsar la tecla **STOP/CLEAR** (6)

Para finalizar la cocción, proceder del siguiente modo:

- Si la puerta del horno está abierta, pulsar una vez la tecla **STOP/CLEAR** (6).
- Si la puerta está cerrada y la cocción en curso, pulsar 2 veces la tecla **STOP/CLEAR** (6). El visor volverá a mostrar el reloj.

Este modelo está provisto de un ciclo de enfriamiento automático que entra en funcionamiento si el horno está muy caliente (por ejemplo al final de cocciones largas). Durante este ciclo en el visor aparece el mensaje "EL HORNO SE ESTÁ ENFRIANDO". Los ventiladores, la lámpara del horno y el plato giratorio están funcionando (se apagaran automáticamente).

Si por cualquier motivo no se tuviera que iniciar el proceso de cocción, todas las programaciones se cancelarán automáticamente al cabo de 2 minutos.

4.7 CALENTAMIENTO RÁPIDO

Esta función es muy útil para calentar pequeñas cantidades de alimento o bebidas, o bien para añadir rápidamente algunos minutos a una cocción que ya ha finalizado.

- Pulsar la tecla **START**: el horno se pondrá en marcha durante 30 segundos a la máxima potencia. Pulsando después repetidamente esta tecla, el tiempo se incrementará 30 segundos cada vez hasta llegar a los 3 minutos.
- Esta función se activa sólo si se realiza durante el minuto siguiente a la introducción del alimento en el horno.

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

4.8 TECLA DE MEMORIA PROGRAMABLE

Con esta función se puede memorizar un tipo de cocción que se usa con frecuencia (sólo en función manual).

- Si al finalizar una cocción se mantiene pulsada la tecla **M** (2) durante más de 5 segundos se memoriza la función recién finalizada. En el visor aparece la inscripción "*MEMORIA PROGRAMADA*".
- Para obtener la función memorizada basta con pulsar la tecla **M** de memoria durante 3 segundos. Si no se ha memorizado ninguna cocción en el visor aparece la inscripción "*MEMORIA VACA*".
- Para cambiar la cocción ya memorizada por una nueva, repetir la primera operación.

4.9 TECLA DETIENE PLATO

En caso que se tengan que utilizar envases /recipientes de gran tamaño (o bien con asas) que no puedan girar, se puede bloquear el movimiento del plato giratorio. Pulsar la tecla **DETIENE PLATO** (4), esta operación sólo puede realizarse después de haber programado una función de cocción, en la parte superior derecha se enciende el led correspondiente.

Después de haber pulsado **START**, el led parpadeará otras 5 veces, tras lo cual permanecerá encendido mientras dure el tiempo programado; para obtener óptimos resultados, el alimento se tiene que mezclar /girar más de una vez durante la cocción.

La función **DETIENE PLATO**, permanecerá programada también para la siguiente cocción, hasta que no se vuelva a pulsar la tecla **DETIENE PLATO**. En la función sólo microondas la potencia máxima que se puede utilizar es de 750 W (reducida automáticamente por el control electrónico al accionarse la tecla **DETIENE PLATO**).

4.10 FUNCIÓN CUENTA MINUTOS

Esta función permite utilizar el timer, con horno SIN funcionar, hasta 99 minutos.

- Girar el selector **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) hasta que en la primera línea del visor aparezca la inscripción "cuenta minutos".
- Pulsar el selector **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) para confirmar la función y a continuación girar el mismo para programar el tiempo de cocción deseado. Pulsar **START**.
- Cuando falten 5 y 1 minuto respectivamente del tiempo programado el control emitirá un pitido.
- Al final se emitirán tres pitidos y en el visor aparecerá *END*.

4.11 SEGURIDAD NIÑOS

El horno está provisto de dos dispositivos de seguridad. El primero impide la manipulación de los tiempos de cocción programados mientras tiene lugar la cocción, así se evita alargar el tiempo de cocción de modo accidental y peligroso (¡se puede quemar el alimento!).

- Mantener pulsada la tecla **STOP/CLEAR** (6) durante 5 segundos.
- Se emite un pitido breve: ya no se pueden corregir los tiempos mientras dure la cocción.
- Para desactivar la seguridad anteriormente programada, mantener pulsada la tecla **STOP/CLEAR** hasta que se oiga el pitido.

El segundo inhibe la tecla **START**.

- Mantener pulsada la tecla **START** durante 5 segundos.
- Se emite un pitido breve y en el visor aparece .
- Para desactivar la seguridad anteriormente programada, mantener pulsada la tecla **START** hasta que se oiga el pitido

4.12 DESCONGELACIÓN: CONSEJOS, SUGERENCIAS Y TABLA CORRESPONDIENTE

- Los alimentos congelados en bolsas o envueltos en película de plástico o bien en su envase se pueden poner directamente al horno, a condición de que no presenten partes metálicas (p. ej. tiras o precintos).
- Determinados alimentos, como las verduras y el pescado, no precisan estar descongelados antes de iniciar la cocción.
- Los alimentos guisados, salsas y estofados se descongelan mejor y más deprisa si se revuelven, mezclan y/o separan de vez en cuando.
- Durante la descongelación, la carne, el pescado y la fruta pierden líquidos: descongelarlos en un recipiente.
- Se aconseja subdividir cada trozo de carne y guardarlo en su propia bolsa antes de ponerlo en el congelador. Esto le hará ahorrar un tiempo precioso en la preparación.
- Inmediatamente después de la descongelación, antes de realizar la cocción, es importante respetar los tiempos de reposo. Por tiempo de reposo (en minutos) se entiende el tiempo que se tiene que dejar reposar al alimento para permitir una ulterior difusión de la temperatura dentro del mismo.

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

TABLA DE DESCONGELACIONES

TIPO	CANTIDAD	FUNCIONES	NIVEL DE POTENCIA	DURACIÓN (minutos)	NOTAS/CONSEJOS	PARRILLA A USAR	TIEMPO DE REPOSO
CARNE							
• Asados (cerdo, buey, ternera, etc.)	1 kg	MICRO	DEFROST	25 - 28		Ninguna	20
• Bistec, chuletas, pulpetas	200 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Girar completamente la carne a mitad de la descongelación	Ninguna	5
• Guiso de carne, goulash	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Ninguna	10
• Carne picada	500 gr	MICRO	DEFROST	11 - 13	Ver nota "✱"	Ninguna	15
	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7		Ninguna	10
• Hamburguesa	200 gr	MICRO	DEFROST	7 - 9		Ninguna	10
• Salchichas	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Ninguna	10
VOLATERÍA							
• Pato, pavo	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Girar la carne de ave a mitad de la descongelación.	Ninguna	20
• Pollo entero	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Al finalizar el tiempo de reposo, lavar con agua caliente para deshacer el hielo restante.	Ninguna	20
• Pollo a trozos	850 gr	MICRO	DEFROST	24 - 26		Ninguna	10
• Pechuga de pollo	300 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Ninguna	10
VERDURAS							
• Berenjenas a dados	500 gr	MICRO	DEFROST	16 - 19		Ninguna	5
• Pimientos a dados	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Ninguna	5
• Guisantes desgranados	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 15		Ninguna	5
• Corazones de alcachofas	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Ninguna	5
• Espárragos a trozos	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16	Para facilitar la descongelación, mezclar las verduras.	Ninguna	5
• Judías troceadas	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Ninguna	5
• Bróculis enteros	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Ninguna	5
• Coles de Bruselas	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Ninguna	5
• Zanahorias cortadas a tiras	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Ninguna	5
• Coliflor	450 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Ninguna	5
• Mezcla de verduras	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10		Ninguna	5
• Espinacas troceadas	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Ninguna	5
PESCADO							
• Filetes	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11	Girar completamente el pescado a mitad de la descongelación	Ninguna	7
• Rodajas	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Ninguna	7
• Entero	500 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Ninguna	7
• Gambas	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Ninguna	7
PRODUCTOS LÁCTEOS/QUESEROS							
• Mantequilla	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7	Extraer el papel de aluminio o las partes metálicas.	Ninguna	10
• Queso	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	El queso no se tiene que descongelar del todo.	Ninguna	15
• Nata	200 ml	MICRO	DEFROST	8 - 10	Respetar el tiempo de reposo. La nata se extrae de su recipiente y se coloca en un plato.	Ninguna	5
PAN							
• 2 panecillos medianos	150 gr	MICRO	DEFROST	1 - 2	Colocar el pan directamente sobre el plato giratorio	Ninguna	3
• 4 panecillos medianos	300 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Ninguna	3
• Pan a rebanadas	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Ninguna	3
• Pan integral a rebanadas	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Ninguna	3
FRUTA							
• Fresas, ciruelas, cerezas, grosellas, albaricoques	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 14	Mezclar 2 - 3 veces	Ninguna	10
• Frambuesas	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10	Mezclar 2 - 3 veces	Ninguna	10
• Moras	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Mezclar 2 - 3 veces	Ninguna	6

* Estas indicaciones son aptas para realizar la prueba de descongelación de carne picada de acuerdo con la norma IEC 705, pár. 18.3. Dar la vuelta a la carga a la mitad del tiempo programado. La carga se apoya directamente sobre el plato giratorio. En la tabla de la página 2 se dan más informaciones con respecto a otras pruebas de prestación de acuerdo con la Norma IEC 705.

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

4.13 CALENTAMIENTO: CONSEJOS, SUGERENCIAS Y TABLAS CORRESPONDIENTES

Calestar los alimentos es una función en la que su horno microondas le mostrará toda su eficacia y utilidad. El uso del microondas supone respecto a los métodos tradicionales un gran ahorro de tiempo y por lo tanto también 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 enseguida porque a veces estará demasiado caliente, pero de esta manera estará garantizada su esterilización
- Para calentar los alimentos precocinados o congelados, observar las siguientes normas:
 - Extraer el alimento de los recipientes metálicos;
 - Tapar con una película transparente (adaptada 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 se puede, mezclar o girar a menudo para acelerar y uniformar el proceso de calentamiento;
 - Respetar con mucho cuidado los tiempos indicados en los paquetes; recuerde que, en determinadas condiciones los tiempos que se indican deberán aumentarse
- Los alimentos congelados se tienen que descongelar antes de empezar a calentar. Cuanto menor sea la temperatura inicial del alimento, mayor será el tiempo necesario para calentarlo.

TABLA DE CALENTAMIENTOS

TIPO	CANTIDAD	FUNCIONES	NIVEL DE POTENCIA	DURACIÓN (minutos)	NOTAS/CONSEJOS
ABLANDAMIENTO DE LOS ALIMENTOS • Chocolate/glaseado • Mantequilla	100 gr 50-70 gr	MICRO MICRO	500 1000	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Poner en un plato. Mezclar el glaseado 1 vez.
ALIMENTOS A TEMP. DE FRIGORÍFICO (temp. Inicial 5/8°C) hasta 20/30°C					
• Yogur • Biberón	125 gr 240 gr	MICRO MICRO	1000 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Quitar el papel metálico. Calentar el biberón sin la tetina y mezclar inmediatamente después del calentamiento para obtener una temperatura sea uniforme. Verificar la temperatura del contenido antes del consumo. Si la leche está a temperatura ambiente, reducir un poco el tiempo indicado. Si se usa leche en polvo, mezclarla muy bien, ya que el polvo residual podría incendiarse. Usar sólo leche esterilizada.
ALIMENTOS PROCOCINADOS A TEMP. DE FRIGORÍFICO (temp. Inicial 5/8°C) hasta 70°C					
• Paquete de lasaña o de pasta con relleno • Paquete de carne con arroz y/o verduras • Paquete de pescado y/o verduras	400 gr 400 gr 300 gr	MICRO MICRO MICRO	1000 " "	3 - 5 3 - 5 2 - 4	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento precocinado de los que se encuentran en el mercado para calentar a una temperatura de 70°C. Sacar el alimento de eventuales envases metálicos y ponerlo directamente en el plato en el que después se comerá. Para obtener un óptimo resultado, el alimento tiene que estar siempre cubierto.
• Plato de carne y/o verduras • Plato de pasta, canelones o lasaña • Plato de pescado y/o arroz	400 gr 400 gr 300 gr	MICRO MICRO MICRO	" " "	4 - 6 4 - 6 3 - 5	Se consideran porciones de cualquier tipo de alimento ya cocido para calentar a una temperatura de 70°C. Poner el alimento directamente en el plato en el que después se comerá, y cubrirlo siempre con la película transparente o con un plato al revés.

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

TABLA DE CALENTAMIENTOS

TIPO	CANTIDAD	FUNCIONES	NIVEL DE POTENCIA	DURACIÓN (minutos)	NOTAS/CONSEJOS
ALIMENTOS CONGELADOS PARA CALENTAR/COCER (TEMP. INICIAL –18/-20°C)					
• Paquete de lasaña o de pasta con relleno	400 gr	MICRO	1000	5 - 7	Se consideran paquetes de cualquier tipo de alimento precocido congelado para calentar a una temperatura de 70°C directamente en su envase: si el recipiente es metálico ponerlo directamente en el plato en el que se comerá y aumentar los tiempos en algunos minutos.
• Paquete de carne con arroz y/o verduras	400 gr	MICRO	"	4 - 6	
• Paquete de pescado y/o verduras precocidas	300 gr	MICRO	"	2 - 4	
• Paquete de pescado y/o verduras crudas	300 gr	MICRO	"	6 - 8	Quitar el alimento crudo de los paquetes y colocarlo en un recipiente adecuado para el microondas y cubrir.
• Porciones de carne y/o verduras	400 gr	MICRO	"	5 - 7	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 que después se comerá y cubrirlo con otro plato del revés o un pirex. Asegurarse de que el centro esté bien caliente; si es posible mezclar el alimento
• Porciones de pasta, canelones o lasaña	400 gr	MICRO	"	6 - 8	
• Porciones de pescado y/o arroz	300 gr	MICRO	"	3 - 5	
BEBIDAS DESDE TEMP. DE FRIGORÍFICO (5/8°C) HASTA APROXIMADAMENTE 70°C					
• 1 taza de agua	180 cc	MICRO	1000	1'30" - 2'	Todas las bebidas se tienen que mezclar al término del calentamiento a fin de que la temperatura sea uniforme. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato del revés.
• 1 taza de leche	150 cc	MICRO	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 taza de café	100 cc	MICRO	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 plato de caldo	300 cc	MICRO	"	3 - 4	
BEBIDAS DESDE TEMP. AMBIENTE (20/30°C) HASTA APROXIMADAMENTE 70°C					
• 1 taza de agua	180 cc	MICRO	1000	1'.15" - 1'.45"	Todas las bebidas se tienen que mezclar al término del calentamiento a fin de que la temperatura sea uniforme. Para el caldo se aconseja cubrirlo con un plato del revés.
• 1 taza de leche	150 cc	MICRO	"	1 - 1'.30"	
• 1 taza de café	100 cc	MICRO	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 plato de caldo	300 cc	MICRO	"	2 - 3	

4.14 COCER ENTRANTES, PRIMEROS PLATOS: CONSEJOS, SUGERENCIAS Y TABLA DE TIEMPOS

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

TIPO	CANTIDAD	FUNCIONES	NIVEL DE POTENCIA	TEMPERATURA	DURACIÓN (minutos)	NOTAS/CONSEJOS	PARRILLA A USAR
• Lasaña	1100 gr	MICRO + MICRO GRILL	1000	-	8 + 8	Tiempos obtenidos con pasta cruda. Si la pasta es precocinada 8 minutos de cocción combinada con MICRO GRILL son suficientes.	Baja
• Ñoquis a la romana	600 gr	MICRO GRILL	1000	-	12	Evitar amontonarlos demasiado.	Baja
• Pastel de macarrones	1500 gr	MICRO GRILL	1000	-	8	La pasta se hierve antes y por separado.	Baja
• Risotto	300 gr. de arroz	MICRO	1000	-	12-15	Los ingredientes se ponen todos juntos en un recipiente apto para microondas y tapado con la película transparente (para 300 g de arroz se necesitan 750 g de caldo con el microondas a la máxima potencia durante unos 12 - 15 minutos).	Ninguna
• Pizza	600 gr	FAN	-	200°C	30	Hacer la pizza en un fondo de un molde para tartas o con papel de horno directamente sobre la parrilla (el horno se tiene que precalentar).	Baja
• Quiche Lorraine fresca	800 gr	FAN	-	160°C	40	Utilizar un molde para tartas con gancho. El horno se tiene que precalentar.	Baja
• Quiche Lorraine cong.	550 gr	FAN	-	190°C	45	Apoyar en el fondo de una fuente metálica (precalentar el horno).	Baja

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

4.15 COCER CARNE: CONSEJOS, SUGERENCIAS Y TABLA DE TIEMPOS

- La cocción está estrechamente vinculada al tamaño y homogeneidad de los alimentos que se deben cocer: los pinchos se hacen antes que un asado porque están formados por trozos de carne más pequeños y homogéneos.
- Para mantener tiernos los asados, el pollo y los pinchos, se aconseja añadir $\frac{1}{2}$ vaso de agua al empezar la cocción.

TIPO	CANTIDAD	FUNCIONES	NIVEL DE POTENCIA	TEMPERATURA	DURACIÓN (minutos)	NOTAS/CONSEJOS	PARRILLA A USAR
• Asados (cerdo, buey)	1 Kg.	MICRO FAN	500	190 °C	35-40	Dejar un poco de grasa alrededor para evitar que se seque. No condimentar demasiado.	Baja
• Albóndigas	800	MICRO FAN	500	180 °C	22-25	Amasar 500 g 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	750	-	20	Ver notas (*)	Ninguna
• Pollo entero	1,2 kg	MICRO FAN	750	190 °C	40	Ver notas (**)	Baja
• Pollo a trozos	850	MICRO FAN	750	190 °C	25	Durante la cocción mezclar 1 vez.	Baja
• Pinchos	600	MICRO FAN	500	180 °C	17-20	Girar a mitad de la cocción.	Baja
• Goulash	1,5 kg	MICRO	1000	-	30-35	Cocinar destapado y mezclar 2 - 3 veces.	Ninguna
• Pechugas de pollo	500	MICRO	750	-	10-15	Girar a mitad de la cocción.	Ninguna
• Chuleta de ternera o de cerdo	3 trozos	GRILL	-	-	16-18	Precalentar el grill durante 3 minutos. Dar la vuelta a mitad de la cocción, dado que la resistencia del grill funciona sólo en la parte superior del horno.	Alta
• Salchichas	3 trozos	GRILL	-	-	10-12	Precalentar el grill durante 3 minutos. Dar la vuelta a mitad de la cocción, dado que la resistencia del grill funciona sólo en la parte superior del horno.	Alta
• Hamburguesa	3 trozos	GRILL	-	-	10-12	Precalentar el grill durante 3 minutos. Dar la vuelta a mitad de la cocción, dado que la resistencia del grill funciona sólo en la parte superior del horno.	Alta

* Estas indicaciones son adecuadas para realizar la prueba de cocción de carne picada de acuerdo con la norma IEC 705 pár. 17.3, prueba C. Cubrir el recipiente con una película transparente. En la tabla de la pág. 2 figuran otras indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo con la norma IEC 705.

** Estas indicaciones son adecuadas para realizar la prueba de cocción de acuerdo con la norma IEC 705 pár. 71.3, prueba F. En la tabla de la pág. 2 figuran otras indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo con la norma IEC 705.

4.16 COCER PESCADO: CONSEJOS, SUGERENCIAS Y TABLA DE TIEMPOS

El pescado se cuece muy rápidamente y con óptimos resultados. Se puede condimentar con un poco de mantequilla o aceite (o no condimentarlo). Tapar con una película transparente. Naturalmente, si se cocina con piel, se tendrán que practicar incisiones en la misma; colocar los filetes uniformemente. Se aconseja cocinar el pescado rebozado con huevo.

TIPO	CANTIDAD	FUNCIONES	NIVEL DE POTENCIA	TEMPERATURA	DURACIÓN (minutos)	NOTAS/CONSEJOS	PARRILLA A USAR
• Filetes	300 gr	MICRO	750	-	5-7	Tapar con una película	Ninguna
• Lonchas	300 gr	MICRO	750	-	7-9	Tapar con una película	Ninguna
• Entero	500 gr	MICRO	750	-	8-10	Tapar con una película	Ninguna
• Entero	250 gr	MICRO	750	-	5-7	Tapar con una película	Ninguna
• Rodajas	400 gr	MICRO	750	-	7-9	Tapar con una película	Ninguna
• Gambas	500 gr	MICRO	750	-	7-9	Tapar con una película	Ninguna
• Pescado al horno	600 gr	MICRO VENTILATO	150	190°C	30	Añadir aceite, un diente de ajo y un poco de vino blanco. No tapar.	Baja

4.17 COCER GUARNICIONES Y VERDURAS: CONSEJOS, SUGERENCIAS Y TABLA DE TIEMPOS

Las verduras, cocidas en el microondas, conservan el color y el poder nutritivo más que con la cocción tradicional. Antes de empezar la cocción, lavar y limpiar las verduras. Las más grandes se cortan en trozos uniformes. Por cada 500 g de verdura, añadir unas 5 cucharadas de agua (las verduras fibrosas necesitan más agua). Las verduras siempre se tienen que tapar con una película transparente. Mezclar una vez como mínimo a mitad de la cocción y añadir un poco de sal sólo al final.

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

TIPO	CANTIDAD	FUNCIONES	NIVEL DE POTENCIA	TEMPERATURA	DURACIÓN (minutos)	NOTAS/CONSEJOS	PARRILLA A USAR
• Espárragos	500 gr.	MICRO	1000	-	8-9	Cortar en trozos de 2 cm y tapar	Ninguna
• Alcachofas	300 gr.	MICRO	1000	-	10-11	Quitar el tallo y tapar	Ninguna
• Judías	500 gr.	MICRO	1000	-	10-11	Cortar en trozos y tapar	Ninguna
• Brócoli	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Dividir por flores y tapar	Ninguna
• Coles de Bruselas	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Dejar enteras y tapar	Ninguna
• Col blanca	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Dejar entera y tapar	Ninguna
• Col roja	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Dejar entera y tapar	Ninguna
• Zanahorias	500 gr.	MICRO	1000	-	8-9	Cortar a trozos iguales y tapar	Ninguna
• Coliflor	500 gr.	MICRO	1000	-	10-11	Dividir en racimos y tapar	Ninguna
• Coliflor con bechamel	1000 gr.	MICRO + MICRO GRILL	1000 1000	- -	7 10	Tiempos obtenidos con coliflor cruda. Si está precocinada, basta con 10 minutos de MICROGRILL	Baja
• Apio	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Dividir en trozos y tapar	Ninguna
• Berenjenas		MICRO	1000	-	5-6	Cortar a dados y tapar	Ninguna
• Berenjenas asadas	4 lonjas	GRILL	-	-	9-11	Girar a media cocción	Alta
• Berenjenas a la parmesana	1300 gr.	MICRO GRILL	1000	-	7-9	Las berenjenas se pueden preparar primero fritas o asadas	Baja
• Puerros	500 gr.	MICRO	1000	-	5-6	Dejar entera y tapar	Ninguna
• Setas y champiñones	500 gr.	MICRO	1000	-	5-6	Dejar enteros y tapar. No necesitan agua	Ninguna
• Cebolla	250 gr.	MICRO	1000	-	4-5	Enteras de igual tamaño. No necesitan agua	Ninguna
• Espinacas	300 gr.	MICRO	1000	-	5-6	Tapar, después de haberlas lavado y dejado escurrir	Ninguna
• Guisantes	500 gr.	MICRO	1000	-	9-10	Tapar	Ninguna
• Hinojo	500 gr.	MICRO	1000	-	11-12	Cortar a cuartos y tapar	Ninguna
• Tomates gratinados	800 gr.	MICRO GRILL	500	-	9-11	Es preferible que sean del mismo tamaño	Baja
• Pimientos	500 gr.	MICRO	1000	-	8-9	Cortar en trozos y tapar	Ninguna
• Pimientos asados	4 cuartos	GRILL	-	-	9-11	Girar a media cocción	Alta
• Pimientos rellenos	1400 gr.	MICRO + MICRO GRILL	1000 1000	- -	8 9	Son preferibles los cortos y anchos	Baja
• Patatas	500 gr.	MICRO	1000	-	7-8	Cortar a trozos iguales y tapar	Ninguna
• Patatas asadas (frescas)	500 gr.	MICRO FAN	500	190°C	25-30	Mezclar 2-3 veces	Baja
• Patatas asadas (congeladas)	900 gr.	MICRO FAN	500	200°C	35-40	Mezclar 2-3 veces	Baja
• Patatas gratinadas	1100 gr. tot.	MICRO FAN	750	190°C	20	Ver nota (*)	Baja
• Calabacines	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Dejar enteros y tapar.	Ninguna

* Estas indicaciones son adecuadas para realizar las pruebas de cocción en combinado de acuerdo con el proyecto de Norma (3ª edición de la IEC 705), contenido en el documento IEC 53H/69/CD. En la tabla de la pág. 2 figuran otras indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo con la norma IEC 705

N.B.: Los tiempos de cocción que figuran en la tabla tienen unos valores puramente indicativos y están en función del peso, la temperatura inicial de alimento y, para las verduras, su consistencia y estructura.

4.18 COCINAR POSTRES Y TARTAS: CONSEJOS, SUGERENCIAS Y TABLA CORRESPONDIENTE

Para todas las cocciones de postres es necesario PRECALENTAR EL HORNO. Ver pár. 4.4.

TIPO	CANTIDAD	FUNCIONES	NIVEL DE POTENCIA	TEMPERATURA	DURACIÓN (minutos)	NOTAS/CONSEJOS	PARRILLA A USAR
• Tarta de avellanas	1100 gr	MICRO VENT.	150	170 °C	25-30	Realizarlo en la fuente de pirex que se entrega	Baja
• Tarta Quark	1500 gr	MICRO VENT.	500	170 °C	35-40	Realizarlo en la fuente de pirex que se entrega	Baja
• Tarta de mermelada	700 gr	VENTILATO	-	160 °C	40	Utilizar un molde para tartas metálico	Baja
• Plum cake	950 gr	VENTILATO	-	160 °C	90	Utilizar un molde rectangular	Baja
• Tarta margarita	700 gr.	VENTILATO	-	160 °C	40	Utilizar un molde para tartas metálico	Baja
• Tarta de nueces	650 gr.	VENTILATO	-	160 °C	40	Utilizar un molde para tartas metálico	Baja
• Egg custard (especie de flan)	750 gr	MICRO	1000	--	16	*	Ninguna
• Sponge cake	475 gr	MICRO	1000	--	6	*	Baja
• Sponge cake	710 gr	MICRO VENT.	150	170°C	30	**	Baja

* Estas indicaciones son adecuadas para realizar las pruebas de cocción de acuerdo con la norma IEC 705 pár.17.3, pruebas A y B respectivamente. En la tabla de la pág. 2 figuran otras indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo con la norma IEC 705

** Estas indicaciones son aptas para realizar la prueba E de cocción en combinado de acuerdo con el proyecto de norma (3ª edición del IEC 705) contenido en el documento IEC59H/69/CD. Recuerde precalentar el horno en sólo FAN con la parrilla baja colocada. En la tabla de la pág. 2 figuran otras indicaciones, también relativas a otras pruebas de prestaciones de acuerdo con la norma IEC 705

CAPÍTULO 5: RECETARIO

PIZZA

Ingredientes: 500 g de pasta para pizza, 1 mozzarella, 1 lata de tomate pelado, 50 g de jamón york, sal.

Procedimiento: precalentar el horno a 200°C (en la función VENTILADO) con la parrilla baja insertada. Mientras tanto extender la pasta, de manera que quede muy fina y colocarla sobre una plancha plana circular (p. ej. el fondo de un molde para tartas). Recubrir con el tomate y añadir la mozzarella a dados y el jamón cortado en tajadas. Añadir un pellizco de orégano y un poco de sal; poner en el horno y cocer durante 30 minutos.

En función automática programar la categoría "PIZZA FRESCA". En este caso también es necesario utilizar la parrilla baja pero no es necesario precalentar.

QUICHE LORRAINE

Ingredientes para la pasta: 200 g de harina, 100 g de mantequilla, 1 pellizco de sal, un vaso de agua.

Ingredientes para el relleno: 180 g de tocino ahumado, $\frac{1}{4}$ de litro de leche, 3 huevos, 150 g de nata fresca, sal, pimienta, nuez moscada.

Procedimiento: mezclar la harina, la sal y la mantequilla. Añadir el agua y amasar la pasta hasta obtener una bola; dejar reposar en un sitio fresco durante 30 minutos. Poner el tocino ahumado, cortado a dados, en una fuente de pirex y dorarlo con la función MICRO a la máxima potencia durante 1 minuto 30 segundos, luego escurrirla y ponerla a parte. Mientras tanto precalentar el horno a 160°C en función VENTILADO con la parrilla baja inserta.

Extender la pasta y forrar con ella un molde con gancho previamente untado con mantequilla y enharinado. A partir batir los huevos, añadir la leche, la nata, la sal, la pimienta y un poco de nuez moscada. Distribuir bien el tocino ahumado sobre la pasta y verter la crema. Poner el molde para tartas en el horno y cocer durante 40 minutos.

En la función automática programar la categoría "TARTAS SALADAS FRESCAS". En este caso también tendrá que usarse la parrilla baja pero el horno no se tiene que precalentar.

The Longhi logo is displayed in a large, stylized font within a rounded rectangular frame. The word "Longhi" is written in a bold, sans-serif typeface.

CAPÍTULO 5: RECETARIO

LASAÑA

Ingredientes: 9 láminas de pasta al huevo, $\frac{1}{2}$ litro de bechamel, 500 g de salsa boloñesa, 50 g de queso grana rallado.

Procedimiento: extender un poco de bechamel en el fondo de una fuente de pirex. Poner una primera capa de pasta, cubrirla con una fina capa de bechamel y salsa boloñesa y un poco de queso grana. Hacer 3 capas de pasta y acabar con la bechamel y la salsa boloñesa, espolvorear con queso grana.

Poner la fuente de pirex sobre la parrilla baja y cocer con la función MICRO (1000 W) durante 8 minutos y a continuación utilizar la función MICRO GRILL con las microondas a la máxima potencia durante otros 8 minutos o hasta cuando le parezca que el alimento ya está lo suficientemente gratinado.

Si la pasta de la lasaña es precocinada, cocinarlo todo con la función MICRO GRILL con las ondas a la máxima potencia durante 8 minutos.

En la función automática programar la categoría "PASTA AL HORNO FRESCA". La pasta de la lasaña siempre se tiene que cocer previamente y la fuente de pirex siempre se tiene que colocar sobre la parrilla baja.

CREPES A LA FLORENTINA

Ingredientes para el relleno: 200 g de espinacas congeladas, 250 g de requesón, 1 huevo, sal y queso parmesano.

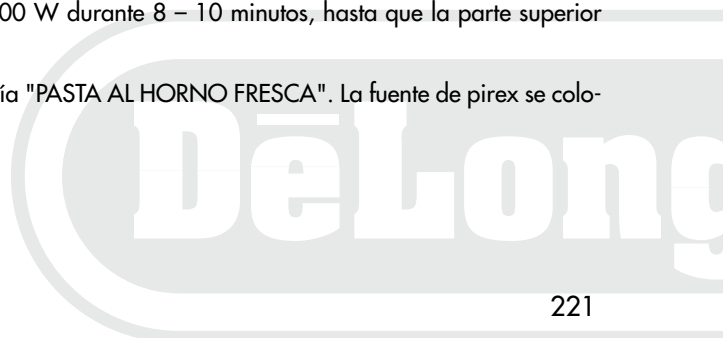
Ingredientes para las crepes: 2 huevos, 100 g de harina, 25 g de margarina, 250 g de leche, sal.

Ingredientes para el acabado: $\frac{1}{2}$ litro de bechamel, puré de tomate, queso grana.

Procedimiento: cocer las espinacas en la fuente de pirex, cubiertos con la película transparente en la función sólo MICRO a 1000 W durante 11 minutos. Estrujarlos, picarlos y mezclarlos con el resto de los ingredientes para el relleno. Preparar las crepes; en un bol batir todos los ingredientes citados y cocer en una fuente antiadherente untada en aceite en el horno a la función VENTILADO a 210°C

Rellenar las crepes, disponerlas en la fuente de pirex con la bechamel, agregar el puré de tomate (basta con algunas cucharadas) y espolvorear con el queso grana. Cocer al horno sobre la parrilla baja en la función COMBI GRILL con las microondas a 500 W durante 8 – 10 minutos, hasta que la parte superior esté bien gratinada.

En la función automática programar la categoría "PASTA AL HORNO FRESCA". La fuente de pirex se coloca sobre la parrilla baja.



CAPÍTULO 5: RECETARIO

POLLO ASADO

Ingredientes: 1 pollo de 1200 g, $\frac{1}{2}$ vaso de agua, sal y pimienta

Procedimiento: limpiar bien el pollo y pincharlo con un tenedor para que salga bien la grasa. Colocarlo en una fuente de pirex, añadir el agua, condimentarlo con sal y pimienta y colocarlo todo en el horno sobre la parrilla baja. Cocer en la función MICRO VENTILADO con las microondas a 750 W y la temperatura a 190°C durante 40 minutos, teniendo la precaución de girarlo después de unos 25 – 30 minutos.

En la función automática programar la categoría "VOLATERÍA ASAR ENTERA". También en este caso la fuente de pirex se coloca sobre la parrilla baja.

ASADO DE CERDO

Ingredientes: 1 kg de falda de cerdo, $\frac{1}{2}$ vaso de agua, sal y pimienta.

Procedimiento: colocar en un recipiente la falda de cerdo y añadir el agua, la sal y la pimienta. Ponerlo en el horno sobre la parrilla baja y cocinar en función MICRO VENTILADO con las microondas a 500 W y la temperatura a 190°C durante 35 – 40 minutos, teniendo la precaución de girarlo después de unos 25 – 30 minutos.

En la función automática programar la categoría CARNE ASAR. También en este caso la fuente de pirex se coloca sobre la parrilla baja

GOULASH

Ingredientes: 500 g de buey, 500 g de cebolla, 200 g de tomates pelados, 30 g de harina, 400 ml de agua.

Procedimiento: cortar la cebolla a laminas y la carne a dados; ponerlo todo en una fuente de pirex de bordes altos y cocinar tapado durante 15 minutos con la función MICRO a la máxima potencia. Añadir el resto de los ingredientes y cocinar otros 20 minutos destapado en la función MICRO con las microondas a la máxima potencia removiendo 2 o 3 veces.

En la función automática programar la categoría GUIZO DE CARNE. En estos casos la fuente de pirex se coloca sobre la parrilla baja

CAPÍTULO 5: RECETARIO

TRUCHA CON ACEITUNAS

Ingredientes: 1 trucha de 500 g, 50 g de aceitunas negras deshuesadas, un sofrito de perejil, sal y pimienta.

Procedimiento: vaciar y limpiar bien la trucha y colocarla en el recipiente de cocción. Rellenarla con el perejil y las aceitunas, condimentar con sal y pimienta y cubrirla con la película transparente. Poner en el horno directamente sobre el plato giratorio y cocinar con la función MICRO con las microondas a 750 W durante 8 – 10 minutos.

En la función automática programar la categoría PESCADO FRESCO HERVIR. En este caso la fuente de pirex se coloca sobre la parrilla baja

SALMÓN GRATINADO

Ingredientes: 400 g de filetes de salmón (2 filetes), 1 vaso de leche, 50 g de mantequilla, sal

Procedimiento: en una fuente de pirex poner los filetes de salmón con trocitos de mantequilla y un poco de sal y todo alrededor la leche. Poner en el horno directamente sobre la parrilla y cocer con la función MICRO GRILL con las microondas a 500 W durante 10 –12 minutos.

En la función automática programar la categoría PESCADO FRESCO GRATINAR. En este caso la fuente de pirex también se coloca sobre la parrilla baja

COLIFLORES GRATINADAS

Ingredientes: 400 g de coliflores, 500 g de bechamel, 50 g de jamón york cortado a tiras, 50 g de queso rallado.

Procedimiento: colocar las coliflores cortadas a "racimos" en una fuente de pirex con un vaso de agua, tapar con la película transparente y colocarlo dentro del horno sobre la parrilla baja. Hervirlo todo programando la receta VERDURA FRESCA HERVIR. Añadir un poco de bechamel en el fondo de una fuente de pirex.

Después colocar la coliflor apenas hervida (cortada en racimos), cubrir primero con el jamón york y después con el resto de la bechamel y acabar con el queso rallado.

Colocar todo sobre la parrilla baja y cocinar con la función MICRO GRILL con las microondas a la máxima potencia durante unos 10 minutos, o sea hasta que la parte superior esté bien gratinada.

En la función automática programar la categoría VERDURA FRESCA GRATINAR. En este caso la fuente de pirex también se coloca sobre la parrilla baja

CAPÍTULO 5: RECETARIO

PATATAS ASADAS CON PIEL

Ingredientes: 400 g de patatas (nº 2)

Procedimiento: poner las patatas bien limpias, lavadas y pinchadas con un tenedor, directamente sobre el plato giratorio.

Cocinar con la función MICRO con las microondas a la máxima potencia durante 10 – 15 minutos según el tipo de patatas. Se sirven cortadas por la mitad y rellenas de mantequilla y los ingredientes que se deseen.

En la función automática programar la categoría PATATAS 2 ASADAS CON PIEL. En este caso la fuente de pirex se coloca sobre la parrilla baja

PLUM CAKE

Ingredientes: 250 g de mantequilla, 250 g de azúcar, 3 huevos enteros + 2 yemas (amarillo), 250 g de harina, 80 g de pasas, 30 ml de ron, una pizca de sal.

Procedimiento: precalentar el horno a 160°C en función VENTILADO con la parrilla baja insertada. Trabajar bien la mantequilla (que se tiene que sacar del frigorífico al menos 1 hora antes) con el azúcar, hasta que la pasta adquiera un color blanco. Añadir los huevos de uno en uno, luego despacio la harina y una pizca de sal.

Después de esto añadir el ron y las pasas (que previamente se habrán remojado con agua templada). Verter la mezcla en un molde rectangular forrado con papel de aluminio. Poner en el horno sobre la parrilla baja y cocer durante 90 minutos. Desmoldarlo cuando se haya enfriado completamente.

N.B. para que las pasas no se depositen en el fondo del molde durante la cocción se tienen que enhariñar después de haberlas escurrido.

En la función automática programar la categoría POSTRES DE COCCIÓN LARGA. En este caso la fuente de pirex también se coloca sobre la parrilla baja pero no es necesario precalentar el horno.

TARTA DE MERMELADA

Ingredientes: 250 g de harina, 110 g de azúcar, 125 g de mantequilla, 1 huevo entero + 1 yema (amarillo), 1 pellizco de sal, 200 g de mermelada.

Procedimiento: precalentar el horno a 160°C en la función VENTILADO con la parrilla baja insertada. Con un robot de cocina amasar todos los ingredientes citados más arriba (excepto la mermelada); dejar aparte aproximadamente $\frac{1}{3}$ de la pasta que servirá para la decoración.

Extender el resto de la pasta con un rodillo y forrar un molde con el gancho previamente untado con mantequilla y enharinado.

Añadir la mermelada y con el resto de la pasta decorar con tiras cruzadas. Colocar la tarta sobre la parrilla y cocer durante 40 minutos.

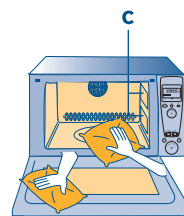
En la función automática programar la categoría POSTRES DE COCCIÓN RÁPIDA. En este caso la fuente de pirex se coloca sobre la parrilla baja pero no es necesario precalentar el horno.

CAPITULO 6: MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

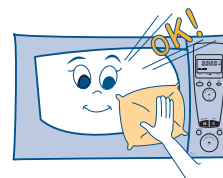
6.1 LIMPIEZA

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

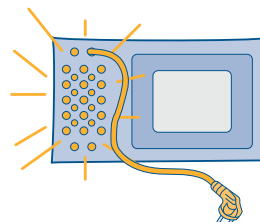
Gracias al esmalte especial con el cual está revestido el espacio interior de su horno, las partículas o salpicaduras de alimento no se pegan, por lo tanto, la limpieza es especialmente sencilla. Mantener siempre limpio de grasa o salpicaduras, también la tapa de salida microondas (C).



No utilizar detergentes abrasivos, estropajos o instrumentos de metal puntiagudos cuando se limpia la superficie externa del horno. Además, vigilar que no entre agua o detergente líquido en el interior de las ranuras de salida del aire y de los vapores que se hallan encima del aparato. Se recomienda, además, no utilizar alcohol, detergentes abrasivos o a base de amoníaco para limpiar las superficies internas y externas de la puerta.

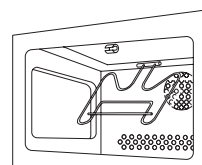


Para asegurar un cierre perfecto, mantener siempre limpio el lado interno de la puerta, evitando que suciedades y residuos de alimento queden atrapados entre la puerta y la parte frontal del horno.



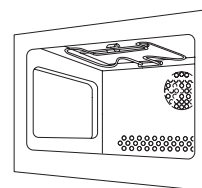
Limpiar regularmente los orificios de entrada del aire situados en la parte posterior del horno, de modo que con el paso del tiempo no se obstruyan con polvo o depósitos de suciedad.

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



Lavar el plato giratorio y el soporte correspondiente con agua y jabón neutro, también puede lavarse en el lavavajillas.

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



El motor del plato giratorio está sellado. Sin embargo, cuando se realiza la limpieza del fondo, poner atención a que el agua no penetre debajo del perno del plato giratorio (D).

Para facilitar la limpieza en el interior del horno, se puede bajar la resistencia superior después de haber girado el gancho de cerámica.

IMPORTANTE: Después de la limpieza, volver a colocar y enganchar la resistencia. El horno no se tiene que utilizar con la resistencia en posición bajada.

CAPITULO 6: MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

6.2 MANTENIMIENTO

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

PROBLEMA	CAUSA/REMEDIO
El aparato no funciona	• La puerta no está correctamente cerrada • El aparato no está bien enchufado • La toma no suministra corriente (controlar los fusibles de la vivienda).
Condensación en el plato de apoyo y en el interior del horno	• Cuando se cocinan alimentos que contienen agua, es totalmente normal que el vapor que se genera en el interior del horno salga y se condense dentro del mismo o en el plano de cocción.
Chispas en el interior del horno	• No encender el horno sin alimentos en las cocciones automáticas o microondas y combinada utilizando las funciones "MICRO", "MICRO FAN", "MICRO GRILL" • Non usare contenitori metallici nelle cotture suddette né sacchetti o confezioni con punti metallici.
El alimento no se calienta o no se cuece suficientemente	• Funcionamiento AUTOMÁTICO: controlar que la categoría preseleccionada corresponda al tipo de cocción deseado, respetar las cantidades y utilizar los accesorios y recipientes descritos para la receta. • Funcionamiento MANUAL: seleccionar la función correcta, o sino aumentar el tiempo de cocción. • El alimento no ha sido descongelado completamente antes de la cocción.
El alimento se quema	• Funcionamiento AUTOMÁTICO: controlar que la categoría preseleccionada corresponda al tipo de cocción deseado, respetar las cantidades y utilizar los accesorios y recipientes descritos para la receta. • Funcionamiento MANUAL: seleccionar la función correcta, o sino disminuir el tiempo de cocción.
El alimento no se cuece uniformemente	• Mezclar el alimento durante la cocción. Tener presente que el alimento se cuece mejor si está cortado en trozos de tamaño uniforme. • El plato giratorio está bloqueado.
En el visor aparece la inscripción "FAIL"	• Dirigirse a un Centro de Asistencia autorizado.

NOTA: En caso de avería en la lámpara de iluminación del horno, se puede seguir usando el aparato sin problemas. Para cambiar dicha lámpara, dirigirse a un Centro de Asistencia técnica autorizado.