

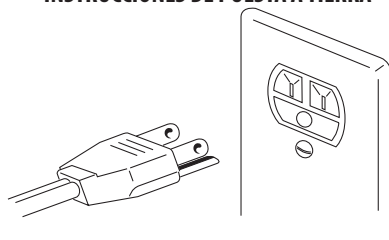
CONTENIDOS

CONEXIÓN ELÉCTRICA	51
PROTECCIONES IMPORTANTES	52
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.....	53
DESCRIPCIÓN DEL APARATO.....	53
INSTALACIÓN.....	53
MENSAJES DE ERROR	54
PROGRAMACIÓN DEL RELOJ.....	54
FUNCIÓN HORNO.....	54
TABLA SINTÉTICA FUNCIÓN.....	55
TOAST	57
BAKE.....	58
BROIL/GRIL.....	59
PIZZA.....	60
COOKIES.....	62
KEEP WARM.....	64
REHEAT.....	65
CUIDADOS Y LIMPIEZA	66
ELIMINACIÓN.....	66
LISTA DE RECETAS.....	67
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	69
RECETAS	71

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

PROTECCIONES IMPORTANTES

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO HA SIDO EXCLUSIVAMENTE DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO. NO LO USE EN EL EXTERIOR.

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

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

MENSAJES DE ERROR

Si en el display aparece el mensaje *ERR*, con una señal acústica relevante significa que el horno funciona mal. Pulse el botón **START/STOP (M)** durante 5 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija de la toma de pared. Consulte la sección de resolución de problemas.

PROGRAMACIÓN DEL RELOJ

La primera vez que se conecte el aparato a la alimentación principal o después de que ha estado desconectado cierto tiempo, el aparato emitirá un pitido y en el display parpadea "01:00 AM".

Al cabo de 5 segundos el display se apagará, porque el reloj no se ha programado, y el control electrónico se pondrá en modo stand-by.

Para programar el reloj haga lo siguiente:

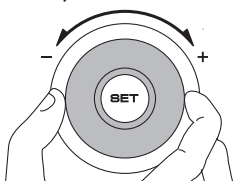
Pulse el botón reloj (G) durante al menos 2 segundos.



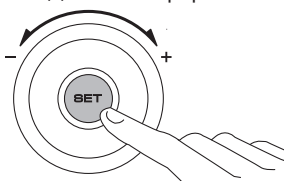
La hora parpadea.



Programa la hora con el botón selector **Time/temperature/toast color/pizza size/slices/ tray (N)**.



Pulse el botón **SET (O)**. Los minutos parpadean.



Programa la hora con el botón selector **Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N)**.



Pulse el botón **SET (O)**. Se visualiza el tiempo programado.




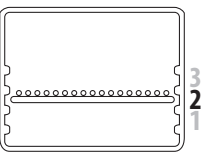

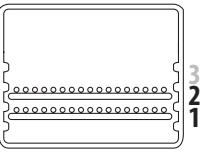


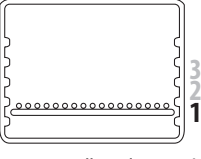
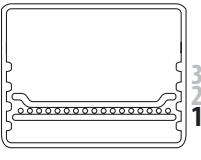
Si quiere ajustar el tiempo más tarde repita el procedimiento de programación descrito. El control electrónico debe estar en modo stand-by para poder programar el reloj.


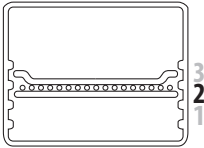
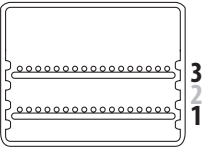

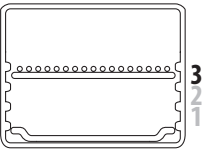

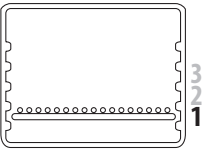

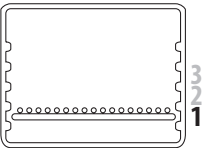
FUNCIÓN HORNO

En el modo stand-by el display muestra el reloj (si programado) o 01:00.

- Pulse un botón/tecla cualquiera (G H I M O) o gire un botón selector cualquiera (L N). El horno se enciende. Los valores modificables parpadean. Cuando no se pulsa ningún botón o no se gira ningún botón selector en un plazo de 2 minutos después de seleccionar el modo función, el control regresa por defecto al modo de stand-by.
- Gire el botón selector de función (L) para seleccionar la nueva función deseada.
- Gire el botón selector **Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N)** para programar, en su caso, el tiempo (no se precisa en algunos programas).
- Pulse el botón **SET (O)** para programar la temperatura.
- En algunas funciones la temperatura se ajusta automáticamente (el display no muestra la temperatura preconfigurada).
- Pulse el botón **START/STOP (M)** para iniciar la cocción. La luz roja **ON (T)**, que está situada alrededor del borde del botón **START/STOP (M)**, se enciende. Cuando finaliza el tiempo en el display aparece "End" y emite una señal acústica. Pulse el botón **START/STOP (M)** para reajustar el horno. El horno se pone en modo de stand-by. En las funciones **Bake, REHEAT** y **COOKIES**, el horno emite una señal acústica cuando alcanza el primer objetivo de temperatura. En las funciones **BAKE, REHEAT** es posible controlar la temperatura interna pulsando el botón de control de la temperatura interna (I). La temperatura se muestra durante 5 segundos.
- Es posible elegir la visualización de la temperatura en °F o en °C. El ajuste por defecto está en °F. Para cambiar este ajuste, seleccione la función **BAKE, REHEAT**, pulse 1 vez el botón de control de la temperatura interna (I). La visualización cambiará a °C emitiendo una señal acústica. Para volver a la visualización en °F repita la misma operación.

TABLA SINTÉTICA FUNCIONES

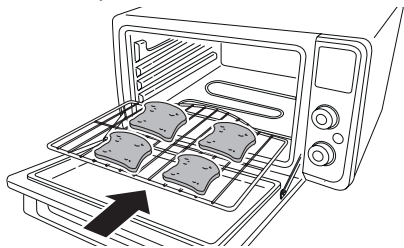
FUNCIÓN		TEMPERATURA	TEMPORIZADOR	POSICIÓN DE LA REJILLA Y DE LA BANDEJA DE HORNO	RECETAS
 TOAST		(Auto-seleccionado)	(Auto-seleccionado)	 rejilla en posición 2	Específica para tostar rodajas de pan
 BAKE		170°F - 450°F 75°C - 230°C	1:00 (minutos) - 2:00 (horas)	 rejilla en posición 1 o 2	Ideal para: tartas pescado quiches pan aves patatas carne (ver páginas 20-21)
 PIZZA	Congelado 	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado y ajustable)	 pizza en rejilla en la posición 1	Programa automático para pizza congelada crujiente
	Fresco	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado y ajustable)	 bandeja de horno en rejilla en la posición 1	Programa automático para pizza fresca perfecta

FUNCIÓN		TEMPERATURA	TEMPORIZADOR	POSICIÓN DE LA REJILLA Y DE LA BANDEJA DE HORNO	RECETAS
 COOKIES	1tr	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado y ajustable)	 <p>bandeja de horno en rejilla en la posición 2</p>	Programa automático para galletas perfectas
	2tr (*)	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado y ajustable)	 <p>rejillas en posición 1 y 3</p>	Programa automático para galletas para toda la familia.
 BROIL/GRILL		(Autoseleccionado)	1:00 (minutos) - 2:00 (horas)	 <p>rejilla en posición 3, bandeja de horno en el elemento calentador inferior</p>	Ideal para: chuletas de cerdo salchichas costillas de cerdo (ver páginas 20-21)
 KEEP WARM		(Autoseleccionado)	1:00 (minutos) - 6:00 (horas)	 <p>rejilla en posición 1</p>	Ideal para mantener calientes los alimentos preparados. Esta función se puede utilizar también para cocinar lentamente
 REHEAT		(Autoseleccionado)	1:00 (minutos) - 2:00 (horas)	 <p>rejilla en posición 1</p>	Ideal para recalentar las sobras.

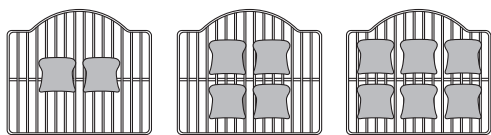
(*) la segunda rejilla se vende como accesorio.

TOAST

Ponga las rodajas a tostar (2,4 o 6) en la rejilla (P) e introducírla en el horno en la posición 2.



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



2 rodajas

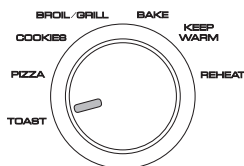
4 rodajas

6 rodajas

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

Cierre la puerta.

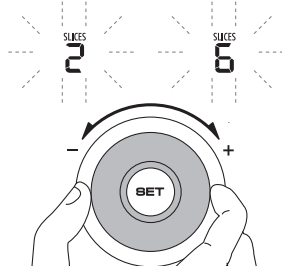
Gire el botón selector de función (L) en la posición TOAST.



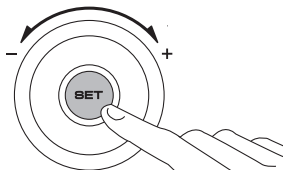
El horno se enciende.



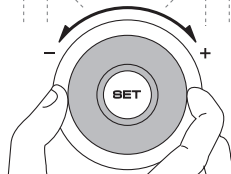
Gire el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices (N) para seleccionar la cantidad de rodajas que quiere tostar.



Pulse el botón SET (O).



Programa el grado deseado de tostado girando el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N).



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

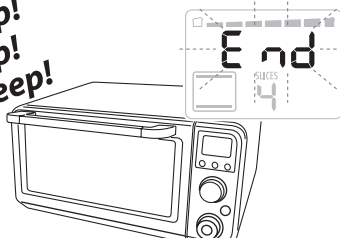
La luz roja ON (T), que está situada alrededor del borde del botón START/STOP (M), se enciende.



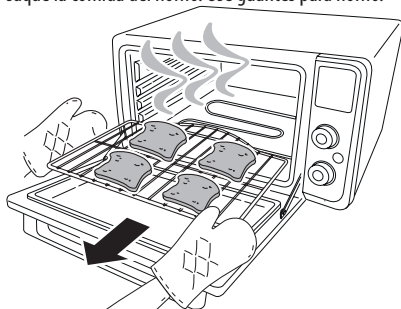
El horno inicia el proceso de cocción.

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

**Beep!
Beep!
Beep!**

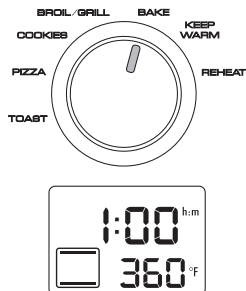


Abra la puerta y saque la comida. Tenga mucho cuidado cuando saque la comida del horno. Use guantes para horno.

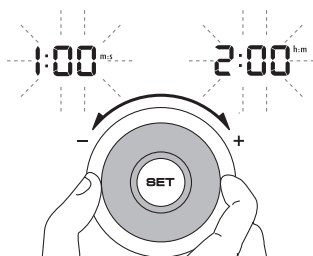


BAKE

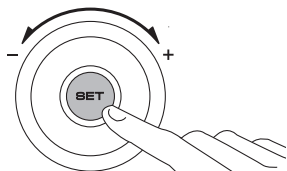
Gire el botón selector de función (L) en la posición BAKE.



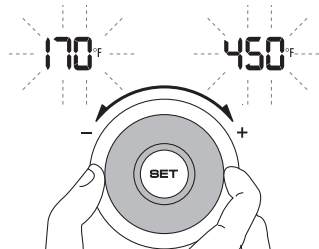
Gire el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) para programar el tiempo deseado. El tiempo por defecto es 1:00 (hora), el ajuste de temperatura por defecto es 360°F.



Pulse el botón SET (O).



Programa la temperatura deseada girando el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N).

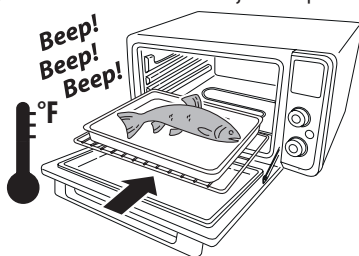


Pulse el botón START/STOP (M) para iniciar la cocción.

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

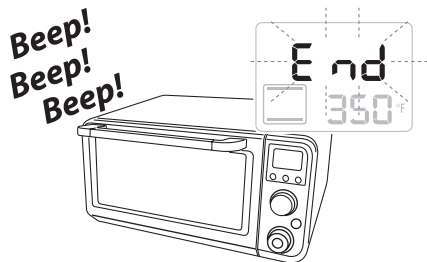


El horno inicia el proceso de precalentamiento. *EL MENSAJE DE PRE HEAT* aparece en el display. Cuando el horno alcanza la temperatura programada emite una señal acústica audible. Empieza la cuenta atrás. Ponga la comida en la bandeja de horno (Q), colócala en el horno sobre la rejilla en la posición 1 o 2.

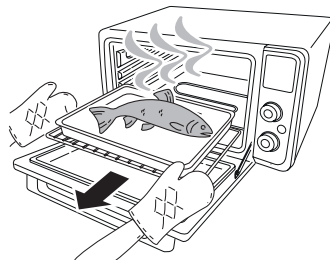


Cierre la puerta.

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



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

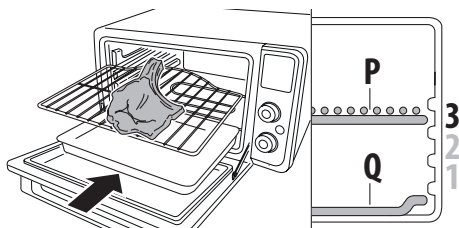


BROIL/GRILL

Ponga la comida en la rejilla (P) y métala en el horno.

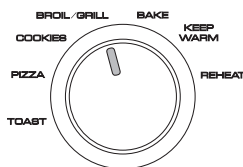
No se requiere precalentamiento.

La rejilla (P) y la bandeja de horno (Q) deben colocarse como aparece en la imagen (posición 3 y sobre el elemento calentador inferior).

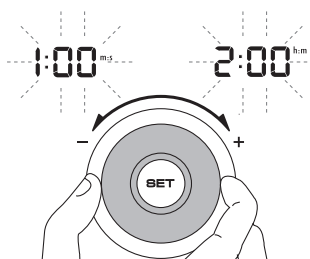


Cierre la puerta.

Gire el botón selector de función (L) en la posición BROIL/GRILL.



Gire el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) para programar el tiempo deseado. El tiempo por defecto es 30 minutos.

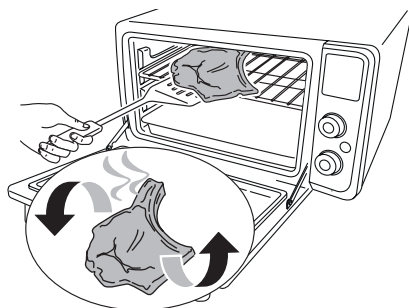


Pulse el botón START/STOP (M) para iniciar la cocción.

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

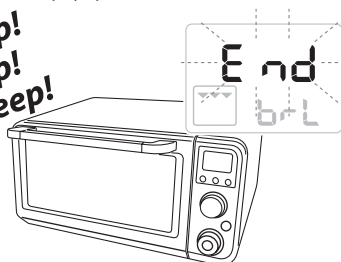


El horno inicia el proceso de cocción.
Dé la vuelta a la comida a media cocción.

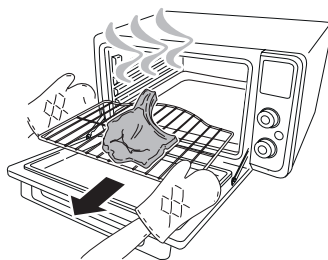


Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá *END*.

**Beep!
Beep!
Beep!**



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



La bandeja de horno colocada encima del elemento calentador inferior se utiliza como recipiente de recogida de grasa procedente de los alimentos asados. Retire con cuidado la bandeja y manipule con cuidado ya que gotea grasa.



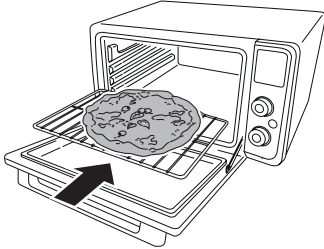
PIZZA

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

Coloque la pizza congelada en la rejilla (P) e introducir en el horno en la posición 1.

Coloque la pizza fresca en la bandeja de horno (R) en la rejilla (P) e introducir en el horno en la posición 1.

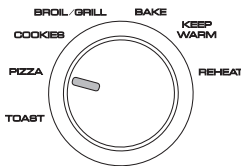
No se requiere precalentamiento.




Cierre la puerta.

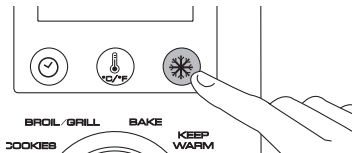
Gire el botón selector de función (L) en la posición PIZZA.

El modo por defecto es "FROZEN".

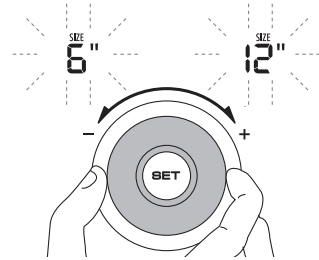


Pulsando el botón  Opción congelado (H) se puede desactivar la opción 'frozen', para cocinar pizza 'fresh'.

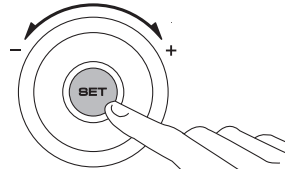
Pulsando ulteriormente se volverá al modo 'congelado'.



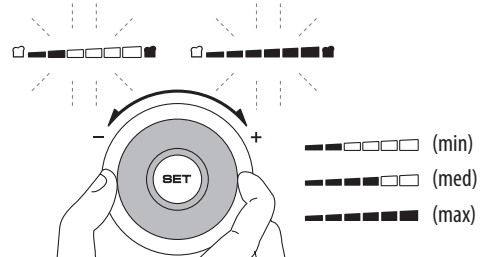
Gire el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) para programar el tamaño deseado de la pizza.



Pulse el botón SET (O).



Programa el grado deseado de corteza girando el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N).



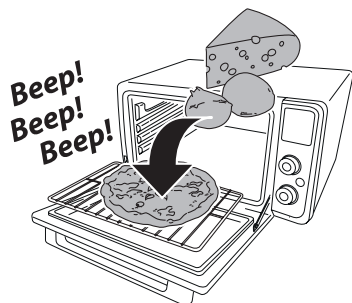
Para una pizza fina aconsejamos el nivel mínimo de corteza. Para una pizza gruesa aconsejamos el máximo nivel de corteza. Pulse el botón START/STOP (M) para iniciar la cocción.

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



El horno inicia el proceso de cocción.

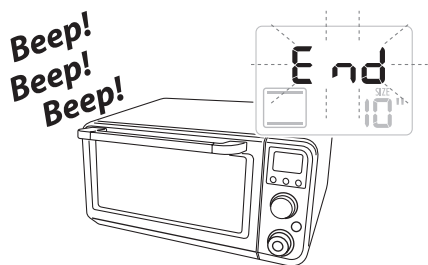
Únicamente durante la cocción de pizza 'fresh', el horno emitirá una señal acústica (6 minutos antes de que finalice la cocción). Es la señal para añadir mozzarella o queso blando para condimentar la pizza.



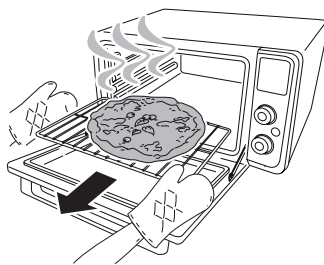
Cierre la puerta y concluya el proceso de cocción. Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá 00:00 intermitente. El control está ahora en 'waiting mode'. En este estado puede añadir hasta 10 minutos, si es necesario, para completar la cocción.

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

Gire el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) para ajustar hasta 10 minutos adicionales, si es necesario, y pulse el botón de START/STOP (M); al finalizar el tiempo, el control apagará el horno.



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

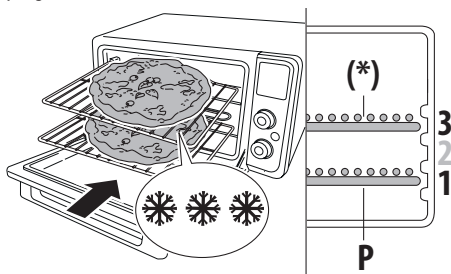


Cocción 2 pizzas 'frozen'

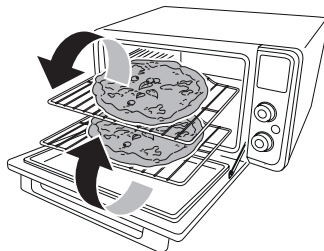
Es posible cocinar 2 pizzas 'congeladas' al mismo tiempo como aparece en la imagen (posición 1 y 3).

(*) Precisa de rejilla opcional. El accesorio se puede comprar en los centros de servicio postventa o en los distribuidores de electrodomésticos.

Para cocinar 2 pizzas ajuste el tamaño de una y a continuación ponga el nivel de corteza al máximo.



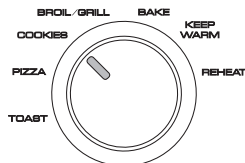
A mitad cocción gire las dos pizzas poniendo la que está arriba en la rejilla de abajo y viceversa.



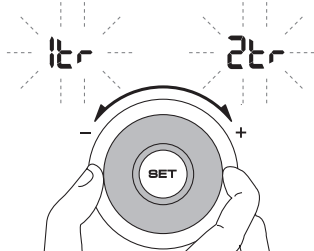
COOKIES

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

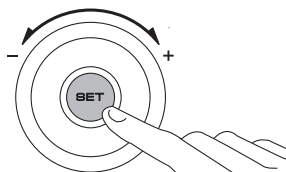
Gire el botón selector de función (L) en la posición COOKIES.



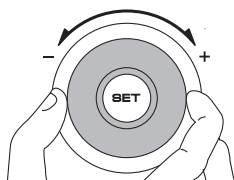
Girando el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) es posible seleccionar el modo "1tr" (1 bandeja de galletas) o el modo "2tr" (2 bandejas de galletas).



Pulse el botón SET (O).



Para modificar el tiempo preconfigurado, gire el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) para programar el tiempo deseado.



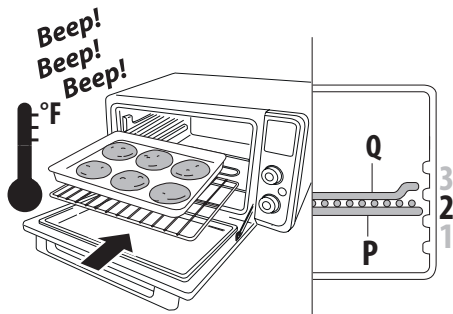
Pulse el botón START/STOP (M) para iniciar la cocción.

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



El horno inicia la fase de precalentamiento y en el display aparecerá **PRE HEAT**. Cuando el horno alcanza la temperatura programada emite una señal acústica audible.

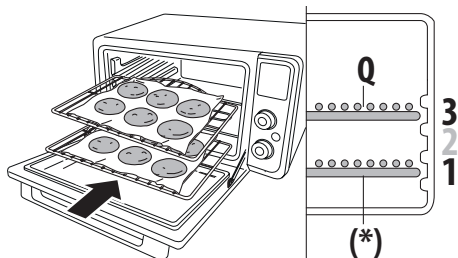
Ponga la comida en la bandeja de horno y méntala en el horno sobre la rejilla (pos. 2).



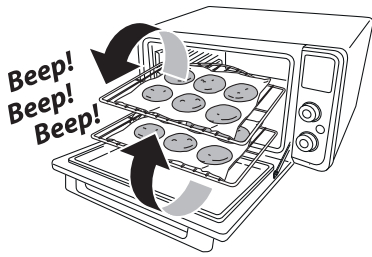
Cocinar 2 bandejas de galletas

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

(*) Precisa de rejilla opcional. El accesorio se puede comprar en los centros de servicio postventa o en los distribuidores de electrodomésticos.



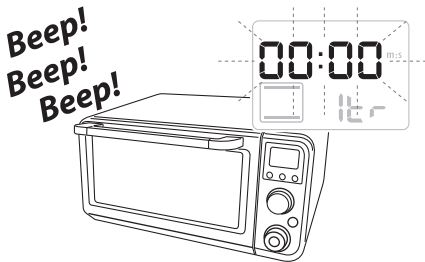
Durante el modo dos bandejas de galletas, el horno emitirá 3 pitidos. Es la señal que indica que hay que cambiar las bandejas, poniendo la de arriba abajo y viceversa, y de pulsar el botón START/STOP (M).



El horno reinicia el proceso de cocción.

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

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

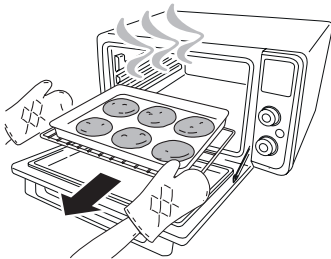


El control está ahora en 'waiting mode'. En este estado puede añadir hasta 10 minutos, si es necesario, para completar la cocción.

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

Gire el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices (N) para ajustar hasta 10 minutos adicionales, si es necesario, y pulse el botón de START/STOP (M) al finalizar el tiempo, el control apagará el horno.

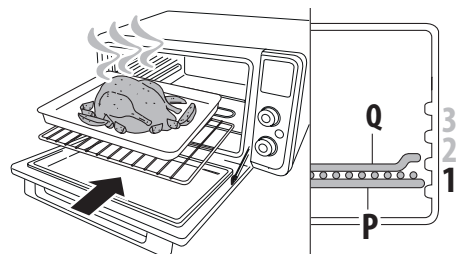
Abra la puerta y saque la comida. Tenga mucho cuidado cuando saque la comida del horno. Use guantes para horno.



KEEP WARM

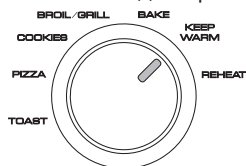
Coloque el alimento previamente cocinado en la bandeja de horno encima de la rejilla.

La rejilla debe colocarse como aparece en la imagen (posición 1).

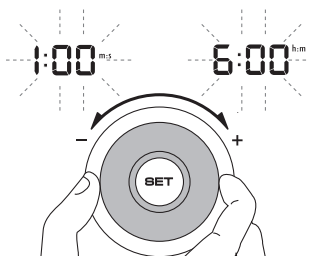


Cierre la puerta.

Gire el botón selector de función (L) en la posición KEEP WARM.



Gire el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) para programar el tiempo deseado. El tiempo por defecto es 1:00 (hora).



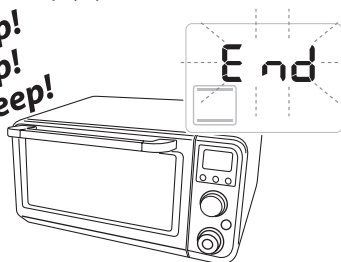
Pulse el botón START/STOP (M) para iniciar la cocción.

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

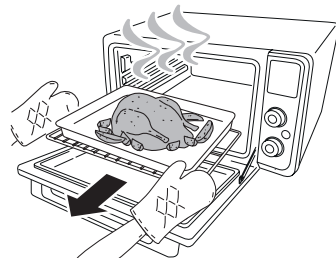


Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá *END*.

Beep!
Beep!
Beep!



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

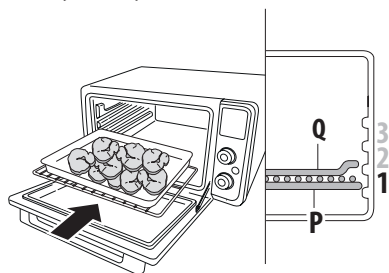


Slow cooker

La función 'keep warm', gracias a su temperatura baja y precisa, se puede usar también como slow cooker. En esta función el tiempo se puede programar hasta 6 horas.

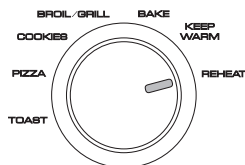
REHEAT

Esta función es ideal para recalentar las sobras de comida. Ponga la comida en la bandeja de horno (Q), colocarla en el horno sobre la rejilla en la posición 1.

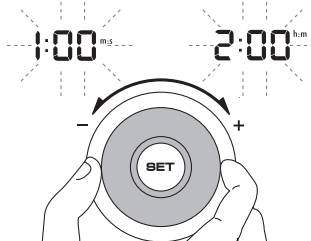


Cierre la puerta.

Gire el botón selector de función (L) en la posición REHEAT.



Gire el botón selector Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) para programar el tiempo deseado.



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

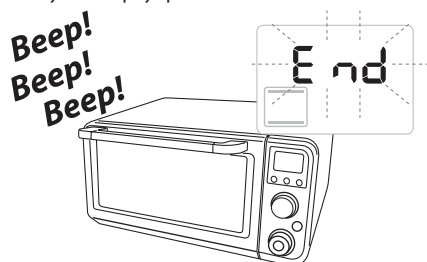
La luz roja ON (T), que está situada alrededor del borde del botón START/STOP (M), se enciende.



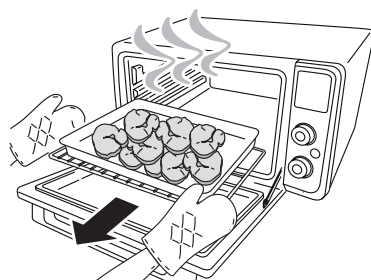
Cierre la puerta.

El horno inicia el proceso de cocción.

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



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



CUIDADOS Y LIMPIEZA

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

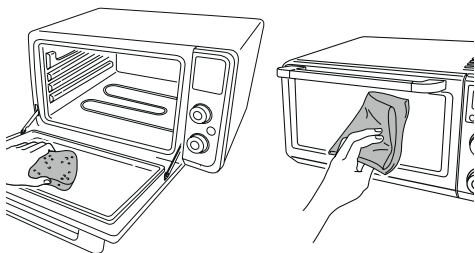
Antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza desenchufe el horno y espere a que se enfríe.

Limpie la puerta, el interior de las paredes y superficies del horno con una solución de agua y jabón; seque meticulosamente. No use nunca lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar.

Para limpiar las superficies de aluminio del interior del horno no use nunca productos que puedan corroer el aluminio (detergentes en spray) y no rasque nunca las paredes con objetos afilados.

No use nunca detergentes corrosivos o agresivos.

Para limpiar la superficie exterior use siempre una esponja húmeda.



Evite usar productos abrasivos que pueden dañar el exterior.

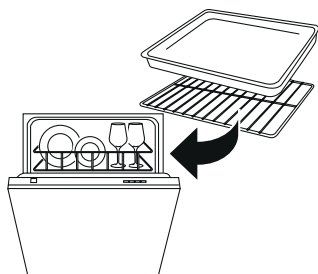
Asegúrese de que el agua o el jabón líquido no se filtra en los ventiladores de arriba del horno.

¡Preste atención cuando limpia el área de la sonda de temperatura! Evite golpear la sonda durante las operaciones de limpieza.

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

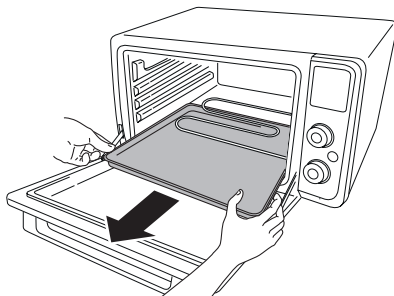
No use nunca líquidos inflamables para limpiarlo.

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

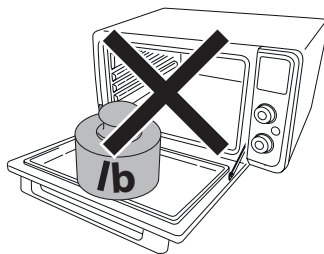


Saque la bandeja de migas (5) de la parte baja del horno. Lávela a mano. En caso de que la suciedad sea resistente enjuague la bandeja con agua jabonosa y, si es necesario, rasque con deli-

cadeza, sin rayarla. Séquela cuidadosamente después de esta operación.



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


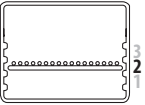

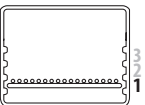

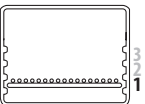

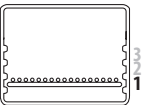

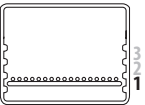
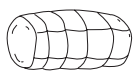
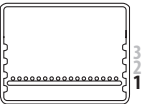

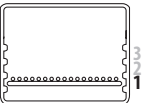

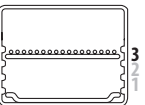

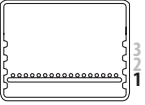



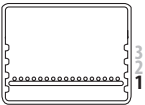

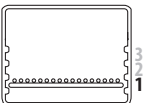

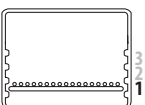

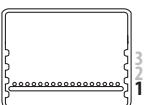

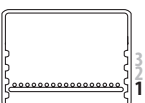

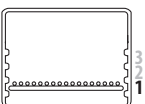
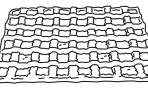
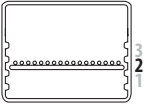

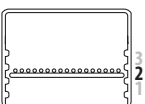

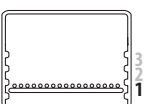
Eliminación

Siga las leyes de su país cuando elimine el aparato.

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

LISTA DE RECETAS

RECETAS	PESO	POSICIÓN DE LA REJILLA Y DE LA BANDEJA DE HORNO	FUNCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
 <p>Quiche</p>	1.5 lb 700g		BAKE	390 °F 200 °C	25-30 min
 <p>Pan</p>	1.0 lb 500g		BAKE	360 °F 180 °C	25-30 min
 <p>Canelones</p>	2.2 lb 1000g		BAKE	360 °F 180 °C	35-40 min
 <p>Pollo</p>	3.8 lb 1200g		BAKE	420 °F 215 °C	55-60 min
 <p>Pieza de pollo</p>	2.2 lb 1000g		BAKE	420 °F 215 °C	35-40 min
 <p>Asado</p>	2.2 lb 1000g		BAKE	420 °F 215 °C	65-70 min
 <p>Kebabs de carne y de verdura</p>	2.2 lb 1000g		BAKE	390 °F 200 °C	35-40 min
 <p>Carne</p>	1.2 lb 550g		BROIL/GRILL	Autoseleccio- nado	25-30 min
 <p>Pescado</p>	2.2 lb 1000g		BAKE	400 °F 200 °C	25-30 min

RECETAS	PESO	POSICIÓN DE LA REJILLA Y DE LA BANDEJA DE HORNO	FUNCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
 *** Patatas congeladas	2.2 lb 1000g		BAKE	400 °F 200 °C	55-60 min
 Patatas frescas	2.2 lb 1000g		BAKE	400 °F 200 °C	45-50 min
 Tomate gratinado	2.2 lb 1000g		BAKE	400 °F 200 °C	25-30 min
 *** Bollo congelado	4		BAKE	360 °F 180 °C	18-20 min
 Biscocho	1.5 lb 700g		BAKE	320 °F 160 °C	20-25 min
 Tarta	1.6 lb 750g		BAKE	360 °F 180 °C	30-35 min
 Torta	2.2 lb 1000g		BAKE	360 °F 180 °C	30-35 min
 Muffins	12		BAKE	340 °F 170 °C	20-25 min
 Plum cake	2.0 lb 900g		BAKE	300 °F 150 °C	85-90 min

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

MENSAJES DE ERROR EN EL DISPLAY	DESCRIPCIÓN	POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN
E0:11 Err.	Mal funcionamiento sonda de temperatura	El control electrónico ha detectado un mal funcionamiento en la sonda de temperatura	Registre el número de error Desconecte el enchufe de la toma de pared. Hay que cambiar la sonda de temperatura. Contacte con el servicio de asistencia al cliente de De'Longhi y comunique el número de error.
E0:12 Err.	Mal funcionamiento sonda de temperatura	El control electrónico ha detectado un mal funcionamiento en la sonda de temperatura	Registre el número de error Desconecte el enchufe de la toma de pared. Hay que cambiar la sonda de temperatura. Contacte con el servicio de asistencia al cliente de De'Longhi y comunique el número de error.
E0:21 Err.	No alcanza el objetivo de temperatura: El horno no puede alcanzar el objetivo de temperatura en un tiempo razonable.	El control electrónico ha detectado un tiempo excesivo para alcanzar el objetivo de temperatura en el interior del horno.	Registre el número de error Desconecte el enchufe de la toma de pared. Para empezar verifique si la puerta del horno ha estado cerrada durante el funcionamiento. Si la puerta del horno está abierta mientras se usa no se alcanza la temperatura deseada. Si la puerta estaba adecuadamente cerrada los elementos de calentamiento podrían estar dañados. Contacte con el servicio de asistencia al cliente de De'Longhi y comunique el número de error.
E0:22 Err.	Exceso de temperatura El horno alcanza una temperatura excesiva	El control electrónico ha detectado una temperatura excesiva en el interior del horno.	Registre el número de error Desconecte el enchufe de la toma de pared. El control electrónico podría estar dañado. Contacte con el servicio de asistencia al cliente de De'Longhi y comunique el número de error.
E0:27 Err.	Calentamiento imprevisto: La sonda de control detecta una subida de temperatura cuando los elementos de calentamiento deberían estar apagados.	El control electrónico detecta un aumento inesperado de temperatura en el interior del horno cuando los elementos de calentamiento no deberían estar alimentados.	Registre el número de error Desconecte el enchufe de la toma de pared. El control electrónico podría estar dañado. Contacte con el servicio de asistencia al cliente de De'Longhi y comunique el número de error.

MENSAJES DE ERROR EN EL DISPLAY	DESCRIPCIÓN	POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN
E0:28 Err.	Fallo del sistema de enfriamiento detectado por el control electrónico	El control electrónico ha detectado un mal funcionamiento en el sistema de enfriamiento automático	Registre el número de error Desconecte el enchufe de la toma de pared. Asegúrese de que las aberturas de aireación ubicadas en el fondo o en la parte superior no estén obstruidas por cuerpos extraños como telas, papel o similares. Elimine cualquier material presente en la superficie de soporte donde está ubicado el horno o de la parte superior de la cubierta del horno. En caso contrario, y si el fallo persiste, el control electrónico puede dañarse. Contacte con el servicio de asistencia al cliente de De'Longhi y comunique el número de error.
E0:29 Err.	Fallo del sistema de enfriamiento detectado por el control electrónico	El control electrónico ha detectado un mal funcionamiento en el sistema de enfriamiento automático	Registre el número de error Desconecte el enchufe de la toma de pared. Asegúrese de que las aberturas de aireación ubicadas en el fondo o en la parte superior no estén obstruidas por cuerpos extraños como telas, papel o similares. Elimine cualquier material presente en la superficie de soporte donde está ubicado el horno o de la parte superior de la cubierta del horno. En caso contrario, y si el fallo persiste, el control electrónico puede dañarse. Contacte con el servicio de asistencia al cliente de De'Longhi y comunique el número de error.

PROBLEMAS POSIBLES	SOLUCIÓN
El horno no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el enchufe está bien metido en la toma de pared • Meta el enchufe en otra toma • Verifique el interruptor de circuito <p>Si estas soluciones no resuelven el problema es probable que el horno tenga una anomalía. Contacte con el servicio de asistencia al cliente de De'Longhi .</p>
La luz del display LCD se ha fundido.	<p>El horno se pone en modo stand-by cuando no se usa durante 120 segundos, a menos que el reloj esté programado. Si el reloj está programado la luz del display se mantiene encendida.</p>
El ajuste del reloj ha desaparecido.	<p>Si la luz del display LCD se apaga a pesar del ajuste previo del reloj se producirá una interrupción de la alimentación superior a 5 segundos. El control electrónico se ha reajustado. Ajuste de nuevo el reloj.</p>
La pizza no se cuece de forma uniforme.	<p>Algunas pizzas grandes o pizzas especialmente blandas pueden cocerse de forma irregular. En este caso le aconsejamos que dé vueltas a la pizza durante la cocción para obtener un resultado perfecto.</p>
Sale vapor del soporte.	<p>Es normal. El horno está ventilado para eliminar el exceso de vapor generado por el pan o por los alimentos con un índice elevado de humedad.</p>
Gotea agua en el cristal interno	<p>Es normal. La condensación creada por el pan tostado resbalará por el cristal interior y se recogerá en una ranura especial situada en el lado inferior interno de la puerta.</p>

RECETAS

PATAS DE CORDERO ESTOFADO CON PATATAS Y ROMERO

Porciones: 4

Tiempo de preparación: 20 min **Tiempo total: 1h45min**

Ingredientes: **Cantidad:**

Patatas de cordero pequeñas, aprox. 2 lb.	4
Sal Kosher	1 1/4 cda.
Cebolla, picada fina	1
Zanahoria, picada fina	1
Rama de apio, picada fina	1
Dientes de ajo picado	2
Vino blanco seco	1/2 taza
Tomates, troceado toscamente	2
Caldo de pollo	1 taza
Patatas blancas nuevas, enteras	1 lb
Perejil de hoja plana picado	1 Cda.
Cáscara de limón rallada	1 Cda.

1. Espolvoree las patas de cordero con 3/4 cda. de sal. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Añada el cordero y cocine aproximadamente 8 minutos hasta que se dore por ambos lados; traslade a una cacerola de tamaño '3 quart' (2,7 L). Añada la cebolla, la zanahoria, el apio y el ajo y deje cocinar, revuelva de vez en cuando, hasta que las verduras estén tiernas, aproximadamente 8 minutos.
2. Gire el botón selector en BAKE. Ajuste la temperatura a 325°F (162°C) y precaliente el horno. Coloque la rejilla en la posición 1.
3. Eche en la sartén el vino, los tomates, el caldo y el resto de sal de 1/2 cda. y deje hervir. Vierta en la cacerola la mezcla de vino sobre las patatas. Cubra y coloque la cacerola sobre una rejilla en la posición 1. Deje cocinar durante 1 hora 10 minutos. Añada las patatas y deje cocinar, aproximadamente 20 minutos más, hasta que las patatas y el cordero estén tiernos.
4. Quite la grasa de la cacerola. Espolvoree con perejil y zumo de limón antes de servir.

PIZZA MARGHERITA CON ACEITUNA

Porciones: 6

Tiempo de preparación: 10 min **Tiempo total: 30 min**

Ingredientes: **Cantidad:**

Aceite de oliva virgen extra	3 Cda
Masa de pizza refrigerada	paquete de 15 oz
Salsa Marinara	1/2 taza
Queso mozzarella, troceado en lonchas de 1/4 pulgada.	4 oz
Aceitunas Kalamata, troceadas toscamente	8

1. Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Con las manos ligeramente enharinadas, aplaste y estire delicadamente la masa en forma redonda de 12 pulgadas. Coloque la masa en una bandeja de horno, estirando suavemente la masa hacia los bordes de la bandeja. Unte la parte superior de la masa con una cucharada de aceite de oliva.
2. Coloque la pizza en el horno en la posición 1. Seleccione la función pizza y el tamaño 12" de diámetro. Pulse el botón START/STOP. El temporizador está programado de forma automática en 19 minutos. Durante los últimos 6 minutos de cocción, el temporizador emitirá un pitido para indicar que se debe añadir la salsa, el queso, las aceitunas y las escamas de pimienta roja. Coloque en el horno en la posición 1 y deje cocinar, aproximadamente 6 minutos, hasta que se derrita el queso. Espolvoree con albahaca poco antes de servir.

GALLETAS DE NUECES Y CHOCOLATE

Porciones: 26 galletas

Tiempo de preparación: 10 min **Tiempo total: 40 min**

Ingredientes: **Cantidad:**

Pepitas semidulces de chocolate	8-oz
Mantequilla sin sal	6 Cda.
Polvo de café soluble	1 Cda.
Extracto de vainilla	2 cda.
Harina común	1/3 taza
Levadura en polvo	1/2 cda.
Sal	1/2 cda.
Azúcar	3/4 taza
Huevos grandes	2
Nueces, troceadas toscamente	2 tazas
Avellanas, troceadas toscamente	1 taza

1. Gire el botón selector de función en COOKIES y programe 1TR. Pulse el botón START/STOP (H).
2. Caliente las pepitas de chocolate, la mantequilla y el café soluble en un cazo pequeño a fuego medio-bajo. Deje cocinar, revolviendo de vez en cuando, hasta que el chocolate se derrita y quede homogéneo. Aparte del fuego y añada la vainilla. Deje enfriar 10 minutos.
3. Bata la harina, la levadura en polvo y la sal en un bol pequeño. Bata el azúcar junto con los huevos en un bol grande hasta obtener una mezcla de color amarillo claro y ligeramente espesa. Añada la mezcla de harina a la mezcla de chocolate hasta homogeneizar todo. Añada las nueces.
4. Utilice una cuchara para verter la mezcla dándole forma redonda y coloque mitad de la masa en una bandeja de horno con papel para hornear.
5. Tras alcanzar la temperatura, el horno activará el modo de stand-by y el tiempo de cocción comenzará a parpadear en el display. Introduzca la bandeja de horno en la guía 2,

- programe 14 minutos y pulse el botón START/STOP (H).
- Por último, retire la bandeja de horno y repita el mismo procedimiento descrito en el punto 4 con la otra mitad del resto de la masa.
 - Servir las galletas

LASAÑAS A LA BOLONESA

Porciones: 8

Tiempo de preparación: 15 min **Tiempo total: 1h6min**

Ingredientes: **Cantidad:**

Aceite de oliva	2 Cda.
Cebolla, picada fina	1
Dientes de ajo picado	2
Carne picada	1 lb
Vino blanco seco	1/2 taza
Salsa Marinara frasco de 24 oz	
Mantequilla sin sal	4 Cda.
Harina común	1/4 taza
Leche	4 tazas
Sal	1 1/2 cdta.
Láminas de lasaña crudas	9
Queso parmesano rallado	6 Cda.

- Para preparar la salsa de carne, caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Añada la cebolla y el ajo y deje cocinar, aproximadamente 5 minutos, revolviendo hasta que estén tiernos. Añada la carne y deje cocinar, revolviendo con una cuchara para separarla hasta que cambie de color, aproximadamente 5 minutos más. Añada el vino y deje cocinar hasta que el vino se evapore, aproximadamente 2 minutos. Añada la salsa y deje cocinar. Cubra la salsa y deje cocinar, aproximadamente 15 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que la salsa se espese y los sabores se mezclen.
- Para preparar la salsa bechamel, derrita la mantequilla en un cazo a fuego medio. Añada la harina y deje cocinar, revolviendo constantemente, durante 1 minuto. Añada la leche y 1/2 cda. de sal; deje hervir. Baje el fuego y deje cocer a fuego lento, aproximadamente 8 minutos, revolviendo constantemente, hasta que la salsa espese. Tapar y reservar. Gire el botón selector en BAKE. Ajuste la temperatura a 350°F y precaliente el horno. Rocíe una fuente de horno de 9.8x7.8 pulgadas (25x20cm) con spray antiadherente.
- Cubra el fondo de la fuente de horno con 1 taza de salsa bechamel; coloque 3 láminas de lasaña. Cubra las láminas con una 1 taza de bechamel, 1/2 taza de salsa de carne y 2 cucharadas de queso parmesano. Repita el procedimiento otras 2 veces, hasta terminar la salsa de carne. Espolvoree con el resto de queso parmesano.
- Coloque la fuente en una rejilla en la posición 1 y hornee, aproximadamente 45 minutos, sin cubrir, hasta que el relleno esté caliente y los bordes estén dorados y crocantes.

MATAMBRE DE POLLO RELLENO CON ESPINACAS Y QUESO

Porciones: 4

Tiempo de preparación: 20 min **Tiempo total: 45 min**

Ingredientes: **Cantidad:**

Espinacas troceadas ultracongeladas, descongeladas y escurridas	1 paquete (10-oz)
Queso Pepper-Jack, sin corteza	1 taza
Pechugas de pollo deshuesadas, sin piel en lonchas finas	4
Sal Kosher	1/2 cda
Mayonesa	2 Cda.
Mostaza de Dijon	1 Cda.
Pan rallado Panko	1 taza
Mantequilla derretida	4 Cda.

- Gire el botón selector en ROAST. Ajuste la temperatura a 375°F (192°C) y precaliente el horno. Forre la bandeja de horno con papel de aluminio y rocíe ligeramente con un spray antiadherente.
- Mezcle las espinacas con el queso en un bol de tamaño mediano. Espolvoree el pollo con sal. Empezando por la parte ancha, cubra cada pechuga de pollo con un cuarto de mezcla de espinacas. Enrolle como si fuera un rollo dulce y sujete con palillos.
- Mezcle la mayonesa y la mostaza en un bol pequeño. Esparcir el pan rallado sobre una lámina de papel encerado. Unte los rollos de pollo con la mezcla de mayonesa, luego pasarlos por el pan rallado para cubrirlos uniformemente.
- Coloque el pollo con la parte del cierre hacia abajo, en una bandeja de horno en la posición 1. Rocíe los rollos uniformemente con la mantequilla derretida. Cocine durante 20-25 minutos, hasta que esté dorado y cocido en el interior.

TAPENADE DE BACALAO ASADO (Besugo Mar mediterráneo)

Porciones: 4

Tiempo de preparación: 15 min **Tiempo total: 38 min**

Ingredientes: **Cantidad:**

Filetes de bacalao	4 (6-oz)
Aceite de oliva	3 Cda.
Sal Kosher	1 cda
Pimienta	
Chalote, picado	1
Dientes de ajo, picado	1
Tomates cherry, partidos por la mitad	2 tazas
Aceitunas Kalamata, troceadas toscamente	1/3 taza
Alcaparras	1 Cda.
Tomillo fresco picado	2 cdta.
Escamas de pimienta roja	1/4 cda.

1. Gire el botón selector en BAKE. Ajuste la temperatura a 400°F (205°C) y precaliente el horno. Forre la bandeja de horno con papel de aluminio.
2. Unte los filetes con 2 cdta. de aceite y espolvoree con 1/2 cdta. de sal y 1/4 cdta. de pimienta. Coloque los filetes en una bandeja de horno en la posición 1 y asar, 12-15 minutos, hasta que el pescado se oscurezca por todos lados.
3. Mientras tanto, caliente el resto del aceite 2 Cda. en una sartén de tamaño mediano a fuego medio-alto. Añada el chalote y el ajo y deje cocinar, 1- 2 minutos, revolviendo de vez en cuando. Añada los tomates, las aceitunas, las alcaparras, el tomillo, las escamas de pimienta y el resto de sal de 1/2 cdta. Deje cocinar aproximadamente 8 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que los tomates estén tiernos. Servir con cuchara sobre el bacalao.

TARTA DE MERMELADA

Porciones: 8

Tiempo de preparación: 15 min Tiempo total: 45 min

Ingredientes:

Mantequilla sin sal, blanda	1 taza (2 barras) azúcar
Huevos grandes	1/2 taza + 2Cda.
Extracto de vainilla	1
Harina común	1 cdta.
Sal	2 1/2 tazas
Mermelada de albaricoque	1 cdta.
Zumo de limón	frasco de 12-oz
Leche	1 Cda.
	3 Cda.

1. Gire el botón selector en BAKE. Ajuste la temperatura a 360°F (180°C) y precaliente el horno.
2. Mezcle en una batidora a velocidad media, la mantequilla y el azúcar en un bol grande hasta que se mezcle. Active la velocidad alta y bata la mezcla hasta que esté suave y esponjosa. Reducir la velocidad al valor medio. Bata los huevos con la vainilla. Añada la harina y la sal hasta que la mezcla adquiere una textura friable. Forme una bola más grande que la otra. Envuelva y reserve en la nevera el disco más pequeño de masa.
3. Cubra con masa más grande la base y los bordes de un molde de 11 pulgadas de espesor, con fondo desmontable. Bata la mermelada junto con el zumo de limón en un bol pequeño. Distribuya la mezcla de mermelada uniformemente sobre la masa.
4. Extienda sobre una superficie ligeramente enharinada, el disco más pequeño de masa en forma redonda de 12 pulgadas. Corte el disco de masa en 10 tiras. Coloque la mitad de

las tiras sobre la tarta, a una distancia de 1 pulgada entre sí, corte el exceso de masa a ras del molde. Coloque el resto de las tiras diagonalmente para formar un enrejado. Pincele las tiras con leche y espolvoree con el resto del azúcar de 2 Cda.

5. Coloque la tarta en el horno en la posición 2 y hornee, aproximadamente 35 minutos, hasta que la parte superior se dore. Deje enfriar la bandeja sobre una rejilla durante al menos 30 minutos. Quite con cuidado el lateral del molde enfriado.

BIZCOCHO DE NARANJA

Porciones: 8

Tiempo de preparación: 15 min Tiempo total: 55 min

Ingredientes:

Harina común	Cantidad: 1 taza
Sal	1/4 cdta.
Yemas de huevo	6
Azúcar	1 taza
Cáscara de naranja	1 Cda
Zumo de naranja	1/4 taza
Extracto de vainilla	1 cdta.
Claras de huevo, a temperatura ambiente	6

1. Seleccione la función BAKE. Ajuste la temperatura a 325°F (162°C) y precaliente el horno.
2. Bata la harina y la sal en un bol pequeño.
3. Mezcle, aproximadamente durante 3 minutos, con una batidora eléctrica a velocidad medio-alta, las yemas de huevo, 3/4 taza de azúcar, la cáscara de naranja, el zumo de naranja y la vainilla hasta que la mezcla esté suave y esponjosa. Añada la mezcla de harina.
4. Bata, en un bol grande con varillas limpias, las claras hasta obtener una mezcla espumosa. Añada el resto de 1/4 de taza de azúcar, dos cucharadas a la vez, hasta montar a punto de nieve. Añada 1/4 de las claras a punto de nieve a la mezcla de yemas para suavizar la textura. Añada el resto de las claras montadas hasta que no queden puntos blancos. Eche la mezcla en un molde, sin untar, de 9 pulgadas, con cierre de resorte y fondo desmontable. Coloque el molde sobre una rejilla en la posición 1 y hornee, durante 35-40 minutos, hasta que la parte superior de la masa brote al tocarse ligeramente y el palillo de dientes que inserte en el centro salga limpio. Durante los últimos 15 minutos del tiempo de cocción, cubra sin apretar con papel de aluminio para que no se queme la parte superior. Voltee el molde en una rejilla y deje enfriar 1 hora. De la vuelta al molde y pase un cuchillo pequeño por los bordes para despegar el pastel. Quite los laterales del molde y deje enfriar por completo, aproximadamente otros 30 minutos.