

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato.

Guarde estas instrucciones.



Nota Bene:

Este símbolo destaca consejos e informaciones importantes para el usuario.

- Antes de utilizar el horno por primera vez quite todo lo que haya en su interior, como cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
- Compruebe que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte.
- El aparato debe colocarse a una distancia de, al menos, 20 cm de la toma eléctrica a la que se conectará.
- Antes de usarlo por primera vez haga funcionar el horno en vacío a la máxima temperatura, en función CONVECTION, durante, al menos, 30 minutos para eliminar el olor a nuevo y el eventual humo debido a la presencia de sustancias protectoras que se aplican a las resistencias antes del transporte. . Ventile la habitación.
- No lo utilice en superficies que pueden dañarse con el calor.
- El horno debe colocarse en un local cerrado, en un ambiente sin corrientes de aire y apartado de las fuentes de calor y de la luz directa del sol.
- Lave con cuidado todos los accesorios antes del uso, a mano o en el lavaplatos, excluyendo el recogedor de migas, que debe lavarse a mano.
- El horno está dotado de un sistema de restablecimiento del temporizador en caso de interrupción de corriente de hasta 5 s.



¡Atención!

El incumplimiento de una advertencia puede ser causa de lesiones o de daños en el aparato.

- Este horno se ha proyectado para cocinar alimentos. No debe utilizarse nunca para otras finalidades y no debe modificarse ni manipularse de ninguna manera.
- Una vez sacado el aparato de su embalaje asegúrese de que la puerta está íntegra y de que funciona correctamente. Dado que es de cristal, la puerta del horno es frágil. Si aparece visiblemente quebrada o rayada hay que sustituirla. Evite golpes o choques violentos en la puerta durante el uso, la limpieza o los desplazamientos del aparato. No vierta líquidos fríos en el cristal cuando el aparato está caliente.
- Ponga el aparato en una superficie horizontal y a una altura de, al menos 85 cm, fuera del alcance de los niños.
- El aparato puede ser utilizado por niños

de edad no inferior a 8 años, por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o de los conocimientos necesarios siempre y cuando estén bajo vigilancia o hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros que el mismo comporta. Vigile a los niños y asegúrese de que no juegan con el aparato. La limpieza y el mantenimiento correspondiente al usuario no puede ser efectuado por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén constantemente vigilados.

- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
 - No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
 - No utilice el aparato si:
 - El cable de alimentación presenta defectos.
 - El aparato se ha caído, presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento. En estos casos, para evitar cualquier riesgo, el aparato debe llevarse al centro de asistencia postventa más próximo.
 - No ponga nunca el aparato cerca de fuentes de calor.
 - No utilice el aparato como fuente de calor. .
 - No meta nunca papel, cartón o plástico en el aparato y no deje nada encima del mismo (utensilios, rejillas, otros objetos).
 - No meta nada en las boquillas de ventilación que están en la parte superior y posterior del aparato. Asegúrese de que no están obstruidas.
 - Este horno se ha concebido para estar empotrado.
 - Una vez abierta la puerta no apoye nunca en ella objetos pesados, bandejas hirviendo o recipientes. No tire del asa hacia abajo.
 - Cada uso profesional no apropiado o no conforme a las instrucciones de uso invalida la responsabilidad y la garantía del fabricante.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No está previsto

el uso en: ambientes destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otras zonas de trabajo, agroturismos, hoteles, moteles y otras estructuras hosteleras, alquiler de habitaciones.

- Cuando no lo use y, en todo caso, antes de limpiarlo desconéctelo siempre.
- El aparato no debe hacerse funcionar mediante un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato debe colocarse y hacerse funcionar con la parte posterior cerca de la pared.
- No use partes metálicas angulosas o afiladas para limpiar la bandeja de horno.
- Antes de limpiar el aparato apáguelo siempre y desenchúfelo.
- Este producto no se ha proyectado para conservar alimentos.

Los accesorios para la cocción no son adecuados para conservar alimentos, en especial si son ácidos. Evite dejar durante mucho tiempo en las superficies de los accesorios para la cocción sustancias ácidas como zumo de limón o vinagre. Si se dejan mucho tiempo en la superficie de los accesorios de cocción las sustancias ácidas como el zumo de limón, la conserva de tomate, el vinagre y similares pueden manchar y dañar el revestimiento.

¡Peligro de quemaduras!

La inobservancia de la advertencia puede causar quemaduras.

- Cuando el aparato está en funcionamiento la temperatura de la puerta y de las superficies exteriores accesibles puede ser muy elevada. Utilice siempre los mandos, las asas y los botones. No toque nunca las partes metálicas o el cristal. En caso de que sea necesario, use guantes de horno.
- Este aparato eléctrico funciona a tempe-

raturas elevadas que pueden provocar quemaduras.

- No deje productos inflamables cerca del horno o debajo de la superficie de trabajo en que está colocado.
- No haga funcionar nunca el aparato debajo de un mueble de pared o de un estante ni cerca de materiales inflamables como cortinas, persianas, etc.
- **Si la comida u otras partes del horno se incendian no intente apagar nunca las llamas con agua. Tenga la puerta cerrada, desenchúfelo y apague las llamas con un trapo húmedo.**

¡Peligro!

El incumplimiento puede causar lesiones debidas a descargas eléctricas con peligro para la vida.

- **Antes de introducir la clavija en la toma de corriente verifique que:**
 - **La tensión de red corresponde al valor indicado en la placa.**
 - **La toma de corriente tenga una capacidad mínima de 16A y esté dotada de hilo de tierra.**
- **La empresa fabricante declina toda responsabilidad en caso de que esta norma importante de prevención de accidentes no se cumpla.**

- No deje colgando el cable de alimentación y evite que toque las partes calientes del horno. No desconecte nunca el aparato tirando del cable de alimentación.
- En caso de que quiera usar un alargador verifique que este está en buen estado, que tiene una clavija con toma de tierra y un cable conductor de sección como mínimo igual a la del cable de alimentación suministrado con el aparato.
- A fin de evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica no sumerja nunca en agua el cable de alimentación, la clavija y el aparato en su conjunto.
- Si el cable de alimentación se estropea, deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con una cualificación similar para evitar cualquier posible riesgo.
- Para proteger la incolumidad personal no intente desmontar el aparato por su cuenta. Contacte siempre el centro de asistencia

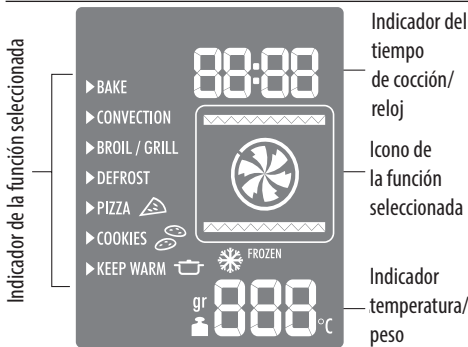


Este producto es conforme al Reglamento (CE) Nº 1935/2004 relativo a los materiales y a los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Resistencia superior
- B Luz interna
- C Puerta de cristal
- D Rejillas
- E Bandeja de horno
- F Display
- G Botón temporizador ⌚
- H Botón encendido START
- I Indicador rojo de funcionamiento
- L Botón de control de la temperatura interna 🌡️
- M Botón de regulación de temperatura/peso 🍷/🍷
- N Botón de encendido/stand-by ⏻
- O Botón selector de funciones FUNCTION
- P Resistencia inferior
- Q Plato de pizza
- R Recogedor de migas
- S Resistencia ventilación (non visible)

DISPLAY



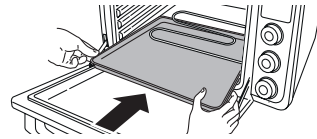
DATOS TÉCNICOS

Tensión: 220-240 V ~ 50/60Hz
Potencia absorbida: 2000 W
Dimensiones LxHxP: 490x445x300
Peso: 11,586 Kg

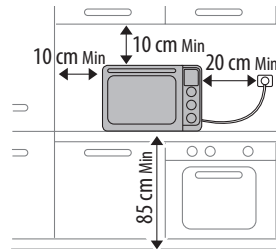
INSTALACIÓN Y PRIMER USO

- Antes de utilizar el horno por primera vez quite todo lo que haya en su interior, como cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
- Compruebe que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte.
- Apoye el aparato en una superficie plana y sólida. Quite cualquier objeto que esté encima del aparato. No lo use sobre superficies que se pueden dañar con el calor.
- Lave con cuidado todos los accesorios antes del uso, a

mano o en el lavaplatos, excluyendo el recogedor de migas, que debe lavarse a mano. El recogedor de migas debe introducirse en el interior del horno, al fondo de la cavidad, bajo la resistencia inferior.



- El aparato debe colocarse a una distancia de, al menos, 20 cm de la toma eléctrica a la que se conectará. Antes de poner en funcionamiento el aparato sepárelo 10 cm de la pared y de cualquier objeto que esté en la misma superficie de trabajo.



- Antes del primer uso haga funcionar el horno en vacío, en función CONVECTION (cocción ventilada), a la máxima temperatura durante, al menos, 30 minutos, para eliminar el olor a nuevo y el eventual humo debido a la presencia de sustancias protectoras, que se aplican a las resistencias antes del transporte. Ventile la habitación.

AJUSTE RELOJ

Cuando el aparato se conecta por primera vez a la toma de corriente o después de una interrupción de la alimentación emite una señal acústica y en el display aparecen cuatro líneas ("--:--"). Al cabo de 5 segundos el display se apaga, dado que no está configurada la hora del día y el aparato va en modo stand-by. Para ajustar el reloj proceda de la siguiente manera: Pulse el botón de encendido START (H) durante al menos 3 segundos (fig. 2).

La hora empezará a parpadear (00:00).

Ajuste la hora girando el botón ⌚ temporizador (G) (13:00).

Pulse el botón encendido START (H).

Los minutos empezarán a parpadear (13:00).

Ajuste los minutos girando el botón ⌚ temporizador (G) (13:25).

Pulse el botón encendido START (H).

Se visualiza la hora configurada (13:25).

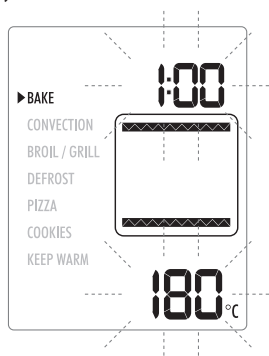
Si desea modificar la hora después repita el procedimiento arriba descrito. El aparato debe estar en modo stand-by para poder modificar la hora.



FUNCIÓN BAKE (COCCIÓN TRADICIONAL)

Esta función es ideal para cocinar lasañas, canelones y tartas en general.

- Pulse el botón de encendido/stand-by (N).
El horno se enciende.
Si no se gira ni se pulsa ningún botón cuando el horno está encendido al cabo de 2 minutos este se pondrá en modo stand-by.
- La función seleccionada automáticamente que aparece en el display es BAKE (cocción tradicional).

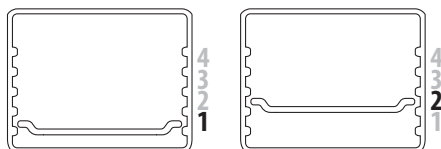


Los valores modificables, tiempo de cocción y temperatura, parpadean. Si estos valores no se configuran el display visualiza 1:00 h y 180°C.

- Gire el botón de regulación de temperatura/peso (M) para regular la temperatura (de un mínimo de 80°C hasta un máximo de 220°C).
- Gire el botón temporizador (G) para configurar el tiempo de cocción (de un mínimo de 0:01 minutos hasta un máximo de 2:00 horas).
- Pulse el botón encendido/START (H) para iniciar la fase de precalentamiento.

El indicador rojo de funcionamiento (I), que se encuentra cerca del botón de encendido START (H), se enciende y en el display aparece el mensaje "PRE - HEAT".

- Cuando el horno alcanza la temperatura configurada emite una señal acústica .
El tiempo de cocción previamente configurado empieza a disminuir.
- Abra la puerta del horno e introduzca los alimentos que deben cocerse en la rejilla (D) o en la bandeja de horno (E) en posición 1 o 2.



- Cierre la puerta.
- Cuando vence el tiempo de cocción en el display aparece el mensaje "END" y se emite una señal acústica.
- Para reajustar el horno durante el funcionamiento o al final de la cocción, cuando en el display aparece el mensaje "END", pulse el botón encendido/stand-by (N) durante 2 segundos.
- Abra la puerta del horno y saque la comida usando unos guantes de horno.

Cuando la función BAKE (cocción tradicional) está activa es posible pasar a la función CONVECTION (cocción ventilada) o BROIL/GRILL, sin interrumpir la función. Para ello gire el botón selector de funciones FUNCTION (O) para seleccionar la nueva función deseada. El tiempo de cocción y la temperatura seguirán siendo los que se han configurado previamente. En la función BROIL/GRILL la temperatura se configurará automáticamente.

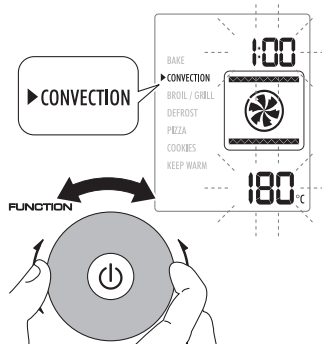
ALIMENTOS	PESO	POSICIÓN REJILLAS/BANDEJA DE HORNO	TEMPERATURA	TIEMPO (minutos)
canelones	1000 g	rejilla en pos. 1	180 °C	35-40
pescado	1000 g	bandeja de horno en pos. 2	200 °C	30-35
tomates gratinados	1000 g	bandeja de horno en pos. 2	200 °C	25-30
bizcocho	700 g	rejilla en pos. 1	170 °C	25-30
rosca	750 g	rejilla en pos. 1	180 °C	30-35
tarta de mermelada	1000 g	bandeja de horno en pos. 2	180 °C	30-35
plum cake	900 g	rejilla en pos. 1	150 °C	85-90
muffin	12 pzs	bandeja de horno en pos. 2	170 °C	20-25



FUNCIÓN CONVECTION (COCCIÓN VENTILADA)

Esta función es ideal para cocinar tortas saladas, pollos y patatas dulces con hojaldre...

- Pulse en botón de encendido /stand-by (N).
El horno se enciende.
Si no se gira ni se pulsa ningún botón cuando el horno está encendido al cabo de 2 minutos este se pondrá en modo stand-by.
- La función seleccionada automáticamente que aparece en el display es BAKE (cocción tradicional).
- Gire el botón selector de funciones FUNCTION (O) para seleccionar el modo CONVECTION.
Los valores modificables, temperatura y tiempo de cocción, parpadean. Si estos valores no se configuran el display visualiza 1:00 h y 180°C.

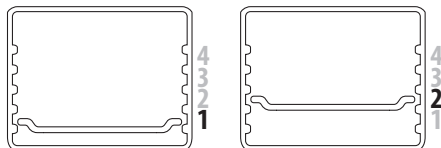


- Gire el botón de regulación de temperatura/peso (M) para regular la temperatura (de un mínimo de 80°C hasta un máximo de 220°C).
- Gire el botón temporizador (G) para configurar el tiempo de cocción (de un mínimo de 0:01 minutos hasta un máximo de 2:00 horas).

- Pulse el botón de encendido START (H) para iniciar la fase de precalentamiento.

El indicador rojo de funcionamiento (I), que se encuentra cerca del botón de encendido START (H), se enciende y en el display aparece el mensaje "PRE - HEAT".

- Cuando el horno alcanza la temperatura configurada emite una señal acústica. El tiempo de cocción previamente configurado empieza a disminuir.
- Abra la puerta del horno e introduzca los alimentos que deben cocerse en la rejilla (D) o en la bandeja de horno(E) en posición 1 o 2.



- Cierre la puerta.
- Cuando vence el tiempo de cocción en el display aparece el mensaje "END" y se emite una señal acústica.
- Para reajustar el horno, durante el funcionamiento o al finalizar la cocción, cuando en el display aparece el mensaje "END", pulse el botón encendido/stand-by (N) durante 2 segundos.
- Abra la puerta del horno y saque la comida usando unos guantes de horno.

Cuando la función CONVECTION (cocción ventilada) está activa es posible pasar a la función BAKE (cocción tradicional) o BROIL/GRILL sin interrumpir la cocción. Para ello gire el botón selector de funciones FUNCTION (O) para seleccionar la nueva función deseada. El tiempo de cocción y la temperatura seguirán siendo los que se han configurado previamente. En la función BROIL/GRILL la temperatura se configurará de forma automática.

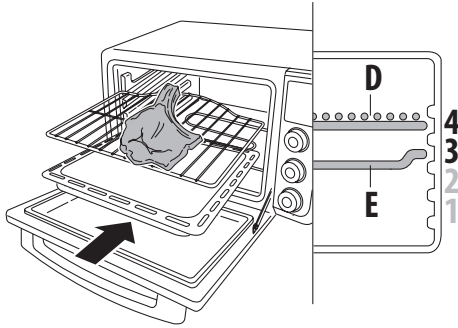
ALIMENTOS	PESO	POSICIÓN REJILLAS/BANDEJA DE HORNO	TEMPERATURA	TIEMPO (minutos)
pan	500 g	bandeja de horno en pos. 2	170 °C	35-40
torta salada	700 g	rejilla en pos. 1	180 °C	30-35
pollo entero	2500 g	bandeja de horno en pos. 1	180 °C	90-100
pollo troceado	1500 g	bandeja de horno en pos. 1	180 °C	40-45
pinchos	1000 g	bandeja de horno en pos. 2	170 °C	55-60
asado	1000 g	bandeja de horno en pos. 1	180 °C	75-80
patatas congeladas	1000 g	bandeja de horno en pos. 2	190 °C	55-60
patatas frescas	1000 g	bandeja de horno en pos. 2	190 °C	50-55
bollos congelados	6 pzs	bandeja de horno en pos. 2	160 °C	25-30



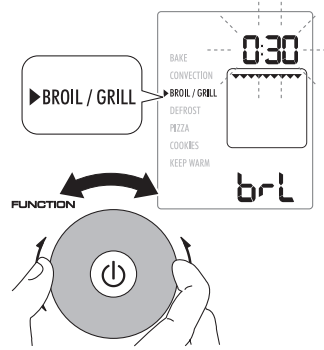
FUNCIÓN BROIL/GRILL (COCCIÓN A LA PARRILLA)

Esta función es ideal para cocinar chuletas, salchichas y costillas o para gratinar alimentos.

- Esta función no requiere precalentamiento.
- Ponga los alimentos encima de la rejilla (D) e introduzca esta en el horno con la bandeja de horno (E). La bandeja de horno (E) y la rejilla (D) deben estar colocadas como aparece en la imagen (posiciones 3 y 4).



- Cierre la puerta.
- Pulse el botón de encendido/stand-by (N). El horno se enciende. Si no se gira ni se pulsa ningún botón cuando el horno está encendido al cabo de 2 minutos este se pondrá en modo stand-by.
- La función seleccionada automáticamente que aparece en el display es BAKE (cocción tradicional).
- Gire el botón selector de funciones FUNCTION (O) para seleccionar el modo BROIL/GRILL; en el display aparece el mensaje "BRL" y el valor modificable relativo al tiempo de cocción parpadea. Si este valor no se configura en el display aparece 0:30 minutos.



- En esta función la temperatura se configura automáticamente.
- Gire el botón temporizador (G) para configurar el tiempo de cocción (de un mínimo de 0:01 minutos a un máximo de 2:00 horas).
- Pulse el botón encendido START (H) para iniciar la cocción. El indicador rojo de funcionamiento (I), que está cerca del botón de encendido START (H), se enciende.
- Gire la comida a media cocción más o menos.
- Cuando vence el tiempo de cocción en el display aparece el mensaje "END" y se emite una señal acústica.
- Para reajustar el horno durante el funcionamiento o al finalizar la cocción, cuando en el display aparece el mensaje "END", pulse el botón encendido/stand-by (N) durante 2 segundos.
- Abra la puerta del horno y saque la comida usando unos guantes de horno.

Cuando la función BROIL/GRILL está activa es posible pasar a la función BAKE (cocción tradicional) o CONVECTION (cocción ventilada) sin interrumpir la cocción.

Para ello basta girar el botón selector de funciones FUNCTION (O) para seleccionar la nueva función deseada.

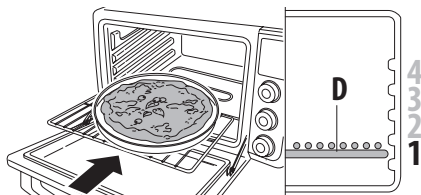
El tiempo de cocción seguirá siendo el previamente configurado, la temperatura se configurará de forma automática (180 °C).

ALIMENTOS	PESO	POSICIÓN REJILLAS/BANDEJA DE HORNO	TEMPERATURA	TIEMPO (minutos)
chuleta	3 pzs	rejilla en pos. 4 bandeja de horno en pos. 3	auto	25-30
salchichas	400 g	rejilla en pos. 4 bandeja de horno en pos. 3	auto	20-25
chuletas de cordero	4 pzs	rejilla en pos. 4 bandeja de horno en pos. 3	auto	15-20

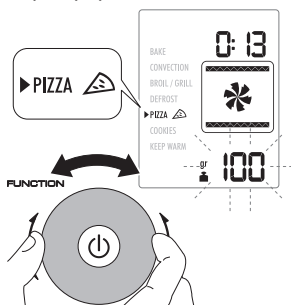
FUNCIÓN PIZZA

Esta función es ideal para cocinar pizzas frescas o congeladas.

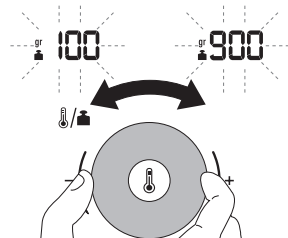
- Es una función automática que incorpora programas previamente configurados.
- En la función PIZZA el tiempo de cocción y la temperatura se configuran de forma automática. EN CUALQUIER CASO es posible añadir al final de la cocción algunos minutos si es necesario.
- Ponga la pizza en el plato pizza (Q), apoye todo en la rejilla (D) e introduzca esta en el horno en posición 1.



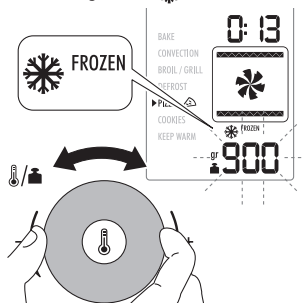
- Cierre la puerta.
- Pulse el botón de encendido/stand-by (N). El horno se enciende. Si no se gira ni se pulsa ningún botón cuando el horno está encendido al cabo de 2 minutos este se pondrá en modo stand-by. La función seleccionada de forma automática que aparece en el display es BAKE (cocción tradicional).
- Gire el botón selector de funciones FUNCTION (O) para seleccionar el modo PIZZA. El valor modificable relativo al peso de la pizza parpadea.



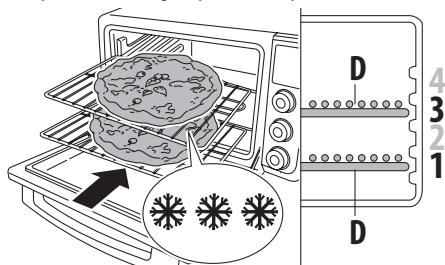
- Gire el botón de regulación de la temperatura/peso (M) para configurar el peso de la pizza (de un mínimo de 100 g fino a un máximo de 900 g)



y para seleccionar también el tipo de pizza que quiere cocer: 'fresca' o 'congelada' (FROZEN).



- Pulse el botón de encendido START (H) para iniciar la cocción. El indicador rojo de funcionamiento (I) que se encuentra junto al botón de encendido START (H), se enciende.
- Durante la cocción de la pizza 'fresca' una señal acústica avisa de que es posible abrir la puerta del horno para añadir la mozzarella a la pizza. Esto, en cambio, no sucede durante la cocción de la pizza 'congelada' (FROZEN).
- Cierre la puerta y espere a que finalice la fase de cocción.
- Es posible cocer dos pizzas 'congeladas' (FROZEN) a la vez poniéndolas directamente en las dos rejillas (D) como aparece en la imagen (posiciones 1 y 3).



A media cocción invierta la posición de las dos rejillas.

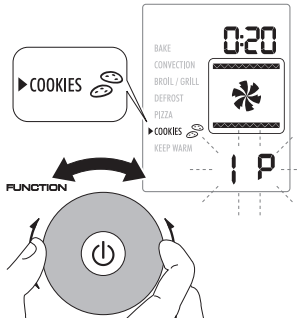
- Al vencer el tiempo de cocción el display parpadea el mensaje "00:00" y se emite una señal acústica. Es posible añadir un tiempo máximo de 10 minutos si es necesario. Si al cabo de 5 minutos no se ha configurado ningún tiempo el horno se detendrá de forma automática. Si se configura un tiempo añadido una vez terminado este aparecerá el mensaje "END".
- Para reajustar el horno durante el funcionamiento o al final de la cocción pulse el botón encendido/stand-by (N) durante 2 segundos.
- Abra la puerta del horno y saque la pizza o las dos pizzas usando guantes de horno.



FUNCIÓN COOKIES (GALLETAS)

Esta función es ideal para cocer unas galletas deliciosas.

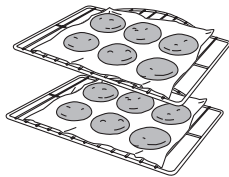
- Es una función automática que incorpora programas previamente ajustados.
- En esta función el tiempo de cocción y la temperatura se configuran de forma automática.
En cualquier caso es posible modificar el tiempo de cocción girando el botón temporizador ⌚ (G).
- Pulse el botón encendido/stand-by ⏻ (N). El horno se enciende. Si no se gira ni se pulsa ningún botón cuando el horno está encendido al cabo de 2 minutos este se pondrá en modo stand-by.
La función seleccionada automáticamente que aparece en el display es BAKE (cocción tradicional).
- Gire el botón selector de funciones FUNCTION (O) para seleccionar el modo COOKIES; en el display aparece el mensaje "1P", que parpadea.



- Gire el botón de regulación de la temperatura/peso ⚖️ (M) para seleccionar la cantidad de galletas que quiere cocinar: "1P" para cocer las galletas colocadas en un solo nivel o "2P" para cocer en cambio en dos niveles a la vez.

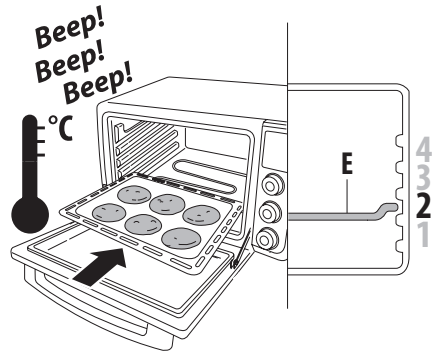
1 P

2 P

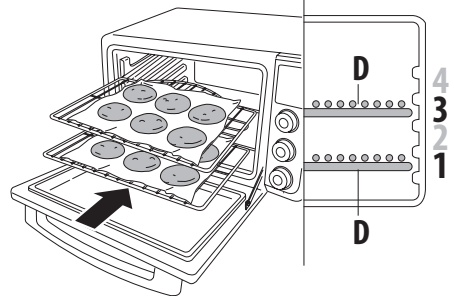


- Pulse el botón de encendido START (H) para iniciar la fase de precalentamiento.
El indicador rojo de funcionamiento (I), que se encuentra cerca del botón de encendido START (H), se enciende y en el display aparece el mensaje "PRE - HEAT".
- Cuando el horno alcanza la temperatura configurada emite una señal acústica. El tiempo de cocción configurado y el indicador rojo (I) parpadean.

- Abra la puerta del horno, ponga las galletas en la bandeja (E) (para cocerlas en un solo nivel) e introduzca todo en el horno en posición 2.



- Es posible cocinar las galletas en dos niveles a la vez poniéndolas directamente en dos rejillas (D) con papel de horno e introduciéndolas en el horno en las posiciones 1 y 3. A media cocción casi el indicador rojo de funcionamiento (I) parpadea y una señal acústica avisa de que es necesario invertir la posición de las dos rejillas.

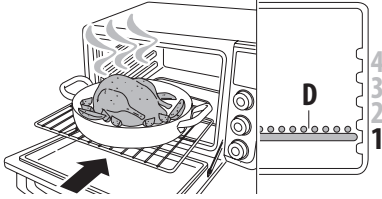


- Cierre la puerta.
- Pulse el botón de encendido START (H) para proseguir la cocción.
- Al vencer el tiempo de cocción en el display aparece el mensaje "00:00" y se emite una señal acústica.
Es posible añadir un tiempo máximo de 10 minutos si es necesario. Si al cabo de 5 minutos no se ha configurado ningún tiempo el horno se detendrá de forma automática. Si se configura un tiempo añadido una vez terminado este aparecerá el mensaje "END".
- Para reajustar el horno durante el funcionamiento o al finalizar la cocción pulse el botón de encendido/stand-by ⏻ (N) durante 2 segundos.
- Abra la puerta del horno y saque la bandeja (E) o las dos rejillas (D) utilizando guantes de horno.

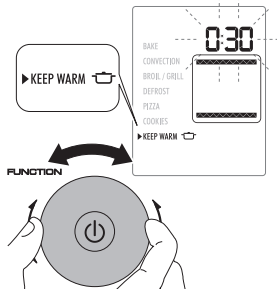


KEEP WARM (MANTENIMIENTO EN CALIENTE)

- Ponga la comida previamente cocida en la rejilla (D) o en la bandeja (E) y métala en el horno en posición 1.



- Cierre la puerta.
- Pulse el botón de encendido/stand-by (N). El horno se enciende. Si no se gira ni se pulsa ningún botón cuando el horno está encendido al cabo de 2 minutos este se pondrá en modo stand-by. La función seleccionada automáticamente que aparece en el display es BAKE (cocción tradicional).
- Gire el botón selector de funciones FUNCTION (O) para seleccionar el modo KEEP WARM. El valor modificable relativo al tiempo de mantenimiento en caliente parpadea.



- Gire el botón temporizador (G) para programar el tiempo de mantenimiento en caliente (de un mínimo de 0:01 minutos hasta un máximo de 6:00 horas). En esta función la temperatura se configura automáticamente.
- Pulse el botón de encendido START (H) para iniciar el mantenimiento en caliente de la comida. El indicador rojo de funcionamiento (I) que se encuentra cerca del botón de encendido START (H), se enciende.
- Al vencer el tiempo de mantenimiento en caliente en el display aparece el mensaje "END" y se emite una señal acústica.
- Para ajustar el horno durante el funcionamiento o al finalizar el tiempo de mantenimiento en caliente, cuando en el display aparece el mensaje "END", pulse el botón de encendido/stand-by (N) durante 2 segundos.
- Abra la puerta del horno y saque la comida usando unos guantes de horno.

Slow cooker

La función KEEP WARM, gracias a su baja temperatura precisa, se puede usar también como 'slow cooker' (cocción prolongada a baja temperatura). En esta función el tiempo de cocción se puede configurar hasta 6 horas.

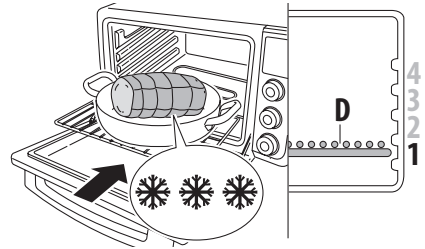


FUNCIÓN DEFROST (DESCONGELACIÓN)

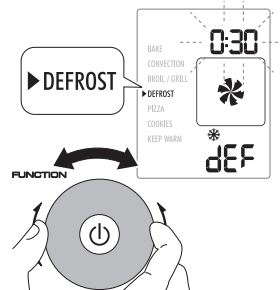
Esta función es ideal para facilitar la descongelación de los alimentos.

Antes de utilizar esta función asegúrese de que el horno está completamente frío.

- Ponga el alimento que debe descongelar en la rejilla (D) o en la bandeja (E) e introdúzcala en el horno en posición 1.



- Cierre la puerta.
- Pulse el botón encendido/stand-by (N). El horno se enciende. Si no se gira ni se pulsa ningún botón cuando el horno está encendido al cabo de 2 minutos este se pondrá en modo stand-by. La función seleccionada automáticamente que aparece en el display es BAKE (cocción tradicional).
- Gire el botón selector de funciones FUNCTION (O) para seleccionar el modo DEFROST; en el display aparece el mensaje "❄ DEF" y el valor modificable relativo al tiempo de cocción parpadea. Si este valor no se configura el display visualiza 0:30.



- Gire el botón temporizador (G) para configurar el tiempo de descongelación (de un mínimo de 0:01 minutos a un máximo de 2:00 horas).
- Pulse el botón de encendido START (H) para iniciar el ciclo

de descongelación.

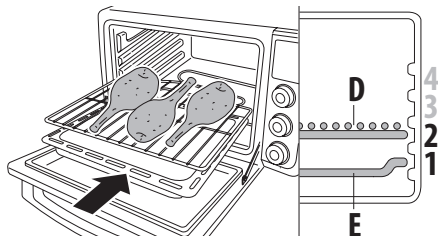
El indicador rojo de funcionamiento (I) que se encuentra cerca del botón de encendido START (H), se enciende.

- Al vencer el tiempo de descongelación en el display aparece el mensaje "END" y se emite una señal acústica.
- Para reajustar el horno durante el funcionamiento o al finalizar la descongelación cuando en el display aparece el mensaje "END", pulse el botón de encendido/stand-by (N) durante 2 segundos.
- Abra la puerta del horno y saque la comida.

CONSEJOS PARA UNA COCINA SANA

Cuando se cocina un alimento con un alto contenido de grasa en las funciones BAKE y CONVECTION se aconseja poner el alimento directamente encima de la rejilla introducida en la posición 2 y la bandeja en la posición 1.

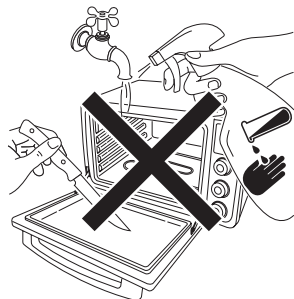
De esta forma el exceso de grasa se depositará en la bandeja.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

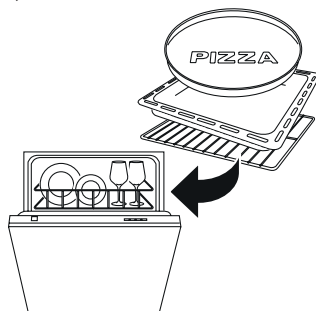
La limpieza frecuente evita la formación de humos y de malos olores durante la cocción. No deje que se acumule la grasa en el interior del aparato.

- Antes de cualquier operación de mantenimiento o de limpieza desenchufe el horno y déjelo enfriar.
- Limpie la puerta, las paredes internas y las superficies externas del horno con una solución de agua con detergente neutro y seque bien.
- No use detergentes abrasivos, ácidos o agresivos, líquidos inflamables, estropajos o herramientas de metal puntiagudas para la limpieza. No sumerja nunca el aparato en el agua, no lo lave bajo un chorro de agua.

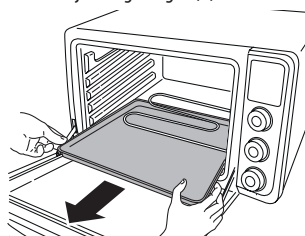


Preste atención para que no entre agua o jabón líquido por las ranuras situadas encima del horno.

- Los accesorios se pueden lavar a mano o en el lavaplatos exceptuando el recogedor de migas, que debe lavarse a mano y secarse bien.

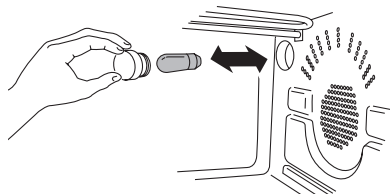


- Saque la bandeja recoge migas (R) del fondo del horno.



Lávala a mano. Si la suciedad es difícil de eliminar enjuague la bandeja con agua jabonosa y si es necesario límpiela delicadamente con un estropajo sin rallarla.

- Cuando el horno está en funcionamiento la luz interna (B) del horno siempre está encendida. Para sustituir la lámpara proceda de la siguiente manera: saque la clavija de corriente, desenrosque la tapadera de cristal y cambie la lámpara por una nueva del mismo tipo (resistente a las altas temperaturas) y a continuación vuelva a enroscar la tapadera de cristal. (tipo de lámpara: E14, 15W, 300 °C).








ELIMINACIÓN



El aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos sino que debe ser entregado a un centro de recogida selectiva y reciclaje autorizado.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

MENSAJE DE ERROR EN EL DISPLAY	DESCRIPCIÓN	POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN
E0:11 Err	La sonda de temperatura funciona incorrectamente.	El control electrónico ha detectado que la sonda de temperatura funciona incorrectamente.	Anote el número de error. Reajuste el control pulsando el botón de encendido/stand-by  (N) durante 2 segundos y quite la clavija de la toma de corriente. La sonda de temperatura podría estar dañada. Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado De Longhi y comunique el número de error.
E0:12 Err	La sonda de temperatura funciona incorrectamente.	El control electrónico ha detectado que la sonda de temperatura funciona incorrectamente.	Anote el número de error. Reajuste el control pulsando el botón de encendido/stand-by  (N) durante 2 segundos y quite la clavija de la toma de corriente. La sonda de temperatura podría estar dañada. Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado De Longhi y comunique el número de error.
E0:21 Err	No se ha alcanzado la temperatura configurada: El horno no ha conseguido alcanzar la temperatura configurada en un tiempo razonable.	El control electrónico ha detectado un tiempo excesivo de funcionamiento para alcanzar la temperatura configurada en el interior del horno.	Anote el número de error. Reajuste el control pulsando el botón de encendido/stand-by  (N) durante 2 segundos y quite la clavija de la toma de corriente. Para empezar compruebe si la puerta del horno estaba bien cerrada durante el funcionamiento. Si la puerta está abierta durante el funcionamiento el horno no logra alcanzar la temperatura configurada. Si, en cambio, la puerta estaba correctamente cerrada, las resistencias podrían estar dañadas. Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado De Longhi y comunique el número de error.
E0:22 Err	Exceso de temperatura: El horno ha alcanzado una temperatura demasiado elevada.	El control electrónico ha detectado una temperatura excesivamente elevada en el interior del horno.	Anote el número de error. Reajuste el control pulsando el botón de encendido/stand-by  (N) durante 2 segundos y quite la clavija de la toma de corriente. El control electrónico del horno podría estar dañado. Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado De Longhi y comunique el número de error.
E0:27 Err	Calentamiento no previsto: La sonda de temperaturas ha detectado un aumento de temperatura pese a que las resistencias estaban apagadas.	El control electrónico ha detectado un calentamiento intenso en la cavidad del horno cuando las resistencias estaban apagadas.	Anote el número de error. Reajuste el control pulsando el botón de encendido/stand-by  (N) durante 2 segundos y quite la clavija de la toma de corriente. Este error se puede verificar cuando se ha activado la función DEFROST mientras el horno aún estaba caliente de un uso precedente. Asegúrese de que el horno esté bien frío antes de iniciar la función DEFROST. Si no se ha usado la función DEFROST el control electrónico podría estar dañado. Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado De Longhi y comunique el número de error.

POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN
El horno no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique que la clavija está bien introducida en la toma de corriente. - Introduzca la clavija en otra toma. - Verifique que el interruptor del circuito eléctrico funciona correctamente. <p>Si estas soluciones no resuelven el problema es probable que el horno haya funcionado incorrectamente.</p> <p>Diríjase al centro de asistencia autorizado De Longhi.</p>
La luz del display se ha acabado.	<p>El control electrónico del horno se ha puesto en stand-by después de un periodo sin utilizar si la hora del día no se había configurado.</p> <p>Cuando la hora del día está configurada la luz del display está siempre encendida.</p>
La hora del día ha desaparecido.	<p>Si la hora del día anterior ha desaparecido se ha producido una interrupción de la energía eléctrica superior a 5 segundos. El control electrónico se ha reajustado.</p> <p>Configure de nuevo la hora del día.</p>
La lámpara del horno permanece apagada cuando el horno está encendido.	<ul style="list-style-type: none"> - La bombilla del horno está rota. Cámbiela. - La bombilla del horno no está correctamente enroscada en su soporte. Verifique que la bombilla está correctamente enroscada. <p>Si estas soluciones no han resuelto el problema es probable que el control electrónico del botón de la lámpara haya funcionado incorrectamente.</p> <p>Diríjase al centro de asistencia autorizado De Longhi.</p>
La pizza no se cuece de manera uniforme.	<p>Algunas pizzas muy grandes, con masas e ingredientes especiales, pueden presentar problemas de uniformidad en la cocción.</p> <p>Le sugerimos que gire la pizza durante la cocción para obtener un buen resultado final.</p>
Sale vapor por las aperturas del horno.	<p>Es normal. El horno está dotado de unos orificios de ventilación para expeler el exceso de humedad que crean ciertos alimentos especialmente húmedos.</p>
Hay gotas de agua en la superficie del cristal interno de la puerta.	<p>Es normal. La condensación generada por alimentos especialmente húmedos resbala por la superficie del cristal interior y se recoge en una guía especial situada en la zona inferior de la puerta interna.</p>

RECETAS

PIZZA FRESCA

Ingredientes:	Cantidad:
agua	200g
levadura de cerveza fresca	7 g
harina blanca W330 (o harina tipo 0 manitoba)	210 g
semola de grano duro	50 g
aceite extravirgen de oliva	15 g
sal de cocina	6 g
mozzarella	100 g
tomate	
sal	a gusto
orégano	a gusto

1. Prepare la masa de la pizza; disuelva en el cuenco de la mezcladora la levadura en el agua, vierta las harinas y amase unos 7-8 minutos separando de vez en cuando la pizza del gancho con la ayuda de una espátula.
2. Añada la sal poco a poco y por último el aceite. Cuando el aceite se ha absorbido por completo unte una tabla, ponga encima la masa y forme con ella una bola.
3. Métaala en un cuenco ligeramente untado, cubra con una película de plástico o con un trapo limpio y déjela fermentar en un lugar tibio y apartado de las corrientes de aire.
4. Espere a que la masa haya, al menos, duplicado su volumen (casi una hora y media) y extiéndala. Pase la masa a la tabla ligeramente enharinada y extiéndala con las manos; unte bien con aceite el plato de pizza suministrado, extienda encima la masa y condimente con el puré de tomate, una pizca de sal y el orégano.
5. Meta el plato de pizza en el horno encima de la rejilla, en la guía 1. Seleccione la función PIZZA, configure el peso de 800 g y pulse el botón de encendido START (H).
6. Seis minutos antes de terminar el horno emitirá una señal acústica; añada la mozzarella a cubos y prosiga la cocción.
7. Sirva al terminar.

LASAÑAS A LA BOLOÑESE

Ingredientes:	Cantidad:
lasaña frescas	10 hojas
besamel	1 l
ragú	500 g
queso tipo parmesano	100 g

1. Prepare para empezar el ragú y la besamel.
2. Componga las lasañas: coja una bandeja de horno rectan-

gular de 30 x 20 cm. Distribuya un hilo de besamel en la bandeja de forma uniforme en toda la superficie, después ponga las lasañas y eche de nuevo una capa fina de besamel.

3. Distribuya ahora el ragú y el queso rallado procurando cubrir toda la superficie de la bandeja. A continuación haga otra capa de lasañas hasta acabar con los ingredientes; termine con una capa de ragú y pulverice con una buena cantidad de queso rallado.
4. Seleccione la función BAKE, configure la temperatura a 180°C y el tiempo a 40 minutos; pulse el botón de encendido START (H). El horno inicia la fase de precalentamiento; una vez alcanzada la temperatura en el display aparecerá el tiempo de cocción. Introduzca la bandeja en la guía 1 y cueza el tiempo configurado.
5. Al finalizar sáquela del horno, déjela enfriar un poco antes de llevarla a la mesa.

ROLLITOS DE POLLO RELLENOS DE QUESO Y ESPINACAS

Ingredientes:	Cantidad:
pechuga de pollo	4
queso en lonchas	2
espinacas precocinadas	200 g
aceite extravirgen de oliva	a gusto
sal y pimienta	a gusto
hojas de salvia	a gusto
romero	a gusto

1. Extienda las pechugas de pollo y golpéelas ligeramente con el ablandador de carne; salpimentee y espolvoree con un picadillo de romero y salvia. Ponga encima de cada una de ellas las espinacas y el queso cortado a tiritas.
2. Enrolle las rodajas de pollo y ciérrelas con un palillo de dientes o con hilo de cocina.
3. Ponga los rollitos en la bandeja de horno cubierta con papel de horno.
4. Seleccione la función CONVECTION, configure la temperatura a 180°C y el tiempo de cocción a 30 minutos. Pulse el botón de encendido START (H). El horno inicia la fase de precalentamiento.
5. Una vez alcanzada la temperatura en el display aparecerá el tiempo de cocción. Introduzca la bandeja de horno en la guía 2 y cueza por el tiempo configurado.
6. Sirva a rodajas.

PIERNA ASADA CON PATATAS CON SÉSAMO Y CREMA DE CEBOLLA CON JENGIBRE

Ingredientes:	Cantidad:
pierna de cerdo (nº2 enteras, cortadas por la mitad a lo largo)	1.4 kg
patata roja bio	500 g
mezcla de apio, zanahoria y cebolla	a gusto
ajo	2 dientes
mostaza de Dijon	1 cucharada
clavo	nº 6
salvia, romero	a gusto
aceite extravirgen de oliva	3 g
cebolla	150 g
jengibre fresco	30 g
sal y pimienta	a gusto

1. Marine con un día de antelación (aconsejable) las piernas con la mostaza, 2 cucharadas de aceite, el clavo pulverizado, el ajo, las hierbas aromáticas, un vaso de vino blanco seco, sal y pimienta.
2. Corte en cubos la mezcla de zanahorias, apio y cebolla, añádale a la carne y ponga todo en la bandeja de horno.
3. Introduzca la bandeja de horno en la guía 1, cierre la puerta y configure el horno en la función KEEP WARM durante 4 horas.
4. Entretanto lave las patatas con bicarbonato, córtelas en los tradicionales cubos de horno de 3x3 cm.
5. Escalde las patatas sin cocerlas del todo, sáquelas y aliñelas con sal, pimienta, aceite y semillas de sésamo.
6. Trocee la cebolla y cuézala en 500 g de agua hasta que quede cremosa, a continuación añada el jengibre rallado, espolvoree con harina de arroz y triture todo. Ajuste de sal. La salsa deberá tener una consistencia cremosa, en caso de que no sea así redúzcala en el fuego.
7. Saque las piernas del horno, póngalas aparte y conserve las verduras y los jugos de cocción. Ponga las patatas en la bandeja de horno.
8. Triture y emulsione con un poco de aceite extravirgen el fondo de cocción que ha apartado previamente.
9. Seleccione la función CONVECTION, configure la temperatura a 220°C y el tiempo de cocción a 30 minutos. Pulse el botón de encendido START (H). El horno inicia la fase de precalentamiento.
10. Una vez alcanzada la temperatura en el display aparecerá el tiempo de cocción. Introduzca la bandeja de horno en la guía 2 y cueza por el tiempo configurado.
11. Cuando las piernas estén doradas sáquelas del horno y sirvalas con las dos salsas preparadas.

DORADAS A LA MEDITERRÁNEA

Ingredientes:	Cantidad:
doradas	2
tomatitos cherry	200 g
aceitunas "taggiasche"	100 g
diente de ajo	1
tomillo	a gusto
sal	a gusto
pimienta	a gusto
aceite de oliva	a gusto

1. Para empezar quite las escamas a las doradas; límpielas y sáqueles las vísceras. Salpimente el interior de la barriga, añada un diente de ajo y dos ramitas de tomillo.
2. Eche el aceite en la bandeja y ponga en ella las dos doradas.
3. Corte los tomatitos por la mitad y échelos en la bandeja con las aceitunas; sale todo.
4. Seleccione la función BAKE, configure la temperatura a 200°C y el tiempo de cocción a 35 minutos. Pulse el botón de encendido START (H). El horno inicia la fase de precalentamiento.
5. Una vez alcanzada la temperatura en el display aparecerá el tiempo de cocción. Introduzca la bandeja de horno en la guía 2 y cueza por el tiempo configurado.
6. Sirva.

TARTA DE MERMELEADA

Ingredientes:	Cantidad:
harina	250 g
azúcar	110 g
mantequilla	125 g
huevos	(1 entero y 1 yema)
sal	(una pizca)
mermelada	200 g

1. En un robot de cocina amase todos los ingredientes (salvo la mermelada); aparte casi 1/3 de la masa, que servirá para decorar.
2. Extienda el resto de la masa con un rodillo y forre con ella un molde con gancho previamente untado con mantequilla y harina.
3. Añada la mermelada y decore haciendo unas tiras cruzadas con el resto de la masa.
4. Seleccione la función BAKE, configure la temperatura a 180°C y el tiempo de cocción a 35 minutos. Pulse el botón de encendido START (H). El horno inicia la fase de precalentamiento.
5. Una vez alcanzada la temperatura en el display aparecerá el tiempo de cocción. Ponga el molde para tartas encima de la rejilla, que estará en la guía 1) y cueza durante el tiempo configurado.

BIZCOCHO

Ingredientes:	Cantidad:
huevos	6
azúcar	190 g
harina 00	150 g
fécula de patata	75 g
vainilla	2 g

1. Bata los huevos con el azúcar en un cuenco hasta obtener una masa espumosa e hinchada. A este punto añada la harina, la fécula y la vainilla tamizadas y remueva con una batidora hasta lograr una masa homogénea, procurando no desmontarla.
2. Unte con mantequilla y harina un molde de diámetro de 26 cm y eche la masa en el centro nivelándola bien.
3. Seleccione la función BAKE, configure la temperatura a 170°C y el tiempo de cocción a 30 minutos. Pulse el botón de encendido START (H). El horno inicia la fase de precalentamiento.
4. Una vez alcanzada la temperatura en el display aparecerá el tiempo de cocción. Ponga el molde para tartas encima de la rejilla, que estará en la guía 1) y cueza durante el tiempo configurado.

PLUM CAKE

Ingredientes:	Cantidad:
mantequilla	250 g
azúcar	250 g
huevos	(3 enteros y 2 yemas)
harina	250 g
uva pasa	80 g
ron	1 vasito
sal	(una pizca)

1. Amase bien la mantequilla (que deberá sacar de la nevera al menos 2 horas antes) con el azúcar hasta obtener una masa blanca.
2. Añada los huevos uno a uno y luego, poco a poco, la harina y una pizca de sal. A continuación añada el ron y la uva pasa (que antes habrá dejado a remojo unos 30 minutos en agua tibia). Después de haber escurrido bien la uva pasa hay que enharinarla para que nos e deposite en el fondo del molde durante la cocción.
3. Eche la masa en un molde rectangular previamente untado con mantequilla y harina.
4. Seleccione la función BAKE, configure la temperatura a 150°C y el tiempo de cocción a 90 minutos. Pulse el botón de encendido START (H) El horno inicia la fase de precalen-

tamiento.

5. Una vez alcanzada la temperatura en el display aparecerá el tiempo de cocción. Ponga el molde de plum cake encima de la rejilla, en la guía 1 y cueza durante el tiempo configurado.

CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

Ingredientes:	Cantidad:
avellanas peladas	110 g + 50 g
azúcar moreno integral	50 g
leche de soja	50 ml
harina de farro	25 g
cacao en polvo	5 g
maizena	10 g
chocolate para fundir en escamas	15 g

1. Triture un poco en la batidora las avellanas con el azúcar hasta obtener un desmenuzado muy fino.
2. En un cuenco tamice la harina con la maizena, a continuación añada el picadillo de avellanas y por último el chocolate. Añada la leche de soja y trabaje enérgicamente la masa hasta dejarla lisa y bastante húmeda.
3. Vuelva a dejar en la nevera en un cuenco durante al menos 1 hora de forma que la masa se endurezca y pueda trabajarla luego con las manos.
4. Trabaje la masa como si debiera hacer ñoquis: haga unas tiras y luego unas bolas de masa y a continuación póngalas en dos rejillas cubiertas con papel de horno. Aplaste con un tenedor las bolas y espolvoréelas con las avellanas trituradas. Seleccione la función COOKIES y configure 2P. Pulse el botón de encendido START (H).
5. Una vez alcanzada la temperatura el horno se pondrá en modo stand-by y el tiempo de cocción parpadeará en el display: ponga las rejillas en las guías 1 y 3, configure 20 minutos y pulse el botón de encendido START (H).
6. Casi a media cocción, cuando el horno emita una señal acústica y el tiempo de cocción parpadee en el display, invierta las dos rejillas y pulse el botón de encendido START (H).
7. Sirva las galletas