

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato. Conservar estas instrucciones.

- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica a fin de prevenir cualquier riesgo.
- No sumergir el aparato en el agua.
- Cuando el aparato está en funcionamiento la temperatura de las superficies externas accesibles y de la tapadera puede ser muy elevada. Use siempre la empuñadura, las asas y los botones. Use los guantes si es necesario.
- Este aparato eléctrico funciona a temperaturas elevadas que pueden causar quemaduras.
- El aparato puede ser utilizado por niños de edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la adecuada experiencia y conocimiento, bajo vigilancia o si dichas personas han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros inherentes. Los niños no deben jugar con el aparato. El usuario debe realizar la limpieza y mantenimiento y no debe llevarse a cabo por niños sin vigilancia.
- No precalentar el aparato vacío.
- No utilice el aparato sin comida en el interior; podría dañarse.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. El uso no es previsto en: ambientes destinados a cocinas

para el personal de empresas, oficinas y otros lugares de trabajo, agroturismo, hotel, motel y otras establecimientos de huéspedes o alquiler de camas.

- El aparato no debe ser utilizado por medio de un temporizador externo o con un sistema de control a distancia separado.



¡Peligro!

El incumplimiento puede ser o es causa de lesiones de choque eléctrico con peligro para la vida.

- Antes de la utilización asegurar que la tensión de la red corresponde con la indicada en la placa del aparato.
- Conecte el aparato exclusivamente a tomas de corriente con una capacidad mínima de 10 A y dotadas de una toma de tierra eficiente. La casa fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que esta norma sobre la prevención de los accidentes no se respete.



¡Peligro de quemaduras!

No respetar las advertencias podría ser causa de quemaduras.

- Durante el funcionamiento el aparato está caliente. **NO DEJAR EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS**
- Mover el aparato utilizando las asas adecuadas. Nunca utilizar el mango del recipiente para realizar esta operación.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la superficie en que está apoyado el aparato, donde podría ser tomado con facilidad por un niño o estorbar al usuario.
- Preste atención al vapor hirviendo que puede salir por las ranuras.



Atención!

El incumplimiento de las advertencias puede ser causa de quemaduras.

- Preste atención al vapor hirviendo que puede salir por las ranuras.
- El recipiente se inserta automáticamente en el eje central. Por consiguiente, para evitar roturas, no lo mueva manualmente para buscar la posición justa.
- No introduzca nada en las ranuras de ventilación.. No las obstruya.
- No vierta líquidos en el recipiente por encima del nivel MÁX (E).
- No vierta en el recipiente cantidades de aceite superiores al nivel máximo del vaso dosificador de aceite (nivel 5).



Nota:

Este símbolo representa consejos e información importante para el usuario.

- Antes de utilizar el aparato por primera vez saque todo el contenido de papel interno como los cartones de protección, los folletos, bolsas de plástico, etc.
- Antes de usar el aparato por primera vez lave meticulosamente el recipiente, la paleta y la tapadera con agua caliente y detergente lavavajillas líquido. Al finalizar la operación seque todo con cuidado y elimine los eventuales residuos de agua que se acumulan en el fondo del recipiente.
- Es absolutamente normal que al utilizarlo por primera vez el aparato huela a nuevo. Airee la habitación.
- El aparato debe colocarse a una distancia de, al menos, 20 cm de la toma eléctrica donde se conectará.
- **Algunos programas de cocción pueden causar fugas de vapor por la cubierta, por lo que se aconseja no colocar el aparato debajo de armarios o muebles de cocina(fig. 12).**

DATOS TÉCNICOS

dimensiones (AxLxF): 405x325x290 mm

peso: 6,3 kg

Para ulteriores datos consulte la placa de características situada en el aparato.



El aparato cumple con las siguientes directivas de la CE:

- Reglamento europeo 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a estar en contacto con los alimentos.
- Reglamento Europeo Stand-by 1275/2008 Eliminación

ELIMINACIÓN



No elimine el aparato con los residuos domésticos; entréguelo a un centro de recogida diferenciada y reciclamiento autorizado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Tapadera
- B Rejilla salida aire caliente (ventilación)
- C Pulsadores de desenganche portillo
- D Portillo extraíble
- E Nivel máximo MAX
- F Cable de alimentación
- G Recipiente para recoger la condensación
- H Tecla general de encendido/apagado
- I Paleta mezcladora
- J Recipiente con revestimiento cerámico (con eje para la paleta mezcladora)
- K Cursor del mango

- L Mango del recipiente
- M Vaso dosificador de aceite (nivel de 1 a 5)
- N Barra luminosa nivel de potencia
- O Tecla nivel de potencia
- P Tecla temporizador+ (aumentar el tiempo)
- Q Pantalla
- R Tecla temporizador + (disminuir el tiempo)
- S Botón de selección de programa de cocción
- T Tecla luminosa inicio/parada de programas
- U Cuerpo del aparato
- V Asa para el levantamiento del aparato
- W Botón apertura tapa
- X Conducto para recoger la condensación
- Y Plancha
- Z Recipiente con revestimiento en teflón

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Programas automáticos: seleccionando uno de los siguientes programas la pantalla visualiza los tiempos estándares de cocción y niveles de potencia óptimos.

En cualquier caso, estos parámetros se pueden modificar en función de las recetas o de las exigencias personales.



ESTOFADO/RISOTTO: este programa es ideal para cocinar cualquier tipo de arroces y guisos de carne.

Para este tipo de cocción utilizar el recipiente con eje para la paleta mezcladora (J).

La paleta mezcladora (I) en esta función empieza a girar al cabo de unos 3 minutos para permitir que la comida se sofría uniformemente (así pues, aconsejamos distribuirlo de forma homogénea en el fondo del recipiente).

En este programa el nivel de potencia se formula de manera estándar y el tiempo de cocción es de 60 minutos. ES en todo caso posible modificar el grado de cocción usando el botón nivel de potencia (O) y el tiempo de cocción pulsando los botones temporizador + (P) y - (R) en función de la receta elegida.


Al abrir la tapadera (A) la cocción NO se interrumpirá y la pantalla (Q) seguirá visualizando el tiempo de cocción restante.



TARTA: este programa es ideal para cocinar cualquier tipo de tartas, muffins y galletas.

Para este tipo de cocción utilice el recipiente (Z), indicado especialmente para dulces y tartas.

Le aconsejamos que unte siempre con aceite y harina el recipiente (Z) antes de introducir una tarta mientras se cocinan los alimentos que se pueden volver durante la cocción como, por ejemplo, los brioches o las galletas; use el papel de horno.

En este programa el nivel de potencia empleado es estándar  y el tiempo de cocción es de 40 minutos. ES en todo caso posible modificar el grado de cocción usando el botón nivel de potencia (O) y el tiempo de cocción pulsando los botones temporizador + (P) y - (R) en función de la receta elegida.

Respecto a un horno tradicional este programa de cocción permite un notable ahorro energético, dado que no requiere precalentamiento.


Al abrir la tapadera (A) la cocción y el tiempo formulado visible en la pantalla (Q) se interrumpirán y reiniciarán automáticamente al cerrar la tapadera.



PIZZA: este programa es ideal para obtener pizzas crujientes como las de tradición italiana.

Para este tipo de cocción utilice el recipiente (Z).

Le aconsejamos que unte siempre con aceite el fondo del recipiente (Z) para cocinar pizzas hechas en casa, en tanto que para las pizzas congeladas es suficiente usar papel de horno.

En este programa el nivel de potencia empleado es estándar  y el tiempo de cocción es de 30 minutos. ES en todo caso posible modificar el grado de cocción usando el botón nivel de potencia (O) y el tiempo de cocción pulsando los botones temporizador + (P) y - (R) en función de la receta elegida.


Al abrir la tapadera (A) la cocción y el tiempo formulado visible en la pantalla (Q) se interrumpirán y reiniciarán automáticamente al cerrar la tapadera.



PATATAS: este programa esta especialmente recomendado para cocinar todo tipo de patatas, ya sean frescas o congeladas, en palitos o en forma de croqueta.

Para este tipo de cocción utilizar la recipiente con eje para la paleta mezcladora (I).

La paleta mezcladora (I) en esta función comenzará a girar tras unos minutos, para evitar partir las patatas que todavía están congeladas.


En este programa el nivel de potencia empleado es estándar  y el tiempo de cocción es de 32 minutos. ES en todo caso posible modificar el grado de cocción usando el botón nivel de potencia (O) y el tiempo de cocción pulsando los botones temporizador + (P) y - (R) en función de la receta elegida.

Al abrir la tapadera (A) la cocción y el tiempo formulado visible en la pantalla (Q) se interrumpirán y reiniciarán automáticamente al cerrar la tapadera.



GRILL: este programa es ideal para hacer a la plancha todo tipo de alimentos.

Para este tipo de cocción utilizar siempre la plancha (Y) fijada en el fondo del recipiente (Z).

En este programa el nivel de potencia empleado es estándar  y el tiempo de cocción es de 50 minutos. ES en todo caso posible modificar el grado de cocción usando el botón nivel de potencia (O) y el tiempo de cocción pulsando los botones temporizador + (P) y - (R) en función de la receta elegida.

Al abrir la tapadera (A) la cocción y el tiempo formulado visible en la pantalla (Q) se interrumpirán y reiniciarán automáticamente al cerrar la tapadera.


Programas semiautomáticos: Al seleccionar uno de los siguientes programas la pantalla visualiza los tiempos de cocción estándares y niveles de potencia base que se modificarán según las recetas o exigencias personales.



HORNO: este programa es ideal para cocinar unos fritos magníficos y crujientes, que se deben empanar antes de la cocción (langostinos, costillas, croquetas, etc).

Además es indicado para cocinar también asados, pescados al horno, pan y verduras asadas, con o sin paleta mezcladora (I). Como consecuencia para este tipo de cocción se pueden utilizar ambos recipientes.


Respecto a un horno tradicional este programa de cocción permite un notable ahorro energético, dado que no requiere precalentamiento.

En este programa el nivel de potencia empleado es estándar  y el tiempo de cocción es de 60 minutos. ES en todo caso posible modificar el grado de cocción usando el botón nivel de potencia (O) y el tiempo de cocción pulsando los botones temporizador + (P) y - (R) en función de la receta elegida.

Al abrir la tapadera (A) la cocción y el tiempo formulado visible en la pantalla (Q) se interrumpirán y reiniciarán automáticamente al cerrar la tapadera.



AIRGRILL: este programa se recomienda para cocinar carne, pescado y verduras a la plancha. También se recomienda para terminar la cocción de alimentos que primero se deben cocinar en el horno y después gratinar. Para este tipo de cocción se recomienda utilizar el recipiente (Z).

En este programa el nivel de potencia empleado es estándar  y el tiempo de cocción es de 40 minutos. ES en todo caso posible modificar el grado de cocción usando el botón nivel de potencia (O) y el tiempo de cocción pulsando los botones temporizador + (P) y - (R) en función de la receta elegida.


Al abrir la tapadera (A) la cocción y el tiempo formulado visible en la pantalla (Q) se interrumpirán y reiniciarán automáticamente al cerrar la tapadera.



OLLA: Este programa permite una cocción análoga a la


cocción de una sartén con la ventaja de que la paleta mezcladora mezcla automáticamente los alimentos; óptima para sopas, confituras, estofados, salsas, zumos de fruta, hervir alimentos y sofritos para albóndigas de carne y pescado.

Para este tipo de cocción utilizar el recipiente con eje para la paleta mezcladora (J).

En este programa el nivel de potencia empleado es estándar  y el tiempo de cocción es de 40 minutos. ES en todo caso posible modificar el grado de cocción usando el botón nivel de potencia (O) y el tiempo de cocción pulsando los botones temporizador + (P) y - (R) en función de la receta elegida.

Al abrir la tapadera (A) la cocción NO se interrumpirá y la pantalla (Q) seguirá visualizando el tiempo de cocción restante.


EMPLEO


 **Nota:** Antes de usar el aparato por primera vez lave meticulosamente el recipiente (J) y (Z), la paleta mezcladora (I), la plancha (Y), y el portillo extraíble (D) con agua caliente y detergente lavavajillas neutro.


Opere de la siguiente forma:


- Abra la tapadera (A) pulsando el botón (W) (fig. 1).
- Desenganche la portilla extraíble (D) pulsando los dos botones (C) (fig. 2).
- Levante la empuñadura del recipiente (L) hasta oír un 'clíc' (fig. 3).
- Extraer el recipiente (J) tirando hacia arriba (fig. 4).
- Extraer la paleta mezcladora (I) de su ubicación (fig. 4).
- Lave el recipiente (J) y (Z), la paleta mezcladora (I), la plancha (Y) y el portillo extraíble (D) (fig. 6).
- Al finalizar la operación seque todo con cuidado y elimine los eventuales residuos de agua que se acumulan en el fondo del recipiente (J) y (Z).
- Volver a insertar el recipiente (J) o (Z) (según la receta deseada) en el interior del cuerpo del aparato (U) colocándola correctamente.
- Bajar el mango del recipiente (L) pulsando el cursor (K) (fig. 7).
- **Si la receta lo requiere**, insertar la paleta mezcladora (I) en su ubicación (eje colocado en el fondo del recipiente (J)) (fig. 4).
Por en contrario, en la cocción con el programa GRILL utilizar siempre la plancha (Y) fijada en el fondo del recipiente (Z) (fig. 5).
- Vierta los ingredientes a cocer en el interior del recipiente (J) o (Z), respetando las dosis indicadas en la tabla de cocción/recetario.

- Añada el aceite, si está previsto en la cocción deseada, haciendo referencia a las dosis indicadas en la tabla de cocción/recetario y con el auxilio del vaso dosificador (M).
- Cerrar la tapadera (A).
- Introduzca la clavija del aparato en la toma de corriente.
- Encienda el aparato pulsando el botón general encendido/apagado (H).
- Gire el mando selector programas de cocción (S) a la posición deseada (fig.8) (ver tablas de cocción/recetario).
- Regule el grado de cocción deseado pulsando el botón nivel de potencia (O) (fig.9) (ver tablas de cocción/recetario).
- Regule el tiempo de cocción deseado pulsando los botones temporizador + (P) y - (R) (fig. 10). La pantalla (Q) visualizará los minutos formulados.
- Pulse el botón encendido/apagado programas (T) que se iluminará (fig.11).
- Inicia el proceso de cocción.
- EL aparato indicará el fin del tiempo de cocción con dos series de "bip" separados. Para detener la señal acústica tan solo presiona la tecla inicio/parada de programas (T).
- Apaga el aparato pulsando el botón general encendido/apagado (H).
- Abrir la tapadera (A) y extraer el recipiente (J) o (Z) con la comida cocida.
- Deje la tapadera (A) abierta para que la máquina se enfríe más deprisa.


 **Nota:** En algunos programas, para garantizar un resultado óptimo, la paleta mezcladora (I) comienza a girar después de algunos minutos del inicio de la cocción.

 **Nota:** Durante el proceso de cocción es posible abrir la tapadera (A) para añadir cualquier ingrediente o para controlar el nivel de cocción. La pantalla parpadea, la ventilación se interrumpe de manera momentánea y vuelve a comenzar al cerrar la tapadera. En las funciones donde no está prevista la ventilación, la cocción no se interrumpe.

 **Nota:** Con la tecla inicio/parada de programas (T) activada, al quitar el recipiente el aparato se apagará, volviendo a funcionar una vez que se fije de nuevo.

 **Nota:** El aparato se detiene durante la cocción pulsando una vez el botón encendido/apagado. Manteniendo el botón pulsado durante, al menos, 2 segundos la cocción se interrumpe y la función vuelve a los parámetros de default.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 **¡Peligro!** Antes de cualquier operación de limpieza quitar siempre el enchufe de la toma de corriente y dejar que el aparato se enfríe si es necesario. No sumerja nunca el aparato en el

agua y no lo ponga bajo el chorro del grifo. Al infiltrarse el agua provocaría fulguraciones.

- Lave cuidadosamente el recipiente (J) y (Z), la paleta mezcladora (I), la plancha (Y) y el portillo (D), con detergente neutro para lavavajillas. El recipiente se puede lavar en el lavaplatos, no obstante los lavados frecuentes pueden reducir las propiedades del revestimiento cerámico.
- Limpie la rejilla de salida de aire caliente (B) sin sacarla.
- Controle y vacíe periódicamente el recipiente recoge condensación (G) sobre todo en presencia de cantidades elevadas de vapor.































Nota: Para la limpieza del recipiente (J) y (Z), no utilice ni objetos ni detergentes abrasivos. Emplee solo un paño suave con detergente neutro para lavavajillas.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Anomalia	Causa/solución
El aparato no se calienta	Se puede intervenir el dispositivo de seguridad térmica. Diríjase al centro de asistencia autorizado (el dispositivo se sustituye)
El recipiente está mal colocado y el aparato no funciona	Coloque correctamente el recipiente
La tapadera no está bien cerrada y el aparato no funciona	Cierre bien la tapadera
La paleta mezcladora (E) no gira	Necesita esperar algunos minutos tras el inicio de la cocción
La pantalla visualiza E1 y emite 3 series de "bip" a intervalos	Apague el aparato, deje enfriar, verifique que el aparato se ha puesto en funcionamiento sin comida en el interior. En caso de que persista la anomalía diríjase al centro de asistencia autorizado.
La pantalla visualiza E3 y emite 5 series de "bip" a intervalos	Apague el aparato, deje enfriar, verifique que el aparato se ha puesto en funcionamiento sin comida en el interior. En caso de que persista la anomalía diríjase al centro de asistencia autorizado.
La pantalla visualiza E5 y emite 7 series de "bip" a intervalos	Diríjase al centro de asistencia autorizado
La pantalla visualiza E6 y emite 7 series de "bip" a intervalos	Diríjase al centro de asistencia autorizado









TABLAS DE COCCIÓN

Patatas























Receta	Tipo	Cantidad	Aceite	Tiempo de cocción (mín)	Paleta mezcladora	Programa de cocción	Nivel de potencia
Patatas estándar 10x10	Frescas	1700 gr (*)	nivel 5	40-43	Sí		
		1500 gr (*)	nivel 4	37-40	Sí		
		1250 gr (*)	nivel 3	35-37	Sí		
		1000 gr (*)	nivel 2	28-31	Sí		
		750 gr (*)	nivel 1	23-26	Sí		
	Congeladas	1500 gr	sin	32-34	Sí		
		1250 gr	sin	30-32	Sí		
		1000 gr	sin	28-30	Sí		
		750 gr	sin	26-28	Sí		
		500 gr	sin	24-26	Sí		
Patatas al horno	Frescas	1700 gr	nivel 3	40-43	Sí		
Patatas a gajos	Congeladas	1000 gr	sin	30-32	Sí		
Patatas nuevas	Congeladas	1200 gr	sin	35-40	Sí		
Croquetas de horno	Congeladas	750 gr	sin	20-25	Sí		

(*) para pelar



















Primeros platos

Receta	Tipo	Cantidad	Aceite	Tiempo de cocción (min)	Paleta mezcladora	Programa de cocción	Nivel de potencia
Arroz/risotto	Fresco	480 gr	nivel 5	15-18	Sí		
Ragú	Fresco	1000 gr	nivel 5	60-65	Sí		
Paella	Congelada	600 gr	sin	13-15	Sí		
Canelones	Frescos	1500 gr	sin	40-45	NO		






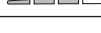


Carne - aves de corral

Receta	Tipo	Cantidad	Aceite	Tiempo de cocción (min)	Paleta mezcladora	Programa de cocción	Nivel de potencia	Consejos
Pepitas de pollo	Congeladas	750 gr	sin	15-18	Sí			-
Muslos de pollo al horno	Frescas	1000 gr	sin	45-50	NO			gire 2-3 veces
Muslos de pollo en salsa	Fresco	1000 gr	sin	70-80	NO			gire 2-3 veces
Albondiguillas de ternera	Frescos	600 gr	nivel 2	30-35	Sí			-
Chuletas de ternera	Frescas	3 piezas	sin	20-25	NO			gire al cabo de 15 min
Asado	Fresco	1000 gr	sin	80-90	NO			gire 2-3 veces
Brochetas	Frescos	800 gr	sin	20-25	NO			gire 2-3 veces
Hamburguesa	Frescos	4 piezas	sin	15-20	NO			gire al cabo de 15 min
Albóndigas	Frescas	450 gr	sin	25-28	Sí			-
Chuletas de cordero	Frescas	600 gr	sin	12-15	NO			utilizar la plancha y girar tras 10 minutos
Alitas de pollo	Frescas	500 gr	sin	20-25	NO			utilizar la plancha y girar tras 13-15 minutos

Pescado - Crustáceos

Receta	Tipo	Cantidad	Aceite	Tiempo de cocción (mín)	Paleta mezcladora	Programa de cocción	Nivel de potencia	Consejos
Barritas de pescado	Congeladas	18 piezas	sin	20-23	NO			-
Trozo de salmón	Fresco	400 gr	sin	20-25	NO			-
Filete de salmón	Fresco	350 gr	sin	20-25	NO			-
Vieiras	Frescas	4 piezas	sin	15-17	NO			-
Sepias pequeñas	Frescas	8 piezas	nivel 1	15-20	NO			-
Langostinos	Frescas	600 gr	nivel 1	13-18	Sí			-
Gambas	Frescos	800 gr	nivel 1	15-20	Sí			-
Dorada	Fresca	2pz	sin	20-25	NO			utilizar la plancha y girar tras 13-15 minutos
Brochetas de pescado	Frescos	300 gr	sin	12-15	NO			utilizar la plancha y girar tras 10 minutos

Verduras

Receta	Tipo	Cantidad	Aceite	Tiempo de cocción (mín)	Paleta mezcladora	Programa de cocción	Nivel de potencia
Calabacines	Frescas	800 gr	nivel 5	25-30	Sí		
Berenjenas	Frescas	1000 gr	nivel 3	25-30	Sí		
Setas	Frescos	1000 gr	nivel 5	20-25	Sí		
Alcachofas	Congeladas	800 gr	nivel 3	35-40	Sí		

Tentempiés

Receta	Tipo	Cantidad	Aceite	Tiempo de cocción (min)	Paleta mezcladora	Programa de cocción	Nivel de potencia	Consejos
Pizza	Fresca	300 gr	nivel 1	30	NO			unte con aceite el recipiente y gire 180° al cabo de 20 minutos
	Congelada	450 gr	sin	20-25	NO			gire 180° al cabo de 15 minutos
Torta salada	Fresca	600 gr	sin	20-23	NO			use papel de horno y gire 180° al cabo de 15 minutos
	Congelada	700 gr	sin	45-50	NO			use papel de horno y gire 180° al cabo de 30 minutos
Pizzas pequeñas	Congeladas	14 piezas	sin	20-25	NO			use papel de horno
Canapés	Congeladas	14 piezas	sin	20-25	NO			use papel de horno
Aros de cebolla	Congeladas	12/15 piezas	sin	10-15	NO			distribúyalas uniformemente en el fondo del recipiente

Postre

Receta	Tipo	Cantidad	Aceite	Tiempo de cocción (min)	Paleta mezcladora	Programa de cocción	Nivel de potencia	Consejos
Tarta	Fresca	700 gr	sin	45-50	NO			-
Brioche	Congeladas	4 piezas	sin	25-30	NO			use papel de horno y gire 180° al cabo de 12-13 minutos
Galletas	Frescos	8 piezas	sin	12-15	NO			use papel de horno y gire 180° al cabo de 15 minutos
Strudel	Fresco	400 gr	sin	20-25	NO			-