

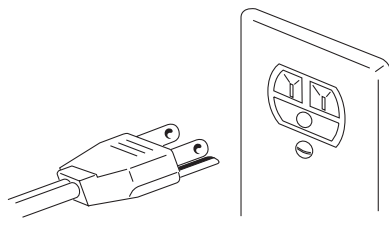
CONTENIDOS

CONEXIÓN ELÉCTRICA	60
PROTECCIONES IMPORTANTES	61
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.....	62
DESCRIPCIÓN DEL APARATO.....	62
INSTALACIÓN.....	62
MENSAJE ERROR	62
PROGRAMACIÓN DEL RELOJ.....	63
FUNCIÓN HORNO.....	63
TABLA SINTÉTICA FUNCIÓN.....	64
TOAST	66
BAKE.....	67
CONVECTION	68
BROIL/GRILL.....	60
DEFROST	70
PIZZA.....	71
COOKIES.....	73
KEEP WARM.....	74
COCCIÓN LENTA	75
AIR FRY	76
REHEAT	77
CUIDADOS Y LIMPIEZA	78
ELIMINACIÓN.....	78
LISTA DE RECETAS.....	79
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	82
RECETAS	83

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Solo usa un enchufe de tres clavijas, 120 Voltios, 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 debe 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.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice o antes de limpiarlo.
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 cuan-

do 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 cocción y las rejillas de aluminio 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 del ventilador (T) situadas en lo alto del soporte.
- Para apagar el aparato pulse el botón START/STOP.
- Para desconectar el aparato apague todos los controles y 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Verifique que la puerta está intacta después de sacar el aparato del embalaje.

La puerta es de cristal y, por ello, frágil. Si está visiblemente astillada, arañada o rayada debe cambiarse. Cuando use, limpie o mueva el aparato evite cerrar bruscamente o golpear la puerta. No eche líquido frío en el cristal mientras el aparato está caliente.

ADVERTENCIA: Los accesorios para cocinar de este aparato no son adecuados para conservar los alimentos. Evite dejar durante mucho tiempo sustancias ácidas como zumo de limón/naranja, tomate o vinagre en la superficie de los accesorios. Si se dejan durante mucho tiempo sobre las superficies estas sustancias pueden dañar el revestimiento antiadherente.

ADVERTENCIA: Hay que tener cuidado cuando se usa papel de cocina o de aluminio para cubrir accesorios, bandejas y platos. La proximidad con los elementos calientes del papel de cocina o de aluminio pueden causar sobrecalentamientos y riesgo de incendio.

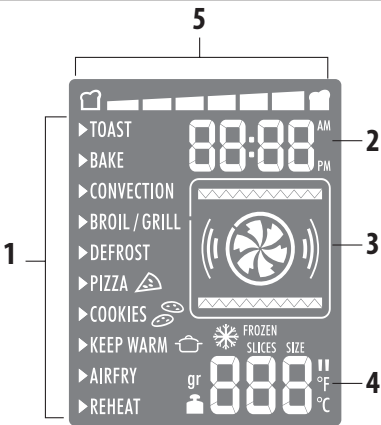
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V ~ 60Hz
Potencia absorbida: 1800 W
Dimensiones generales: LxPxH 193x173x118 en (490x445x300 cm)

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Elemento calentador superior
- B Luz interna
- C Puerta de cristal
- D Rejilla de aluminio
- E Cocer pan
- F Display
- G TOSTAR COLOR/TIEMPO dial
- H Botón START/STOP
- I Rojo iluminado
- L Botón de control temperatura cavidad (°C/°F ajuste)
- M dial TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY
- N Botón opción congelado
- O Dial selección FUNCTION
- P Elemento calentador inferior
- Q Bandeja pizza
- R Bandeja para migas
- S Ventilador elemento calentador (no visible)
- T Aperturas ventilador
- U Cesta Air fry

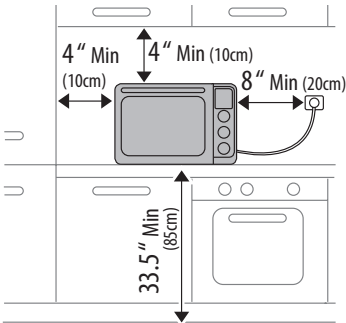
DISPLAY



- 1 Indicador función seleccionada
- 2 Indicador temporizador/reloj
- 3 Icono función
- 4 Indicador temperatura/tamaño/ rodajas
- 5 Barra color tostar

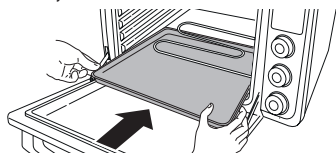
INSTALACIÓN

- Verifique que el aparato no ha sufrido ningún daño debido al transporte.
- Ponga el aparato en una superficie plana y estable fuera del alcance de los niños (la puerta de cristal se calienta cuando el horno está en funcionamiento).
- Antes de usar este aparato séparelo de la pared o de cualquier otro objeto de la encimera. Quite cualquier objeto de encima del aparato. No lo use en superficies que puedan causar problemas si se calientan.



- A fin de eliminar cualquier sustancia protectora en las superficies de los elementos calentadores es necesario hacer funcionar el horno en vacío durante 30 minutos en función DE CONVECCIÓN a 450 °F, como primer uso. Esta operación puede causar un ligero olor y humo. Es normal. Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos antes de ponerlo en funcionamiento.
- La bandeja para migas (R) debe estar siempre colocada al fondo del

horno, debajo del elemento calentador inferior (P).



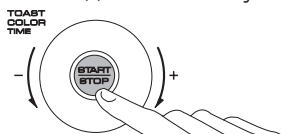
MENSAJES DE ERROR

Si en el display aparece el mensaje **ERR** con una señal acústica relevante significa que el horno funciona mal. Pulse el botón **START/STOP (H)** durante 2 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija del enchufe de la 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 haya estado desconectado cierto tiempo el aparato emitirá un pitido y cuatro rayas ("---:---") aparecerán en el display. Después de 5 segundos el display se apagará, ya que el reloj no se ha ajustado, y el control electrónico pasará al modo de espera. Para programar el reloj haga lo siguiente:

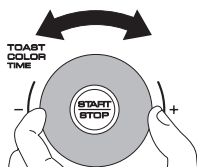
Pulse el botón **START/STOP (H)** durante al menos 5 segundos.



La hora parpadea.



Programa la hora con el dial **TOAST COLOR/TIME (G)**.



Pulse el botón **START/STOP (H)**. Los minutos parpadean.



Programa los minutos con el dial **TOAST COLOR/TIME (G)**.



Pulse el botón **START/STOP (H)**. Se visualiza el tiempo programado.



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

FUNCIÓN HORNO

En el modo de espera, el Display muestra el reloj (si está configurado) o ---:---.

- Pulse cualquier botón (**H L N**) o gire cualquier dial (**G M O**). El horno se enciende. Este es el modo de selección de **FUNCTION**. La función seleccionada por defecto es **HORNEAR**. Los valores modificables brillan. Si no se pulsan botones o se giran los diales dentro de los 2 minutos de la función selección de modo, el control vuelve por defecto al modo de espera.
- Gire el dial de selección de **FUNCTION (O)** para seleccionar la función deseada.
- Gire el dial **TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M)** para ajustar la temperatura si es necesario (en ciertos programas no se requiere). En algunas funciones la temperatura se ajusta automáticamente (el display no muestra la temperatura preconfigurada). Ajuste el tamaño en la función **PIZZA**. En la función **COOKIES** ajuste el número de bandejas.
- Gire el dial **TOAST COLOR/TIME (G)** para ajustar el temporizador si es necesario.
- Las funciones **PIZZA** y **COOKIES** tienen un temporizador preconfigurado.
- En la función **PIZZA** el tiempo cambiará dependiendo del tamaño seleccionado.
- En la función **COOKIES** es posible modificar el tiempo de cocción.
- Pulse el botón **START/STOP (H)** para iniciar la cocción. La luz roja **ON (I)**, que está situada alrededor del borde del botón **START/STOP (H)**, se enciende. Cuando finaliza el tiempo en el display aparece "End" y emite una señal acústica. Pulse el botón **START/STOP (H)** para reajustar el horno y detenga la función. Es posible interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento pulsando el botón **START/STOP (H)**. El horno se pone en modo de espera. En las funciones **BAKE**, **CONVECTION** y **COOKIES** el horno emite una señal acústica cuando alcanza el primer objetivo de temperatura. En las funciones **BAKE** y **CONVECTION** es posible controlar la temperatura de la cavidad pulsando el botón de control de temperatura de la cavidad (**L**). 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** o **CONVECTION**, pulse el botón control de temperatura cavidad (**L**) durante 5 segundos. La visualización cambiará a °C emitiendo una señal acústica. Para volver a la visualización en °F repita la misma operación.

TRUCOS PARA UNA COCINA SANA

Cuando se cocinan alimentos con alto contenido de grasa, en las funciones de BAKE y CONVECTION, sugerimos colocar los alimentos directamente en la rejilla de aluminio o en la cesta Air Fry insertada en la posición 2 y la bandeja de hornear en la posición 1. De esta forma el exceso de grasa caerá en la bandeja de hornear.

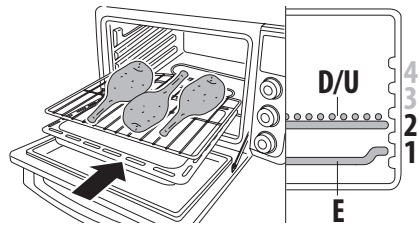
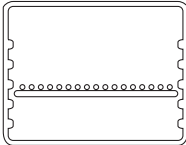
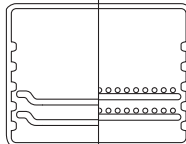
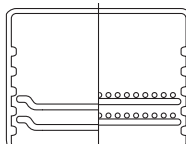
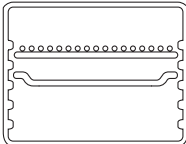
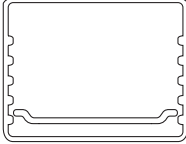
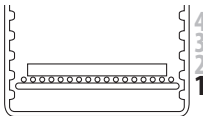
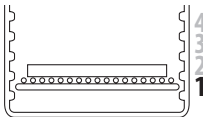
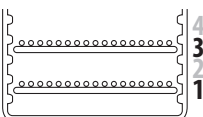
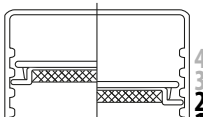
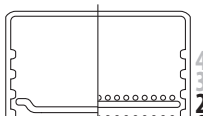


TABLA SINTÉTICA FUNCIONES

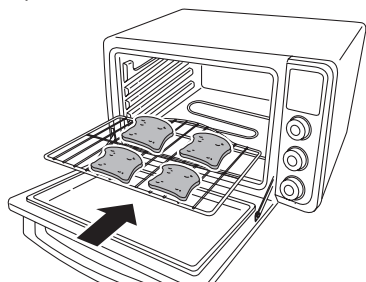
FUNCIÓN	TEMPERATURA	TEMPORIZADOR	REJILLA DE ALUMINIO Y POSICIÓN BANDEJA	RECETAS
 TOAST	(Autoseleccio- nado)	(Autoseleccio- nado)	 rejilla de aluminio en posición 2	Específica para tostar rodajas de pan.
 HORNEAR	170 °F - 450 °F 75 °C - 230 °C	0:01 (minutos) - 2:00 (horas)	 rejilla de aluminio o bandeja de hornear en posición 1 o 2	Ideal para: tartas pan pescado lasaña (ver páginas 21-22)
 CONVECCIÓN	170 °F - 450 °F 75 °C - 230 °C	0:01 (minutos) - 2:00 (horas)	 rejilla de aluminio o bandeja de hornear en posición 1 o 2	Ideal para: quiches aves patatas Hojaldres (ver páginas 21-22)
 ASAR A LA PARRILLA	(Autoseleccio- nado)	0:01 (minutos) - 2:00 (horas)	 rejilla de aluminio en posición 4 bandeja de hornear en posición 3	Ideal para: chuletas de cerdo salchichas costillas de cerdo salchichas tipo Frankfurt (ver páginas 21-22)
 DEFROST	-	0:01 (minutos) - 2:00 (horas)	 rejilla de aluminio en posición 1	Ideal para descongelar la comida en un tiempo más breve.

FUNCIÓN		TEMPERATURA	TEMPORIZADOR	REJILLA DE ALUMINIO Y POSICIÓN BANDEJA	RECETAS
 PIZZA	Congelado 	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado y ajustable)	 bandeja para pizza o rejilla de aluminio en posición 1	Programa automático para pizza congelada crujiente.
	Fresco	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado y ajustable)	 bandeja para pizza o rejilla de aluminio en posición 1	Programa automático para pizza fresca perfecta.
 COOKIES	1tr	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado y ajustable)	 bandeja de hornear en posición 2	Programa automático para galletas perfectas.
	2tr	(Autoseleccionado)	(Autoseleccionado y ajustable)	 rejilla en posición 1 y 3	Programa automático de galletas para toda la familia.
 KEEP WARM		(Autoseleccionado)	0:01 (minutos) - 6:00 (horas)	 rejilla de aluminio o bandeja de hornear en posición 1 o 2	Ideal para mantener caliente la comida preparada. Esta función se puede utilizar también para cocinar lentamente.
 AIR FRY		320 °F - 450 °F 160 °C - 230 °C	0:01 (minutos) - 1:00 (horas)	 	Ideal para: alimentos congelados (patatas, nuggets, etc.) pollo fresco, salchichas, etc.
 REHEAT		300 °F - 400 °F 150 °C - 205 °C	0:01 (minutos) - 1:00 (horas)	 	Ideal para recalentar sobrantes.



TOAST

Ponga las rodajas a tostar (2, 4 o 6) en la rejilla (D) y ponga el horno en posición 2.



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



2 rodajas

4 rodajas

6 rodajas

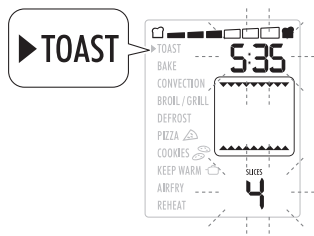
Los bordes de las rodajas deben estar alineados y cerca de la barra central.

Cierre la puerta.

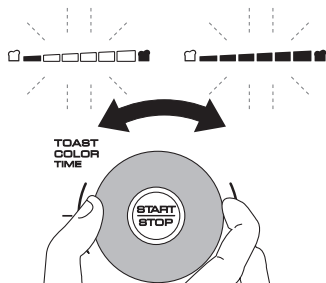
Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O)

El horno se enciende.

La función seleccionada por defecto es TOAST.

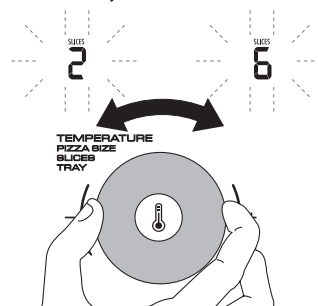


Ajuste el nivel deseado de tostado girando el dial TOAST COLOR/TIME (G).



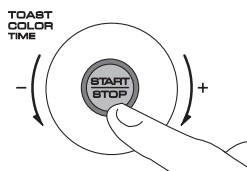
Gire el dial TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) para selec-

cionar el número de rodajas deseadas.



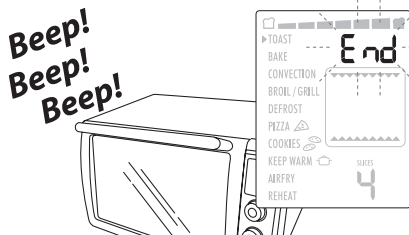
Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.

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



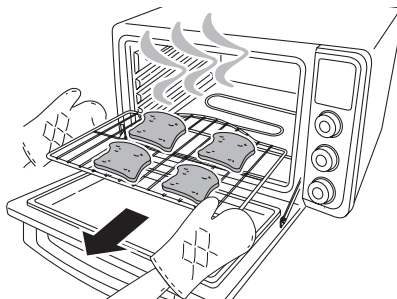
El horno inicia el proceso de cocción.

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



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

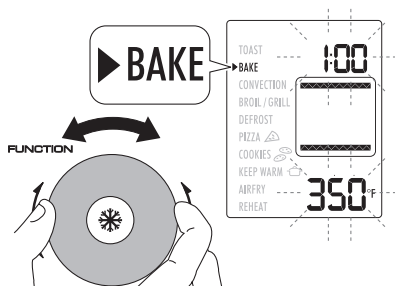


BAKE

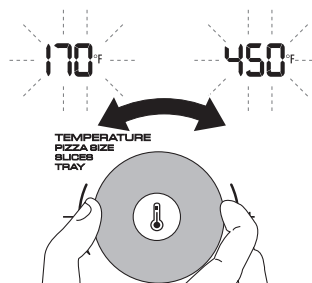
Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O). El horno se enciende. La función seleccionada por defecto es TOAST.



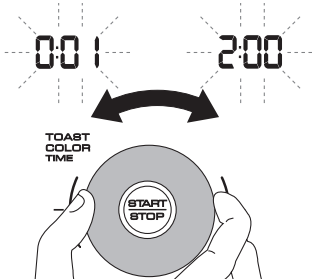
Gire el dial selector FUNCTION (O) para seleccionar la función BAKE.



Gire el dial TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) para programar la temperatura deseada. La temperatura por defecto es 350 °F.

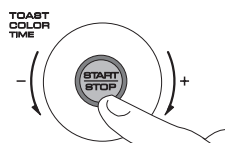


Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado. El tiempo por defecto es 1:00 (hora).

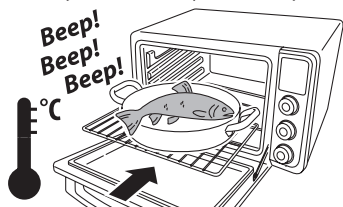


Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción. La luz roja ON (I), que está situada alrededor del borde del botón

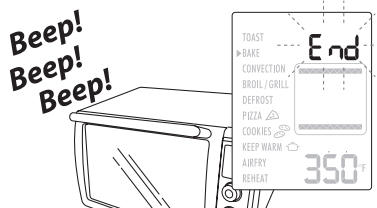
START/STOP (H), se enciende.



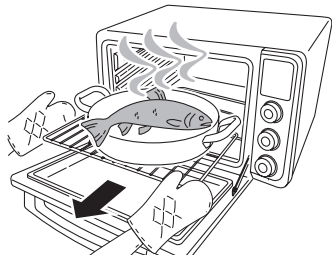
El horno comienza la fase de precalentamiento. El mensaje de *PRE HEAT* se muestra en el display. Cuando el horno alcanza la temperatura programada emite una señal acústica audible. Empieza la cuenta atrás. Ponga la comida en la rejilla de aluminio (D) y en la bandeja de hornear (E) y el horno en posición 1 o 2.



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



Mientras la función BAKE está activada, es posible cambiar la función a CONVECTION y BROIL/GRILL sin detener el proceso de cocción. Gire el dial de selección de FUNCTION (O) para seleccionar la nueva función deseada. El temporizador y la temperatura programada se mantendrán entre HORNEAR y CONVECCIÓN. En el caso de la función BROIL/GRILL el temporizador se mantendrá y la temperatura se seleccionará automáticamente.

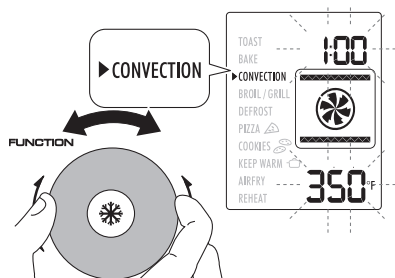


CONVECTION

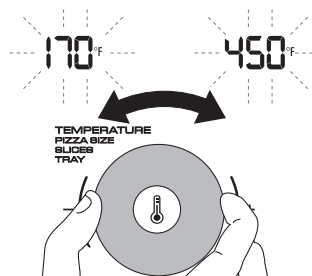
Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).
El horno se enciende. La función seleccionada por defecto es TOAST.



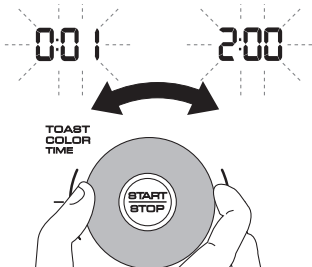
Gire el dial selector FUNCTION (O) para seleccionar el modo CONVECTION.



Gire el dial TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) para programar la temperatura deseada. La temperatura por defecto es 350 °F.

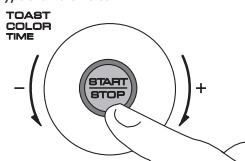


Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado. El tiempo por defecto es 1:00 (hora).

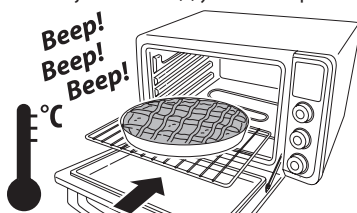


Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.
La luz roja ON (I), que está situada alrededor del borde del botón

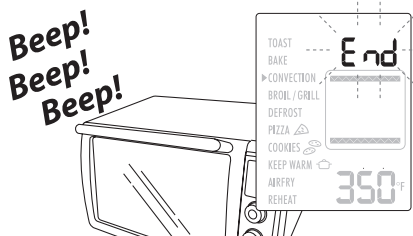
START/STOP (H), se enciende.



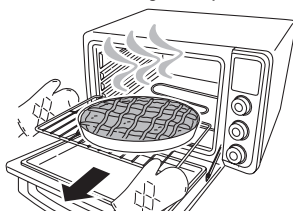
El horno comienza la fase de precalentamiento. El mensaje de *PRE HEAT* se muestra en el display. Cuando el horno alcanza la temperatura programada emite una señal acústica audible. Empieza la cuenta atrás. Ponga la comida en la rejilla de aluminio (D) y en la bandeja de hornear (E) y el horno en posición 1 o 2.



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

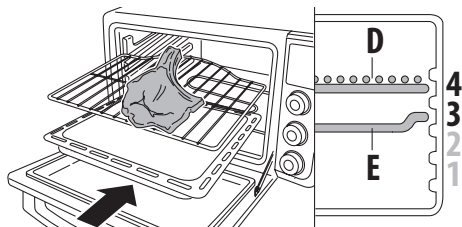


Mientras la función CONVECTION está funcionando, es posible cambiar la función a BAKE y BROIL/GRILL sin detener el proceso de cocción. Gire el dial de selección de FUNCTION (O) para seleccionar la nueva función deseada. El temporizador y la temperatura programada se mantendrán entre CONVECCIÓN y HORNEAR. En el caso de la función BROIL/GRILL el temporizador se mantendrá y la temperatura se seleccionará automáticamente.

BROIL/GRILL

Ponga la comida en la rejilla de aluminio (D) y métala en el horno. **No se requiere precalentamiento.**

La rejilla de aluminio (D) y la bandeja de hornear (E) deben colocarse como aparece en la imagen (posición 3 y 4).



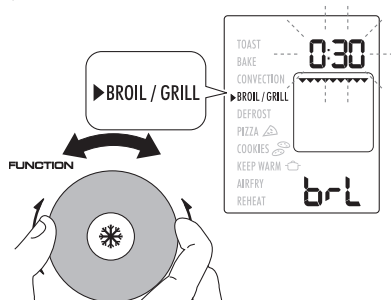
Cierre la puerta.

Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).

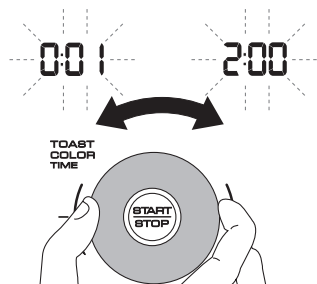
El horno se enciende. La función seleccionada por defecto es TOAST.



Gire el dial selector FUNCTION (O) para ajustar el modo BROIL/GRILL.



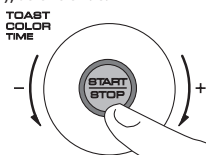
Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado.



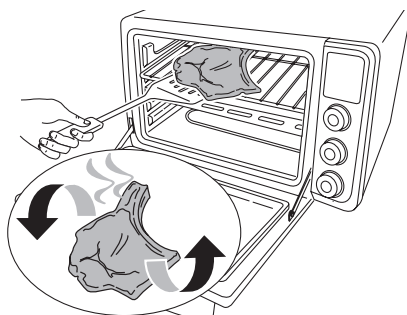
Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.

La luz roja ON (I), que está situada alrededor del borde del botón

START/STOP (H), se enciende.

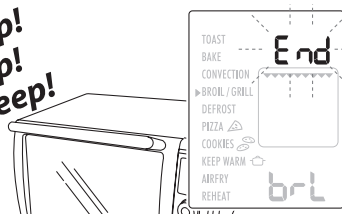


Cierre la puerta. El horno inicia el proceso de cocción. Dé la vuelta a la comida a media cocción.

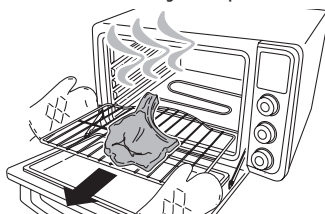


Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá **END**.

**Beep!
Beep!
Beep!**



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



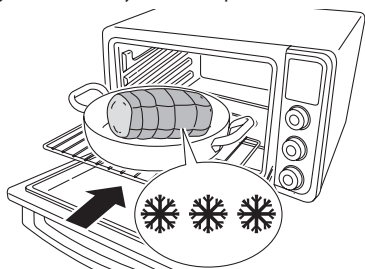
Mientras la función BROIL/GRILL está activa, es posible cambiar la función a CONVECTION y BAKE sin detener el proceso de cocción. Gire el dial de selección de FUNCTION (O) para seleccionar la nueva función deseada. El temporizador se mantendrá entre HORNEAR y CONVECCIÓN y la temperatura ajustada se seleccionará automáticamente a temperatura por defecto (350 °F). En el caso de la función BROIL/GRILL el temporizador se mantendrá y la temperatura se seleccionará automáticamente.



DEFROST

Asegúrese de que el horno se ha enfriado por completo a la temperatura ambiente antes de iniciar esta función.

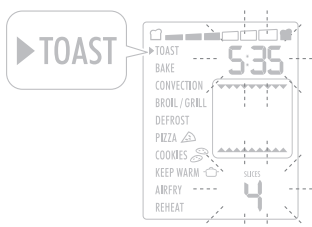
Ponga la comida congelada en la rejilla de aluminio (D) o en la bandeja de hornear (E) y el horno en posición 1.



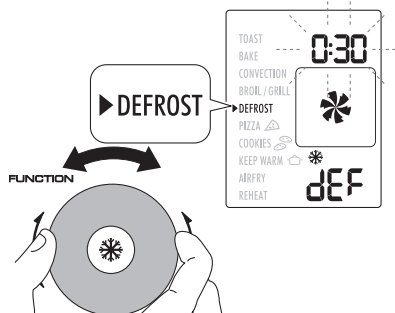
Cierre la puerta.

Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).

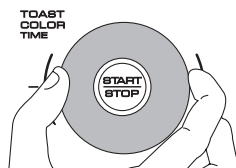
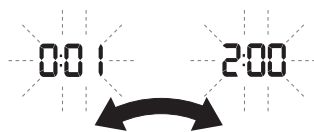
El horno se enciende. La función seleccionada por defecto es TOAST.



Gire el dial selector FUNCTION (O) para ajustar el modo DEFROST.

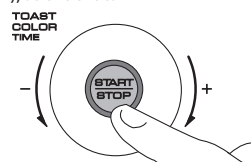


Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado.



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

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

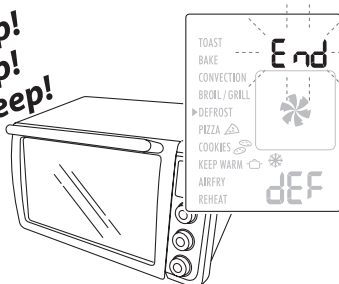


Cierre la puerta.

El horno inicia el proceso de cocción.

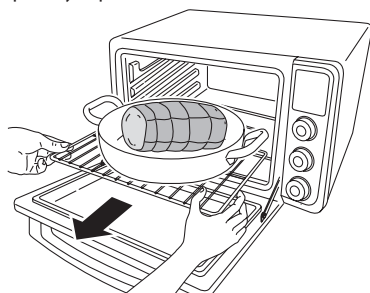
Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá **END**.

Beep!
Beep!
Beep!



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.



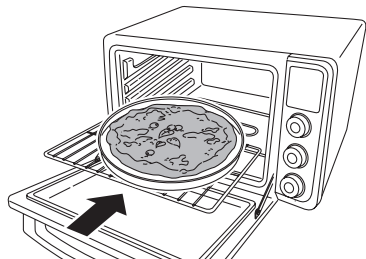


PIZZA

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.

Ponga la pizza en la bandeja para pizza (Q) o directamente en la rejilla (D) y ponga el horno en posición 1.

No se requiere precalentamiento.

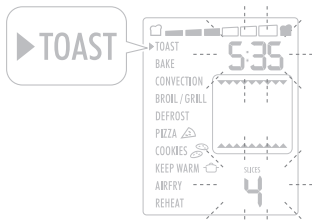


Cierre la puerta.

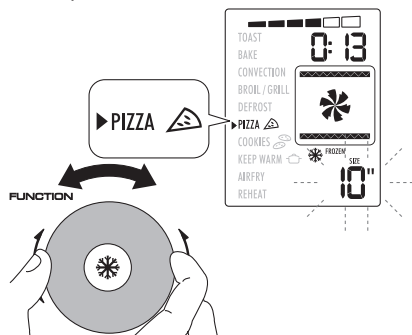
Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).

El horno se enciende.

La función seleccionada por defecto es TOAST.



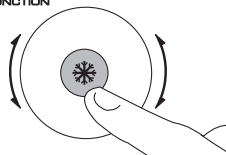
Gire el dial selector FUNCTION (O) para ajustar el programa PIZZA. El modo por defecto es "CONGELADO".



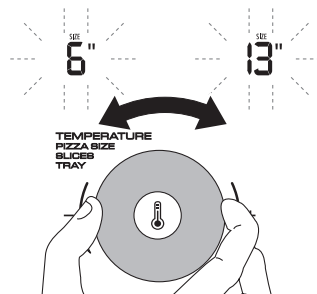
Pulsando el botón de opción * CONGELADO (N), es posible desactivar la opción CONGELADO para cocinar pizza "FRESCA".

Pulsando ulteriormente se volverá al modo 'CONGELADO'.

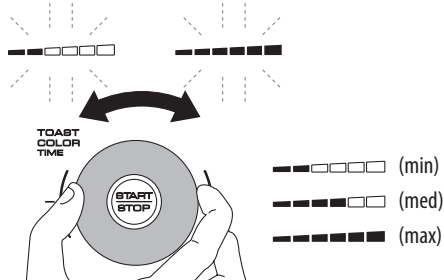
FUNCTION



Gire el dial TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) para programar el tamaño deseado de la pizza.



Ajuste el nivel deseado de corteza girando el dial TOAST COLOR/TIME (G).

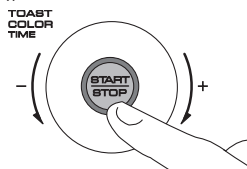


Para una pizza fina aconsejamos el nivel mínimo de corteza.

Para una pizza gruesa aconsejamos el máximo nivel de corteza.

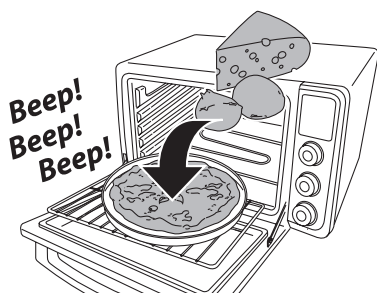
Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.

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



El horno inicia el proceso de cocción.

Solo durante la cocción de la pizza 'FRESCA' el horno emitirá una señal acústica. Es la señal para añadir mozzarella o queso blando para condimentar la pizza.

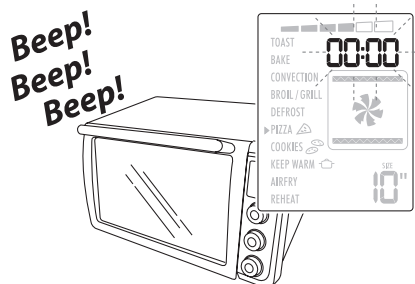


Cierre la puerta y concluya el proceso de cocción.

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

El control está ahora en "modo de espera". En este estado puede añadir hasta 10 minutos, si es necesario, para completar la cocción.

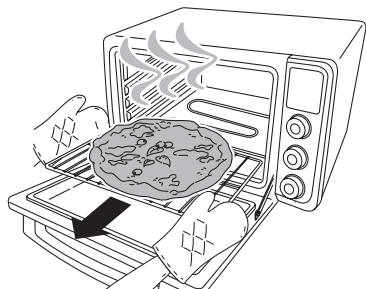
Este estado se mantiene 5 minutos, después el control apagará el horno automáticamente.



Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar hasta 10 minutos adicionales, si es necesario, y pulse el botón de START/STOP (H) al finalizar el tiempo, el control apagará el horno.

Para apagar el aparato durante su funcionamiento o para reajustar el control al finalizar el tiempo cuando en el display aparece EMD pulse el botón de START/STOP (H) durante 2 segundos.

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

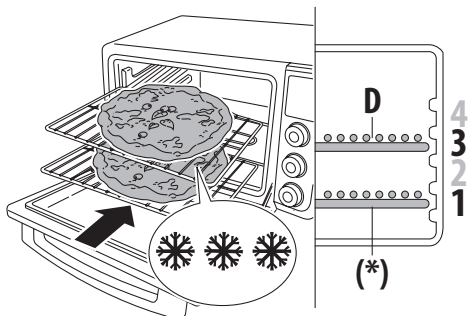


Cocción 2 pizzas 'congeladas'

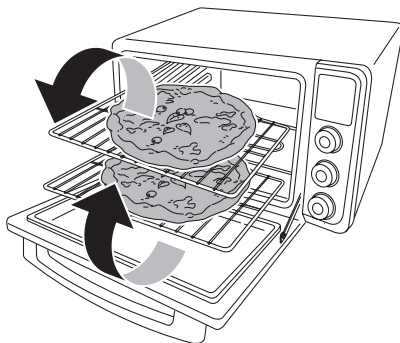
Para cocinar 2 pizzas 'CONGELADAS' al mismo tiempo como se muestra en la figura (posición 1 y 3).

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

(*) Requiere una rejilla adicional. Se puede comprar el accesorio en Delonghi.com.



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





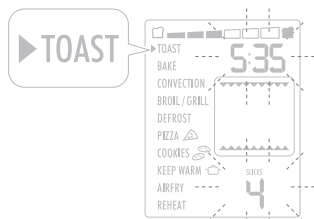
COOKIES

Galletas es una función automática especial que incorpora programas preconfigurados. La temperatura y el modo de cocción se seleccionan automáticamente. El tiempo de cocción es ajustable para los resultados de cocción deseados.

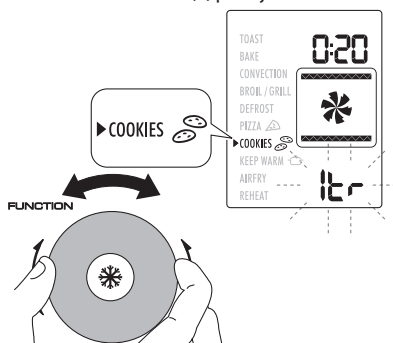
Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).

El horno se enciende.

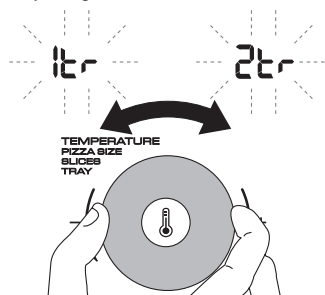
La función seleccionada por defecto es TOAST.



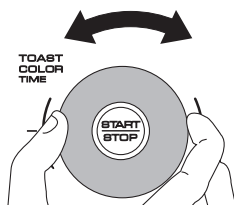
Gire el dial selector FUNCTION (O) para ajustar el modo COOKIES.



Girando el dial TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) es posible seleccionar el modo "1tr" (1 bandeja de galletas) o el modo "2tr" (2 bandejas de galletas).

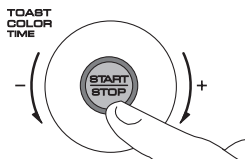


Para modificar el tiempo preconfigurado gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado.



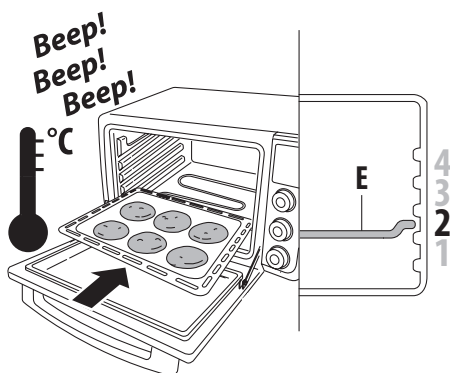
Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.

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



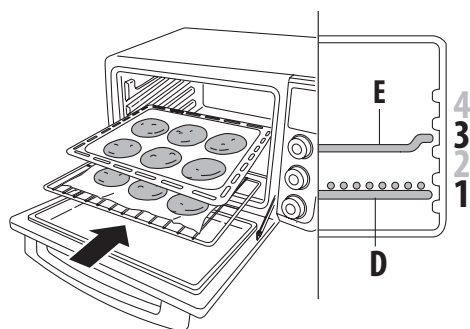
El horno inicia la fase de precalentamiento y en el display aparecerá **PRE HEAT**.

Cuando el horno alcanza la temperatura programada emite una señal acústica audible.



Ponga la comida en la bandeja de hornear e métala en el horno (pos. 2).

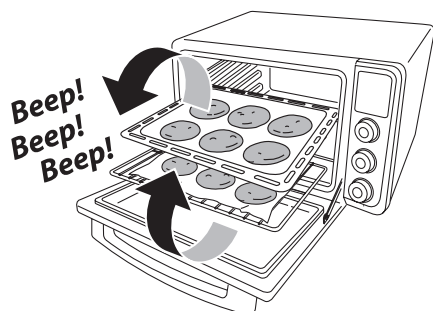
Para cocinar dos bandejas de galletas al mismo tiempo, coloque la rejilla cubierta con papel de aluminio en la posición 1 y la bandeja de hornear en la posición 3.



Mientras esté en el modo de 2 bandejas de galletas el horno emitirá 3 pitidos. Es una señal para intercambiar las bandejas, colocando la superior donde estaba la inferior y viceversa, y pulsar el botón START/STOP (H).

El horno reiniciará la función de cocción.

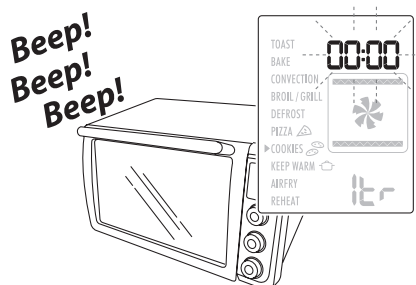
Si el botón de START/STOP (H) no se pulsa en 15 minutos, el horno reiniciará automáticamente la función.



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

El control está ahora en "modo de espera". 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.

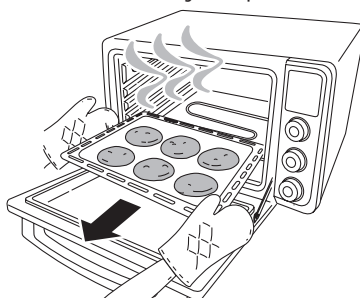


Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar hasta 10 minutos

adicionales, si es necesario, y pulse el botón de START/STOP (H) al finalizar el tiempo, el control apagará el horno.

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

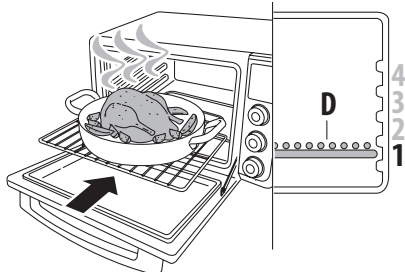




KEEP WARM

Ponga la comida previamente cocinada en la rejilla de aluminio o en la bandeja de hornear y métala en el horno.

La rejilla de aluminio y la bandeja de hornear deben colocarse como aparece en la imagen (posición 1).

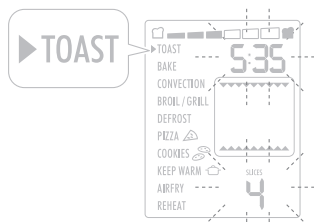


Cierre la puerta.

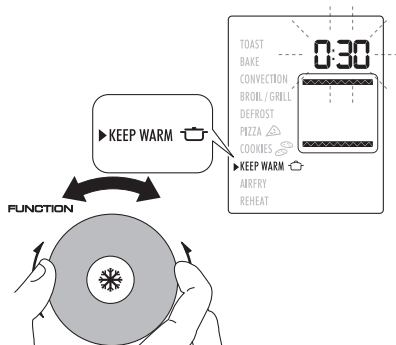
Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O).

El horno se enciende.

La función seleccionada por defecto es TOAST.

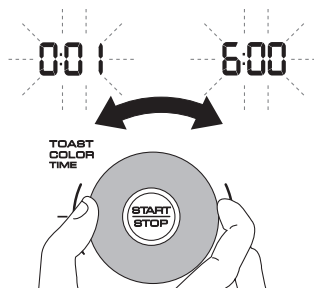


Gire el dial selector FUNCTION (O) para ajustar el modo KEEP WARM.



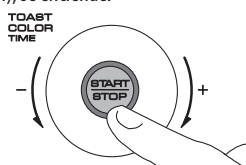
Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado.

El tiempo por defecto es 0:30 (minutos).



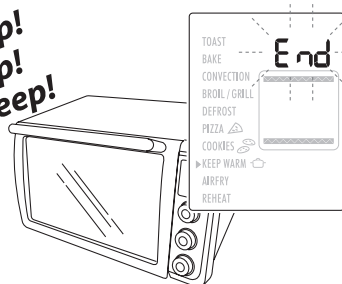
Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.

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



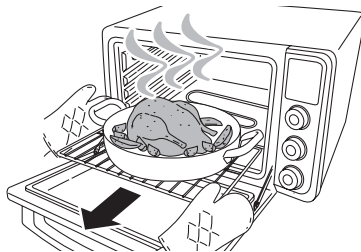
Al finalizar el tiempo programado el aparato emitirá una señal acústica y en el display aparecerá **END**.

Beep!
Beep!
Beep!



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



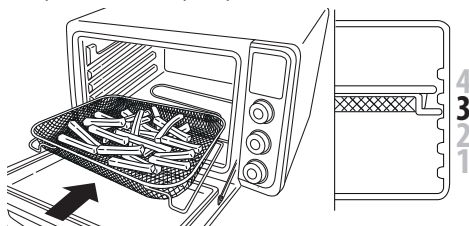
COCCIÓN LENTA

La función de KEEP WARM, gracias a su baja y precisa temperatura, se puede utilizar también para cocinar lentamente. En esta función el tiempo se puede programar hasta 6 horas.

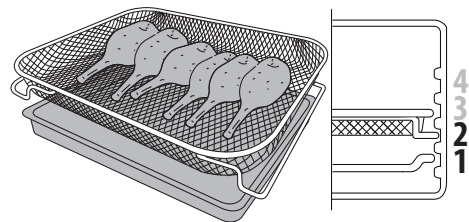


AIR FRY

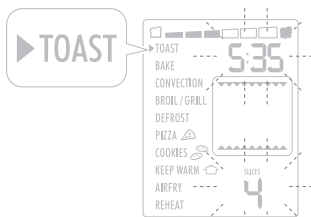
Coloque la comida en la cesta Air Fry (U) e introdúzcala en el horno en la posición 3. No se requiere precalentamiento.



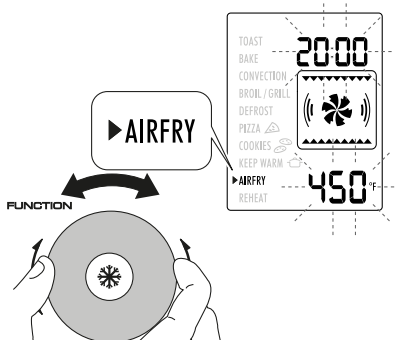
NOTA: Cuando cocine alimentos grasos (p. ej. alas de pollo) utilice la bandeja de hornear para evitar que el aceite gotee. Coloque la cesta Air Fry (U) en la posición 2 o 3 y la bandeja de hornear (E) en la posición 1 y gire el alimento a mitad de la cocción.



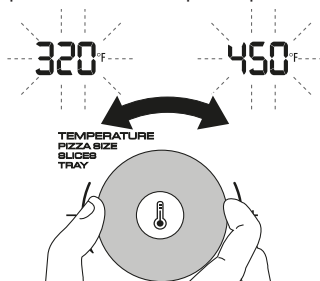
Cierre la puerta. Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O). El horno se enciende. La función seleccionada por defecto es TOAST.



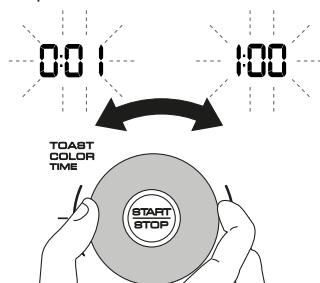
Gire el dial selector FUNCTION (O) para seleccionar la función deseada.



Gire el dial TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) para programar la temperatura deseada. La temperatura por defecto es 450 °F.



Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado. La hora predeterminada es 20:00 (minutos).

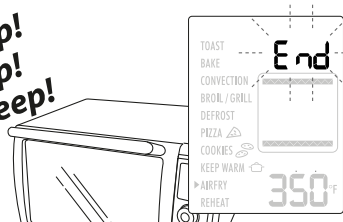


Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.

La luz roja ON (I), que está situada alrededor del borde del botón START/STOP (H), se enciende. Empieza la cuenta atrás.

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

Beep!
Beep!
Beep!



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

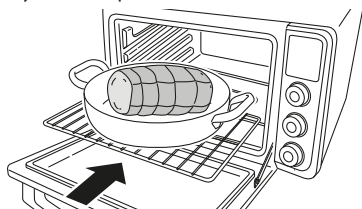




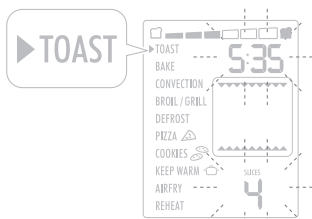
REHEAT

Esta función es ideal para recalentar sobrantes.

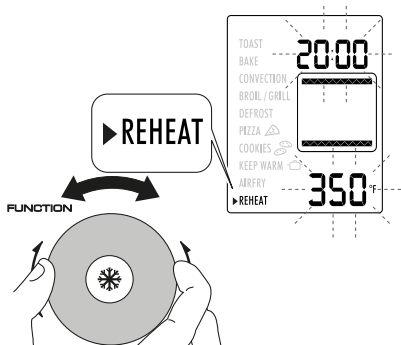
Ponga la comida en la bandeja de hornear (E) o en la rejilla de aluminio (D) y el horno en posición 1 o 2.



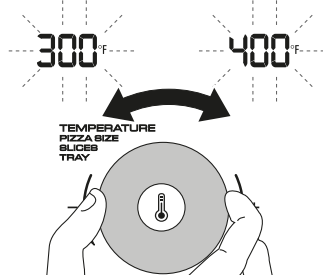
Cierre la puerta. Pulse cualquier botón (H L N) o gire cualquier dial (G M O). El horno se enciende. La función seleccionada por defecto es TOAST.



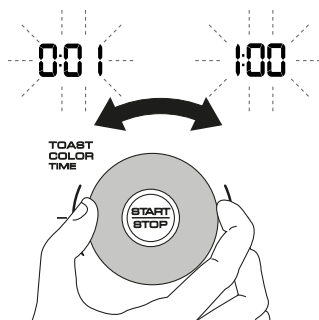
Gire el dial selector FUNCTION (O) para seleccionar la función REHEAT.



Gire el dial TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) para programar la temperatura deseada. La temperatura por defecto es 350 °F.



Gire el dial TOAST COLOR/TIME (G) para ajustar el temporizador deseado. La hora predeterminada es 20:00 (minutos).

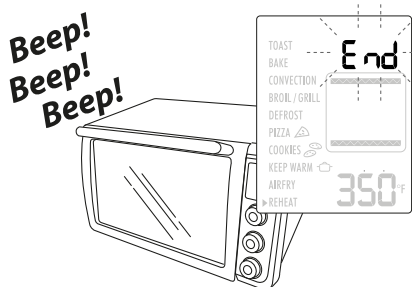


Pulse el botón START/STOP (H) para iniciar la cocción.

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

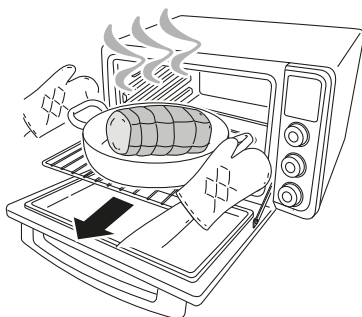
Empieza la cuenta atrás.

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



CUIDADOS Y LIMPIEZA

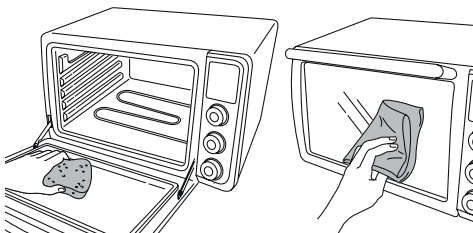
La limpieza frecuente impide la formación de humo y de malos olores durante la cocción. No deje que la grasa y los residuos de los alimentos se acumulen dentro del aparato.

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.



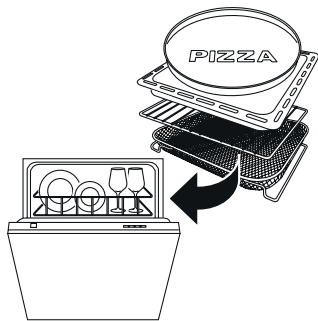
Evite usar productos abrasivos que pueden dañar el exterior.

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

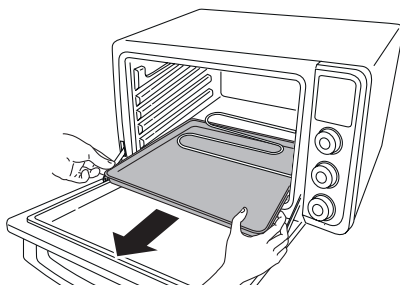
No sumerja nunca el aparato en agua, no lo lave nunca bajo un chorro de agua.

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.



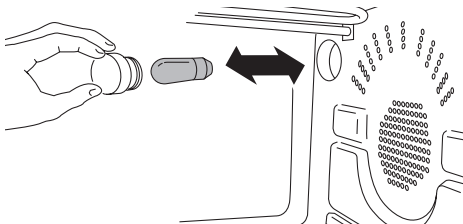
Saque la bandeja de migas (R) de la parte baja del horno. Lávela a mano. En caso de que la suciedad sea resistente enjuague la bandeja con agua jabonosa y, si es necesario, rasque con delicadeza, sin rayarla. Seque con cuidado después de la operación.



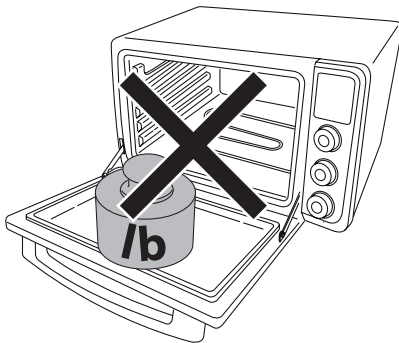
Cuando el horno está encendido la luz interna (B) del interior está siempre encendida.

Para cambiar la bombilla proceda de la siguiente manera: asegúrese de que el aparato está frío, **desconecte el aparato de la alimentación eléctrica**, desrosque la tapa de cristal y sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo (resistente a las altas temperaturas) después vuelva a colocar la tapa de cristal.

Tipo de bombilla: E14, 15W, 300 °C.



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

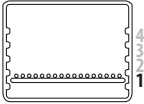
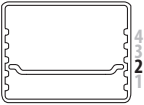
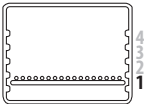
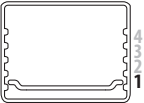
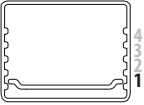
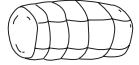
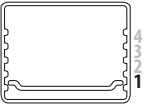
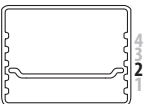
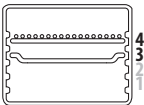
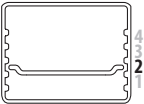


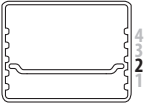
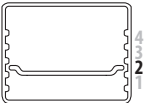
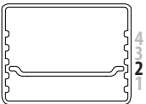
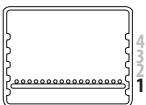
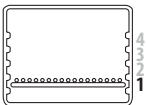
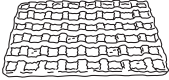
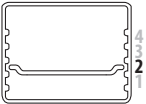
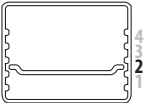
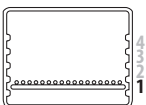
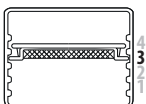
Eliminación

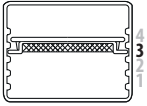
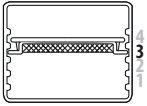
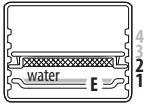
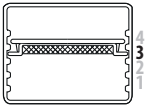
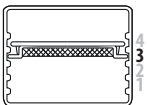
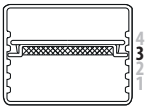
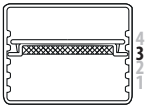
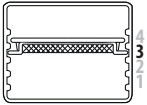
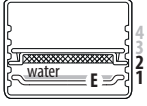
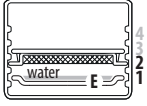
Siga las leyes de su país cuando elimine el aparato.

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 DE ALUMINIO Y DE LA BANDEJA DE HORNEAR	FUNCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
 Quiche	1.5 lb 700 g	 1	CONVECTION	390 °F 200 °C	30-35 min
 Pan	1.0 lb 500 g	 2	CONVECTION	360 °F 180 °C	35-40 min
 Canelones	3.3 lb 1500 g	 1	BAKE	360 °F 180 °C	35-40 min
 Pollo	5.5 lb 2500 g	 1	CONVECTION	375 °F 190 °C	90-100 min
 Pieza de pollo	3.3 lb 1500 g	 1	CONVECTION	375 °F 190 °C	40-45 min
 Asado	2.2 lb 1000 g	 1	CONVECTION	375 °F 190 °C	75-80 min
 Kebabs de carne y de verdura	2.2 lb 1000 g	 2	CONVECTION	360 °F 180 °C	55-60 min
 Carne	1.2 lb 550 g	 4 3	BROIL/GRILL	Autoseleccionado	25-30 min
 Pescado	2.2 lb 1000 g	 2	BAKE	400 °F 200 °C	30-35 min

RECETAS	PESO	POSICIÓN DE LA REJILLA DE ALUMINIO Y DE LA BANDEJA DE HORNEAR	FUNCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
 Patatas frescas	2.2 lb 1000 g		CONVECTION	400 °F 200 °C	50-55 min
 Tomate gratinado	2.2 lb 1000 g		BAKE	400 °F 200 °C	25-30 min
 *** Bollo congelado	6		CONVECTION	340 °F 170 °C	25-30 min
 Bizcocho	1.5 lb 700 g		BAKE	340 °F 170 °C	25-30 min
 Tarta	1.6 lb 750 g		BAKE	360 °F 180 °C	30-35 min
 Torta	2.2 lb 1000 g		BAKE	360 °F 180 °C	30-35 min
 Muffins	12		BAKE	340 °F 170 °C	20-25 min
 Plum cake	2.0 lb 900 g		BAKE	300 °F 150 °C	85-90 min
 *** Patatas congeladas	1.3 lb 600 g		AIR FRY	450 °F	20-25 min

RECETAS	PESO	POSICIÓN DE LA REJILLA DE ALUMINIO Y DE LA BANDEJA DE HORNEAR	FUNCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
 *** Camarones rebozados con cerveza	1.1 lb 500 g		AIR FRY	425 °F	12-15 min
 *** Nuggets de pollo	1.3 lb 600 g		AIR FRY	425 °F	12-15 min
 *** Alas de pollo	18 oz 510 g		AIR FRY	450 °F	15 min
 *** Patatas fritas	1.3 lb 600 g		AIR FRY	450 °F	20-25 min
 *** Palitos de mozzarella	1.3 lb 600 g		AIR FRY	450 °F	8-9 min
 *** Palitos de pescado	1.3 lb 600 g		AIR FRY	450 °F	12-14 min
 *** Jalapeños rellenos	1.3 lb 600 g		AIR FRY	450 °F	12-14 min
 *** Patatas dulces fritas	1.3 lb 600 g		AIR FRY	425 °F	15-20 min
 Patatas fritas cortadas a mano	3 patatas rojas (1 lb aprox.) cortar 4" L x 1/4" grosor		AIR FRY	425 °F	20-25 min
 Tocino	8 piezas (una sola capa en la cesta)		AIR FRY	450 °F	12-15 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. Reajuste el control pulsando el botón START/STOP (H) durante 2 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija del enchufe de la pared. Hay que cambiar la sonda de temperatura. Contacte 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. Reajuste el control pulsando el botón START/STOP (H) durante 2 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija del enchufe de la pared. Hay que cambiar la sonda de temperatura. Contacte 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. Reajuste el control pulsando el botón START/STOP (H) durante 2 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija del enchufe de la 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 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. Reajuste el control pulsando el botón START/STOP (H) durante 2 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija del enchufe de la pared. El control electrónico podría estar dañado. Contacte el servicio de asistencia al cliente de De Longhi y comunique el número de error.
E0:27 Err	Calentamiento inesperado: 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. Reajuste el control pulsando el botón START/STOP (H) durante 2 segundos para reajustar el control y desconecte la clavija del enchufe de la pared. Este error puede aparecer cuando el horno inicia la función DEFROST cuando aún está caliente debido a un proceso previo de cocción. Deje que el horno se enfríe antes de iniciar la función DEFROST. En caso contrario el control electrónico puede dañarse. Contacte el servicio de asistencia al cliente de De Longhi y comunique el número de error.

POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN
El horno no se enciende	- Verifique que el enchufe está bien metido en la toma de pared. - Meta el enchufe en otra toma. - Verifique el interruptor de circuito. Si la solución anterior no resuelve el problema, el horno probablemente tuvo un mal funcionamiento. Contacte el servicio de asistencia al cliente de De'Longhi.
La luz del display LCD se ha fundido.	El horno se pone en modo standby cuando no se usa durante 30 segundos, a menos que el reloj esté programado. Si el reloj está programado la luz del display se mantiene encendida.
El ajuste del reloj ha desaparecido.	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.
La lámpara del horno está apagada cuando el horno está encendido.	- La bombilla está rota. Cambie la bombilla. - La bombilla no está bien enroscada en su soporte. Verifique si está totalmente enroscada. Si la solución anterior no resuelve el problema, el control electrónico de la lámpara probablemente tuvo un mal funcionamiento. Contacte el servicio de asistencia al cliente de De'Longhi.
La pizza no se cuece de forma uniforme.	Algunas pizzas grandes o de masa particular pueden dorarse de forma desigual. Sugerimos en estos casos cambiar la posición de las pizzas a mitad de la cocción para un resultado final perfecto.
Sale vapor del soporte.	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.
Gotea agua en el cristal interno	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.

RECETAS

GALLETAS DE MANTEQUILLA DE MANÍ TOSTADA CON MIEL

Raciones: 14 galletas

Ingredientes:	Cantidad:
Mantequilla de maní cremosa	1 taza
azúcar	1 taza
huevo grande, ligeramente batido	1
bicarbonato de sodio	1 cucharadita
cacahuets tostados con miel, finamente picados	1/4 taza y 1 cucharada

1. Cubrir ambas rejillas con papel de aluminio. Gire el dial de selección de funciones a la configuración de galletas, seleccionando la opción de dos bandejas, y precaliente el horno.

2. Mezcle la mantequilla de maní, el azúcar, el huevo y el bicarbonato de sodio en un tazón grande. Añada 1/4 de taza de los cacahuets hasta que estén bien mezclados.
3. Tomando la masa con una cuchara, haga 14 bolas y colóquelas uniformemente en las rejillas. Con un tenedor decore con rayas cruzadas cada galleta. Espolvoree las galletas con la cucharada restante de cacahuets picados.
4. Ponga las galletas en el horno en la posición 2 y 3 y hornéelas hasta que se doren, unos 15 minutos, rotando las rejillas a la mitad del tiempo de horneado. Deje enfriar 10 minutos, luego transfiera a una rejilla para enfriar completamente.

CERDO ASADO Y JUDÍAS VERDES

Raciones: 4

Ingredientes:	Cantidad:
chalotes, finamente picadas	2
miel	3 cucharadas
salsa de soja	2 cucharadas
salsa de ostras	2 cucharadas
jengibre fresco, picado	2 cucharadas
aceite de sésamo oscuro	2 cucharadas
jalapeño, sin semilla y picado	1
dientes de ajo, picados	2
lomo de cerdo, en trozos	1 1/4 lb (600 g)
judías verdes, cortadas	1 lb (450 g)
cebollitas, cortadas por la mitad	6

1. Retire la bandeja de hornear y fórrala con papel de aluminio. Rocíe ligeramente el papel de aluminio con un spray antiadherente. Gire el dial de selección de función a convección. Seleccione la temperatura a 425 °F y precaliente el horno.
2. Mezcle los chalotes, la miel, la salsa de soja, la salsa de ostras, el jengibre, el aceite de sésamo, el jalapeño y el ajo en un tazón pequeño. Unte la mitad de la mezcla de chalote sobre la carne de cerdo. Mezcle las judías verdes, las cebollitas y el resto de la mezcla de miel en un tazón grande hasta que se mezclen bien.
3. Coloque el cerdo en un lado de la bandeja de hornear. Esparcir las judías verdes en el otro lado de la bandeja. Coloque la bandeja de hornear en el horno. Ajuste el temporizador a 15 minutos y ase hasta que un termómetro de lectura instantánea insertado en el centro del cerdo registre 155 °F y las judías verdes estén tiernas, aproximadamente 15 minutos. Transfiera el cerdo a una tabla de cortar. Déjelo reposar 10 minutos, luego córtelo en 12 rebanadas y sírvalo con las judías verdes.

SALMÓN EN PAPILLOTE

Raciones: 2

Ingredientes:	Cantidad:
patata Yukon Gold mediana, cortada en rodajas de 1/4-in (0.6 cm) de grosor	1
aceitunas Kalamata, sin hueso y picadas	1/4 de taza
tomates secos blandos (no envasados en aceite)	
picados	1/4 de taza
perejil silvestre picado	2 cucharadas
alcaparras, enjuagadas y drenadas	1 cucharada
aceite de oliva	1 cucharada
diente de ajo, picado	1
cáscara de limón	1
filetes de salmón	2 6-8 oz (170 -250 g)
romero fresco, picado	1 cucharada
sal	1/2 cucharadita

1. Ponga la patata y suficiente agua para cubrirla hasta que hierva en una cacerola mediana a fuego alto. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento, sin tapar, hasta que esté tierna, unos 10 minutos; escúrrala.
2. Mientras tanto, mezcle las aceitunas, los tomates, el perejil, las alcaparras, el aceite, el ajo y la cáscara de limón en un tazón mediano; agregue las papas y revuelva suavemente. Espolvoree los filetes de salmón con el romero y la sal.
3. Retire la bandeja del horno. Gire el dial de selección de función a hornear a 425 °F y precaliente el horno.
4. Corte 2 hojas de papel de aluminio de 15 x 12 pulgadas (30x40 cm) de ancho. Coloque la mitad de la mezcla de patatas en el centro de cada hoja. Cubra cada una con un filete de salmón. Selle cada paquete llevando los dos lados opuestos del papel de aluminio hacia arriba hasta el centro; doble los bordes para que queden bien sellados.
5. Coloque los paquetes en la bandeja de hornear y áselos hasta que el salmón esté opaco en el centro, aproximadamente 15 minutos. Con una espátula ancha, transfiera los paquetes a una tabla de cortar; ábralos con cuidado. Transfiera el salmón y las verduras a dos platos de servir y sírvalos de inmediato.

ALBÓNDIGAS AL HORNO

Raciones: 4-6

Ingredientes:	Cantidad:
leche	1/2 taza
Pan de sándwich, desmoronado	2 rebanadas
Carne molida, 80 % de carne magra	1 lb (450 g)
queso parmesano	1/2 taza
queso ricotta	1/4 taza
migas de pan	1/4 de taza
huevo grande	1
perejil fresco, picado	2 cucharadas
sal	1 cucharadita
salsa marinera	1 tarro de 15 oz (420 g)

1. Retire la bandeja de hornear y fórrala con papel de aluminio. Rocíe ligeramente el papel de aluminio con un spray antiadherente. Gire el dial de selección de función a hornear. Seleccione la temperatura a 400 °F y precaliente el horno.
2. Mezcle la leche y el pan en un tazón grande; déjelo reposar hasta que se ablande, aproximadamente 5 minutos. Añada la carne molida, el parmesano, el ricotta, las migas de pan, el huevo, el perejil y la sal. Mezcle suavemente pero muy bien. Forme catorce bolas de 1 3/4 pulgadas (4 cm). Páselas a la bandeja de hornear, ajuste el temporizador a 30 minutos y hornee hasta que las albóndigas estén bien cocidas.
3. Caliente la salsa en una sartén grande a fuego medio. Añada las albóndigas y deje que hiervan a fuego lento. Baje el fuego; cubra y cocine hasta que la salsa esté caliente y las albóndigas estén bien cocidas, aproximadamente 5 minutos.

POLLO AL ROMERO CON PATATAS

Raciones: 4

Tiempo de preparación: 10 minutos

Cocción: 40 minutos

Tiempo total: 50 minutos

Ingredientes

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de romero fresco picado
- 1 diente de ajo, picado
- 3/4 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 2 patatas grandes (1 1/4 lb) cortadas en rebanadas de 1/4 de pulgada de espesor
- 5 piernas de pollo grandes, alrededor de 1 3/4 libras.

Preparación

- Mezcle el aceite de oliva, el romero, el ajo, la sal y la pimienta en un tazón grande. Añada el pollo y las patatas y revolver hasta que estén bien cubiertos.
- Disponga las rodajas de patatas en una sola capa en la cesta. Coloque las piernas encima de las patatas.
- Gire el dial de función a Air Fry. Ajuste la temperatura a 425 °F y el temporizador a 40 minutos.
- Coloque la cesta en la posición 2 y la bandeja en la posición 1; cocine hasta que las patatas estén tiernas y un termómetro de lectura instantánea insertado en la parte más gruesa de una pierna indique 165 °F, aproximadamente 35 - 40 minutos.

BUÑUELOS DE COLIFLOR

Raciones: 4

Tiempo de preparación: 15 minutos

Cocción: 40 minutos

Tiempo total: 55 minutos

Ingredientes

- 1 taza de migajas de pan panko
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3/4 cucharadita de sal
- 3/4 cucharadita de ajo en polvo
- 1 1/4 tazas de harina de arroz
- 3/4 de taza de agua de Seltz fría
- 3/4 cucharadita de sal
- 4 tazas de ramilletes de coliflor

Preparación

- Mezcle bien el panko, el aceite de oliva, la sal y el ajo en polvo en un tazón grande. Bata la harina y el agua de Seltz en otro tazón

grande hasta que estén bien mezclados. Añada la coliflor y gírela hasta que esté bien cubierta. Empane la coliflor, unos cuantos trozos a la vez, en la mezcla del panko hasta que se cubra. Ponga los ramilletes en una bandeja de hornear.

- Gire el dial de función a Air Fry. Ajuste la temperatura a 425 °F y el temporizador a 40 minutos.
- Coloque la coliflor en la cesta. Coloque la cesta en la posición 3 y cocine, girando de vez en cuando, hasta que la coliflor esté tierna y ligeramente dorada, 35 - 40 minutos.

PIERNAS DE CORDERO ESTOFADAS CON PATATAS Y ROMERO

Raciones: 4

Tiempo de preparación: 20 min

Tiempo total: 1 hora y 45 min

Ingredientes:

- Piernas de cordero pequeñas 2 libras aprox.
- Sal Kosher
- Cebolla, finamente picada
- Zanahoria, finamente picada
- Tallo de apio, finamente picado
- Dientes de ajo, picados
- Vino blanco seco
- Tomates, picados en trozos grandes
- Caldo de pollo
- Patatas blancas pequeñas, enteras
- Perejil de hoja plana picado
- Cáscara de limón rallada

Cantidad:

- 4
- 1 1/4 cucharadita
- 1
- 1
- 1
- 2
- 1/2 taza
- 2
- 1 taza
- 1 lb
- 1 cucharada
- 1 cucharada

Preparación

- Espolvoree las piernas de cordero con 3/4 cucharaditas de sal. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Añada el cordero y fríalo hasta que se dore por todos lados, unos 8 minutos; páselo a una cacerola de 3 cuartos de galón. Añada la cebolla, la zanahoria, el apio y el ajo a la sartén y cocine, revolviendo de vez en cuando, hasta que las verduras estén tiernas, aproximadamente 8 minutos.
- Gire el dial de función a hornear. Seleccione la temperatura a 325 °F y precaliente el horno. Coloque la rejilla en la posición 1.
- Añada el vino, los tomates, el caldo y la media cucharadita de sal restante a la sartén y póngalo a hervir. Vierta la mezcla de vino sobre las piernas en la cacerola. Cubra y coloque la cacerola en una rejilla en la posición 1. Hornee durante 1 hora y 10 minutos. Añada las patatas y cocine hasta que las patatas estén suaves y el cordero esté suave al tocarlo con el tenedor, unos 20 minutos más.
- Quitar la grasa de la cacerola. Espolvoree con el perejil y la cáscara de limón justo antes de servir.

PIZZA MARGHERITA CON ACEITUNAS

Raciones: 6

Tiempo de preparación: 10 min

Tiempo total: 30 min

Ingredientes:	Cantidad:
Aceite de oliva extra virgen	3 cucharadas
Masa de pizza refrigerada	paquete de 15 oz
Salsa marinera	1/2 taza
Queso mozzarella, cortado en rodajas de 1/4 de pulgada de grosor.	4 oz
Aceitunas Kalamata, picadas en trozos grandes	8

Preparación

1. Ponga la masa en una superficie ligeramente enharinada. Con las manos ligeramente enharinadas, tire suavemente y estire la masa hasta formar una circunferencia de 12 pulgadas. Transfiera la masa al molde de la pizza, tirando suavemente de la masa hacia los bordes del molde. 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 del diámetro de 12". Pulse el botón de inicio/parada. El temporizador se ajusta automáticamente a 19 minutos. Durante los últimos 6 minutos de tiempo de horneado, el temporizador emitirá un pitido que indica que hay que añadir la salsa, el queso, las aceitunas y las hojuelas de pimienta roja. Colóquela en el horno en la posición 1 y hornee hasta que el queso se derrita, aproximadamente 6 minutos. Espolvoree con la albahaca justo antes de servir.

LASAÑA A LA BOLOÑESA

Raciones: 8

Tiempo de preparación: 15 min

Tiempo total: 1 hora y 6 min

Ingredientes:	Cantidad:
aceite de oliva	2 cucharadas
Cebolla, finamente picada	1
Dientes de ajo, picados	2
Carne molida	1 lb
Vino blanco seco	1/2 taza
Salsa marinera	1 tarro de 24 onzas
Mantequilla sin sal	4 cucharadas
Harina para todo uso	1/4 de taza
Leche	4 tazas
Sal	1 1/2 cucharadita
Fideos de lasaña sin hervir	9
Queso parmesano rallado	6 cucharadas

Preparación

1. Para hacer la salsa de carne, caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Añada la cebolla y el ajo y cocine, revolviendo hasta que se ablanden, aproximadamente 5 minutos. Añada la carne y cocine, revolviéndola para separarla con una cuchara, hasta que se dore, unos 5 minutos más. Añada el vino y cocine hasta que el vino se evapore, unos 2 minutos. Añada la salsa y deje que hierva a fuego lento. Cubrir y cocinar, revolviendo ocasionalmente, hasta que la salsa se espese y se mezclen los sabores, aproximadamente 15 minutos.
2. Para hacer la salsa blanca, derrita la mantequilla en una cacerola mediana a fuego medio. Añada la harina y cocine, revolviendo constantemente, 1 minuto. Añada la leche y 1/2 cucharadita de sal; llevar a ebullición. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, hasta que la salsa se espese, aproximadamente 8 minutos. Cúbrala y déjela a un lado. Gire el dial de función a hornear. Gire la temperatura a 350 °F y precaliente el horno. Rocíe una bandeja de hornear de 7x11 pulgadas con spray antiadherente.
3. Esparcir 1 taza de la salsa blanca en el fondo de la bandeja para hornear; cubrir con 3 de los fideos. Cubrir los fideos con 1 taza de salsa blanca, 11/2 tazas de salsa de carne y 2 cucharadas de queso parmesano. Repita la operación 2 veces más, terminando con la salsa de carne. Espolvoree con el parmesano restante.
4. Coloque la bandeja de hornear en una rejilla en la posición 1 y hornee, sin tapar, hasta que el relleno esté caliente y los bordes estén dorados y burbujeantes, aproximadamente 45 minutos.

TAPENADE DE BACALAO ASADO

Raciones: 4

Tiempo de preparación: 15 min

Tiempo total: 38 min

Ingredientes:	Cantidad:
Filetes de bacalao	4 (6-oz)
aceite de oliva	3 cucharadas
Sal Kosher	1 cucharadita
Pimienta	
Chalote, picado	1
Diente de ajo, picado	1
Tomates cereza, cortados por la mitad	2 tazas
Aceitunas Kalamata, picadas en trozos grandes	1/3 taza
Alcaparras	1 cucharada
Tomillo fresco picado	2 cucharaditas
Hojuelas de pimiento rojo	1/4 cucharadita

Preparación

1. Gire el dial de función a convección. Gire la temperatura a 425 °F y precaliente el horno. Forre la bandeja de hornear con papel de aluminio.
2. Unte los filetes con 2 cucharaditas de aceite y espolvoree 1/2 cucharadita de sal y 1/4 de cucharadita de pimienta. Coloque los filetes en la bandeja de hornear en la posición 1 y áselos hasta que el pescado esté opaco por completo, 12 - 15 minutos.
3. Mientras tanto, caliente las 2 cucharadas de aceite restantes en una sartén mediana a fuego medio-alto. Añada el chalote y el ajo y cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que estén suaves, 1 - 2 minutos. Añada los tomates, las aceitunas, las alcaparras, el tomillo, las hojuelas de pimiento y la media cucharadita de sal restante. Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que los tomates se ablanden, aproximadamente 8 minutos. Sirva con una cuchara sobre el bacalao.

TARTA DE MERMELEADA

Raciones: 8

Tiempo de preparación: 15 min

Tiempo total: 45 min

Ingredientes:	Cantidad:
Mantequilla sin sal, ablandada	1 taza (2 barras)
azúcar	1/2 taza + 2 cucharadas
Huevo grande	1
Extracto de vainilla	1 cucharadita
Harina para todo uso	2 1/2 tazas
Sal	1 cucharadita
Mermelada de albaricoque	frasco de 12 onzas
Jugo de limón	1 cucharada
Leche	3 cucharadas

Preparación

1. Gire el dial de función a hornear. Gire la temperatura a 360 °F y precaliente el horno.
2. Con una batidora a velocidad media, bata la mantequilla y el azúcar en un bol grande hasta que se mezclen. Aumente la velocidad a alta y bata hasta que la mezcla esté ligera y esponjosa. Reduzca la velocidad a media. Bata el huevo y la vainilla. Añada la harina y la sal hasta que la mezcla se desmorone. Haga una bola con la masa. Divida la masa en dos trozos, uno ligeramente más grande que el otro. Envuelva y refrigere la bola de masa más pequeña.
3. Presione el trozo de masa más grande sobre el fondo y sobre los lados de un molde de 11 pulgadas con fondo desmontable. Bata la mermelada y el jugo de limón en un tazón pequeño. Esparza a mezcla de mermelada uniformemente sobre la masa.
4. En una superficie ligeramente enharinada, extienda la bola de masa más pequeña hasta crear un disco de 12 pulgadas. Corte el disco en 10 tiras. Coloque la mitad de las tiras de masa, a una pulgada de distancia, a lo largo de la tarta, recortando los extremos incluso con la pasta del molde de la tarta. Coloque las tiras restantes en diagonal para hacer un patrón de rejilla. Unte las tiras con leche y espolvoree con las 2 cucharadas de azúcar restantes.
5. Coloque la tarta en la rejilla en la posición 2 y hornee hasta que el borde esté dorado, aproximadamente 35 minutos. Enfríe en el molde sobre una rejilla por lo menos 30 minutos. Retire cuidadosamente el lado del molde de la tarta cuando ya esté fría.