

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato. Conserve 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 sumerja nunca 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.
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato a no ser que estén vigilados atentamente o instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No caliente previamente el aparato vacío.
- No utilice el aparato sin comida en el interior; podría dañarlo.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No está previsto el uso en: ambientes destinados a cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, agroturis-

mos, hoteles, moteles y otras estructuras receptoras, alquiler de habitaciones.

- El aparato no debe ser hecho funcionar mediante un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.



¡Peligro!

La inobservancia puede ser o es causa de lesiones por descarga eléctrica con peligro para la vida.

- Antes del uso verifique que la tensión de la red corresponde a la indicada en la placa de datos del aparato.
- Conecte el aparato exclusivamente a tomas de corriente con una capacidad mínima de 15 A y dotadas de una toma de tierra eficiente. La casa fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que esta norma antisiniestro no sea respetada.



¡Peligro quemaduras!

La falta de observancia de las advertencias podría ser causa de quemaduras.

- El aparato está caliente durante el funcionamiento. NO DEJE EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
- Mueva el aparato usando las correspondientes asas. No utilice nunca la empuñadura 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 aferrado con facilidad por un niño o estorbar al usuario.
- Preste atención al vapor hirviendo que puede salir por las ranuras.



¡Atención!

La inobservancia de las advertencias puede ser causa de quemaduras.

- No ponga el aparato cerca de las fuentes de calor.
- El recipiente se conecta automáticamente en el perno central. Así pues, para evitar que se rompa, no lo gire manualmente buscando la posición correcta.
- 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 vasito dosificador de aceite (nivel 5).



Nota Bene:

Este símbolo evidencia consejos e información importantes 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, 200 cm de la toma eléctrica donde se conectará.
- **Algunos programas de cocción pueden causar salidas de vapor por la tapadera, por ello se aconseja no colocar el aparato bajo pensiles o muebles de cocina (fig. 12).**

DATOS TÉCNICOS

dimensiones (LxPxH): 395x325x290 mm

peso: 5,6 kg

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



El aparato cumple las siguientes directivas CE:

- Directiva de baja tensión 2006/95/CE y sus sucesivas enmiendas.
- Directiva europea 2004/108/CE sobre la compatibilidad electromagnética y 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



De acuerdo con la Directiva europea 2012/19/CE, no elimine el aparato con los residuos domésticos; entrégelo a un centro de recogida diferenciada y reciclamiento autorizado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Tapadera
- B Rejilla salida aire caliente (ventilación)
- C Botones desenganche portilla
- D Portilla extraíble
- E Nivel máximo MÁX
- F Cable de alimentación
- G Bandeja recoge condensación
- H Botón general encendido/apagado
- I Paleta mezcladora
- J Recipiente con revestimiento cerámico

- K Cursor empuñadura
- L Empuñadura recipiente
- M Vasito dosificador de aceite (nivel de 1 a 5)
- N Barra luminosa nivel de potencia
- O Botón de nivel de potencia
- P Botón temporizador + (aumentar el tiempo)
- Q Pantalla
- R Botón temporizador - (disminuir el tiempo)
- S Mando selector programas de cocción
- T Botón luminoso encendido/apagado programas
- U Cuerpo aparato
- V Asa para levantar el aparato
- W Botón apertura tapadera
- X Canal recoge condensación

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Programas automáticos: seleccionando uno de los siguientes programas la pantalla visualiza de forma estándar unos tiempos de cocción y unos 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.

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 forma estándar en y el tiempo de cocción en 60 minutos. EN TODO CASO es 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.

Le aconsejamos que unte siempre con aceite y harina el recipiente (J) 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 se formula de forma estándar en y el tiempo de cocción en 40 minutos. EN TODO CASO es 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 unas pizzas crujientes, como en la mejor tradición italiana.

Le aconsejamos que unte siempre con aceite el fondo del recipiente (J) 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 se formula de forma estándar en y el tiempo de cocción en 30 minutos. EN TODO CASO es 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 es especialmente indicado para cocinar todo tipo de patatas, tanto frescas como congeladas, a barritas o en forma de croqueta.

En esta función la paleta mezcladora (I) iniciará a girar sólo al cabo de unos minutos para que no se rompan las patatas que aún están congeladas.

En este programa el nivel de potencia se formula de forma estándar en y el tiempo de cocción en 32 minutos. EN TODO CASO es 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: seleccionando uno de los programas la pantalla visualiza de forma estándar los tiempos de cocción y los niveles de potencia de base que deberán modificarse en función de las recetas o de las 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.

Este programa de cocción permite un notable ahorro energético, dado que no requiere el precalentamiento.

En este programa el nivel de potencia se formula de forma estándar en y el tiempo de cocción en 60 minutos. EN TODO CASO es 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 es aconsejable para cocinar carne, pescado y verduras a la parrilla. También es óptimo para cocinar alimentos que deben cocerse antes al horno y gratinarse después.

En este programa el nivel de potencia se formula de forma estándar en y el tiempo de cocción en 40 minutos. EN TODO CASO es 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 en olla, pero con la ventaja de que la paleta mezcladora mezcla automáticamente la comida; óptimo para sopas, mermeladas, estofados, salsas, bebidas de fruta, hervido de los alimentos y sofritos para albóndigas de carne y pescado.

En este programa el nivel de potencia se formula de forma estándar en y el tiempo de cocción en 45 minutos. EN TODO CASO es 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.

USO



Nota Bene: Antes de usar el aparato por primera vez lave meticulosamente el recipiente (J), la paleta mezcladora (I) y la portilla extraíble (D) con agua caliente y detergente neutro para lavavajillas.

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).

- Saque el recipiente (J) tirando de él hacia arriba (fig. 4).
- Saque la paleta mezcladora (I) de su sitio (fig.5).
- Lave el recipiente (J), la paleta mezcladora (I) y la portilla 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).
- Vuelva a meter el recipiente (J) en el interior del cuerpo del aparato (U) colocándolo correctamente.
- Baje la empuñadura del recipiente (L) accionando el cursor (K) (fig. 7).
- **Si la receta lo prevé**, introduzca la paleta mezcladora (I) en su sitio (perno colocando en el fondo del recipiente) (fig. 5).
- Vierta los ingredientes a cocer en el interior del recipiente (J) 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 vasito dosificador (M).
- Cierre 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 final del tiempo de cocción con dos series de "bip" alternas. Para apagar la señal acústica basta mantener pulsado el botón encendido/parada programas (T).
- Apague el aparato pulsando el botón general encendido/apagado (H).
- Abra la tapadera (A) y saque el recipiente (J) con la comida cocida.
- Deje la tapadera (A) abierta para que la máquina se enfríe más deprisa.

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

 **Nota Bene:** Durante el proceso de cocción es posible abrir la tapadera (A) para añadir algún ingrediente o para controlar

el nivel de cocción. La pantalla parpadea, la ventilación se interrumpe momentáneamente y reinicia cuando se cierra la tapadera. En las funciones en que no está prevista la ventilación la cocción no se interrumpe.

 **Nota Bene:** Con el botón de encendido/apagado de los programas (T) activado la extracción del recipiente conlleva el apagado del aparato, que reiniciará a funcionar una vez se vuelva a introducir.

 **Nota Bene:** Para reajustar el aparato mantenga pulsado durante, al menos, 2 segundos el botón de encendido/apagado de los programas (T).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 **¡Peligro!** Antes de efectuar cualquier operación de limpieza quite siempre la clavija de la toma de corriente y deje enfriar el aparato. No sumerja nunca el aparato en el agua y no lo ponga bajo el chorro del grifo. Al infiltrarse el agua provocará fulguraciones.

- Lave cuidadosamente el recipiente (J), la paleta mezcladora (I) y la portilla (D) con agua caliente y 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 Bene:** No utilice objetos ni detergentes abrasivos en la limpieza del recipiente (J) sino sólo un trapo suave con detergente neutro para lavavajillas.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Anomalía	Causa/solución
El aparato no se calienta	Puede haber intervenido el dispositivo de seguridad térmica. Diríjase al centro de asistencia autorizado (hay que sustituir el dispositivo)
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	Hay que esperar unos minutos después de que haya iniciado 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 E5 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 (min)	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		
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		
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			-

Pescado - Crustáceos

Receta	Tipo	Cantidad	Aceite	Tiempo de cocción (min)	Paleta mezcladora	Programa de cocción	Nivel de potencia
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		
Paella	Congelada	600 gr	sin	13-15	Sí		

Verduras

Receta	Tipo	Cantidad	Aceite	Tiempo de cocción (min)	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			-