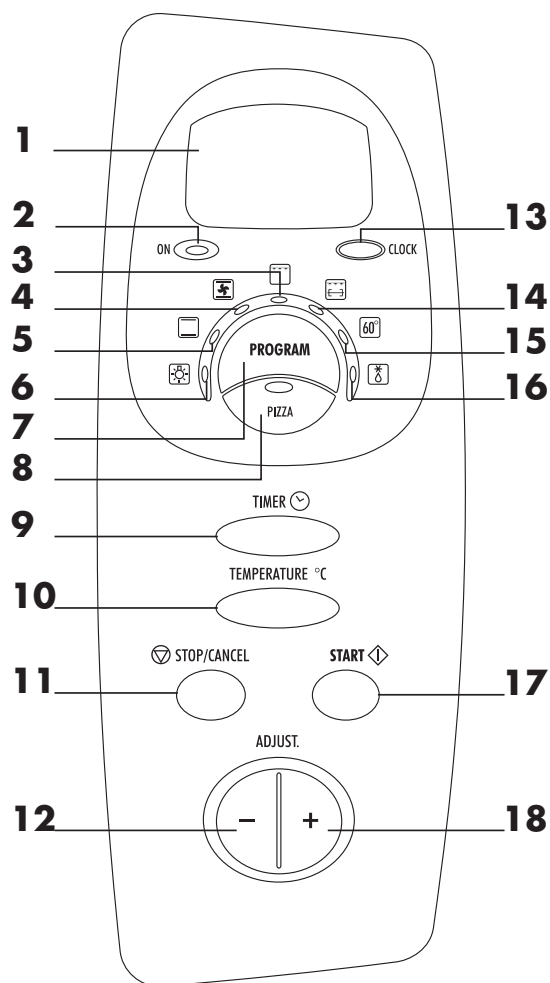


ÍNDICE

CAP. 1	GENERAL	
1.1	Panel de mandos	98
1.2	Descripción del horno y de los accesorios	99
1.3	Tabla resumen	100
1.4	Advertencias	102
1.5	Características técnicas	102
CHAP. 2	USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES	
2.1	Programación del reloj	103
2.2	Luz interior del horno	104
2.3	Cocción horno tradicional o ventilado	104
2.4	Cocción con grill	108
2.5	Cocción con asador	110
2.6	Mantener los alimentos calientes	112
2.7	Descongelación	113
2.8	Pizza	114
CAP. 3	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	115

CAPÍTULO 1 - GENERAL

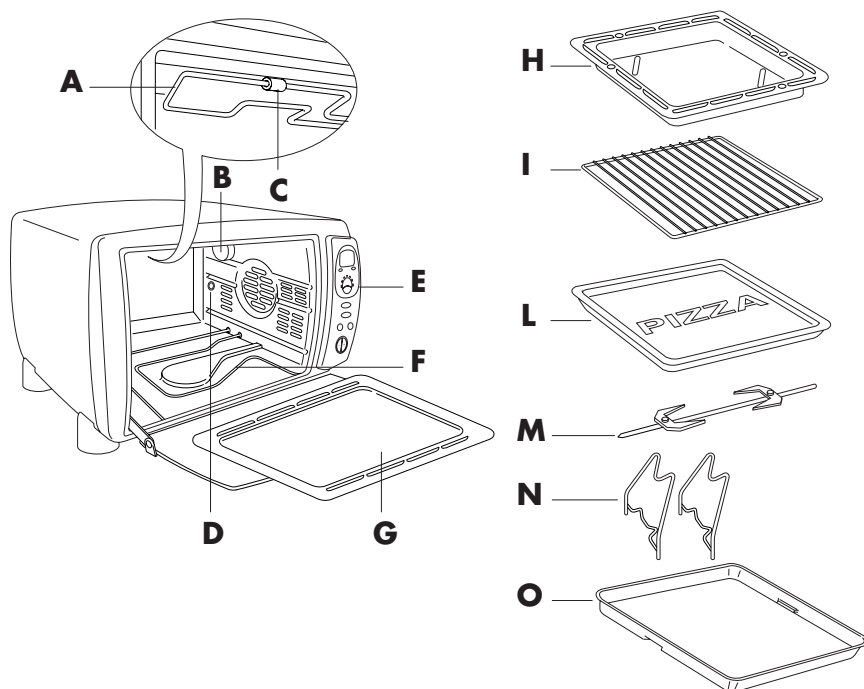
1.1 - PANEL DE MANDOS



- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 Pantalla | 10 Botón TEMPERATURAS C° |
| 2 Piloto encendido | 11 Botón STOP/CANCEL |
| 3 Función grill | 12 Botón "-" |
| 4 Función cocción ventilada | 13 Botón CLOCK (reloj) |
| 5 Función cocción tradicional | 14 Función cocción con asador |
| 6 Luz interior del horno | 15 Función para mantener calientes los alimentos |
| 7 Botón PROGRAM | 16 Función de descongelación |
| 8 Función pizza | 17 Botón START |
| 9 Botón TIMER | 18 Botón "+" |

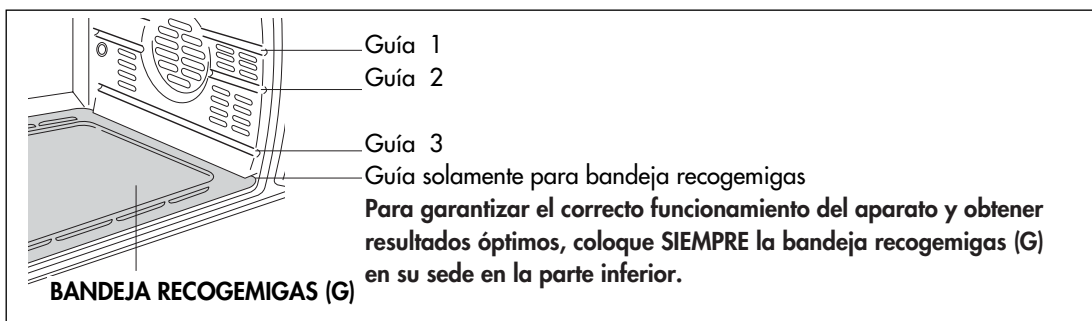
capítulo 1 - general

1.2 - DESCRIPCION DEL HORNO Y DE LOS ACCESORIOS



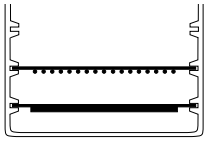
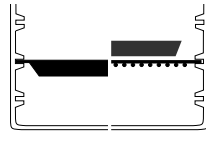
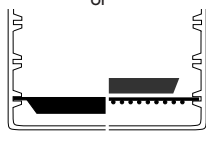
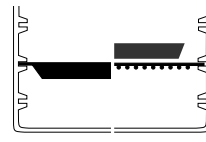
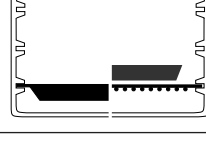
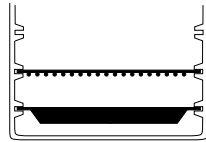
- A Resistencia superior
- B Luz interior del horno
- C Gancho para resistencia
- D Enganche para el espetón del asador
- Y Panel de mandos
- F Resistencia inferior
- G Bandeja recogemigas con deflectores de calor

- H Graspera
- I Parrilla
- L Bandeja para pizza
- M Espetón
- N Soportes para espetón
- O Recipiente para las lasañas



capítulo 1 - general

1.3 - TABLA RESUMEN

FUNCIONES INDICACIÓN DE	PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA/ ACCESORIOS LA PANTALLA	POSICIÓN PARRILLA/	GUÍAS	TEMPORIZADOR	NOTAS/CONSEJOS
PIZZA (UN NIVEL)	P1		1	15 min. (+5')	Utilice siempre la BANDEJA PARA PIZZA (L), colocada en la guía 3. Seleccione uno de los programas para PIZZA disponibles, pulsando repetidamente el botón función pizza (8) en base a la cantidad de masa.
	P2		2	20 min. (+5')	
	P3		3	25 min. (+5')	
 PARA COCER DOS PIZZAS AL MISMO TIEMPO	190°C		1 2 3	20-30 min.	Apoye una pizza sobre la parrilla en la posición 2 y la otra en la bandeja para pizza en la posición 3. Use la función cocción ventilada. Debe intercambiar las pizzas en la mitad del proceso de cocción (consulte la página 104).
 150°C - 240°C (consulte la tabla de la página 107)	 or 	1 2 3 1 2 3	hasta 3 horas	Utilice la función cocción tradicional con la GRASERA (H) colocada en la posición 2 o 3 o con una fuente de pyrex dispuesta sobre la PARRILLA, colocada en la posición 2 o 3. También puede apoyar el RECIPIENTE PARA LAS LASANAS (O) sobre la PARRILLA (I). De esta forma, puede cocer pasteles, dulces con fruta, pescado, verduras rellenas, flanes y otros alimentos tiernos que no requieren ser dorados o gratinados.	
 (UN NIVEL)	150°C - 230°C (consulte la tabla de la página 106)	 or 	1 2 3 1 2 3	hasta 3 horas	Utilice la función cocción ventilada con la GRASERA (H) colocada en la posición 2 o 3 o con una fuente pyrex dispuesta sobre la PARRILLA, colocada en la posición 2 o 3. También puede apoyar el RECIPIENTE PARA LAS LASANAS (O) sobre la PARRILLA (I). De esta forma, los asados de carne y de aves se cocinan más rápidamente. Para evitar una cocción excesiva, puede serle útil utilizar un termómetro para carnes.
 (DOBLE NIVEL)	150°C - 230°C		1 2 3	hasta 3 horas	Puede cocinar contemporáneamente en dos niveles colocando los accesorios como se ilustra. Puede poner una fuente de pyrex o el RECIPIENTE PARA LAS LASANAS (O) sobre la PARRILLA (I). Ideal para los alimentos que deben mezclarse o ser girados durante la cocción (por ejemplo, las patatas asadas en un nivel y el pollo en trozos en el segundo nivel).

capítulo 1 - general

FUNCIONES INDICACIÓN DE	PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA/ ACCESORIOS LA PANTALLA	POSICIÓN PARRILLA/	GUÍAS	TEMPORIZADOR	NOTAS/CONSEJOS
	Grill		1 2 3	hasta 2 horas	Cuando ase hamburguesas, salchichas, pinchos morunos y bistecs, coloque la PARRILLA (I) con el alimento en la posición 1 y la GRASERA (H) en la posición 2 para recoger la grasa que gotea.
			1 2 3		Apoye una bandeja de horno (por ejemplo, el RECIPIENTE PARA LAS LASANAS (O)) sobre la PARRILLA (I), colocada en la posición 2.
	60°F		1 2 3	hasta 2 horas	Seleccione esta función para mantener los alimentos calientes. No mantenga el alimento caliente durante más de una hora, ni caliente alimentos fríos.
	dEF		1 2 3	hasta 3 horas	Para descongelar alimentos congelados, envasados, colóquelos sobre la parrilla. La grasera sirve para recoger los eventuales líquidos. No descongele asados de grandes dimensiones, ni deje descongelar alimentos durante más de tres horas.
	rot		1 2 3	hasta 3 horas	Coloque el espetón y los relativos soportes sobre la GRASERA (H) como se describe en la página 111. Sitúe a continuación la GRASERA (H) en la posición 3. Ideal para carne de ave, de buey, etc.

capítulo 1 - general

1.4 - ADVERTENCIAS

1. Este horno ha sido proyectado para la cocción de alimentos. No debe utilizarlo para otros fines, ni modificarlo ni manipularlo bajo ninguna circunstancia.
2. No permita que niños o personas discapacitadas usen el aparato sin la oportuna vigilancia. Vigile a los niños para controlar que no jueguen con el aparato.
3. Antes de usar el aparato, controle que no se haya estropeado durante el transporte.
4. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal a una altura de 85 cm por lo menos, fuera del alcance de los niños.
5. Con el aparato encendido, la temperatura de la puerta y de la superficie exterior podría ser alta: utilice el aparato tocando solamente los mandos o los mangos de plástico. No apoye ningún objeto sobre el horno cuando está encendido.
6. Antes de utilizar el horno por primera vez, saque todo el material de embalaje y de papel, cuales cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
7. Antes de enchufar el aparato a la corriente compruebe que:
 - la tensión de la red corresponde al valor indicado en la placa de las características técnicas, situada en la parte trasera del aparato;
 - la toma de corriente tenga una capacidad mínima de 10A y esté equipada con una puesta a tierra eficaz. El fabricante declina cualquier responsabilidad si esta norma para la prevención de accidentes no es respetada.
8. Lave con precaución todos los accesorios antes de utilizarlos.
9. Con la puerta abierta tenga en consideración lo que sigue:
 - no ejerza presiones excesivas con objetos demasiados pesados o tirando del mango hacia abajo.
 - no apoye nunca recipientes pesados o cazuelas hirviendo, apenas sacados del horno, en la superficie de la puerta abierta.
10. No mueva el aparato de sitio cuando esté encendido.
11. Las operaciones de sustitución del cable de alimentación deben ser realizadas únicamente por personal autorizado por el fabricante o por su Servicio de Asistencia. Las eventuales reparaciones efectuadas por personal no cualificado pueden ser peligrosas.



Antes de utilizar por primera vez el aparato, hágalo funcionar en vacío, con el termostato al máximo, durante 15 minutos por lo menos para eliminar el olor a "nuevo" y el eventual humo provocado por la presencia de sustancias de protección, aplicadas en las resistencias antes del transporte. Ventile el ambiente durante esta operación.

ATENCIÓN: Tras haber desembalado el aparato, controlar la puerta y su integridad. Al ser la puerta de cristal es, por lo tanto, frágil. Aconsejamos solicitar su sustitución si resultase visiblemente astillada, rayada o arañada. Además, durante la utilización del aparato, las operaciones de limpieza y los desplazamientos, evitar cerrarla bruscamente, golpearla violentamente y derramar líquidos fríos sobre el cristal del aparato caliente.

1.5 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de funcionamiento consulte la placa de las características.

Potenza massima assorbita consulte la placa de las características.

CONSUMO DE ENERGÍA (NORMA CENELEC HD 376)

Para alcanzar los 200°C 0,22 KWh

Para mantener durante una hora 200°C 0,78 KWh

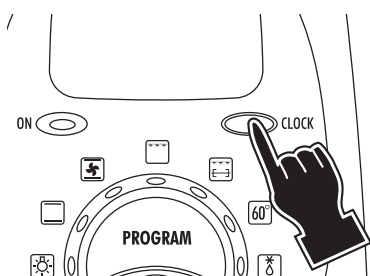
Total 1 KWh

Este aparato cumple la directiva 89/336/CEE relativa a la compatibilidad electromagnética. Los materiales y los objetos destinados a estar en contacto con productos alimenticios son conformes a las normas de la directiva CEE 89/109 y al D.L. de ejecución del 25 de enero de 1992, n° 108.

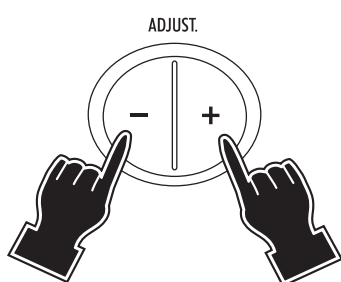
CAPÍTULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES

2.1 - PROGRAMACIÓN DEL RELOJ

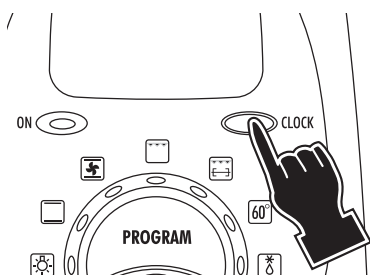
- Cuando enchufe el aparato por primera vez a la toma de corriente o después de un corte de corriente, en la pantalla aparecerán cuatro guiones (--:--). Para programar la hora, efectúe las siguientes operaciones:



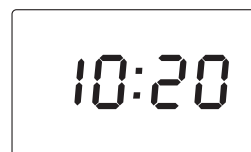
- 1 Pulse el botón CLOCK (13) (las horas y los minutos parpadearán en la pantalla).



- 2 Programe la hora deseada pulsando los botones "+" o "-" (12-18). La hora programada aparecerá en la pantalla.



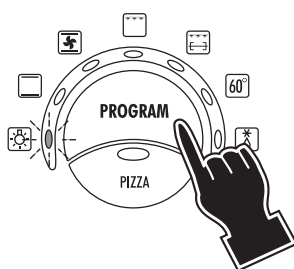
- 3 Pulse el botón CLOCK (13) en cualquier momento durante la cocción para visualizar la hora. (La pantalla visualiza la hora programada).



- Si quiere cambiar la hora después de haberla programado, pulse el botón CLOCK (13) y siga las instrucciones facilitadas anteriormente.
- Puede visualizar la hora incluso después de haber activado una función pulsando el botón CLOCK (13) (la hora se visualiza durante 3 segundos).

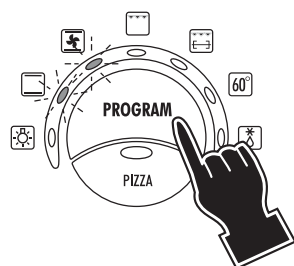
capítulo 2 - uso de los mandos y programación de las funciones

2.2 - LUZ INTERIOR DEL HORNO



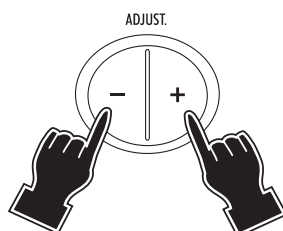
- 1 Pulsando el botón PROGRAM (7) una única vez, se encenderá la luz interior del horno. Después de 5 minutos, la lámpara se apagará automáticamente y la pantalla volverá a la posición de "stand-by", visualizando la hora, en caso de haber sido previamente programada.

2.3 - COCCIÓN HORNO TRADICIONAL Y VENTILADO



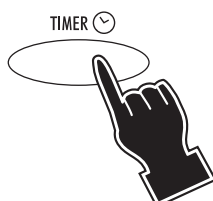
- 1 Pulse el botón PROGRAM (7) hasta que se encienda el piloto deseado. La pantalla indicará la temperatura preprogramada de 180°C.

18 00



- 2 Si es necesario, puede modificar la temperatura pulsando los botones -/+ (12) o (18). Las temperaturas disponibles son: 150-160-170-180-190-200-210-220-230° C (con función  hasta los 240°C). La pantalla mostrará la temperatura seleccionada.

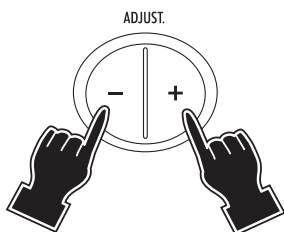
20 00



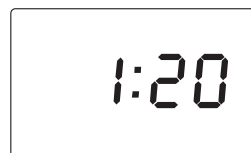
- 3 A continuación pulse el botón TIMER (9). La pantalla visualizará 1:00.

1:00

capítulo 2 - uso de los mandos y programación de las funciones



- 4 Programe el tiempo (máximo 3 horas) pulsando los botones "-" (12) y "+" (18). Mantenga presionado el botón durante más de dos segundos para hacer pasar rápidamente el tiempo hacia delante o hacia atrás. Cada presión ejercida sobre el botón aumenta, o disminuye, el tiempo de un minuto.



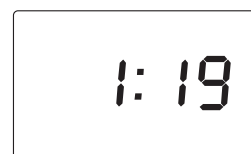
STOP/CANCEL



START



- 5 Pulse el botón START (17). Cuando pulsa START, el tiempo seleccionado disminuye de un minuto. El horno inicia la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se emiten 4 bips y la pantalla regresa a standby (visualizando la hora, si había sido precedentemente programada).



- Si no programa un tiempo de cocción (saltando los puntos 3 y 4), la pantalla visualizará la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 1:00 (1 hora).
- El horno debe siempre precalentarse Espere la señal acústica (tres series de tres breves bips) antes de meter el alimento en el horno.
- Para modificar el tiempo programado es suficiente repetir los puntos 3 y 4. La cuenta atrás se reanudará automáticamente 3 segundos después de la última programación.
- Para visualizar la temperatura (durante la cocción), sólo debe pulsar el botón TEMPERATURAS (10). Para modificar la temperatura programada, pulse de nuevo, antes de que pasen 3 segundos, uno de los dos botones (12 o 18) hasta visualizar la programación deseada.
- Si en los 3 minutos que siguen a la programación precedente, no pulsa el botón START (17), el procesador vuelve a stand-by.

capítulo 2 - uso de los mandos y programación de las funciones

COCCIÓN CON HORNO VENTILADO

Esta función es ideal para preparar tartas saladas, segundos a base de carne (excepto los pequeños volátiles), patatas asadas y para tartas en general. Además, es apta para la cocción contemporánea en dos posiciones de alimentos, incluso diferentes.

RECETAS	CANTIDAD	BOTÓN TEMPERATURA	BOTÓN TIMER (TEMPORIZADOR)	POSICIÓN PARRILLA/GRASERA	NOTAS Y CONSEJOS
TARTA SALADA	600 g	180°C	35 min.	3	Use una tortera para dulces.
POLLO EN TROZOS	1000 g	200°C	60 min.	3	Colóquelo directamente en la grasería (N).
POLLO ENTERO	1500 g	200°C	90 min.	3	Pinche con un tenedor para que gotee la grasa.
ASADO DE CERDO	1500 g	200°C	90 min.	3	Deje un poco de grasa alrededor para evitar que se seque excesivamente.
ROLLO DE CARNE	1000 g	200°C	60 min.	3	Colóquelo directamente en la grasería (N).
PATATAS ASADO	1000 g	200°C	45 min.	2	Mezcle 2 o 3 veces durante la cocción.
BIZCOCHO DE PASTELERÍA	700 g	180°C	35 min.	3	Use un molde con cierre.
PLUM CAKE	900 g	160°C	90 min.	3	Use un molde rectangular.
GALLETAS	400 g	180°C	20 min.	2	Apóyelas directamente en la grasería (N).
TARTA	1000 g	180°C	35 min.	2	Puede utilizar un molde redondo apoyado en la parrilla (O), o directamente sobre la grasería (N).
ROSCA	700 g	180°C	40 min.	3	Use un molde con cierre.

Debe añadir 5 minutos, aproximadamente, al tiempo de cocción para el calentamiento del horno.

capítulo 2 - uso de los mandos y programación de las funciones**COCCIÓN HORNO TRADICIONAL**

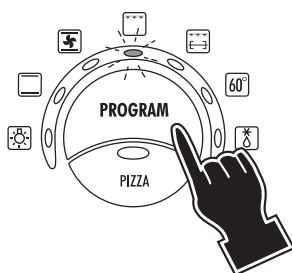
Esta función es ideal para cocinar , lasañas, primeros gratinados, pequeños volátiles, todo tipo de pescado, para las verduras rellenas gratinadas y para algunos dulces.

RECETAS	CANTIDAD	BOTÓN TEMPERATURA	BOTÓN TIMER (TEMPORIZADOR)	POSICIÓN PARRILLA/GRASERA	NOTAS Y CONSEJOS
LASAÑAS	1500 g	200°C	40 min.	3	Apoye el recipiente para las lasañas (si previsto) o una bandeja de horno directamente sobre la parrilla (O).
CANELONES	2300 g	200°C	40 min.	3	Apoye el recipiente para las lasañas (si previsto) o una bandeja de horno directamente sobre la parrilla (O).
DORADA AL HORNO	1000 g	190°C	60 min.	3	Se pueden cocer directamente en la grasera (N).
TRUCHA A LA PAPILLOTE	800 g	200°C	60 min.	3	Apoye en la grasera (N), envuelta en una hoja de aluminio.
BERENJENAS A LA PARMESANA	1700 g	200°C	35 min.	2	Apoye la bandeja sobre la parrilla (O)
CALABACINES CON ATÚN	1000 g	200°C	50 min.	2	Utilice la grasera (N); añada tomate, y agua.
PATATAS GRATINADAS	1500 g	200°C	50 min.	2	Apoye la bandeja sobre la parrilla (O)
TARTA DE MANZANAS	1000 g	190°C	90 min.	3	Apoye la tortera sobre la parrilla (O)
MUFFINS	600 g	200°C	20 min.	2	Coloque las canastillas directamente sobre la grasera.

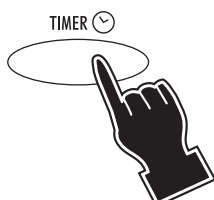
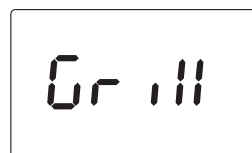
Debe añadir 5 minutos, aproximadamente, al tiempo de cocción para el calentamiento del horno.

capítulo 2 - uso de los mandos y programación de las funciones

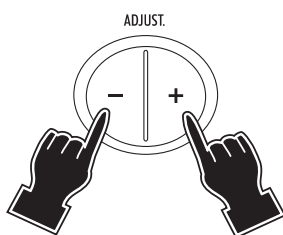
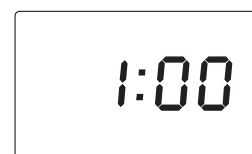
2.4 - COCCIÓN CON GRILL



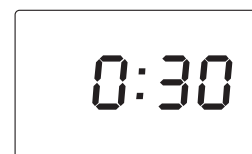
- 1 Seleccione la función de asado pulsando el botón PROGRAM (7) hasta que se encienda el piloto  (4). La pantalla visualizará Gr 11.



- 2 Pulse el botón TIMER (9). La pantalla visualizará 1:00.



- 3 Programe el tiempo (máximo dos horas) pulsando los botones "-" (12) y "+" (18). Mantenga presionado el botón durante más de dos segundos para hacer pasar rápidamente el tiempo hacia delante o hacia atrás. Cada presión ejercida sobre el botón aumenta, o disminuye, el tiempo de un minuto.



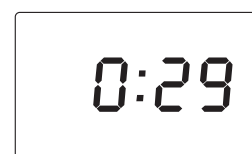
STOP/CANCEL



START



- 4 Pulse el botón START (17). Cuando pulsa START, el tiempo seleccionado disminuye de un minuto. El horno inicia la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se emiten 4 bips y la pantalla regresa al modo standby (visualizando la hora, si había sido precedentemente programada).



- Si no programa un tiempo de cocción (saltando los puntos 2 y 3), la pantalla visualizará la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 1:00 (1 hora).
- Puede modificar el tiempo programado; sólo debe repetir los puntos 2 y 3. La cuenta atrás se reanuda automáticamente 3 segundos después de la última programación.
- Si en los 3 minutos que siguen a la programación precedente, no pulsa el botón START (17), el procesador vuelve a stand-by.

capítulo 2 - uso de los mandos y programación de las funciones

Coloque el alimento a asar directamente sobre parrilla (Figura 1) y cierre la puerta, como se ilustra en la Figura 2; no se olvide de dar la vuelta al alimento en la mitad de la cocción.

Importante: para obtener óptimos resultados, coloque el alimento sobre la parrilla (I), dejando un espacio vacío de aproximadamente 2 cm cerca de la puerta (consulte la Figura 1).

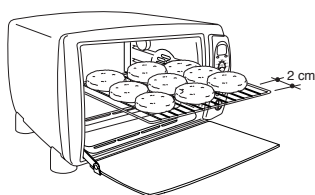


fig. 1

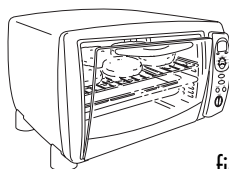


fig. 2

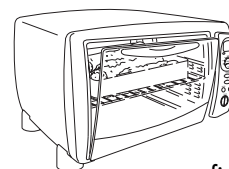


fig. 3

Para gratinar pasteles espolvoreados con pan rallado o queso, coloque la grasera directamente en la posición 1; si el alimento ha sido preparado en un recipiente, ponga el recipiente sobre la parrilla colocada en la posición 2 (como se ilustra en la figura 3).

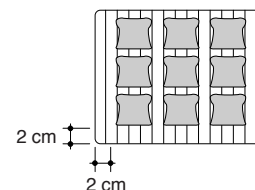
NOTA: no exponga platos de vidrio pyrex directamente al calor del grill.

La tabla siguiente contiene algunos consejos útiles para preparar óptimos platos con el grill.

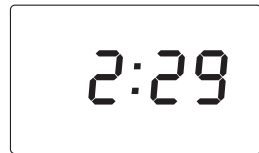
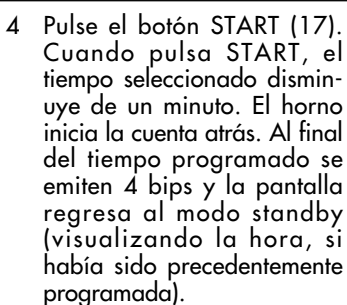
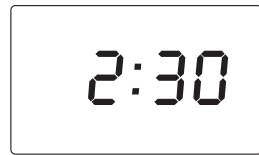
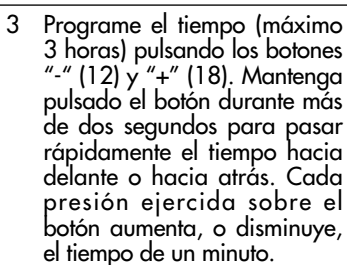
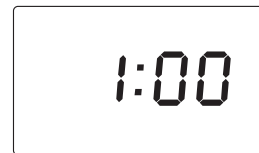
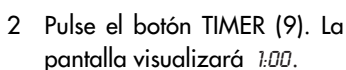
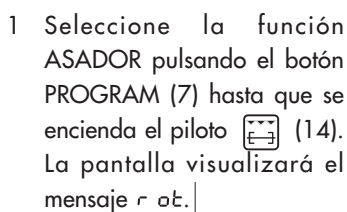
RECETAS	CANTIDAD	BOTÓN PROGRAM	BOTÓN TIMER (TEMPORIZADOR)	NOTAS Y CONSEJOS
CHULETAS DE CERDO (4)	600 g		20 min.	Déles la vuelta después de 12 minutos, aproximadamente.
SALCHICHAS (12)	1200 g		25 min.	Pinche con un tenedor para que gotee la grasa. Déles la vuelta después de 15 minutos, aproximadamente.
HAMBURGUESAS (6)	700 g		20 min.	Déles la vuelta después de 12 minutos, aproximadamente.
WURSTEL (6)	500 g		10 min.	Déles la vuelta después de 3-4 minutos, aproximadamente.
PINCHOS MORUNOS (4)	650 g		25 min.	Déles la vuelta después de 15 minutos, aproximadamente.
PAN TOSTADO	9 rebanadas		3,5 min.	Déles la vuelta en la mitad del tostado.
ÑOQUIS A LA ROMANA	1500 g		15 min.	Apoye la bandeja sobre la parrilla colocada en la guía central (2).

El pescado no es un alimento graso, por lo que puede asarlo directamente sobre la grasera. Déjelo asar hasta que se exfolie fácilmente con un tenedor. No debe dar la vuelta a las lonchas finas.

Para tostar el pan, coloque las rebanadas como se ilustra en la figura de al lado dejando 2 cm aproximadamente en los bordes de la parrilla.



1



- 110

capítulo 2 - uso de los mandos y programación de las funciones

Esta función es ideal para el asado de pollos, volátiles en general, asados de cerdo y de ternera. La cocción con asador resulta indicada para alimentos con un peso de hasta 3,5 kg. Para pesos más grandes aconsejamos la cocción en un horno ventilado.

Qué hacer:

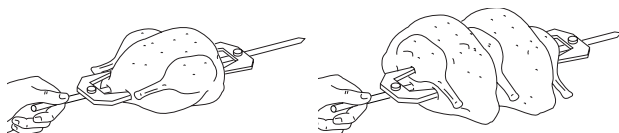


fig. 5

Introduzca el alimento en el espetón (M) y bloquéelo con las horquillas específicas (ate correctamente la carne con el hilo de cocina para obtener un resultado óptimo).

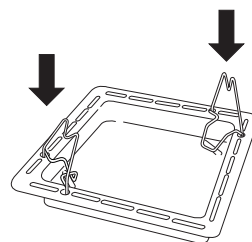


fig. 6

Coloque los soportes del espetón (N) en la grasera en los orificios previstos.

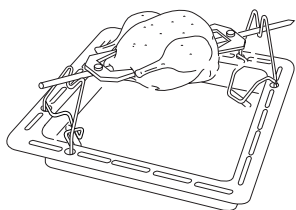


fig. 7

Apoye el espetón en los soportes.

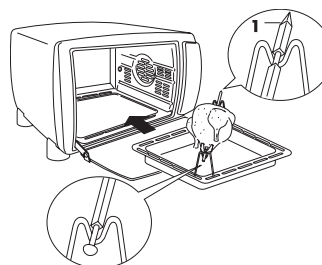


fig. 8

Coloque la grasera con el alimento a cocer en la guía inferior (3), inclinando los soportes del espetón (N) hacia la izquierda. Compruebe que la punta del espetón 1 esté orientada hacia delante.

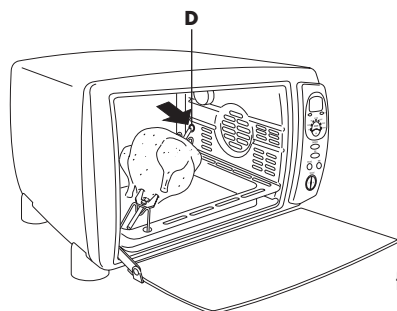


fig. 9

Cuando haya colocado la grasera, empuje el espetón en la sede del asador (D) inclinando los soportes del espetón (N) hacia la derecha.

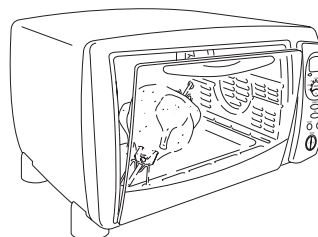
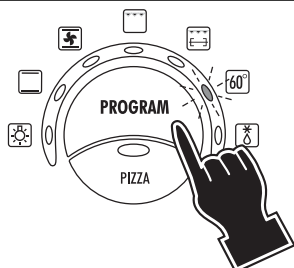


fig. 10

Cierre la puerta siguiendo las indicaciones de la figura.

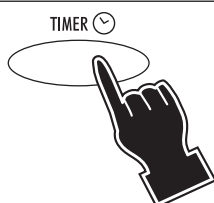
capítulo 2 - uso de los mandos y programación de las funciones

2.6 - FUNCIÓN PARA MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS



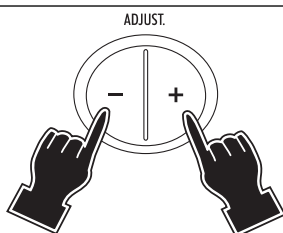
- 1 Seleccione la función de MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS pulsando el botón PROGRAM (7) hasta que se encienda el piloto 60° (15). La pantalla visualizará la temperatura de 60°C

6 0 C



- 2 Pulse el botón TIMER (9). La pantalla visualizará 1:00.

1:00



- 3 Programe el tiempo (máximo 3 horas) pulsando los botones "-" (12) y "+" (18). Mantenga pulsado el botón durante más de dos segundos para pasar rápidamente el tiempo hacia delante o hacia atrás. Cada presión ejercida sobre el botón aumenta, o disminuye, el tiempo de un minuto.

0:30

STOP/CANCEL



START



- 4 Pulse el botón START (17). Cuando pulsa START, el tiempo seleccionado disminuye de un minuto. El horno inicia la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se emiten 4 bips y la pantalla regresa al modo standby (visualizando la hora, si había sido precedentemente programada).

0:29

- Para esta función, use la posición inferior (consulte la página 101).
- Si no programa un tiempo (saltando los puntos 2 y 3), la pantalla visualizará la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 1:00 (1 hora).
- Puede modificar el tiempo programado; sólo debe repetir los puntos 2 y 3. La cuenta atrás se reanuda automáticamente 3 segundos después de la última programación.
- Si en los 3 minutos que siguen a la programación precedente, no pulsa el botón START (17), el procesador vuelve a stand-by.

Esta función sirve para mantener calientes durante tiempos breves los alimentos ya cocidos, evitando una cocción excesiva.

Aconsejamos no mantener los alimentos calientes durante periodos prolongados ni emplear esta función para calentar alimentos fríos o congelados.

MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

Coloque la grasera o la parrilla con una cazuela encima (puede utilizar un recipiente para las lasañas, si previsto en dotación) en la guía 3 siguiendo las indicaciones de la figura en la página 101. Esta función sirve para mantener el alimento caliente hasta el momento de servirlo en la mesa. Le aconsejamos no dejar demasiado tiempo los alimentos en el horno, ya que podrían secarse excesivamente (para evitar que ello ocurra cubra la cazuela con papel de aluminio o con papel de horno).

capítulo 2 - uso de los mandos y programación de las funciones

2.7 - FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN

	1 Seleccione la función de DESCONGELACIÓN pulsando el botón PROGRAM (7) hasta que se encienda el piloto  (16). La pantalla visualizará el mensaje d EF.	
	2 Pulse el botón TIMER (9). La pantalla visualizará 1:00.	
	3 Programe el tiempo (máximo 3 horas) pulsando los botones "-" (12) y "+" (18). Mantenga pulsado el botón durante más de dos segundos para pasar rápidamente el tiempo hacia delante o hacia atrás. Cada presión ejercida sobre el botón aumenta, o disminuye, el tiempo de un minuto.	
	4 Pulse el botón START (17). Cuando pulsa START, el tiempo seleccionado disminuye de un minuto. El horno inicia la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se emiten 4 bips y la pantalla regresa al modo stand-by (visualizando la hora, si había sido precedentemente programada).	

- Si no programa un tiempo de descongelación (saltando los puntos 2 y 3), la pantalla visualizará la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 1:00 (1 hora).
- Puede modificar el tiempo programado; sólo debe repetir los puntos 2 y 3. La cuenta atrás se reanuda automáticamente 3 segundos después de la última programación.
- Si en los 3 minutos que siguen a la programación precedente, no pulsa el botón START (17), el procesador vuelve a stand-by.

Coloque el alimento a descongelar directamente sobre la parrilla (I) colocada en la posición 2. Ponga la GRASERA (H) en la posición 3 para recoger el agua que gotea del alimento durante la descongelación (consulte la página 101). Porciones y trozos de carne cruda, carne de ave y pescado, sopas, pastas, fruta o sobras congeladas se descongelan más rápidamente de esta forma que apoyados sobre una mesa o en el frigorífico. Descongele solamente trozos o porciones bastante pequeños que se descongelan en una hora o menos, y evite que el alimento alcance la temperatura ambiente. El alimento descongelado, mantenido durante demasiado tiempo a temperatura ambiente, puede ser nocivo. Descongele grandes cantidades de alimentos en el frigorífico.

DESCONGELACIÓN

Coloque la parrilla en la posición 2 y la grasera en la posición 3, como se muestra en la figura de la página 101. Coloque el alimento a descongelar directamente sobre la parrilla. Si no puede hacerlo por motivos prácticos (como ocurre en el caso de la carne picada que, una vez descongelada, puede colarse por las ranuras de la parrilla), ponga el alimento en una fuente que apoyará sobre la parrilla (en este caso ya no es necesario emplear la grasera).

capítulo 2 - uso de los mandos y programación de las funciones

2.8 - FUNCIÓN PIZZA

Este horno ha sido programado por "De Longhi" con una función especial para pizza. El programa es indicado tanto para pizzas frescas como congeladas. Para cocinar la pizza puede utilizar la bandeja para pizza específica "De Longhi".

Nota importante: Ponga siempre la pizza en la posición inferior (consulte la página 100). Con el programa pizza NO debe precalentar el horno.

	1 Pulse el botón PIZZA (8) y seleccione el programa deseado (consulte la tabla siguiente). La pantalla visualiza el mensaje "P1", "P2" y "P3".	
	2 Pulse el botón START (17). Cuando pulsa START, el tiempo seleccionado disminuye de un minuto. El horno inicia la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se emiten 4 bips y la pantalla regresa al modo standby (visualizando la hora, si había sido precedentemente programada).	
	3 Si considera mientras que la pizza está en el horno, que es necesario prolongar el tiempo de cocción, pulse el botón TIMER (9), a continuación añada el tiempo deseado (máximo 5 minutos) pulsando varias veces el botón "+" (18).	

- Si en los 3 minutos que siguen a la programación precedente, no pulsa el botón START (17), el procesador vuelve a stand-by.
- Puede interrumpir en cualquier momento el proceso de cocción pulsando el botón STOP/CANCEL (11).

NOTAS Y CONSEJOS PARA COCER LA PIZZA

- Si el horno está ya caliente (por ejemplo en el caso de cocción de varias pizzas seguidas), el procesador reducirá/regulará automáticamente el tiempo de cocción.
- Coloque siempre la pizza sobre la específica BANDEJA PARA PIZZA (L); a continuación coloque la bandeja en la posición 3.
- **Pizza congelada:** saque la pizza de la caja y póngala directamente sobre la BANDEJA PARA PIZZA (L).
- **Pizza hecha en casa con pasta fresca;** extienda la pizza sobre la BANDEJA PARA PIZZA untada correctamente con aceite (L) o forre la bandeja con papel para horno. Le sugerimos añadir la mozzarella o el queso tierno cinco minutos antes del final de la cocción; el queso se derretirá perfectamente sin quemarse.
- Para elegir el programa más adecuado, consulte la tabla siguiente;
- El resultado puede variar; adapte las programaciones para su gusto.

INDICACIÓN DE LA PANTALLA	NOTAS/CONSEJOS
P1	Ideal para pizzas congeladas pequeñas (150-300 gr)
P2	Ideal para pizzas congeladas medianas (350-600 gr)
P3	Ideal para pizzas congeladas grandes (por encima de los 600 gr) y para pizzas hechas en casa.

COCER DOS PIZZAS CONTEMPORÁNEAMENTE

Nota: El programa especial para pizza resulta indicado para la cocción de una única pizza cada vez, siguiendo las instrucciones expuestas anteriormente. Por lo tanto, para cocer dos pizzas contemporáneamente no puede utilizar el programa especial.

Sin embargo, puede conseguir óptimos resultados con las indicaciones siguientes :

Coloque una pizza en la específica bandeja colocada en la pos. 3 y la otra en la parrilla en la pos. 2. Use la función de cocción ventilada (no el programa especial para pizza) y PRECALIENTE a 180°C. Deje cocer durante 15 minutos, después intercambie la posición de las dos pizzas y deje continuar la cocción otros 10-15 minutos.

CAPÍTULO 3 – LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe siempre el horno de la corriente antes de realizar cualquier operación de limpieza. Este aparato ha sido proyectado y realizado pensando en su seguridad. Para garantizar un funcionamiento en condiciones de seguridad, evite la acumulación de grasa y residuos de alimentos en el interior del aparato.

El espacio interior del horno está revestido con un esmalte especial en el que no pueden adherirse salpicaduras ni residuos de alimentos, lo cual facilita la limpieza. No limpie el interior del horno con un estropajo abrasivo.

Algunos componentes podrían desprenderse y entrar en contacto con las partes eléctricas con el riesgo de descargas eléctricas.

Para limpiar la puerta de cristal, use un detergente para cristales o un paño húmedo. Séquela con un paño seco. Para la limpieza de la superficie exterior utilice un paño humedecido con agua y jabón. Para las manchas más resistentes use un detergente líquido o un spray no abrasivo.

No use un estropajo metálico que podría estropear el acabado de la superficie. Elimine siempre los detergentes pasando un paño seco

Extraiga la bandeja recogemigas (G) del fondo del horno (consulte la fig. 11). Lávela a mano. Si la suciedad le resulta difícil de eliminar, enjuague la bandeja con agua caliente con jabón y si es necesario, frótelas de forma delicada, sin rayarla.

Para que le sea más fácil limpiar el interior del horno, puede bajar la resistencia superior (A) tirando del gancho específico que la sujeta (C) (figuras 12 y 13).

IMPORTANTE: después de la limpieza, coloque de nuevo la resistencia (fig. 14). **No debe usar el horno con la resistencia situada en una posición baja.**

LUZ INTERIOR DEL HORNO

Cuando el horno está encendido, la lámpara del horno interior (B) permanece siempre encendida. Para sustituir dicha lámpara efectúe las operaciones siguientes:

- Desenchufe el aparato de la corriente
- Desenrosque el cristal de protección (X) dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj y sustituya la lámpara (Y) con otra similar (consulte la fig. 15). Enrosque de nuevo el cristal de protección (X).

Utilice solamente lámparas para horno (T300°C).

N.B. Aunque la lámpara esté quemada puede utilizar el horno igualmente.

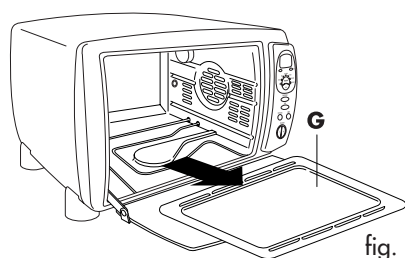


fig. 11

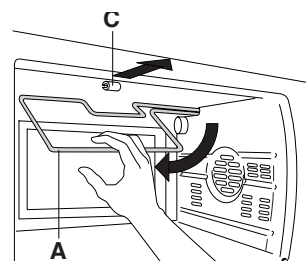


fig. 12

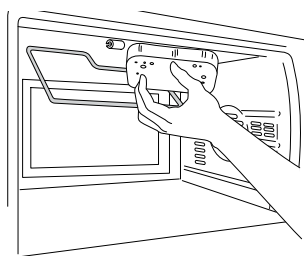


fig. 13

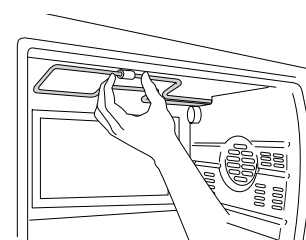


fig. 14

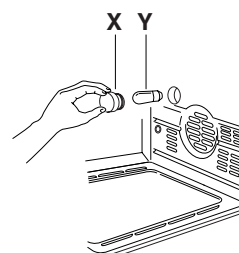


fig. 15