

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A Mando del termostato

B Mando del timer

C Lámpara indicador luminoso

D Mando del selector de funciones

E Puerta de cristal

F Resistencia inferior

G Parrilla

H Grasera

I Espetón (si previsto)

L Recogemigas

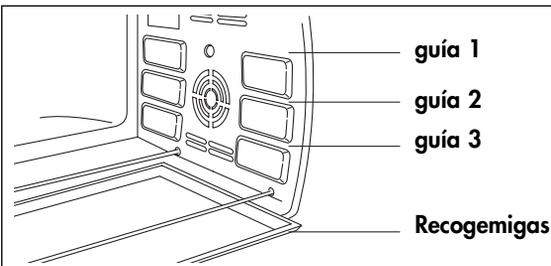
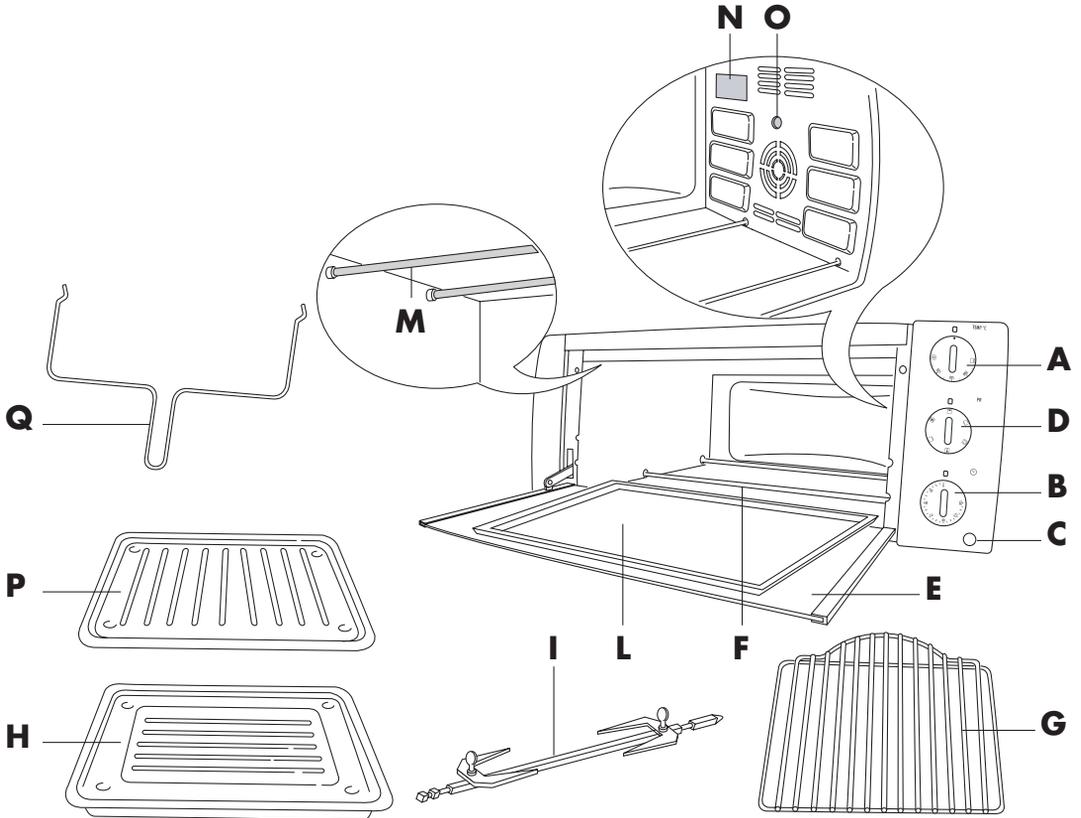
M Resistencia superior

N Luz interna (si prevista)

O Base del asador (si prevista)

P Parrilla dietética

Q Punho para espetón (si previsto)



Para obtener resultados perfectos, la Recogemigas (L) debe introducirse siempre como se indica en el dibujo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de funcionamientovea la placa características.
Potencia máxima absorbidavea la placa características.

CONSUMO DE ENERGÍA (NORMA CENELEC HD 376)

Para alcanzar los 200° C0,09 KWh
Para mantener durante una hora 200° C0,58 KWh
Total1,67 KWh

Este aparato cumple la directiva europea 2004/108/CE sobre la compatibilidad electromagnética y el reglamento europeo nº 1935/2004 del 27-10-2004 acerca de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.

1.4 - ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- **Lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.**
- Este horno ha sido proyectado para la cocción de alimentos. No debe utilizarlo para otros fines, ni modificarlo o alterarlo por ninguna circunstancia.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal a una altura de 85 cm por lo menos, fuera del alcance de los niños.
- Lave con precaución todos los accesorios antes de utilizarlos.
- **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.**
 - **El enchufe de corriente tenga una capacidad mínima de 16A y esté equipado con un hilo de tierra. El fabricante declina cualquier responsabilidad si esta norma para la prevención de accidentes no es respetada.**
- Antes de utilizar el horno por primera vez, saque todo el material de papel, tal como cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
- 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, controle 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, evite cerrar bruscamente la puerta, golpearla violentamente y derramar líquidos fríos sobre el cristal del aparato caliente.
- **Con el aparato encendido, la temperatura de la puerta y de las superficies exteriores accesibles podría ser muy alta. Utilice siempre los mandos, las asas y los pulsadores. No toque nunca las partes metálicas o el cristal del horno. Utilice guantes si es necesario.**
- **Este aparato eléctrico funciona a temperaturas altas que pueden provocar quemaduras.**
- **Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Mantenga a los niños alejados del horno.**
- 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 cambie el aparato de sitio cuando esté encendido.
- No utilice el aparato si:



- Su cable de alimentación está defectuoso.
- Se le ha caído el aparato o si presenta desperfectos visibles o anomalías de funcionamiento.
- En estos casos, para evitar cualquier riesgo, lleve el aparato al centro de asistencia posventa más cercano.
- No deje colgar el cable de alimentación y evite que entre en contacto con las partes calientes del horno. No desenchufe nunca el aparato tirando del cable de alimentación.
- Si quiere utilizar un alargador, compruebe que esté en buen estado, con una clavija con puesta a tierra y con un cable conductor de sección como mínimo igual a la del cable de alimentación suministrado con el aparato.
- Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumerja nunca el cable de alimentación, la clavija de éste o el conjunto del aparato en el agua o en cualquier otro líquido.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor.
- No guarde nunca productos inflamables cerca del horno o debajo del mueble sobre el que está colocado.
- El pan puede quemarse. Vigile siempre el horno durante el tostado o el asado. No haga funcionar nunca el aparato situado debajo de un mueble colgante o de un estante o cerca de materiales inflamables tales como cortinas, visillos, persianas, etc.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No ponga nunca papel, cartón o plástico dentro del aparato y no apoye nunca nada encima de éste (utensilios, parrillas, otros objetos).
- No introduzca nada por las boquillas de ventilación. No las obstruya.
- **Si un alimento u otras partes del horno prendiesen fuego, no intente nunca apagar las llamas con agua. Deje la puerta cerrada, desenchufe el aparato y sofoque las llamas con un paño húmedo.**
- Este horno no ha sido concebido para empotrarse.
- Con la puerta abierta, tenga en consideración lo que sigue:
 - No ejerza presiones excesivas con objetos demasiados pesados o tirando del asa hacia abajo.
 - No apoye nunca recipientes pesados o cazuelas hirviendo, apenas sacados del horno, en la superficie de la puerta abierta.
- Teniendo en consideración la diversidad de las normas en vigor, si utiliza este aparato en un país diferente al país en el que lo compró, hágalo verificar en un centro de asistencia autorizado.
- Para su seguridad personal, no desmonte nunca el aparato a solas; contacte siempre a un centro de asistencia autorizado.
- Este aparato ha sido concebido únicamente para un uso doméstico. Cualquier utilización profesional, no apropiada o no conforme a las instrucciones para el uso no comprometerá la responsabilidad, ni la garantía del fabricante.
- Cuando no lo use y de todas formas antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato de la corriente.
- Si el cable de alimentación está estropeado, el fabricante o su servicio de asistencia técnica, o en cualquier caso, una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para eliminar cualquier riesgo.
- No use detergentes abrasivos ni raspadores de metal para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que su superficie podría estropearse y romperse.

Guarde estas instrucciones

TABLA RESUMEN

Programa	Posición del mando del selector de funciones	Posición del mando del termostato	Posición de la parrilla y de los accesorios	Notas/Consejos
Descongelación <i>(solamente en algunos modelos)</i>		●		1 2 3 Coloque el alimento directamente sobre la parrilla en la guía 2.
Cocción delicada		100°C-220°C		1 2 3 Utilice la grasera colocada directamente en la guía 3.
Mantenimiento en caliente				1 2 3 Seleccione esta función para mantener la comida en caliente. Para alimentos preparados, no mantenga esta función durante más de una hora, ni trate de recalentar comida fría. Si no está lo suficientemente caliente para servir, gire el dial de la temperatura hacia arriba.
Cocción horno ventilado <i>(solamente en algunos modelos)</i>		100°C-220°C		1 2 3 Ideal para lasañas, carnes, pizzas, tartas en general, alimentos con superficie crocante (o sea gratinados) y pan. Para utilizar los accesorios, consulte los consejos relativos contenidos en la tabla de la pág. 58.
Cocción en horno tradicional		100°C-220°C		1 2 3 Ideal para la cocción de verduras rellenas, pescado, plum cake y pequeños volátiles. Para utilizar los accesorios, consulte los consejos relativos contenidos en la tabla de la pág. 58.
Tostar				1 2 3 Ideal para tostar rebanadas de pan.
Cocción con grill				1 2 3 Utilice la parrilla dietética (P) colocada sobre la grasera; coloque en la guía 1. Ideal para carnes, pescado y vegetales.
Asar <i>(solamente en algunos modelos)</i>				1 2 3 Coloque el espetón (I) en la base del asador (O) como se indica en la página 60. Después, introduzca la grasera en la ranura 3. Ideal para aves, ternera, etc.

USO DE LOS MANDOS

Mando del termostato (A)

Seleccione la temperatura de la forma siguiente:

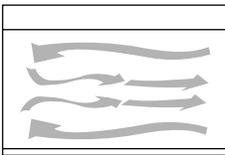
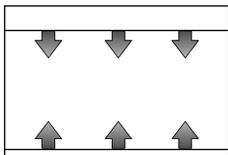
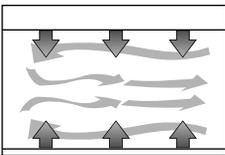
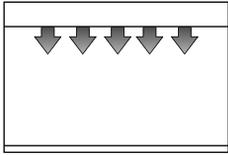
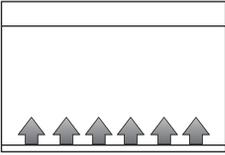
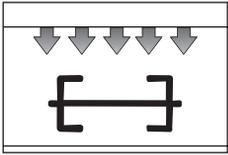
- Para descongelar (*solamente en algunos modelos*)
(consulte la pág. 57):Mando del termostato en la posición "•".
- Para mantener calientes los alimentos (consulte la pág. 57): .Mando del termostato en la posición  .
- Para la cocción con horno ventilado
(*solamente en algunos modelos*) o bien para la
cocción con horno tradicional (consulte la pág. 57-58): Mando del termostato de 100°C - 200°C.
- Para tostar (consulte la pág. 59):Mando del termostato en la posición  .
- Para todos los tipos de asados (consulte la pág. 60): .Mando del termostato en la posición  .

Mando del Timer (B)

- Para encender el horno:Girar el mando en sentido horario.
- Para apagar el horno:Colocar el mando en posición "0".

Mando del selector de funciones (D)

Accionando este mando, seleccionará las funciones disponibles para sus cocciones, o sea

	 <i>(solamente en algunos modelos)</i> (solamente ventilación en funcionamiento)		 (solamente resistencia superior y resistencia inferior en funcionamiento)
	 <i>(solamente en algunos modelos)</i> (resistencia superior, resistencia inferior y ventilación en funcionamiento)		 (solamente resistencia superior en funcionamiento con la máxima potencia)
	 (solamente resistencia inferior en funcionamiento)		 <i>(solamente en algunos modelos)</i> (solamente resistencia superior en funcionamiento con la máxima potencia + espetón)

Luz interna del horno (N) (*solamente en algunos modelos*) e Lámpara indicador luminoso (C)

Mientras el horno está en la posición ON, el indicador luminoso (C) y luz interna del horno (N) (*solamente en algunos modelos*) se queda encendido siempre.

USO DEL HORNO

Consejos generales

- En las cocciones con horno ventilado, horno tradicional y grill, le aconsejamos calentar antes siempre el horno durante 5 minutos con la temperatura elegida.
- Los tiempos de cocción dependen de la calidad de los productos, de la temperatura de los alimentos y del gusto personal de cada uno. Los tiempos indicados en la tabla son solamente indicativos y son susceptibles de ser sometidos a variaciones y no tienen en consideración el tiempo necesario para calentar el horno.
- Para la cocción de alimentos congelados, consulte los tiempos aconsejados en los envases de los productos.

Descongelación (solamente en algunos modelos)

Para obtener una buena descongelación en breve tiempo deberá:

- Girar el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición  .
- Girar el mando del termostato **(A)** hasta la posición "•".
- Girar el mando Timer **(B)** en sentido horario.
- Introducir la grasera **(H)** en la guía 3 y la parrilla **(G)** en la guía 2 y apoyar sobre ésta el alimento congelado. A continuación, cierre la puerta.
- Finalizada la descongelación, mover manualmente el mando Timer **(B)** hasta la posición "0".

Ejemplo de descongelación: 1 kg de carne 80-90 minutos sin darle nunca la vuelta.

Cocción delicada

Indicada para repostería y tartas con glaseado. Se obtienen resultados óptimos incluso para acabar la cocción de alimentos en la base o para cocciones que requieren calor sobre todo en la parte inferior.

- Introduzca la grasera **(H)** en la guía 3 según las indicaciones de la figura en la página 55.
- Gire el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición  .
- Seleccione la temperatura elegida con el mando del termostato **(A)**.
- Girar el mando Timer **(B)** en sentido horario; finalizada la cocción mover manualmente el mando Timer **(B)** hasta la posición "0".

Mantenimiento en caliente

- Gire el mando del termostato **(A)** hasta la posición  .
 - Gire el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición  .
 - Girar el mando Timer **(B)** en sentido horario.
 - Introduzca la grasera **(H)** en la guía 3 y apoye sobre el alimento.
 - Para finalizar la operación, mover manualmente el mando Timer **(B)** hasta la posición "0".
- Le aconsejamos no dejar durante mucho tiempo los alimentos en el horno, ya que podrían secarse demasiado.

Cocción horno ventilado (solamente en algunos modelos)

Esta función es ideal para obtener óptimas pizzas, lasañas, primeros platos gratinados, para todo tipo de segundos platos a base de carne (a excepción de los pequeños volátiles), patatas asadas, para tartas en general y para pan. Efectúe las siguientes operaciones:

- Introduzca la parrilla **(G)** o la grasera **(H)** en la posición indicada en la tabla de la pág. 55.
- Gire el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición  .
- Seleccione la temperatura elegida girando el mando del termostato **(A)**.
- Girar el mando Timer **(B)** en sentido horario.
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, introduzca el alimento a cocinar.
- Finalizada la cocción, mover manualmente el mando Timer **(B)** hasta la posición "0".

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Parrilla/grasera posición	Observaciones y consejos
Quiche 700 g	200°C	30-35 min.	3	Utilice la grasera.
Pollo 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 38 min. aproximadamente.
Asado de cerdo 900 g	200°C	50-60 min.	3	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 30 min. aproximadamente.
Rollo de carne picada 650 g	200°C	35-40 min.	3	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 20 min. aproximadamente.
Patatas asadas 500 g	200°C	40-50 min.	2	Utilice la grasera, mezcle 2 veces.
Tarta de mermelada 700 g	180°C	35-40 min.	3	Utilice una tortera.
Strudel 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Utilice la grasera.
Tarta margherita 800 g	180°C	25-30 min.	3	Utilice una tortera.
Galletas (pastaflores) 100 g	180°C	15-20 min.	2	Utilice la grasera.
Pan 500 g	200°C	20-25 min.	3	Utilice la grasera untada con aceite.

Cocción en horno tradicional

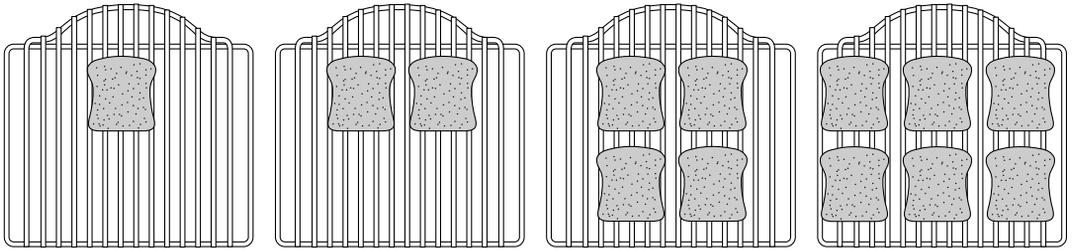
Esta función es ideal para todos los tipos de pescado, para las verduras rellenas, para dulces a base de claras montadas a punto de nieve y para dulces que requieren tiempos de cocción muy largos (más de 60 min.). Efectúe las siguientes operaciones:

- Coloque la parrilla o la grasera en la posición indicada en la tabla.
- Gire el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición .
- Seleccione la temperatura elegida girando el mando del termostato **(A)**.
- Girar el mando Timer **(B)** en sentido horario.
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, meta el alimento dentro.
- Finalizada la cocción, mover manualmente el mando Timer **(B)** hasta la posición "0".

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Parrilla/grasera posición	Observaciones y consejos
Macarrones gratinados 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Utilice una fuente pyrex.
Lasañas 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Utilice una fuente pyrex.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Utilice la grasera.
Trucha 500 g	180°C	30-35 min.	3	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 16 minutos.
Calamares rellenos 450 g	180°C	35-30 min.	3	Utilice una fuente pyrex, dé la vuelta en mitad de la cocción.
Tomates gratinados 550 g	180°C	35-40 min.	2	Utilice la grasera untada con aceite y dé la vuelta después de 20 min.
Calabacines con atún 750 g	180°C	35-40 min.	2	Utilice la grasera, ponga en ella aceite, tomate y agua, dé la vuelta a la grasera después de 20 min.
Plum cake 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Utilice un molde y dé la vuelta en mitad de la cocción.

Tostar

- Las dimensiones de la parrilla (**G**) permiten tostar seis rebanadas de pan al mismo tiempo. Aunque podrá obtener los mejores resultados tostando cuatro rebanadas cada vez.
- Para tostar, coloque las rebanadas de pan según las indicaciones siguientes:



Tostar una rebanada

Tostar dos rebanadas

Tostar cuatro rebanadas

Tostar seis rebanadas

Para distintas utilizaciones consecutivas, disminuya el tiempo de tostado programado.

Instrucciones para tostar el pan

Para tostar automáticamente pan, bocadillos, muffin, hogazas y barquillos congelados, utilice siempre la parrilla.

1. Ponga la parrilla en la guía 2.
2. Coloque los alimentos a tostar en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.
3. Gire el mando del termostato (**A**) hasta la posición  y el del selector de funciones (**D**) hasta .
4. Gire el mando del timer (**B**) en el sentido de las agujas del reloj. En general, para obtener un tostado medio, colocar el mando Timer (**B**) en 4-5 minutos. Tostar algunas rebanadas de pan para probar el tiempo.
5. Cuando está tostando pan, tanto la resistencia superior como la inferior están encendidas para tostar por los dos lados al mismo tiempo. Puede crearse un poco de condensación en el lado interno del cristal de la puerta. Es normal. Se eliminará durante el tostado.
6. Una señal acústica indica el final del tiempo programado. El tostado ha acabado y las resistencias se apagan automáticamente. Gire el mando del termostato (**A**) hasta la posición "•".

Note:

Si se prefiere un tostado menos intenso, basta interrumpir el ciclo automático girando el mando Timer (**B**) hasta "0" para apagar el horno sin que sufra daños.

Si prefiere, sin embargo, un mayor tostado, reanude el ciclo girando el mando del timer (**B**) en el sentido de las agujas del reloj para obtener el nivel deseado.

Apague a continuación manualmente el mando del termostato y el de la programación del tostador siguiendo las indicaciones anteriores.

Usando regularmente el horno, hallará las regulaciones más adecuadas para cada tipo de pan.

Consejos para un buen tostado:

Los trozos de pan más gruesos y el pan congelado requieren una regulación más alta. Una única rebanada de pan requiere una regulación más ligera que la necesaria para varias rebanadas.

Cocción con grill

- Sitúe los alimentos a asar sobre la parrilla dietética (P) colocada en la grasera (H) y póngalo todo en la guía 1.
- Cierre la puerta (con la puerta ligeramente entreabierta como se muestra en la figura 1).
- Gire el mando del selector de funciones (D) hasta la posición .
- Girar el mando Timer (B) en sentido horario.
- Finalizada la cocción, mover manualmente el mando Timer (B) hasta la posición "0".
- Dé la vuelta en mitad de la cocción.

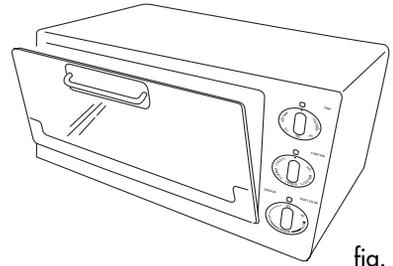


fig. 1

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Observaciones y consejos
Chuleta de cerdo (2)		30 min.	Gire después de 16 minutos
Würstel (3)	"	20 min.	Gire después de 11 minutos
Hamburguesas frescas (2)	"	25 min.	Gire después de 13 minutos
Salchichas (4)	"	26 min.	Gire después de 14 minutos
Pinchos morunos 500 g	"	26 min.	Gire después de 8, 15 y 21 minutos

Asar (solamente en algunos modelos)

Esta función es ideal para asar pollos en el espetón, volátiles en general, asados de cerdo y de ternera. La cantidad máxima de comida que permite este tipo de cocción no debe superar las 2 Kg.

- Introduzca el alimento en el espetón (P) y bloquéelo con las horquillas (figura 2) (ate correctamente la carne con hilo de cocina para obtener un resultado óptimo).
- Introduzca la grasera (H) en la guía 3 y coloque el espetón (I) en la base del asador (R) (fig. 3).
- Cierre la puerta (con la puerta ligeramente entreabierta como se muestra en la figura 1).
- Gire el mando del termostato (A) hasta la posición .
- Gire el mando de funciones (D) hasta la posición .
- Girar el mando Timer (B) en sentido horario.

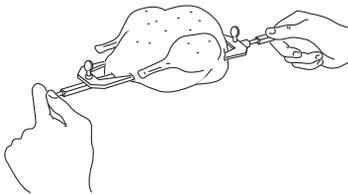


fig. 2

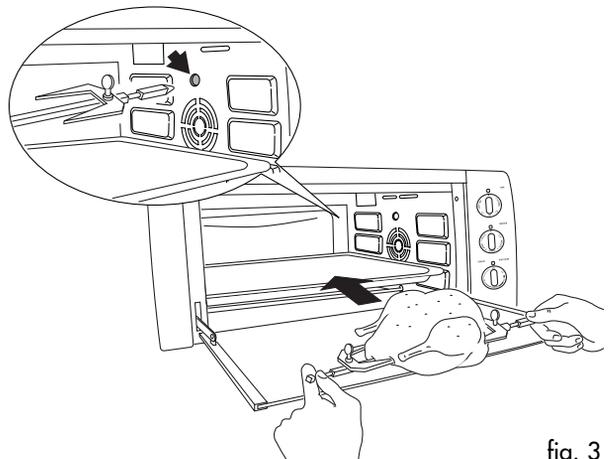


fig. 3

Para más información sobre el tiempo de cocción, consulte las indicaciones de la siguiente tabla.

Programa	Peso	Tiempos
Pollo	1-2 Kg	120 min.
Cerdo asado	0,8-1,7 Kg	90 min.

En el caso de pesos superiores, le aconsejamos que utilice el modo ventilado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción. No deje que se acumule grasa dentro del aparato. Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe. Limpie la puerta, las paredes internas y las superficies esmaltadas o lacadas del horno con una solución de agua con un detergente; seque correctamente.

Para la limpieza del interior del horno, no utilice nunca productos que puedan corroer el aluminio (detergentes en sprays) ni rasque las paredes con objetos en punta o cortantes.

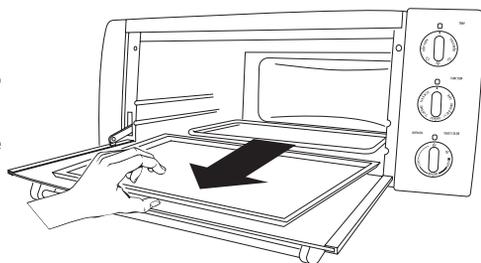
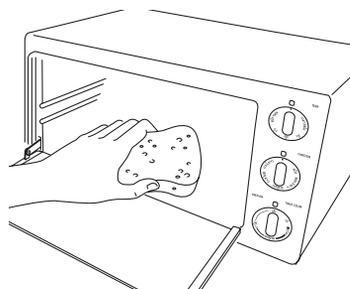
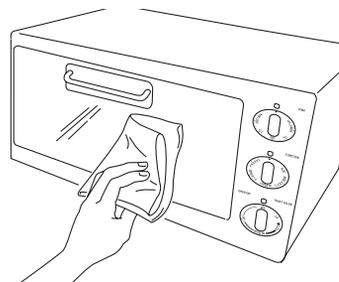
Para la limpieza de la superficie externa, utilice siempre una esponja húmeda.

Evite el empleo de productos abrasivos que estropearían la pintura. Tenga cuidado de que no penetre agua o jabón líquido dentro de las ranuras situadas sobre el horno. No intente introducir tenedores, cuchillos u objetos puntiagudos en las aberturas de la derecha y en la parte trasera del horno.

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

Todos los accesorios se lavan como una vajilla normal, tanto a mano como en un lavavajillas.

Desensartar el recogedor de migas del fondo de vuestro horno. Lavar a mano. En el caso de sucio persistente, mojar el recogedor de migas con agua jabonada caliente y si es necesario, limpiar delicadamente sin arañar.



Advertencias para la eliminación correcta del producto según establece la Directiva Europea 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

