

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato. Guarde estas instrucciones.



Nota Bene:

Este símbolo destaca consejos e informaciones importantes para el usuario.

- Antes de utilizar el horno por primera vez, saque todo el material de papel, tal como cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
- El aparato debe ser colocado a una distancia de, al menos, 20 cm de la toma de corriente a la que está conectado.
- Tras haber colocado el aparato en la superficie de trabajo, compruebe que quede un espacio libre de, al menos, 10 cm entre las superficies del aparato y las partes laterales, y un espacio libre mínimo de 10 cm por encima del horno.
- 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 humo provocado por la presencia de sustancias de protección, aplicadas a las resistencias antes del transporte. Ventile el ambiente durante esta operación.
- Lave con precaución todos los accesorios antes de utilizarlos.



¡Atención!

El incumplimiento puede ser, o es, la causa de lesiones o de daños al aparato.

- Este horno ha sido proyectado para la cocción de alimentos. No debe utilizarlo para otros fines ni modificarlo o alterarlo de ninguna forma.
- Después de desembalar el aparato, controle la puerta y su integridad. La puerta es de cristal por lo que es frágil, le 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.
- Coloque el aparato en una superficie horizontal, a una altura de, al menos, 85 cm, y fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de edad superior a 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando estén atentamente vigiladas e instruidas respecto al uso seguro del

aparato, y sean conscientes de los riesgos que el mismo conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no debe ser realizada por niños, a menos que estos tengan más de 8 años y estén vigilados. Mantenga el aparato y el cable lejos del alcance de niños menores de 8 años.

- No cambie el aparato de sitio cuando esté encendido.
- No utilice el aparato si:
 - El cable de alimentación está defectuoso.
 - El aparato se ha caído o presenta desperfectos visibles o anomalías de funcionamiento. En estos casos, para evitar cualquier riesgo, lleve el aparato al centro de asistencia postventa más cercano.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor.
- 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.
- Este horno no se puede empotrar.
- Una vez abierta la puerta tenga presente que:
 - no debe ejercer presiones excesivas con objetos demasiado pesados o tirando hacia abajo del asa.
 - no debe apoyar nunca en la superficie de la puerta abierta recipientes pesados o bandejas hirviendo recién sacados del horno.
- Este aparato está concebido para uso exclusivo doméstico. Cualquier utilización profesional, no apropiada o no conforme a las instrucciones de uso no comprometerá la responsabilidad ni la garantía del fabricante.
- Este aparato está exclusivamente destinado al uso doméstico. No se prevé el uso en: ambientes destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otras zonas de trabajo, agroturismos, hoteles, moteles y otras estructuras hosteleras, alquiler de habitaciones.
- Cuando no lo use y de todas formas antes de limpiarlo, desconecte siempre el aparato de la corriente.

- No haga funcionar el aparato con un timer externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato debe situarse para funcionar con la parte trasera junto a la pared.
- Antes de limpiar el aparato apáguelo siempre poniendo a 0 el interruptor general y desenchufe la clavija de la toma de corriente.



¡Peligro de quemaduras!

El incumplimiento puede ser, o es, la causa de quemaduras.

- Cuando el aparato está encendido, la temperatura de la puerta y de las superficies externas accesibles puede llegar a ser muy elevada. 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.
 - No guarde nunca productos inflamables cerca del horno o debajo del mueble sobre el que está colocado.
 - 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.
 - 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.



¡Peligro!

El incumplimiento puede ser, o es, la causa de lesiones por descarga eléctrica con peligro para la vida.

- 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.
 - La toma de corriente tenga una capacidad mínima de 16A y esté equipada con un hilo de tierra.
 El fabricante declina cualquier responsabilidad si esta norma para la prevención de accidentes no es respetada.
- 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 está en buen estado, y que tiene una clavija con puesta a tierra y 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.
- Si el cable de alimentación se estropea, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con una cualificación similar para evitar cualquier riesgo.
 - Para su seguridad personal, no desmonte nunca solo el aparato; contacte siempre a un centro de asistencia autorizado.

DATOS TÉCNICOS

Tensión: 220-240 V ~ 50/60Hz

Potencia absorbida: 1800 W

Dimensiones externas LxHxP: 535x405x355

Peso: casi 10kg



El aparato cumple con las siguientes directivas CE:

- Directiva baja tensión 2006/95/CE y sucesivas enmiendas.
- Directiva EMC 2004/108/CE y sucesivas enmiendas.
- Los materiales y los objetos destinados al contacto con alimentos cumplen las especificaciones del Reglamento Europeo (CE) N°1935/2004.

ELIMINACIÓN DEL APARATO



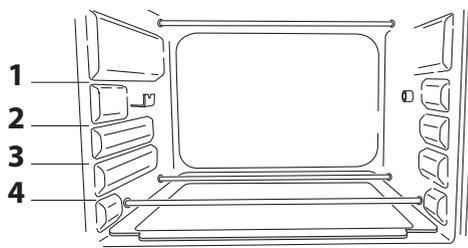
De acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE, el aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino ser entregado a un centro de recogida selectiva oficial.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Mando del termostato
- B Mando del selector de funciones
- C Mando del timer
- D Lámpara indicador luminoso
- E Puerta de cristal
- F Parrilla
- G Parrilla (solamente en algunos modelos)
- H Grasera
- I Asa para extraer la parrilla (solo en algunos modelos)

- L Espetón
- M Asa para extraer el espetón
- N Bandeja recogemigas
- O Resistencia inferior
- P Resistencia superior
- Q Agujero para espetón
- R Soporte para espetón

GUÍAS



MANDO TIMER (C)

El mando timer (C) se puede formular hasta un máximo de 120 minutos. El horno no entra en funcionamiento si el tiempo de cocción no se ha formulado y cuando el mando timer está en posición "0".

Para formular el tiempo de cocción gire el mando timer en sentido horario hasta seleccionar el tiempo deseado.

La lámpara indicador luminoso (D) solo se enciende cuando el tiempo de cocción ha sido seleccionado. Una vez transcurrido el tiempo formulado el mando timer volverá a la posición "0", se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.

El tiempo formulado se puede modificar durante el ciclo de cocción girando simplemente el mando timer al tiempo deseado.

Para utilizar el aparato sin timer y, por tanto, sin un tiempo de cocción preformulado, gire el mando timer en posición ON. En este caso el horno permanecerá en funcionamiento hasta que el mando timer no se coloque en "0".

Los tiempos de cocción dependen de la calidad de los productos, de la temperatura de los alimentos y del gusto personal de cada uno.

MANDO TERMOSTATO (A)

Gire el mando termostato (A) en sentido horario hasta la temperatura deseada. La temperatura se puede formular hasta 230°C.

MANDO SELECTOR DE FUNCIONES (B)

Accionando este mando se seleccionan las funciones disponibles para sus cocciones. En las cocciones con horno ventilado, horno tradicional y parrilla se aconseja calentar siempre previamente

el horno durante 5 minutos a la temperatura previamente elegida para obtener los mejores resultados de cocción.

Las funciones disponibles son:

DESCONGELACIÓN (solo en algunos modelos)

Para obtener un buen descongelamiento en tiempo breve hay que:

- Introducir la graseras (H) en la guía 4, la parrilla (F) en la guía 3 y apoyar encima la comida que hay que descongelar.
- Girar el mando selector funciones (B) a la posición .
- Girar el mando termostato (A) a la posición "•".
- Girar el mando timer (C) a la posición ON o al tiempo deseado, a continuación cerrar la puerta.
- Para la cocción de comida congelada consulte los tiempos aconsejados en los envases de los productos.

MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

- Introduzca la graseras (H) en la guía 3 y apoye encima la comida.
 - Gire el mando selector funciones (B) a la posición .
 - Gire el mando termostato (A) a la posición .
 - Gire el mando timer (C) a la posición ON o al tiempo deseado, a continuación cierre la puerta.
- Se aconseja no dejar la comida en el horno mucho tiempo, dado que puede secarse demasiado.
- Utilice la correspondiente asa (I) (si prevista) para sacar la parrilla o la graseras del horno cuando este aún está caliente.

COCCIÓN DELICADA

Esta función es indicada para pastelería y tartas glaseadas. Se obtienen unos resultados óptimos en la ultimación de la cocción de los alimentos en la base o para cocciones que requieren calor sobre todo en la parte inferior.

- Introduzca la graseras (H) en la guía 3 y apoye encima la comida que debe cocerse.
- Gire mando selector funciones (B) a la posición .
- Seleccione la temperatura deseada de 100°C a 160°C, girando el mando termostato (A).
- Gire mando timer (C) a la posición ON o al tiempo deseado, a continuación cierre la puerta.
- Utilice la correspondiente asa (I) (si prevista) para sacar la parrilla o la graseras del horno cuando este aún está caliente.

COCCIÓN CON HORNO TRADICIONAL

Esta función es ideal para cualquier tipo de pescado, para verduras rellenas, para dulces a base de claras montadas a punto de

nieve y para dulces que requieren unos tiempos de cocción muy largos (más de 60 min.). Lleve a cabo las operaciones siguientes:

- Introduzca la parrilla (F) o la graspera (H) en la guía deseada.
- Gire mando selector funciones (B) a la posición .
- Seleccione la temperatura deseada girando el mando termostato (A).
- Gire mando timer (C) a la posición ON o al tiempo deseado, a continuación cierre la puerta.
- Después de haber precalentado el horno 5 minutos introduzca la comida que debe cocer.
- Utilice la correspondiente asa (I) (si prevista) para sacar la parrilla o la graspera del horno cuando este aún está caliente.

COCCIÓN CON HORNO VENTILADO (solo en algunos modelos)

Esta función es ideal para cocer carne, pizza y pan.

- Introduzca la parrilla (F) en la guía deseada y apoye encima la comida que debe cocerse.
- Gire mando selector funciones (B) a la posición .
- Seleccione la temperatura deseada girando el mando termostato (A).
- Gire mando timer (C) a la posición ON o al tiempo deseado, a continuación cierre la puerta.
- Utilice la correspondiente asa (I) (si prevista) para sacar la parrilla o la graspera del horno cuando este aún está caliente.

GRILL

Esta función es ideal para cocer tostadas rellenas, pescado, filetes de carne y verdura.

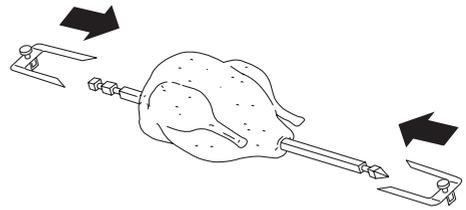
- Ponga la comida a asar directamente sobre la parrilla (F) y colóquela en la graspera (H), introdúzcalas después en la guía 1.
- Gire mando selector funciones (B) a la posición .
- Gire mando termostato (A) a la posición "230".
- Gire mando timer (C) a la posición ON o al tiempo deseado, a continuación cierre la puerta.
- Gire a mitad cocción.
- Utilice la correspondiente asa (I) (si prevista) para sacar la parrilla o la graspera del horno cuando este aún está caliente.

COCCIÓN CON ASADOR

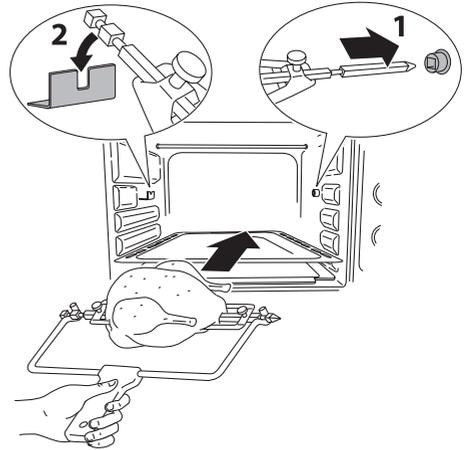
Esta función es ideal para pollos y volátiles en general en el espetón, asados de cerdo o de ternera.

- Introduzca el alimento en el espetón (L) y bloquéelo con las correspondientes horquillas (ate correctamente la carne

con hilo de cocina para obtener un óptimo resultado).



- Introduzca la graspera (H) en la guía 4, introduzca el espetón (L) en el agujero correspondiente (Q) y en el soporte (R).



- Gire mando selector funciones (B) a la posición .
- Gire mando termostato (A) a la posición "230".
- Gire mando timer (C) a la posición ON o al tiempo deseado, a continuación cierre la puerta.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción y después de haber verificado que el alimento está correctamente cocido, es posible extraer el espetón (L) usando el asa correspondiente a la extracción del espetón (M).

LUZ INTERNA (solo en algunos modelos)

Gire mando selector funciones (B) a la posición  para encender la luz interna.

LIMPIEZA

Una limpieza frecuente evita la formación de humos y de malos olores durante la cocción. Antes de realizar cualquier operación de limpieza desenchufe siempre la clavija de la toma de corriente.

No sumerja nunca el aparato en el agua; no lo lave bajo un chorro de agua. La parrilla (F), la graspera (H) y la bandeja recogemigas (N) se lavan como cualquier vajilla normal, tanto a mano

como en el lavavajillas. Utilice siempre una esponja húmeda para limpiar la superficie externa.

Evite el uso de productos abrasivos que podrían dañar el acabado superficial. Preste atención para que no entre agua o jabón líquido en el interior de las ranuras situadas en el lado derecho del horno.

Para la limpieza del interior del horno no utilice nunca productos corrosivos y no rasque las paredes con objetos puntiagudos o afilados.

Use solo detergentes líquidos no abrasivos. No trate de meter tenedores, cuchillos u objetos puntiagudos en las aberturas si-

tuadas en el lado derecho y posterior del horno.

Saque la bandeja recogemigas (N) tirando hacia usted. Si la operación resulta complicada humedezca las partes externas de la bandeja. Quite la eventual suciedad con un trapo húmedo. Seque bien y luego vuelva a meter la bandeja.

TABLA DE COCCIÓN

receta	EO 4035				EO 4055			
	mando del selector de funciones	mando del termostato	mando del timer	posición parrilla / grasera	mando del selector de funciones	mando del termostato	mando del timer	posición parrilla / grasera
torta salada		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
pizza fresca		200°	30 - 35	3		200°	30 - 35	3
pizza congelada		200°	15 - 20	3		200°	15 - 20	3
canelones		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
lasaña		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
pollo entero		230°	120	-		230°	120	-
asado de cerdo		230°	100	-		230°	100	-
pinchos		200°	35 - 40	3		200°	35 - 40	3
pescado al horno		180°	35 - 40	3		180°	35 - 40	3
patatas congeladas		200°	50 - 55	3		200°	45 - 50	3
patatas frescas		200°	55 - 60	3		200°	50 - 55	3
tarta de mermelada		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
pastiera napolitana		200°	55 - 60	3		200°	55 - 60	3
tarta margarita		200°	25 - 30	3		200°	20 - 25	3

Los tiempos de cocción dependen de la calidad de los productos, de la temperatura de los alimentos y del gusto personal de cada uno.