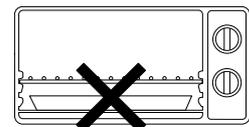


E

	Manopla encendido horno y duración tostado	Manopla termostato y selector funciones	Señal luminosa	Posición parrilla y grasa
OFF				
Mantener los alimentos calientes				1
Cocción al horno				2
Cocción a la parrilla				3
				Si el horno tiene parrilla dietética 4
Tostadas				5

Durante las funciones "Toast" y "cocción al horno", no es necesario poner la grasa (u otros recipientes) directamente sobre las resistencias inferiores.



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

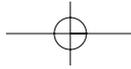
- **Lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.**
- Este horno ha sido proyectado para la cocción de alimentos. No debe utilizarlo para otros fines, ni modificarlo o alterarlo por ninguna circunstancia.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal a una altura de 85 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.**
- Al igual que con cualquier aparato de cocción, deberá prestar la máxima atención cuando utiliza el horno con niños y/o personas discapacitadas. No permita que los niños 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.
- Las operaciones de reglaje, reparación y 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.



Guarde estas instrucciones



CARACTERISTICAS TECNICAS

Tensión de funcionamientover chapa características
Potencia máxima absorbidaver chapa características
Este aparato está fabricado conforme a la Directiva 89/336/CEE relativa a la compatibilidad electromagnética. Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios son conformes a la directiva CEE 89/109.

PROGRAMAS DE COCCION

Consejos generales

- En las cocciones con horno y asador, se aconseja precalentar siempre el horno a la temperatura pre-elegida, con el fin de obtener los mejores resultados de cocción.
- 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 señalados en las tablas son indicativos, pueden variar y no tienen en cuenta el período de pre-calentamiento del horno.**
- Para la cocción de alimentos congelados, consultar, además de la tabla, también los tiempos aconsejados en los paquetes de los productos.
- La lámpara indicador luminoso (D) encendida indica que el horno está funcionando.

Mantener los alimentos calientes

- Coloque la parrilla con el alimento en la guía inferior siguiendo las indicaciones de la figura 1 de la pág. 36.
- Girar la manopla encendido horno (C) en posición ON.
- Sitúe el mando del termostato y el del selector de funciones (B) en la posición 65°C.
- Se aconseja de no dejarlos demasiado tiempo en el horno porque podrían secarse.

Cocción al horno

- Coloque la parrilla con el alimento en la guía inferior siguiendo las indicaciones de la figura 2 de la pág. 36.
- Seleccionar la temperatura deseada girando la manopla termostato y selector funciones en sentido de las agujas del reloj.
- Girar la manopla encendido horno en posición ON.



Los tiempos de cocción aconsejados están indicados en las siguientes tablas.

Recetas/cantidad	Manopola termostato	Tiempos de cocción	Observaciones y consejos
Pizza (500 g.)	230°C	18-23 min.	Untar bien la grasera (M)
Lasañas (1 kg)	210°C	20-25 min.	Usar la pasta de las lasañas pre-cocidas
Macarrones gratinados (900 g.)	210°C	20-25 min.	Usar 500 g. de pasta más salsa de tomates y besamel
Pollo en pedazos (750 g.)	210°C	50-60 min.	Usar la grasera (M), dar vuelta a la mitad de la cocción
Asado de cerdo (1 kg.)	230°C	75-85 min.	Usar la grasera (M), dar vuelta a la mitad de la cocción
Albóndiga de rebanar (700 g.)	210°C	40-50 min.	Usar la grasera (M)
Conejo en pedazos (650 g.)	230°C	50-55 min.	Usar la grasera (M), dar vuelta a la mitad de la cocción
Trucha al horno (500 g.)	210°C	35-45 min.	Usar la grasera (M) bien untada. No es necesario dar vuelta a la mitad de la cocción
Merluza al horno (450 g.)	210°C	35-45 min.	dar vuelta a la mitad de la cocción
Pescado gratinado (900 g.)	210°C	30-40 min.	Se puede gratinar con besamel o sólo con pan rallado.
Dorada envuelta en papel aluminio (600 g.)	210°C	45-55 min.	Envolver el pescado con papel de aluminio
Pimientos rellenos (650 g.)	210°C	35-45 min.	Cortar los pimientos por la mitad. Usar la grasera (M) unta con aceite.
Calabacines rellenos (900 g.)	210°C	50-60 min.	Usar la grasera (M)
Coliflores gratinados (800 g.)	210°C	25-30 min.	Usar la grasera (M)
Patatas asadas (500 g.)	210°C	60-70 min.	Mezclar 2-3 veces durante la cocción.
Pastel de mermelada (700 g.)	160°C	50-60 min.	Usar la grasera (M) unta y enharinada
Torta margarita (700 g.)	160°C	35-45 min.	Usar la grasera (M) unta y enharinada
Rollo de hojaldre con manzanas (650 g.)	170°C	35-45 min.	Usar la grasera (M) bien unta
Bizcochos (10 - 12)	180°C	15-20 min.	Usar la grasera (M) bien unta
Tortitas (6 moldes)	180°C	20-25 min.	Poner los moldes sobre la grasera (M)

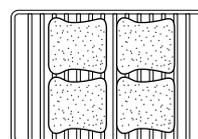
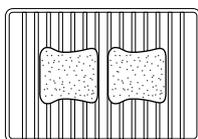
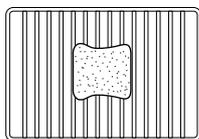
Cocción al horno de alimentos congelados

Recetas/cantidad	Manopla termostato	Tiempos de cocción	Observaciones y consejos
Lasaña (500gr)	210°C	45-55 min.	Poner el paquete, se adapta a la cocción del horno, directamente sobre la parrilla. En caso contrario (es decir con recipientes de plástico) poner el contenido del paquete sobre la graser (M).
Canelones (500gr)	210°C	45-55 min.	
Berenjenas a la parmesana (450gr)	210°C	45-55 min.	
Pan congelado (150gr)	180°C	12-22 min.	Colocar el pan directamente sobre la parrilla. Los tiempos de cocción pueden variar de acuerdo al tamaño y tipo de pan.

Tostado

Esta función se aconseja para:

- rebanadas de pan
- tostadas rellenas (por ej.: con jamón y queso)
- emparedados
- Coloque la parrilla con el alimento en la guía inferior siguiendo las indicaciones de la página 3 y de la figura 5 de la pág. 36.
- Colocar las rebanadas de pan o los emparedados en el centro de la parrilla, como indicado en las figuras abajo, de acuerdo a la cantidad, y cerrar la puerta.



- Llevar la manija superior en posición Tostadas
- Indicar con la manopla inferior la posición correspondiente al grado de tostado deseado.
- Se puede formar condensación en el vidrio interno de la puerta; esto es completamente normal. La condensación desaparecerá apenas el horno está caliente.
- **Cuando se usa el horno por la primera vez, seleccionar una posición intermedia y tostar alguna rebanada de pan para verificar el grado de tostado. Después regular el selector en base a los gustos individuales.**
- Para tostar en rápida sucesión, tener presente que, con el fin de obtener el mismo tipo de tostado, es necesario correr la manopla encendido horno y timer toast en posición cada vez más inferior.
- Una vez transcurrido el tiempo planteado, un avisador acústico indica que el tiempo seleccionado ha vencido. A este punto, el tostado ha terminado y las resistencias se apagan automáticamente.

Cocción con grill

- Introducir la parrilla en la guía superior y la grasera sobre el deflector, como muestra la figura 3 en la pág. 36. Si el horno viene con parrilla dietética (L), seguir las indicaciones de la figura 4 en pág. 36.
- Se aconseja de verter 2 vasos de agua en la grasera con el fin de evitar humo y malos olores debidos a la grasa que quema y para facilitar la limpieza.
- Girar la manopla termostato y selector funciones en posición ▼▼▼.
- Pre-calentar el horno por 5 minutos.
- Poner el alimento en la parrilla y cerrar la puerta.
- Los tiempos de asado aconsejados están indicados en la siguiente tabla.

Receta/cantidad	Manopla termostato	Tiempos de cocción	Observaciones y consejos
Chuleta de cerdo (2)	▼▼▼	19-29 min.	Dar vuelta después de 11 minutos
Wurstel (3)	"	10-20 min.	Dar vuelta después de 6 minutos
Hamburguesas (2)	"	13-23 min.	Dar vuelta después de 7 minutos
Salchichas (4)	"	20-30 min.	Dar vuelta después de 11 minutos
Broquetas (500gr)	"	26-36 min.	Dar vuelta después de 8, 15, 21 minutos

LIMPIEZA

- Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.
- Antes de realizar cualquier limpieza, desenchufarlo siempre.
- No sumergir nunca el aparato en agua; no lavarlo debajo del chorro de agua.
- No lave la parrilla, la grasera ni la parrilla dietética (si prevista) en el lavavajillas.
- Para limpieza de la superficie externa, utilizar siempre una esponja húmeda. Evitar el uso de productos abrasivos, que dañarían el barniz.
- Para la limpieza de las paredes internas del horno, no usar nunca productos que pueden dañar el aluminio (detergentes en spray, no raspar las paredes con objetos puntiagudos o cortantes).
- Para la limpieza del horno, apoyar el respaldo del mismo en el plano horizontal (fig. B) y abrir la ventanilla, tirándola hacia abajo (fig. A). De este modo, las operaciones de limpieza serán naturalmente facilitadas. Una vez terminada la limpieza, volver a cerrar la ventanilla, controlando que la misma esté correctamente enganchada.

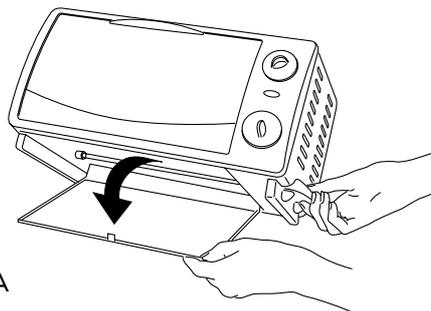


fig. A

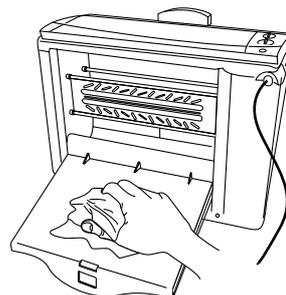


fig. B

GARANTIA

Si la garantía está estampada en el embalaje, hay que recortarla, completarla en todas sus partes y guardarla junto a los documentos de compra, que demuestren la fecha de venta. Todo esto es necesario en el caso que se tenga que mostrar al técnico, al momento de una reparación.