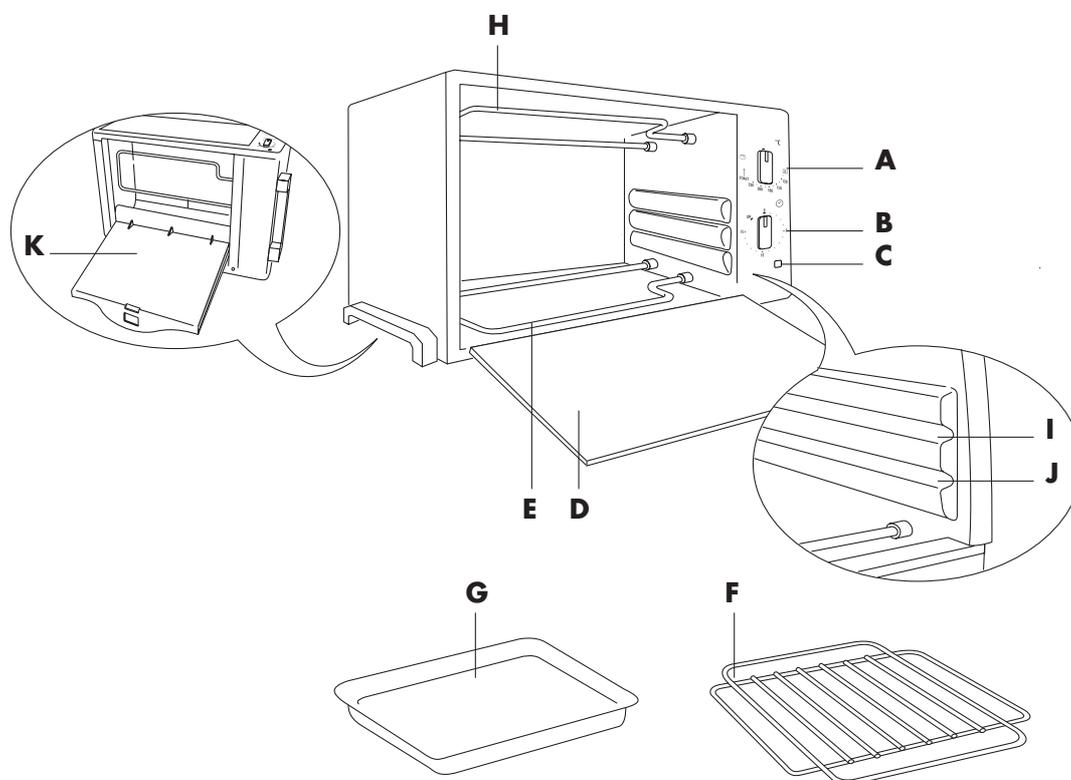


## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Mando superior °C
- B Mando inferior 
- C Piloto luminoso
- D Puerta de cristal
- E Resistencia inferior
- F Parrilla
- G Bandeja
- H Resistencia superior
- I Guía superior
- J Guía inferior
- K Bandeja recogemigas apribile



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de funcionamiento ..... Véase la placa de las características  
 Potencia máxima absorbida ..... Véase la placa de las características

### CONSUMO DE ENERGIA (norma CENELEC HD 376)

Para alcanzar los 200° C ..... 0,09 kWh  
 Para mantener durante una hora 200° C ..... 0,5 kWh  
 Total ..... 0,59 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.

## 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.
  - 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 e 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 usted mismo; 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 se estropea, deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con un cargo similar para evitar cualquier riesgo.
- 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.



**Guarde estas instrucciones.**

## TABLA RESUMEN

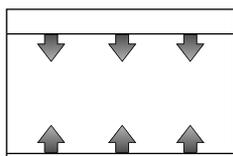
Programa	Posición del mando superior (A)	Posición del mando inferior (B)	Posición de la parrilla y de los accesorios	Notas/Consejos
Mantener los alimentos calientes		ON		-
Cocción horno tradicional	120°C - 230°C	ON		Utilice la bandeja (G) apoyada sobre la parrilla (F).
Tostar	TOAST	De 1 a 7 minutos		Ideal para tostar rebanadas de pan.
Cocción con grill		ON		Ideal para todo tipo de asado tradicional: hamburguesas, würostel, pinchos morunos, etc.

## USO DE LOS MANDOS

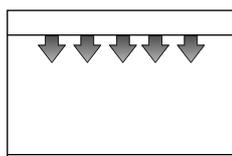
### Mando superior °C (A)

Seleccione la temperatura de la forma siguiente:

- Para mantener los alimentos calientes (consulte la pág. 40): . . .Mando en la posición  .
- Para la cocción al horno (consulte las pág. 40-41): . . . . .Mando de 120°C a 230°C.
- Para tostar (consulte las pág. 41-42): . . . . .Mando en la posición "TOAST".
- Para todos los tipos de asados (consulte las pág. 42-43): . . . . .Mando en la posición  .



HORNO  
TRADICIONAL/TOAST  
(resistencia superior y resistencia inferior en funcionamiento)



GRILL  
(solamente resistencia superior en funcionamiento con la máxima potencia)

### Mando inferior (B)

- Para encender el horno: . . . . .gire el mando para situarlo en la posición "ON".
- Para programar un tostado: . . . . .Seleccione de 1 a 7 minutos.
- Para calentar: . . . . .Seleccione de 1 a 15 minutos
- Para apagar el horno: . . . . .Ponga de nuevo el mando en la posición "0".

### Piloto luminoso (C)

El piloto luminoso encendido indica que el horno está funcionando.

## USO DEL HORNO

### Consejos generales

- En las cocciones al horno, le aconsejamos calentar antes siempre el horno durante 5 minutos con la temperatura elegida para 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, indicados en la tabla de la página 41, 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.

### Mantener los alimentos calientes

- Gire el mando superior (A) para situarlo en la posición  .
- Gire el mando inferior (B) para situarlo en la posición "ON".
- Introduzca la parrilla (F) en la guía inferior (J) y apoye sobre ella el plato con el alimento.
- Para acabar la operación, sitúe de nuevo manualmente el mando inferior (B) en la posición "0" y el mando superior (A) en "●".

Le aconsejamos no dejar durante mucho tiempo los alimentos en el horno, ya que podrían secarse demasiado.

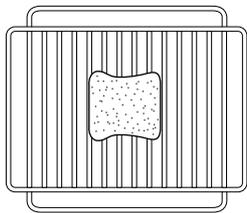
### Cocción horno tradicional

- Coloque la parrilla (F) en la guía inferior (J).
- Gire el mando superior (A) para seleccionar la temperatura.
- Gire el mando inferior (B) para situarlo en la posición "ON".
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, meta el alimento dentro de éste.
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando inferior (B) en la posición "0" y el mando superior (A) en "●".

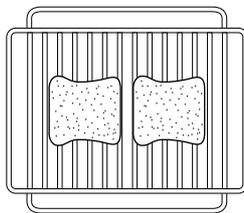
Programa	Mando superior (A)	Tiempos	Parrilla posición	Observaciones y consejos
Pizza	220°C	17 min.	inferior	Utilice la bandeja.
Pan	200°C	25 min.	"	Utilice la bandeja untada con aceite.
Lasañas	220°C	20 min.	"	Utilice una fuente de pyrex, déle la vuelta después de 10 minutos.
Macarrones gratinados	220°C	20 min.	"	Dé la vuelta a la fuente en la mitad de la cocción.
Pollo	200°C	70-80 min.	"	Utilice la bandeja, déle la vuelta después de 38 min. aproximadamente.
Asado de cerdo	200°C	70 min.	"	Utilice la bandeja, déle la vuelta después de 35 min.
Rollo de carne picada	180°C	55 min.	"	Utilice la bandeja, déle la vuelta después de 30 min.
Trucha	200°C	35 min.	"	Utilice la bandeja, déle la vuelta después de 16 min.
Calamares rellenos	200°C	30 min.	"	Utilice una fuente de pyrex, déle la vuelta en la mitad de la cocción.
Patatas asadas	200°C	50 min.	"	Utilice la bandeja, mezcle 2 veces.
Tomates gratinados	200°C	40 min.	"	Utilice la bandeja untada con aceite y déle la vuelta después de 20 min.
Calabacines con atún	200°C	40 min.	"	Utilice la bandeja untada con aceite y déle la vuelta después de 20 min.
Tarta de mermelada	180°C	40 min.	"	Utilice la bandeja.
Strudel	180°C	40 min.	"	Utilice la bandeja.
Galletas (pastaflores)	180°C	14 min.	"	Utilice la bandeja.

### Tostado TOAST

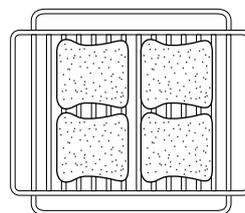
- Las dimensiones de la parrilla (F) permiten tostar 4 rebanadas de pan al mismo tiempo.
- Para tostar, coloque las rebanadas de pan según las indicaciones siguientes:



Tostar una rebanada



Tostar dos rebanadas



Tostar cuatro rebanadas

Para varias 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. Coloque la parrilla (F) en la guía superior (I).
2. Coloque los alimentos a tostar en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.
3. Gire el mando superior (A) para situarlo en la posición "TOAST".
4. Con el mando inferior (B), seleccione el tiempo de cocción de 1 a 7 minutos en función del tipo de pan y del nivel de tostado. Cuando utilice el aparato por primera vez, seleccione un tiempo intermedio. Ponga a tostar algunos trozos de pan para verificar el nivel.

La tabla contiene algunos ejemplos de tiempos de cocción, son puramente indicativos.

Nivel de tostado	1 Rebanada de pan	2 Rebanadas de pan	4 Rebanadas de pan
Claro	3 min.	4 min.	5 min.
Intermedio	3,30 min.	5 min.	6 min.
Oscuro	4 min.	5,30 min.	7 min.

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 superior (A) para situarlo en la posición "●".

Notas:

Este aparato puede efectuar automáticamente diferentes grados de tostado.

Pero si prefiere un tostado más ligero, solamente debe interrumpir el ciclo automático girando el mando inferior (B) para situarlo en "0" para apagar el horno sin estropearlo.

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

Apague a continuación manualmente el mando superior (A) y el inferior (B) 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 más gruesos de pan 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

- Coloque los alimentos sobre la parrilla (F).
- Coloque la parrilla (F) en la guía superior (I) y sitúe la bandeja (G) sobre las resistencias inferiores.
- Gire el mando superior (A) para situarlo en la posición .
- Cierre la puerta.
- Gire el mando inferior (B) para situarlo en la posición "ON".
- No se olvide de darles la vuelta a los alimentos en la mitad de la cocción.
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando inferior (B) en la posición "0" y el mando superior (A) en "●".

Programa	Mando superior (A)	Tiempos	Parrilla posición	Observaciones y consejos
Chuleta de cerdo		26 min.	superior	Dé la vuelta después de 14 minutos.
Würstel	"	20 min.	"	Dé la vuelta después de 11 minutos.
Hamburguesas frescas	"	25 min.	"	Dé la vuelta después de 13 minutos.
Salchichas	"	26 min.	"	Dé la vuelta después de 14 minutos.
Pinchos morunos	"	26 min.	"	Dé la vuelta después de 8, 15 y 21 minutos.

Con alimentos anteriormente cocinados, solamente para gratinar, ponga el recipiente directamente sobre la parrilla en la guía superior (I). Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando inferior (B) en la posición "0" y el mando superior (A) en "●".

## 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 aluminado 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 sumerja nunca el aparato en el agua. Todos los accesorios se lavan como una vajilla normal, tanto a mano como en un lavavajillas.

## LIMPIEZA DE LA BANDEJA RECOGEMIGAS APRIBLE

Abra la bandeja recogemigas (fig. A/B) para limpiar el fondo del horno.

Apoye el horno sobre el lado trasero para facilitar las operaciones de limpieza. Limpie la bandeja después de cada uso para evitar incrustaciones de residuos de alimentos que podrían perjudicar las cocciones sucesivas. Elimine las migas y frote la bandeja con un paño húmedo. Para las manchas resistentes, use una esponja de nylon o de plástico o un detergente no cáustico. Seque con cuidado antes de cerrar. Cuando acabe la limpieza, cierre la bandeja recogemigas y asegúrese de que esté enganchada correctamente.

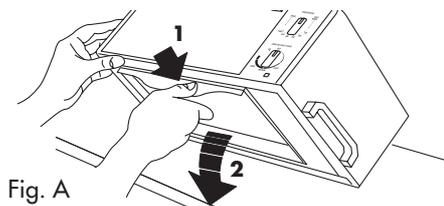


Fig. A

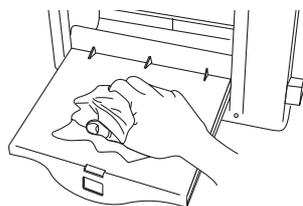


Fig. B

## 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.