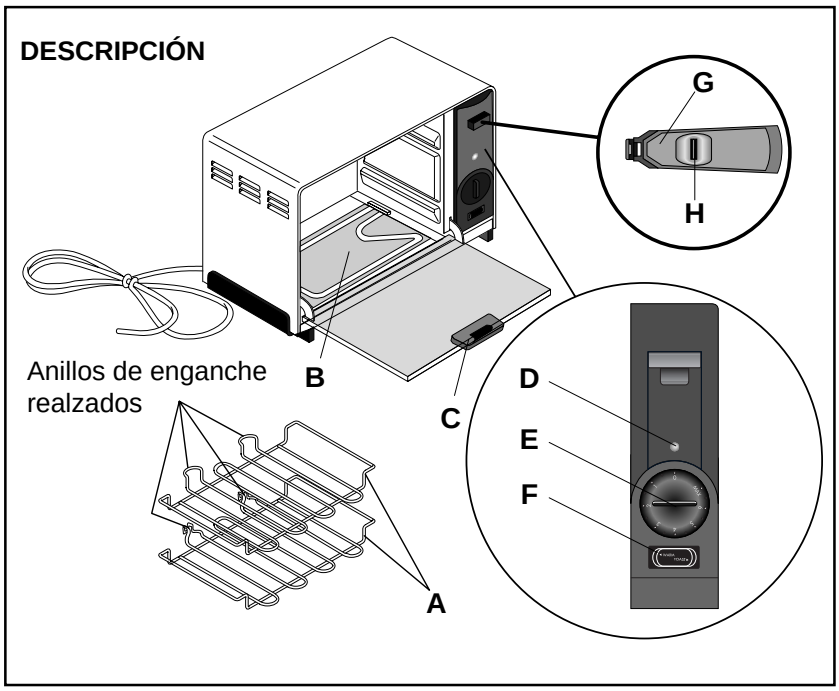
E

DESCRIPCIÓN



A - Parrillas (2 en dotación)
B - Puertecilla para la limpieza
C - Asa de la puerta
D - Indicador luminoso
E - Selector de duración de la cocción
F - Selector de funciones
G - Mango para sacar las parrillas
H - Gancho para cerrar el mango

CARACTERíSTICAS TÉCNICAS

tensión de funcionamiento	220-230V-50 Hz
Potencia nominal	750W
Duración nominal	unos 7 minutos

Este aparato esta fabricado con arreglo a las Normas CEE 89/336 y 92/31 sobre la Compatibilidad Electromagnética.

CONSEJOS PARA UTILIZAR EL APARATO

¡Cuidado! lean atentamente estas advertencias antes de empezar a utilizar su aparato. Esto les consentirá evitar errores y obtener además los mejores resultados.

- Verificar que la tensión de la red es compatible con la indicada en la placa de datos del aparato y que la toma de corriente está conectada con una puesta a tierra eficaz: **el fabricante no se asume ninguna responsabilidad que derive del no haber cumplido esta norma.**
  Laven con cuidado las parrillas antes de utilizarlas.
- Colocar el aparato encima de una superficie estable y horizontal.
- **Cuando el aparato está funcionando, se calienta. Tocar, por lo tanto, sólo los asideros y selectores de plástico. Eviten el contacto con el cristal de la puerta y las superficies metálicas.**
- **El pan es un alimento que se puede quemar. Este aparato no puede por lo tanto ser utilizado debajo o al lado de cortinas u otros materiales combustibles.**
- **Vigilar siempre el aparato durante su funcionamiento.**
- **No desplazar el aparato hasta que no se haya enfriado totalmente.**
  Para evitar que el aparato se sobrecaliente demasiado, utilícenlo sólo para calentar croissant, pizzas, bocadillos o como tostador, según todo lo indicado en las instrucciones que siguen o, de todas formas, nunca por más de 3 tostaduras de seguido.
- Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios están fabricados con arreglo a las prescripciones de la Norma CEE 99/109 y al Decreto de Ley actuado el 25 de enero de 1992, nº 108.
- **Cuando ponen en marcha el aparato por primera vez, es posible que los primeros minutos produzca un olor de "nuevo" y un poco de humo. Esto es totalmente normal, lo causa la presencia de sustancias protectoras aplicadas a las resistencias durante la fabricación. Les aconsejamos por ello que al principio hagan funcionar el aparato sin nada dentro y con la puerta abierta por lo menos durante 5 minutos.**
- Quitar la cola del aparato antes de efectuar la limpieza. **No sumergirlo en el agua.**
- No pongan en marcha el aparato si el cable de alimentación o la clavija están estropeados. Si es necesario, el cable de alimentación puede ser sustituido, pero solamente por técnicos especializados autorizados por el Fabricante o por su servicio de asistencia.

FUNCIÓN CALIENTA CROISSANT

1) **MODO DE ACTUAR**

para obtener que sus croissant estén fragantes y calientes como si acabasen de salir del horno, hagan lo siguiente:

- Introduzcan las parrillas en las correderas 1 y 3 como indicamos en la figura 1, respetando la dirección de introducción de las correderas, que representamos aquí.

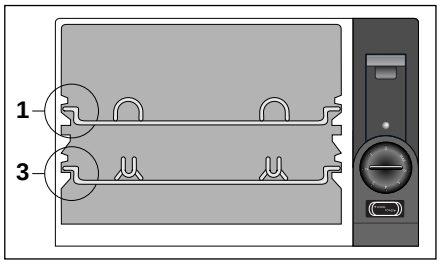


Fig. 1

- Pongan los croissant en el centro de las introduzcan las parrillas respetando la dirección de introducción, como se indica en la figura 2 (es decir con los anillos de enganche hacia Uds.).

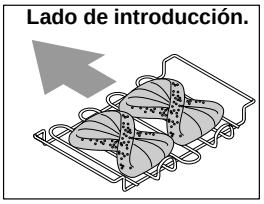
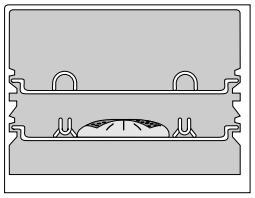


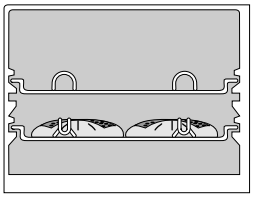
Fig. 2

Nota: la disposición de los croissant en la parrilla cambia según la cantidad de éstos. Les aconsejamos el siguiente ejemplo:

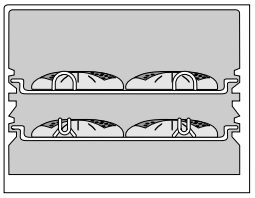
Para calentar un croissant



Para calentar dos croissant.



Para calentar cuatro croissant.



- Cierren la puerta y giren, a izquierda, el selector de funciones (F), hasta conducirlo a la posición “BRIOCHE” (fig.3).
- Colocar, girando hacia la derecha, el selector de duración de la cocción (E), teniendo como punto de referencia la tabla que encuentran a continuación. El indicador luminoso de calentamiento (D) se enciende para indicar que el aparato está funcionando. Una señal acústica le indica que el tiempo programado se ha terminado: ha llegado la hora de saborear los croissant en toda su fragancia.

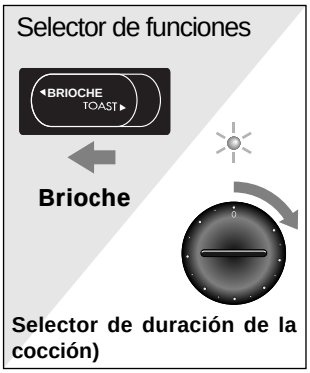


Fig. 3

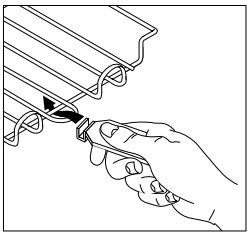


Fig. 4

¡Cuidado! : el indicadorluminoso se enciende un minuto y medio antes de que oigan la señal acústica.

- Para evitar quemarse cogiendo los croissant calientes, saquen las parrillas hasta la mitad más o menos utilizando el mango (G) en dotación (Fig.4). Para sacar el mango de su expresa sede en el cuadro, es suficiente tirar de él sin excesiva fuerza (fig.5).

2)CONSEJOS PARA CALENTAR LOS CROISSANT

La tabla que ve a continuación le sugiere una indicación sobre cómo regular el selector E según el número y el tipo de croissant . Para obtener que los croissant estén más calientes giren el selector E hasta una posición más elevada, si los desean menos calientes, regúlenlo en una posición más baja.

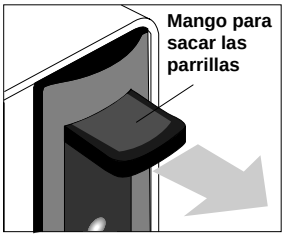
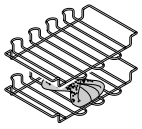
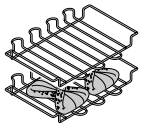
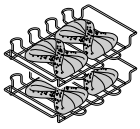


Fig. 5

	1 croissant	**2** croissant	**4** croissant
			
Posición del selector de duración de la cocción E:	**4**	**4**	**4,5**

No hagan funcionar el aparato sin alimentos en su interior.

¡Cuidado!: Las posiciones indicadas en la tabla se refieren a calentamientos efectuados a partir del horno FRíO. Si ya han efectuado un calentamiento y desean efectuar otro inmediatamente después, regulen el temporizador en al menos una posición más baja. **De todas formas tengan presente que no es posible efectuar más de 4-5 calentamientos uno detrás de otro.**

La función "calienta croissant" también puede ser utilizada además para calentar pizzas pequeñas y bocadillos colocando el selector E en la posición en la posición 6. También es posible descongelar los panecillos haciendo lo siguiente:

- Introducir los panecillos y colocar el selector E en la posición 5,5-6
- Cuando se acaba el tiempo planteado, NO saquen los panecillos todavía, déjenlos en el horno otros 10-15 minutos, según el tipo de pan. De esta forma obtendrán panecillos fragantes y templados.

FUNCIÓN EMPAREDADO

1) Modo de actuar

Para obtener perfectos emparedados tradicionales, crujientes por fuera y mórbidos por dentro, o bien, para obtener simples tostadas de pan, actuar de la siguiente manera: Asegurarse de que la puertecilla para la limpieza (B) esté bien cerrada antes de iniciar la tostadura.

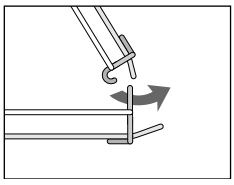


Fig. 6

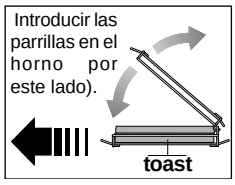


Fig. 7

- Enganchar entre ellas las dos parrillas (fig.6) e introducirlas en la corredera central respetando el lado de introducción indicado en la fig.7.
- Poner en una de las dos parrillas el emparedado.

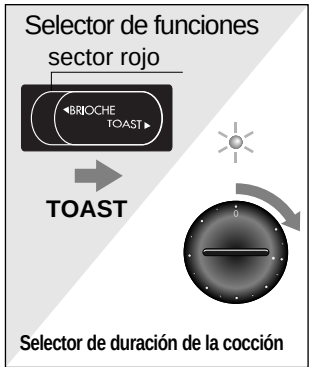


Fig. 8

- Cerrar la puerta y girar hacia la derecha el selector de funciones (F) hasta la posición "TOAST" . De esta forma resultará visible un sector rojo que indica que la función "TOAST" ha sido seleccionada (fig.8). Girar en el sentido de las agujas del reloj el Selector (E) basándose en la tabla que aparece a continuación. Se enciende el indicador luminoso de calentamiento (D), indica que el aparato está funcionando. Una señal acústica indica que el tiempo programado se ha terminado: ahora es posible saborear los emparedados o tostadas de pan en toda su fragancia.

(¡Cuidado!: el indicador luminoso se apaga 1 minuto y medio antes de la señal acústica)

CÓMO SACAR LAS PARRILLAS DEL HORNO AL FINAL DE LA TOSTADURA SIN QUEMARSE.

1) Quitar el mango (G) de la sede del cuadro (Fig.5): tiren hacia Uds. del gancho H (ver la descripción) hasta que se mueve hacia arriba la pinza del mango.
2) Coger la parrilla con el mango "abierto" como se ilustra en la figura 9. Tiren de las parrillas hacia Uds. sacándolas totalmente de las correderas.
3) Cuando han sacado las parrillas, apretando en la parte superior de la pinza es posible "abrir" la parrilla superior y desplazar con facilidad los emparedados al plato, sin quemarse (fig.10).

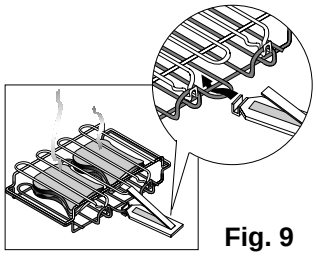


Fig. 9

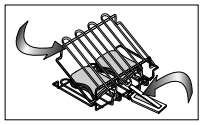


Fig. 10

2)CONSEJOS PARA TOSTAR LAS REBANADAS DE PAN

El nivel de tostadura es extremamente subjetivo y cambia según el gusto personal y según la temperatura inicial del pan.

Para obtener una temperatura "mediana" en sus emparedados, gire el selector E hasta la posición 5.5. Para obtener emparedados más tostados, ponga el selector en una posición más alta (6), mientras que si los prefieren menos tostados, pónganlo media posición más baja (5) (fig.11).

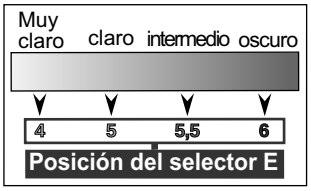


Fig. 11

Para efectuar tostaduras una detrás de otra, tengan presente que para obtener una coloración parecida, es necesario poner el selector F en posiciones cada vez más inferiores, como se representa en la fig.12.

De todas formas no es posible efectuar más de tres tostaduras en rápida sucesión. No hagan funcionar el aparato en la posición TOAST sin alimentos en el interior para evitar que el aparato se sobrecaliente excesivamente.

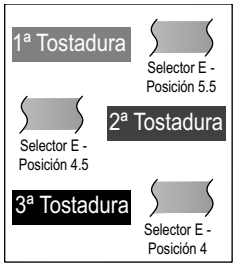


Fig. 12

CONSEJOS PARA LA LIMPIEZA

Antes de empezar cualquier operación de limpieza, desenchufen siempre el aparato y esperen hasta que se haya enfriado totalmente.
No hay que lavar el aparato con chorros de agua y tampoco hay que sumergirlo en ella.

Para facilitar la limpieza de las paredes internas y sobre todo del fondo, coloquen el horno sobre la parte posterior y abran la puertecilla para la limpieza (B) pulsando el asidero hasta abajo, como se indica en la fig.13. **tras efectuar las operaciones de limpieza, cierren siempre la puertecilla metálica (B).**

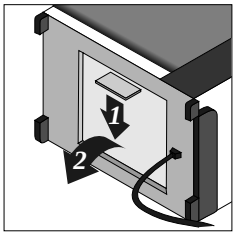


Fig. 13

Limpien las paredes internas con una esponja húmeda y con detergentes no abrasivos. Las parrillas se pueden lavar en el lavavajillas. Aconsejamos lavar a menudo el fondo y la puertecilla para eliminar todos los residuos (migas, azúcar, mermelada, queso, etc) que con el tiempo y la alta temperatura pueden producir olores desagradables y ennegrecer la superficie.
No utilicen instrumentos puntiagudos como cuchillos o tenedores para limpiar el fondo o la puertecilla. Para eliminar residuos particularmente resistentes pueden usar la parte superior del mango (G).

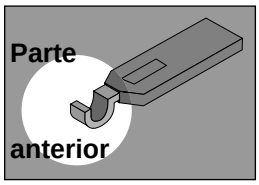


Fig. 14