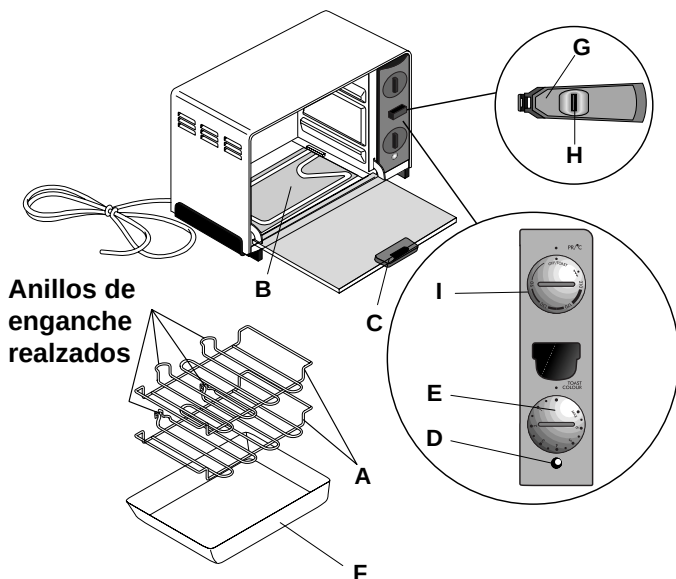


DESCRIPCIÓN



- | | |
|---|--|
| A Parrillas (2 en dotación) | F Grasera |
| B Puertecilla para la limpieza | G Mango para sacar las parrillas |
| C Asa de la puerta | H Gancho para cerrar el mango |
| D Indicador luminoso | I Selector del termostato/selector de las funciones |
| E Selector duración de los emparedados | |

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de funcionamiento
Potencia nominal

Ver placa de especificações

" " "

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

Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios están fabricados con arreglo a las prescripciones de la Norma CEE 99/109.

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.

- Este horno ha sido proyectado para cocer alimentos. No debe ser utilizado para otros fines ni debe ser modificado o manipulado. Antes del uso, controlar que el aparato no se haya estropeado durante el transporte.
- 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.**
- Lavar bien la parrilla y la grasera 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.**
- **Este aparato no debe ser utilizado debajo o al lado de cortinas u otros materiales combustibles, porque los alimentos que están en el interior (ej.: pan) pueden quemarse durante la cocción.**
- **No desplazar el aparato hasta que no se haya enfriado totalmente.**
- **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.

Cuidado: al final de cada cocción o emparrillada, conducir siempre el selector superior (I) hasta la posición OFF/TOAST para apagar el aparato.

USO DE LOS MANDOS Y POSICIÓN DE LOS ACCESORIOS

SELECTOR DEL TERMOSTATO/SELECTOR DE LAS FUNCIONES

- Para hacer los emparedados. Girar el selector hasta la pos. TOAST
- Para calentar croissant: girar el selector hasta la pos. 90°C.
- Para cocinar: girar el selector hasta la pos. entre los 90° y los 210°C
- Para emparrillar: girar el selector hasta la posición ▼▼▼.

Cuidado: al final de cada cocción, poner siempre el selector en la pos. OFF/TOAST.

ASA DE SACAR LAS PARRILLAS

- Para sacar el asa de su expresa sede es suficiente tirar sin excesiva fuerza.

SELECTOR DURACIÓN DE LOS EMPAREADOS

- Se utiliza sólo para tostar.

INDICADOR LUMINOSO

- El indicador encendido significa que el horno se está calentando, cuando se apaga significa que el horno ha alcanzado la temperatura deseada.

fig. 1

Aconsejamos colocar las parrillas según la función que se debe utilizar, es decir:

FUNCIÓN HORNO

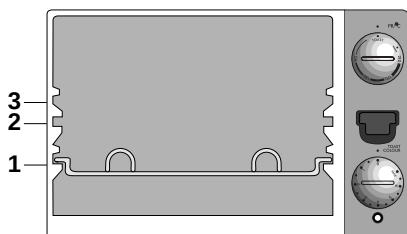


fig. 3

fig. 2

FUNCIÓN TOAST

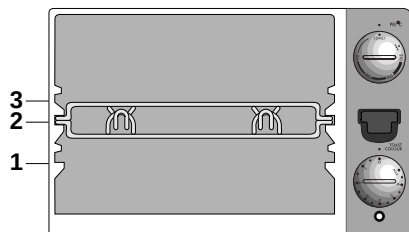


fig. 4

FUNCIÓN GRILL

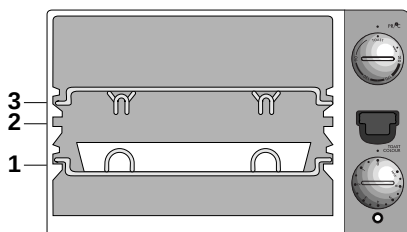


fig. 5

CÓMO UTILIZAR ESTE PEQUEÑO HORNO

FUNCIÓN EMPAREDADO

1) Modo de actuar

Para obtener perfectos emparedados tradicionales, crujientes por fuera y móbidos 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.

Enganchar las parrillas entre ellas (fig.6) y tras haber colocado las tostadas de pan (al máximo 2), introducir las parrillas en la guía central como se indica en

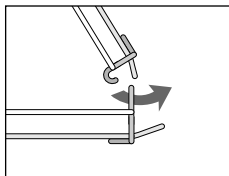


Fig. 6

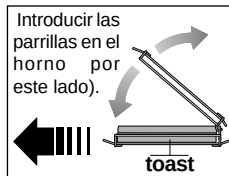


Fig. 7



Fig. 8

la fig. 4 respetando el lado de introducción indicado en la fig.7.

Cerrar la puerta y conducir siempre el selector

superior (I) hasta la posición OFF/TOAST (fig. 8).

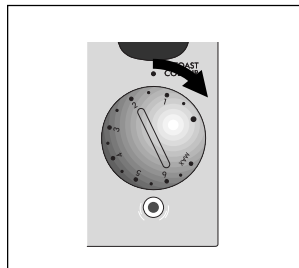


Fig. 9

Girar en el sentido de las agujas del reloj el selector de duración de los emparedados (E) (fig.9) programando la duración deseada (consultar los consejos generales del siguiente párrafo. El indicador luminoso de calentamiento (D) se enciende para indicar que el aparato está funcionando. Al final del ciclo una se—al acústica indica que el tiempo programado se ha acabado: es hora de probar los emparedados y las tostadas de pan en toda su fragancia.

(Cuidado: el indicador luminoso se apaga aproximadamente 1 minuto y 1/2 antes de la señal acústica).

Cómo sacar las parrillas del horno al final de la tostadura sin quemarse

1) Sacar el asa (G) de su sede como se ha indicado en la fig.1. Tiren hacia Uds. del gancho H de forma que salte 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.

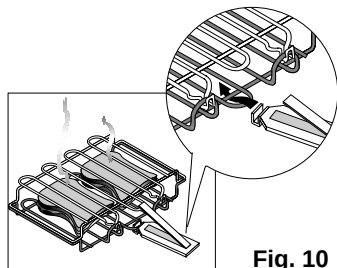


Fig. 10

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.11).

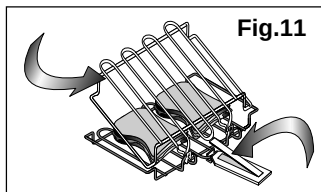


Fig.11

2) CONSEJOS GENERALES PARA TOSTAR

El nivel de tostadura es extremadamente 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.12).

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.13.

De todas formas no es posible efectuar más de tres tostaduras en rápida sucesión.



Fig. 12

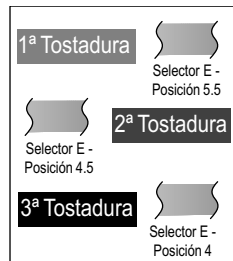


Fig. 13

FUNCIÓN HORNO

1) MODO DE ACTUAR

Colocar la parrilla como se ha mostrado en las fig. 2 y 3.

Colocar encima la grasera (F) con la comida fresca o el recipiente de comida congelada que se encuentra en el comercio (**cuidado: el recipiente debe resistir la temperatura programada con el selector**).

Cerrar la puerta y girar el selector termostato/selector de funciones (I) en el sentido de las agujas del reloj planteando la temperatura deseada.

CUIDADO: el horno no se apaga automáticamente, por lo tanto, recién acabada la cocción, conducir el selector termostato/selector de funciones (I) hasta la posición “OFF/TOAST”.

2) CONSEJOS GENERALES

Este horno, además de cocinar emparedados y calentar croissant, también ha sido realizado para cocer otros alimentos, como por ejemplo la carne, las verduras, pero sobre todo es útil para cocinar los alimentos congelados que encontramos normalmente en el comercio (Ej.: lasañas, canelones, etc).

Es posible cocinar dichos alimentos en sus mismas confecciones. Con tal que éstas resistan las altas temperaturas y no lleven películas protectoras.

Aquí abajo indicamos algunas recetas con los relativos consejos para obtener los mejores resultados con Su horno. De todas formas tengan presente que los tiempos de cocción dependen de la calidad de los alimentos, de la temperatura inicial de los alimentos y del gusto personal de cada uno. Por lo tanto, los tiempos de la tabla son sólo indicativos.

Tipo de alimento	Cantidad	Posición del Selector	Duración (min.)	Notas y consejos
Gallito entero	540 gr.	210°C	60	Darle la vuelta a mitad de la cocción. Aliñar muy poco.
Codornices	300 gr.	210°C	40	Darles la vuelta a mitad de la cocción. Aliñar muy poco.
Berenjenas a la parmesana congeladas	450 gr.	210°C	40	Poner en el horno con su recipiente.
Canelones congelados	500 gr.	210°C	40	Poner en el horno con su recipiente.
Vol au vent congelados	n° 5	210°C	10	Aceitar la grasera y pasar el pincel por los vol au vent con yema de huevo
Patatas nuevas congeladas	250 gr.	210°C	35	Remover dos veces durante la cocción.
Alimentos blandos congelados	n° 2	210°C	15	Aceitar la grasera; darles la vuelta a mitad de la cocción.
Croissant crudos congelados	n° 2	90°C	4	Poner los croissant (máx. 2) directamente sobre la parrilla.
Croissant frescos	n° 1	170°C	20	Poner los croissant en la grasera algo aceitada.
Pequeñas pizzas congeladas	n° 2	210°C	7	Calentar previamente el horno y poner la parrilla en la pos. 2 girada hacia abajo.

FUNCIÓN GRILL

- MODO DE ACTUAR

Esta función sirve principalmente para emparrillar carne y verdura.

Introduzcan las dos parrillas exactamente como se indica en la fig.5. La grasera (F) colocada sobre la parrilla inferior sirve para recoger eventuales gotas de grasa.

Cerrar la puerta y girar el selector del termostato/selector de funciones (I) en el sentido de las agujas del reloj en la posición ▼▼▼.

Calentar previamente el horno por 5 minutos, después introducir el alimento colocándolo sobre la parrilla superior. Naturalmente hay que darle la vuelta a mitad de la cocción.

CUIDADO: el horno no se apaga automáticamente, por lo tanto, recién acabada la cocción, conducir el selector termostato/selector de funciones (I) hasta la posición "OFF/TOAST".

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.14. **tras efectuar las operaciones de limpieza, cierran siempre la puertecilla metálica (B).** 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.

utilicen instrumentos puntiagudos como cuchillos o para limpiar el fondo o la puertecilla. Para eliminar particularmente resistentes pueden usar la parte (G).

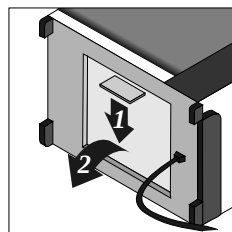


Fig. 14

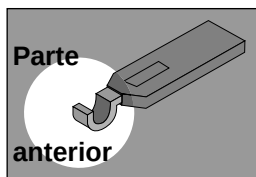


Fig. 15