

**E****DESCRIPCIÓN**

|                                                                    |                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b> Plancha                                                   | <b>H</b> Resistencia inferior                                      |
| <b>B</b> Resistencia superior                                      | <b>I</b> Puertecilla de fondo móvil o bandeja recoge migajas móvil |
| <b>C</b> Luz interior del horno                                    | <b>L</b> Bandeja de pastelería (*)                                 |
| <b>D</b> Perilla termostato                                        | <b>M</b> Parrilla dietética (*)                                    |
| <b>E</b> Perilla de encendido y programación "horno" y "grill" (*) | <b>N</b> Grasea (*)                                                |
| <b>F</b> Perilla selector de funciones                             | <b>O</b> Parrilla                                                  |
| <b>G</b> Lámpara piloto "horno" y "grill"                          | <b>P</b> Empuñadura para parrilla (*)                              |

(\*) No para todos los modelos

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

|                              |                                           |
|------------------------------|-------------------------------------------|
| Tensión de funcionamiento    | .....véase la plaqueta de características |
| Potencia máxima absorbida    | .....véase la plaqueta de características |
| Dimensiones externas (LxPxH) | .....mm 427x330x250                       |
| Dimensiones internas (LxPxH) | .....mm 307x265x156                       |
| Volumen de la cavidad        | .....l 12,5                               |
| Diámetro plancha             | .....14,5 cm                              |

**CONSUMO DE ENERGÍA CON LA FUNCIÓN "HORNO" (NORMA CENELEC HD 376)**

Para alcanzar los 200°C .....kW 0,1

Para mantener por una hora 200°C .....kW 0,5

Total .....kW 0,6

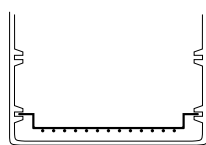
Este aparato se ajusta a las directivas CEE 89/336 y 92/31 relativas a la compatibilidad electromagnética.

Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios se ajustan a lo dispuesto por la Directiva CEE 89/109.

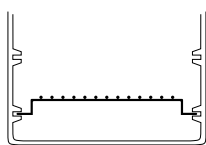
**ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

1. Este horno ha sido diseñado para cocinar alimentos. No se deberá utilizar para otros fines y de ninguna manera se podrá modificar ni alterar.
2. Antes del uso, controlar que el aparato no halla sufrido daños durante el transporte.
3. Situar el aparato sobre un plano horizontal a una altura de por lo menos 85 cm.
4. **Durante el funcionamiento las partes metálicas y el cristal se calientan:** obrar sobre el aparato tocando sólo las perillas y las asas de plástico. **No dejar el aparato al alcance de los niños, sobre todo cuando la plancha está funcionando.**
5. Antes de insertar el enchufe en la toma de corriente, verificar que:
  - la tensión de red corresponda al valor indicado en la plaqueta de características técnicas que se encuentra debajo del aparato;
  - la toma de corriente tenga un alcance mínimo de 10A y que esté provista de una puesta a tierra suficiente: **el fabricante no se responsabiliza en caso de que esta norma de prevención de los accidentes no se respetara.**
6. **No apoyar NUNCA nada sobre el aparato, aunque esté apagado, yw que podría incendiarse si descuidadamente se enciende la plancha (A).**
7. Aceites y grasas recalentadas pueden incendiarse; por lo tanto, si la plancha se utiliza para freír prestar el máximo cuidado.
8. Lavar con sumo cuidado todos los accesorios antes de su utilización.
9. Antes de utilizar por primera vez el aparato, ponerlo en función vacío con el termostato al máximo por 15 minutos por lo menos, para eliminar el olor de "nuevo" y el humo debidos a la presencia de sustancias protectoras que se aplicaron a la resistencia antes del transporte. Durante esta operación airear la habitación.
10. No transportar el aparato cuando está funcionando.
11. Tenga cuidado durante el funcionamiento de que el cable de alimentación no esté en contacto con partes calientes del aparato.
12. En caso de sustitución, utilizar sólo cabos de alimentación conforme a las normas, de goma H05 RRF, de sección idéntica a la indicada en el cabo de dotación.

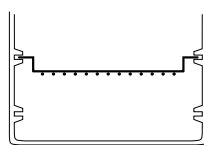
## POSICIONES CORRECTAS DE LA PARRILLA



(1)



(2)



(3)



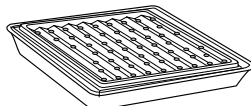
(4)

## TABLA RESUMIDA

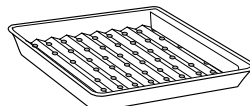
| Programa                                         | Posición perilla selector de funciones (F) | Posición perilla programación (E)                           | Posición perilla termostato (D) | Posición parrilla y accesorios         | Notas / Consejos                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mantener calientes los alimentos                 |                                            | Posición  o bien en sentido dextrorso por el tiempo deseado | 60°                             | <br>Pos. 2                             | —                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cocción con el horno                             |                                            | Posición  o bien en sentido dextrorso por el tiempo deseado | 100° - 270°                     | <br>Pos. 1<br><br>Pos. 2<br><br>Pos. 3 | Ideal para todos los tipos de alimentos que se tengan que cocinar en el horno (lasañas, carnes, pizzas, tartas en general, pescados y pollos). La pos. 3 de la parrilla es indicada especialmente para la cocción de galletas y pastelillos. |
| Cocción con el grill                             |                                            | Posición  o bien en sentido dextrorso por el tiempo deseado | 270°                            | <br>Pos. 4                             | Ideal para cualquier tipo de asado con parrilla: hamburguesas, salchichas, pinchos y pan tostado. La grasera se tiene que colocar encima de la resistencia inferior.                                                                         |
| Funcionamiento "plancha"                         | <br>1 ÷ 4                                  | —                                                           | ●                               | —                                      | —                                                                                                                                                                                                                                            |
| Funcionamiento "plancha" + "cocción en el horno" | <br>1 ÷ 4                                  | Posición  o bien en sentido dextrorso por el tiempo deseado | 100°÷270°                       | <br>Pos. 4                             | Ideal para cualquier tipo de asado con parrilla: hamburguesas, salchichas, pinchos y pan tostado. La grasera se tiene que colocar encima de la resistencia inferior.                                                                         |

## ACCESORIOS OPCIONALES

- **GRASERA (N):** Se tiene que colocar sobre la parrilla. Se puede utilizar también para la cocción de alimentos líquidos. Con la función grill  se tiene que colocar sobre la resistencia inferior (H) para recoger las gotas de grasa.
- **BANDEJA DE PASTERÍA (L):** Se tiene que colocar directamente sobre la parrilla. Indispensable para la cocción de las galletas y los pastelillos.
- **PARRILLA DIETÉTICA (M):** Se puede introducir en el interior del plato en dos posiciones

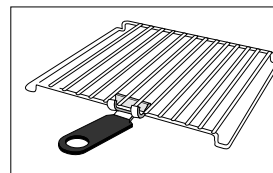


Pos. superior

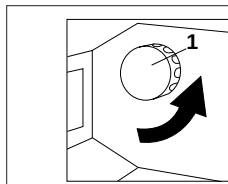


Pos. inferior

- **EMPUÑADURA PARA PARRILLA (P):** Una práctica ayuda para extraer la parrilla cuando está caliente.



- **LUZ INTERIOR HORNO (C):** La lámpara permanece siempre encendida cuando está seleccionada la función horno () o grill (). Cuando funciona sólo la plancha, la luz está apagada. Si la misma tiene un desperfecto, se puede continuar a usar el horno sin problema alguno. Para la sustitución de la lámpara dirigirse al Servicio de Asistencia.



Algunos modelos tienen porta lámpara con tapa a tornillo (1). Para la sustitución de la lámpara actuar en el siguiente modo: **Sacar el enchufe del toma corriente**, destornillar la tapa de protección de vidrio (1) en la dirección de la flecha y sustituir la lámpara quemada con una del mismo tipo (resistente a las altas temperaturas), finalmente volver a atornillar la tapa de protección de vidrio (1).

## USO DE LOS MANDOS

### • Perilla termostato (D)

Seleccionar la temperatura deseada para la función horno o grill, de la manera siguiente:

- Para mantener calientes los alimentos: Perilla termostato en posición .
- Para cocción con horno tradicional: Perilla termostato de 100°C a 270°C.
- Para todos los tipos de asados con parrilla: Perilla termostato en posición 270°C.

### • Perilla de encendido y programación horno y grill (E) (no para todos los modelos)

- Para encender el horno: Girar la perilla en posición .
- Para apagar el horno: Volver a situar la perilla en posición "O".
- Para programar la duración de la cocción: Girar la perilla en sentido dextrorso hasta el tiempo deseado (máx. 120 minutos); cuando el tiempo planteado se acaba, se emitirá una señal acústica (\*) y el horno se apagará automáticamente.

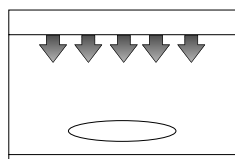
(\*) Sólo algunos modelos.

**Para las cocciones que precisen un tiempo inferior a los 10 minutos, habrá que girar el temporizador hasta el tope y luego posicionarlo en el tiempo deseado.**

N.B: La perilla de encendido y programación NO controla el funcionamiento de la plancha (A).

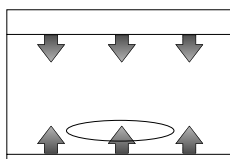
### • Perilla selector de funciones (F)

Accionando esta perilla se seleccionan las funciones disponibles para la cocción, es decir:



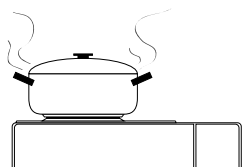
**GRILL**

(sólo resistencia superior en función de la potencia máxima)



**COCCIÓN CON HORNO TRADICIONAL; MANTENER CALIENTE LOS ALIMENTOS**

(resistencia superior y resistencia inferior funcionantes)



**PLANCHA**

(es posible regular 4 niveles de potencia diferentes)

### • Lámpara piloto funciones horno + grill (G)

La lámpara piloto encendida indica que el horno se está calentando y cuando se apaga significa que el horno alcanzó la temperatura planteada.

## USO DEL HORNO

### • Consejos generales

- Para las cocciones con hornos tradicionales y con grill, se aconseja precalentar siempre el horno a la temperatura seleccionada, al objeto de obtener los mejores resultados de cocción.
- Los tiempos de cocción dependen de la calidad de los productos, la temperatura de los alimentos y el gusto personal de cada individuo. Los tiempos indicados en la tabla son sólo aproximados, susceptibles de variaciones y no consideran el tiempo precisado para precalentar el horno.
- Para la cocción de los alimentos congelados, consultar los tiempos aconsejados en los envases de los productos.

### • Mantener calientes los alimentos

- Situar la perilla del selector (F) en la posición .
- Girar la perilla (E) de encendido y programación en la posición (no para todos los modelos).
- Situar la perilla del termostato (D) en la posición hasta que se encienda la lámpara piloto (G).
- Insertar la parrilla de la manera indicada en la tabla que se muestra en la pág. 39 y colocar encima el plato con los alimentos.

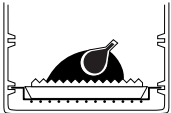
Se aconseja no dejar por mucho tiempo los alimentos en el horno, ya que podrían secarse demasiado.

• **Cocción en el horno** 

- Situar la parrilla en la posición indicada en la tabla de la pág. 39
- Girar la perilla del selector de función (F) en la posición .
- Seleccionar la temperatura elegida girando la perilla del termostato (D).
- Situar la perilla de encendido y programación (E) (si está prevista) en la posición  o bien en la posición correspondiente al tiempo de cocción deseado.
- Aguardar que el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada (apagado de la lámpara piloto) y luego insertar el envase con la comida.

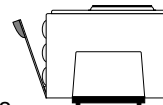
| Recetas / cantidad                              | Perilla termostato (D) | Tiempos | Pos. parrilla | Observaciones y consejos                                               |
|-------------------------------------------------|------------------------|---------|---------------|------------------------------------------------------------------------|
| Pizza (500 g)                                   | 270°                   | 15'÷18' | 2             | Utilizar una grasera bien untada.                                      |
| Pan (500 g)                                     | 270°                   | 22'÷26' | 2             | Utilizar una grasera untada con aceite.                                |
| Lasañas (1 kg)                                  | 200°                   | 18'÷22' | 2             | Utilizar una cazuela. Girar después de 10'                             |
| Macarrones gratinados (1 kg)                    | 200°                   | 18'÷22' | 2             | Utilizar una cazuela. Girar después de 10'                             |
| Pollo (1 kg)                                    | 200°                   | 70'÷80' | 1             | Voltear a mitad cocción                                                |
| Asado de cerdo (1 kg)                           | 200°                   | 70'÷80' | 1             | Voltear a mitad cocción                                                |
| Codorniz (2)                                    | 200°                   | 40'÷45' | 1             | Voltear a mitad cocción                                                |
| Albondiga grande (650 g)                        | 200°                   | 45'÷50' | 2             | Voltear a mitad cocción                                                |
| Conejo (800 g)                                  | 200°                   | 50'÷60' | 2             | Voltear a mitad cocción                                                |
| Trucha (500 g)                                  | 180°                   | 30'÷35' | 2             | Utilizar una grasera. Girar a mitad cocción                            |
| Pescado gratinado (4 filetes)                   | 180°                   | 18'÷22' | 2             | Utilizar una grasera. Girar a mitad cocción                            |
| Merluza al horno (4 tajadas)                    | 180°                   | 25'÷30' | 2             | Utilizar una grasera. Girar a mitad cocción                            |
| Dorada al horno (600 g)                         | 180°                   | 35'÷40' | 2             | Utilizar una grasera. Girar a mitad cocción                            |
| Tomates al gratén (4 medianos)                  | 180°                   | 40'÷45' | 2             | Utilizar una grasera untada con aceite.                                |
| Calabacines rellenos (2, cortados por la mitad) | 180°                   | 45'÷50' | 2             | Utilizar una grasera. Girar a mitad cocción                            |
| Coliflor gratinado (800 g)                      | 200°                   | 18'÷20' | 2             | Utilizar una grasera.                                                  |
| Papas asadas (500 g)                            | 200°                   | 35'÷40' | 2             | Mezclar 2-3 veces durante la cocción.                                  |
| Plum-cake                                       | 160°                   | 85'÷90' | 1             | Utilizar un molde rectangular. Girar a mitad cocción.                  |
| Galletas (de pasta flora)                       | 170°                   | 15'÷18' | 3             | Utilizar una grasera o una bandeja de pastelería. Girar después de 9'. |
| Torta de mermelada                              | 160°                   | 40'÷45' | 2             | Utilizar una grasera. Girar a mitad cocción.                           |
| Strudel                                         | 160°                   | 35'÷40' | 2             | Utilizar una grasera. Girar a mitad cocción.                           |
| Tartas                                          | 160°                   | 25'÷30' | 2             | Utilizar una grasera. Girar a mitad cocción.                           |

NOTA: Si el horno está provisto, es preferible se utilicen los accesorios en dotación (bandeja de pastelería, parrilla dietética y grasera).

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>IMPORTANTE</b></p>  | <p><b>Si su horno está provisto también de parrilla dietética:</b><br/>aconsejamos cocinar el pollo, los asados y los pequeños volátiles directamente sobre la parrilla dietética colocada sobre la grasera (véase la figura de al lado), al objeto de evitar coladuras de grasa en el fondo del horno y en las paredes. Hágase referencia a los apartados siguientes para mayores detalles.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### • Cocción con grill

- Insertar la parrilla en la posición 4 y la grasera sobre la resistencia inferior. Se aconseja verter 2 vasos de agua en la grasera, al objeto de evitar humo y malos olores debidos a la grasa que se quema, así como facilitar su limpieza.
- Girar la perilla del selector de las funciones (F) en la posición .
- Precalentar el horno durante 8-10 minutos.
- Introducir la comida.
- **Cerrar la puerta sólo hasta el primer clic**, como se muestra en la figura de al lado.
- La perilla de encendido de la programación (E) (si está prevista) puede estar en la posición  o bien en la posición correspondiente al tiempo de cocción deseado (véase: apartado "uso de los mandos").



**N.B:** El grill no puede utilizarse cuando la plancha esta funcionando.

| Recetas/cantidad          | Perilla termostato (D) | Tiempos | Pos. parrilla | Observaciones y consejos         |
|---------------------------|------------------------|---------|---------------|----------------------------------|
| Chuleta de cerdo (2)      | 270°                   | 19 min. | 4             | Girar después de 11 min.         |
| Salchicha (3)             | 270°                   | 10 min. | 4             | Girar después de 6 min.          |
| Hamburguesas frescas (2)  | 270°                   | 13 min. | 4             | Girar después de 7 min.          |
| Longaniza (4)             | 270°                   | 20 min. | 4             | Girar después de 11 min.         |
| Pinchos (500 g)           | 270°                   | 26 min. | 4             | Girar después de 8, 15 y 21 min. |
| Pan tostado (4 rebanadas) | 270°                   | 2 min.  | 4             | Girar después de 1 min. (★)      |

(★): Para gratinar el pan no se tiene que insertar la grasera.

### • Utilización de la plancha

- La puesta en función de la plancha se logra girando la perilla del selector de funciones (F) en una de las posiciones de 1 a 4 que identifican las potencias:
  - Posición 1: 250 ÷ 300W (según el modelo)
  - Posición 2: 500 ÷ 600W (según el modelo)
  - Posición 3: 750 ÷ 900W (según el modelo)
  - Posición 4: 1000 ÷ 1200W (según el modelo)
- Se aconseja fijar la perilla en la posición 4 y tras haber alcanzado la temperatura deseada, girar la misma en una posición inferior.
- Usar ollas con fondo plano y con por lo menos el mismo diámetro de la plancha. De este modo, se ahorrará en el consumo y en el tiempo de cocción.

**Cuidado:** después del apagado, con la perilla del selector (F) en posición "O", la plancha queda **MUY CALIENTE** por otros 20 minutos.

**Nota:** Durante el funcionamiento de la plancha puede efectuarse también la cocción en el horno obrando sobre la perilla del termostato (D) y la perilla de encendido y programación (E), como se indica en el apartado "cocción en el horno".

### LIMPIEZA

- Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.
- Antes de cualquier limpieza quitar siempre el enchufe de la toma de corriente.
- **No introducir nunca el aparato en el agua, ni lavarlo bajo el chorro de agua.**
- La parrilla, la grasera y la parrilla dietética se lavan como normales vajillas, tanto a mano como en lavavajillas.
- Para la limpieza de la superficie exterior utilizar siempre una esponja húmeda. Evitar el uso de productos abrasivos que podrían dañar la pintura. No utilizar nunca detergentes de amoníaca. Tener cuidado de modo que no penetre agua o jabón líquido en el interior de las ranuras que se encuentran en la parte de arriba del horno.
- Para la limpieza de la parte interior del horno recubierta de aluminio, no utilizar nunca productos que puedan corroer el aluminio (detergentes en bombonas) ni raspar las paredes con objetos puntiagudos y cortantes.
- Limpiar el interno del horno con un paño húmedo y no utilizar detergentes abrasivos.

Algunos modelos poseen una puertecilla móvil para facilitar el acceso y consecuentemente la limpieza. Para limpiar el fondo del horno abrir la puertecilla (I) apretando el broche de cierre (fig. A), luego tirar hacia afuera la puertecilla y apoyar el horno en posición vertical (fig. B). De esta manera la tarea de limpieza resultará notablemente facilitada. Una vez terminada la limpieza, cerrar la puertecilla, asegurándose que esté correctamente enganchada.

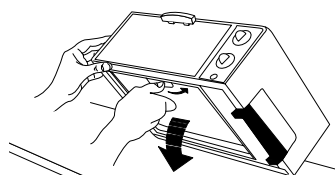


fig. A



fig. B

## GARANTÍA

Si la garantía está impresa en el empaque, se tendrá que recortar, rellenar en cada una de sus partes y guardar junto con un documento de compra que demuestre la fecha de la venta; asimismo, la garantía se tendrá que exhibir al técnico en el momento de la reparación.