ÍNDICE

CAPÍTULO 1 *GENERAL*

1.1 Descripción del horno y de los accesorios 63
1.2 Tabla resumen 64
1.3 Características técnicas 65
1.4 Advertencias importantes 65

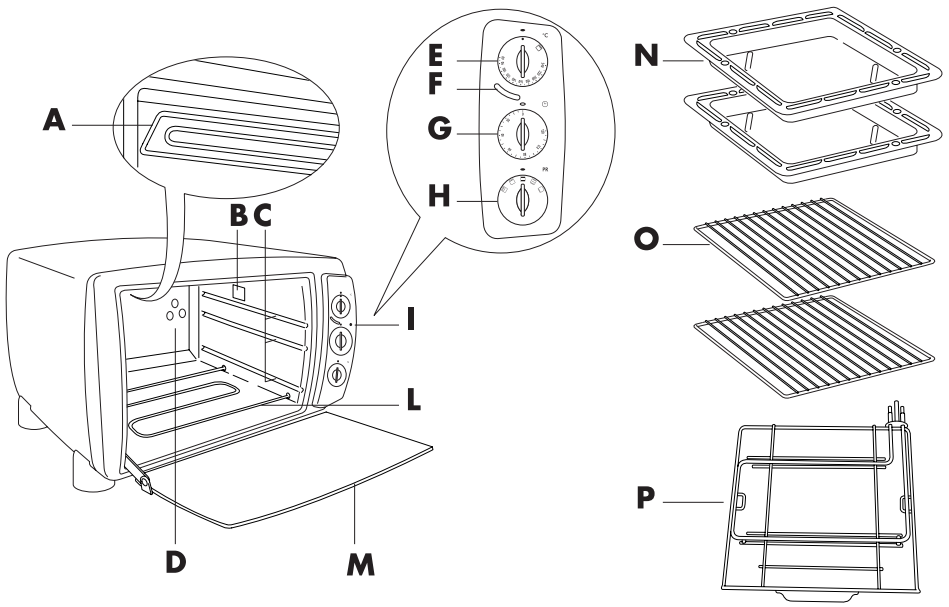
CAPÍTULO 2 *USO DEL HORNO Y TABLAS DE COCCIÓN*

2.1 Uso de los mandos 66
2.2 Consejos para la utilización 67
2.3 Cómo programar las funciones 68
• *Mantener los alimentos calientes* 68
• *Cocciones delicadas* 68
• *Cocción en el horno* 69
• *Cocción doble horno* 70
• *Cocción grill y gratinado de los alimentos* 71
• *Tostado* 72

CAPÍTULO 3 *LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO* 73

CAPÍTULO 1 - GENERAL

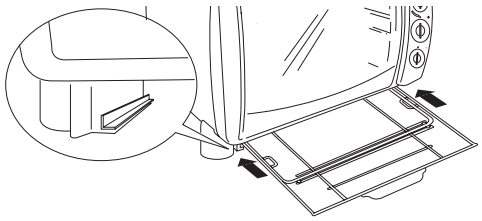
1.1 - DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DE LOS ACCESORIOS



A Resistencia superior
B Luz interna horno (si prevista)
C Guías laterales
D Conector
E Mando termostato
F Luz piloto termostato
G Mando encendido y temporizador
H Mando selector funciones
I Panel de mandos
L. Resistencia inferior
M Cristal de la puerta
N Graseras
O Parrillas
P Resistencia extraíble

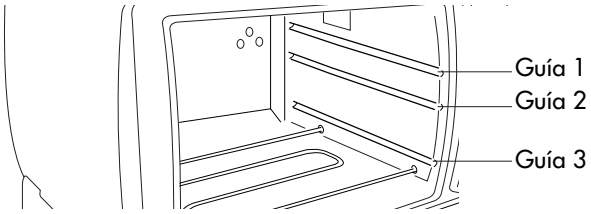
ALOJAMIENTO DE LA RESISTENCIA EXTRAÍBLE

Cuando no la utiliza, puede situar la resistencia extraíble (P) en el alojamiento específico, situado debajo del horno, como se muestra en la figura que aparece al lado.



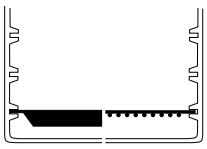
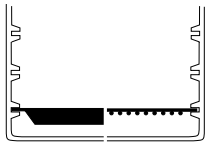
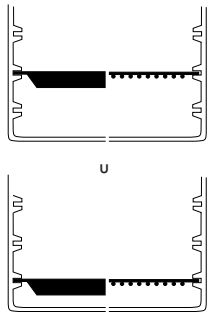
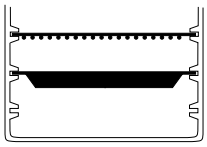
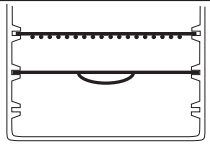
GUÍAS LATERALES

El horno dispone de 3 guías para la colocación de bandejas y parrillas en alturas diferentes. La guía 2 sirve también para colocar la resistencia extraíble para la función "doble horno", consulte la página 70.



E 20-12-2002 11:02 Pagina 64

1.2 - TABLA RESUMEN

PROGRAMA	POSICIÓN MANDO SELECTOR FUNCIONES	POSICIÓN MANDO TERMOSTATO	POSICIÓN PARILLA Y DE LOS ACCESORIOS	GUÍAS	NOTAS/CONSEJOS
MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES		60°		1 2 **3**	Si debe mantener los alimentos calientes durante un tiempo superior a los 20-30 minutos, le aconsejamos cubrirlos con papel de aluminio para evitar que se sequen demasiado.
COCCIONES DELICADAS		60°- 240°		1 2 **3**	Utilice la grasera colocada directamente sobre la guía inferior o una bandeja cualquiera apoyada sobre la parrilla (también colocada en la guía inferior).
COCCIÓN EN EL HORNO		60°- 240° (vea tabla página 69)	 u	1 **2** 3 1 2 **3**	Utilice la grasera colocada directamente sobre las guías o una bandeja cualquiera apoyada en la parrilla.
COCCIÓN GRILL Y GRATINADO DE LOS ALIMENTOS				**1** **2** 3	Ideal para todo tipo de asado tradicional, hamburguesas, wurstel, pinchos morunos, pan tostado, etc. Coloque el alimento directamente sobre la parrilla. La grasera sirve para recoger las eventuales gotas de grasa.
				1 **2** 3	Ideal para los platos que deben ser gratinados solamente (ej.: vieiras gratinadas, etc.). En este caso el recipiente (que contiene el alimento) se apoyará sobre la parrilla.
COCCIÓN DOBLE HORNO		60°- 240°		**1** 2 **3**	Use las 2 parrillas (**O**) solamente cuando quiera cocinar 2 pizzas congeladas. Para todos los demás platos use las graseras (**N**).
TOSTADO				**1** 2 3	Ideal para tostar el pan, preparar picatostes.

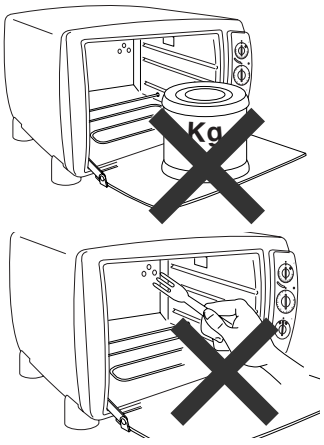
= Grasera (**N**) = Parrilla (**O**) = Resistencia extraíble (**P**)

1.3 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de funcionamiento . . . . . .vea la placa características.
Potencia máxima absorbida . . . . . .vea la placa características.
CONSUMO DE ENERGÍA (NORMA CENELEC HD 376)
Para alcanzar los 200° C . . . . . .0,20 KWh
Para mantener durante una hora 200° C 0,70KWh
Total . . . . . .0,90 KWh
Este aparato cumple la directiva 89/336/CEE relativa a la compatibilidad electromagnética.
Los materiales y los objetos destinados a estar en contacto con productos alimenticios son conformes a las normas de la directiva CEE 89/109.

1.4 - ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. Este horno ha sido proyectado para la cocción de alimentos. No debe utilizarlo para otros fines, ni modificarlo ni manipularlo bajo ninguna circunstancia.
2. **No permita que** niños o personas discapacitadas usen el aparato sin la oportuna vigilancia.
3. Vigile siempre el horno durante el tostado, ya que el pan es un alimento, que puede quemarse.
4. Antes de usar el aparato, controle que el aparato no se haya estropeado durante el transporte.
5. Antes de utilizar el horno por primera vez, saque todo el contenido interno de papel como cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
6. Antes de enchufar el aparato a la corriente compruebe que:
- la tensión de red corresponde al valor indicado en la placa características técnicas, situada en la parte trasera del aparato;
- la toma de corriente tenga una capacidad mínima de 10ª y esté equipada con una puesta a tierra eficaz: **el fabricante declina toda responsabilidad si esta norma de prevención de accidentes no ha sido respetada.**
7. Lave meticulosamente todos los accesorios antes de la utilización **excepto la resistencia extraíble (P).**
8. **No sumerja la resistencia extraíble (P) en el agua: si se ensucia, límpiela con un paño húmedo.**
9. **No intente introducir objetos metálicos, cuales tenedores, cuchillos, etc. por los agujeros del conector de la resistencia extraíble (D).**
10. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal a una altura de 85 cm al menos, **fuera del alcance de los niños.** No sitúe el aparato debajo o junto a cortinajes u otros materiales combustibles.
11. **Con el aparato encendido, la temperatura de la puerta y de la superficie externa podría ser alta: opere en el aparato tocando solamente los mandos o los mangos de plástico. No apoye ningún objeto sobre el horno cuando está encendido. No apoye ningún objeto sobre el horno.**
12. Le aconsejamos no tocar la resistencia extraíble ni el relativo soporte, inmediatamente después de una cocción. Espere hasta que el horno se enfríe para manipularla. Póngala de nuevo en su alojamiento.
13. Con la puerta abierta tenga en consideración lo que sigue:
- no ejerza presiones excesivas con objetos demasiados pesados o tirando del mango hacia abajo.
- no apoye nunca en la superficie de la puerta abierta recipientes pesados o cazuelas hirviendo apenas sacados del horno.
14. No transporte el aparato cuando esté encendido.
15. Las operaciones de regulación, 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.
16. **Gire el mando encendido y temporizador (G) hasta el "0" para apagar el horno.**

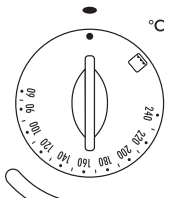


Antes de utilizar, por primera vez el aparato, hágalo funcionar en vacío, con el termostato al máximo, durante al menos 15 minutos para eliminar el olor de "nuevo" y el humo provocado por la presencia de substancias de protección aplicadas en las resistencias antes del transporte. Ventile la habitación durante esta operación.

ATENCIÓN: Tras haber desembalado el aparato, controlar 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, evitar cerrarla bruscamente, golpearla violentamente y derramar líquidos fríos sobre el cristal del aparato caliente.

CAPÍTULO 2 – USO DEL HORNO Y TABLAS DE COCCIÓN

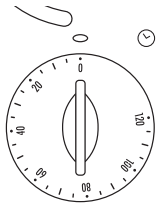
2.1 - USO DE LOS MANDOS



- ***MANDO TERMOSTATO (E)***

Seleccione la temperatura deseada de esta forma:

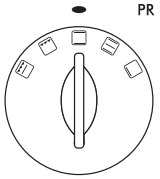
- **Para mantener los alimentos calientes:** mando termostato en la posición 60°C.
- **Para la cocción en el horno:** mando termostato de 60°C a 240°C.
- **Para todos los tipos de asados:** mando termostato en la posición .



- ***MANDO ENCENDIDO Y TEMPORIZADOR (G)***

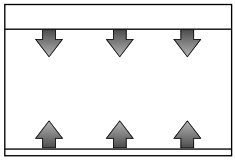
- **Para encender el horno y para programar el tiempo de cocción:** gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado (máx. 120 minutos). Cuando transcurra el tiempo programado se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.
- **Para apagar el horno:** sitúe de nuevo el mando en la posición "0".

Para programar tiempos inferiores a 10 minutos, en primer lugar gire el mando a tope y luego sitúelo en el tiempo deseado.



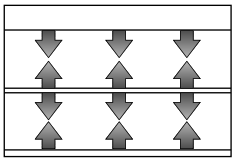
- ***MANDO SELECTOR FUNCIONES (H)***

Al accionar este mando, selecciona las funciones disponibles para las cocciones, es decir:



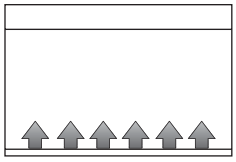
COCCION EN EL HORNO Y MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

(solamente resistencia superior y resistencia inferior en funcionamiento).



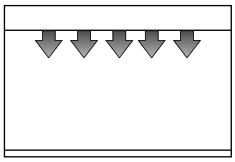
COCCIÓN DOBLE HORNO

(resistencia superior y resistencia inferior + resistencia extraíble central encendida).



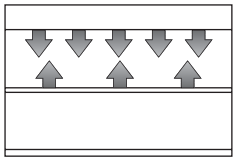
COCCIONES DELICADAS

(funciona solamente la resistencia inferior)



COCCION GRILL

(solamente resistencia superior en funcionamiento a la máxima potencia).

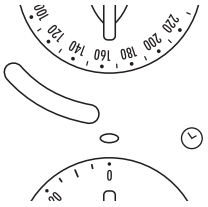


TOSTADO

(resistencia superior y resistencia central extraíble a la máxima potencia).

- ***LUZ PILOTO TERMOSTATO (F)***

La luz piloto encendida indica que el horno se está calentando, cuando se apaga significa que el horno ha alcanzado la temperatura programada.

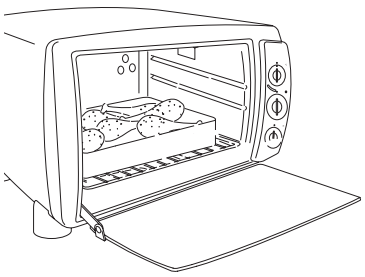


2.2 - CONSEJOS PARA LA UTILIZACION

- En las cocciones en el horno, doble horno y cocciones "delicadas", le aconsejamos calentar siempre previamente el horno con la temperatura elegida durante 10 minutos aproximadamente, para obtener los mejores resultados en la 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 las tablas son puramente indicativos y pueden sufrir variaciones y no toman en consideración el tiempo necesario para precalentar el horno. Los tiempos indicados en las tablas son puramente indicativos y pueden ser objeto de variaciones y no toman en consideración el tiempo necesario para precalentar el horno.
- Para la cocción de alimentos congelados, consulte los tiempos aconsejados en los embalajes de los productos.

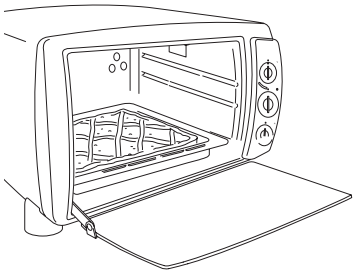
2.3 - CÓMO PROGRAMAR LAS FUNCIONES

• *MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES*



Esta función sirve para mantener el alimento caliente hasta el momento de servirlo en la mesa. Le aconsejamos no dejar demasiado tiempo los alimentos en el horno, ya que podrían secarse excesivamente (para evitar que ello ocurra cubra la cazuela con papel de aluminio o con papel de horno).
Coloque la grasera o la parrilla (con un bandeja encima) en la guía 3 como se muestra en la figura, que aparece al lado.
Gire el mando selector funciones (**H**) hasta la posición .
Coloque el mando termostato (**E**) en la posición 60 °C.
Gire el mando encendido y temporizador (**G**) hasta el tiempo deseado. Una señal acústica indicará el final del tiempo programado. Si la operación para calentar acaba antes del tiempo programado, sitúe manualmente el mando encendido y temporizador (**G**) en la posición "0".

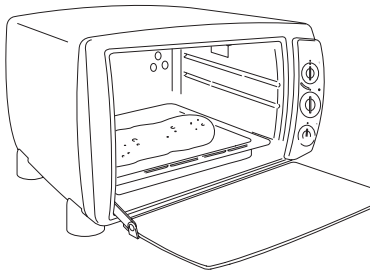
• *COCCIONES DELICADAS*



Indicada para repostería y pasteles glaseados. Se obtienen resultados óptimos también en la cocción de alimentos en la base o para cocciones que requieren el calor sobre todo en la parte inferior. Coloque la grasera o la parrilla (con un bandeja encima) en la guía 3 como se muestra en la figura, que aparece al lado.
Gire el mando selector funciones (**H**) hasta la posición .
Seleccione la temperatura deseada con el mando termostato (E).
Gire el mando encendido y temporizador (**G**) hasta el tiempo deseado. Una señal acústica indicará el final del tiempo programado. Si la operación para calentar acaba antes del tiempo programado, sitúe manualmente el mando encendido y temporizador (**G**) en la posición "0"

• *COCCIÓN EN EL HORNO*

Gire el mando selector funciones (**H**) hasta la posición .
Seleccione la temperatura deseada con el mando termostato (**E**).
Gire el mando encendido y temporizador (**G**) hasta el tiempo deseado.
Espere hasta que el horno alcance al temperatura elegida (se apaga la luz piloto), a continuación coloque el recipiente con el alimento sobre la parrilla, previamente colocada, o si los alimentos están en la grasera, coloque la grasera directamente en la guía (consulte atentamente la tabla indicada a continuación). Una señal acústica indica el final de la cocción.



RECETAS	CANTIDAD	MANDO TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCIÓN	POSICIÓN PARRILLA/GRASERA	NOTAS Y CONSEJOS
PIZZA FRESCA	400 g	240°C	25 min.	3	Utilice la grasera (**N**).
TARTA SALADA	600 g	200°C	35 min.	3	Use la grasera (**N**) o una bandeja para postres sobre la parrilla.
PIZZA CONGELADA	300 g	240°C	10 min.	2	Se puede apoyar directamente sobre la parrilla (**O**) o sobre la grasera (**N**).
LASAÑAS	1500 g	200°C	40 min.	3	Apoye la bandeja directamente sobre la parrilla (**O**).
CANELONES	2300 g	200°C	40 min.	3	Apoye la bandeja directamente sobre la parrilla (**O**).
POLLO ENTERO	1500 g	220°C	90 min.	3	Pinche con un tenedor para que gotee la grasa.
ASADO DE CERDO	1500 g	220°C	90 min.	3	Deje un poco de grasa alrededor para evitar que se seque demasiado. Eche un vaso de agua en la grasera.
ROLLO DE CARNE	1000 g	200°C	60 min.	3	Colóquelo directamente sobre la grasera.
CONEJO EN TROZOS	1000 g	200°C	60 min.	3	Añada un poco de agua. Si es necesario dé la vuelta a la carne en la mitad de la cocción.
LUBINA A LA SAL	900 g	190°C	40 min.	3	Ponga el pescado en la grasera (**N**) y cúbralo completamente con sal gorda.
DORADA AL HORNO	1000 g	190°C	40 min.	3	Se pueden cocer directamente sobre la grasera (**N**).
TRUCHA A LA PAPILLOTE	800 g	190°C	40 min.	3	Se pueden cocer directamente sobre la grasera (**N**) envueltas en papel de aluminio.
BERENJANAS A LA PARMESANA	1700 g	200°C	30 min.	2	Apoye la bandeja sobre la parrilla (**O**).
CALABACINES CON ATÚN	1000 g	200°C	40 min.	2	Utilice la grasera (**N**): añada el aceite, los tomates y el agua.
PATATAS GRATIN	1500 g	200°C	40 min.	2	Apoye la bandeja sobre la parrilla (**O**).
APPLE PIE	1000 g	190°C	90 min.	3	Apoye la tortera sobre la parrilla (**O**).
MUFFINS	600 g	200°C	18 min.	2	Coloque las canastillas directamente sobre la grasera.

Al tiempo de cocción debe añadir 10 minutos de calentamiento aproximadamente.

• *COCCIÓN DOBLE HORNO*

Introduzca la resistencia extraíble (**P**) en la guía central (2) como se muestra en la figura inferior. **Asegúrese de que las clavijas de la resistencia extraíble estén encajadas correctamente y del todo en el conector específico (D).**

Gire el mando selector funciones (**H**) hasta la posición .

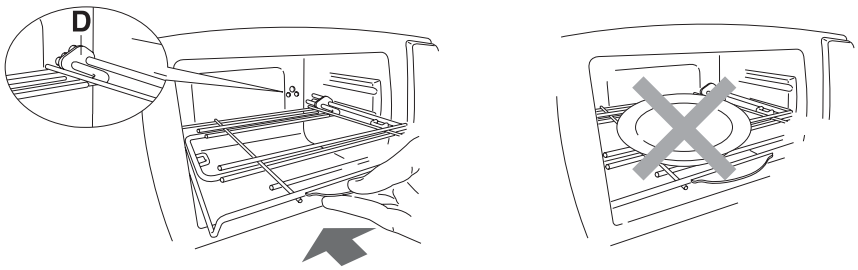
Seleccione la temperatura deseada con el mando termostato (**E**).

Gire el mando encendido y temporizador (**G**) hasta situarlo en el tiempo deseado.

Espere hasta que el horno haya alcanzado la temperatura elegida (la luz piloto se apaga), a continuación introduzca las 2 graseras o parrillas en las guías 1 y 3. Una señal acústica le indicará el final de la cocción. Al final de cada cocción en el doble horno:

- Sitúe de nuevo el mando termostato (**E**) en la posición "•" y si la cocción acaba antes del tiempo programado, sitúe de nuevo el mando temporizador (**G**) en la posición "0".
- No apoye nunca NADA directamente sobre la resistencia extraíble (**P**), use siempre las parrillas y graseras incluidas en el equipamiento, colocadas en las guías 1 y 3.

Espere hasta que se enfríe el horno antes de extraer la resistencia (P) y sitúela de nuevo en el alojamiento específico.



RICETTE	QUANTITÀ	MANOPOLA TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA	POSIZIONE GRIGLIA/LECCARDA	NOTE E CONSIGLI
PIZZAS FRESCAS	1000 g	240 °C	30 min.	1 y 3	Utilice las 2 graseras (**N**) incluidas en el equipamiento.
PIZZAS CONGELADAS	600 g	240 °C	12 min.	1 y 3	Utilice las 2 parrillas (**O**) incluidas en el equipamiento.
TARTAS SALADAS	1400 g	200 °C	40 min.	1 y 3	Utilice las 2 graseras (**N**) incluidas en el equipamiento.
POLLO CORTADO A TROZOS	1400 g	220 °C	60 min.	1 y 3	Utilice las 2 graseras (**N**) incluidas en el equipamiento.
PINCHOS	1200 g	220 °C	45 min.	1 y 3	Utilice las 2 graseras (**N**) incluidas en el equipamiento.
POLLO CORTADO A TROZOS Y PATATAS	1400 g	220 °C	60 min.	1 y 3	Utilice las 2 graseras (**N**) incluidas en el equipamiento.
PATATAS AL HORNO	1200 g	220 °C	60 min.	1 y 3	Utilice las 2 graseras (**N**) incluidas en el equipamiento.
DORADA AL HORNO	2000 g	200 °C	40 min.	1 y 3	Utilice las 2 graseras (**N**) incluidas en el equipamiento.
CALABACINES CON ATÚN	2000 g	200 °C	45 min.	1 y 3	Utilice las 2 graseras (**N**) incluidas en el equipamiento.
TARTAS	1500 g	200 °C	45 min.	1 y 3	Utilice las 2 graseras (**N**) incluidas en el equipamiento.
MUFFINS	1200 g	200 °C	20 min.	1 y 3	Utilice las 2 graseras (**N**) incluidas en el equipamiento.

Al tiempo de cocción debe añadir 10 minutos de calentamiento aproximadamente.

• *COCCION GRILL Y GRATINADO DE LOS ALIMENTOS*

Esta función es ideal para asar hamburguesas, chuletas, wurstel, salchichas, etc.

Además, puede usar esta función para dorar alimentos: ñoquis a la romana, vieiras gratinadas, etc.

Cómo operar:
Coloque el alimento a asar directamente sobre la parrilla y la grasera (**N**) en la guía central (2) como se muestra en la figura 1. Entorne la puerta como se muestra en la figura 2. Le aconsejamos añadir un vaso de agua en la grasera (**N**) para facilitar la limpieza y evitar el humo causado por la grasa que se quema.

Gire el mando selector funciones (**H**) hasta la posición .

Gire el mando termostato (**E**) hasta la posición .

Gire el mando encendido y temporizador (**G**) hasta el tiempo deseado.

Importante: para obtener resultados óptimos, coloque los alimentos sobre la parrilla (O), dejando 2 cm aproximadamente de espacio vacío en la zona junto a la puerta (vea la figura 1).

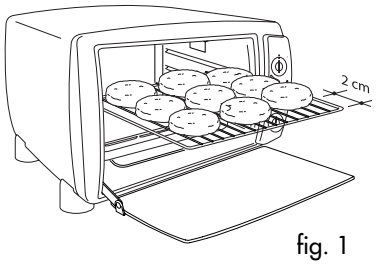


fig. 1

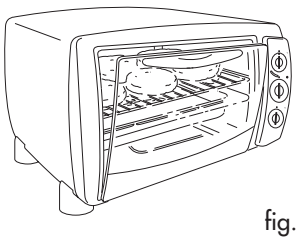


fig. 2

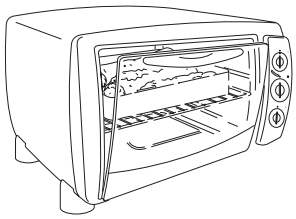


fig. 3

Con alimentos, previamente cocidos a gratinar únicamente, ponga el recipiente directamente sobre la parrilla en la guía central (2), entorne la puerta como se muestra en la figura 3. Una señal acústica indicará el final de la cocción. Si la cocción acaba antes del tiempo programado, sitúe manualmente el mando encendido y temporizador (**G**) en la posición "0".

En la tabla que sigue facilitamos algunos consejos útiles para obtener óptimos alimentos gratinados.

RECETAS	CANTIDAD	MANDO TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCIÓN	NOTAS Y CONSEJOS
CHULETAS DE CERDO (4)	600 g		20 min.	Dé la vuelta a las chuletas después de 12 minutos aproximadamente.
SALCHICHAS (12)	1200 g		25 min.	Pínchelas con un tenedor para que gotee la grasa. Dé la vuelta después de 15 minutos aproximadamente.
HAMBURGUESAS (6)	700 g		20 min.	Dé la vuelta a las hamburguesas después de 12 minutos aproximadamente.
WURSTEL (6)	500 g		10 min.	Dé la vuelta a los wurstels después de 3-4 minutos aproximadamente.
PINCHOS MORUNOS (4)	650 g		25 min.	Dé la vuelta a los pinchos después de 15 minutos aproximadamente.
ÑOQUIS A LA ROMANA	1500 g		15 min.	Apoye la bandeja sobre la parrilla en la guía central (2).

- ***TOSTADO***

Esta función es ideal para tostar el pan, preparar picatostes, etc.

Qué hacer:

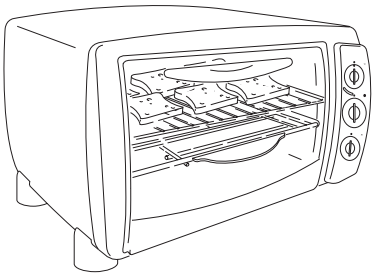
Introduzca la resistencia extraíble (**P**) en la guía central (2) como se muestra en la figura de la pág. 70. **Asegúrese de que las clavijas de la resistencia extraíble estén encajadas correctamente y del todo en el conector específico (D).**

Sitúe el alimento a tostar directamente sobre la parrilla que colocará en la guía 1. Entorne la puerta como se muestra en la figura.

Gire el mando selector funciones (**H**) hasta la posición .

Gire el mando termostato (**E**) hasta la posición .

Gire el mando encendido y temporizador (**G**) hasta situarlo en el tiempo deseado.

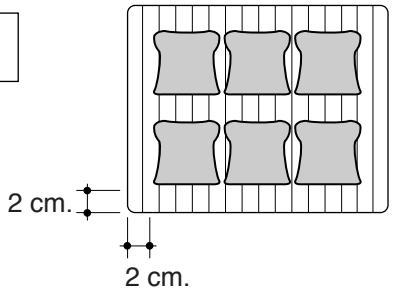


Al final de cada cocción en el horno doble:

Sitúe de nuevo el mando termostato (**E**) en la posición "•" y si la cocción acaba antes del tiempo programado, sitúe de nuevo el mando temporizador (**G**) en la posición "0".

Espere hasta que el horno se enfríe antes de extraer la resistencia (P) y sitúela de nuevo en el alojamiento específico.

Para tostar correctamente el pan, ponga las rebanadas como se muestra en la figura, que aparece al lado, es decir dejando 2 cm de espacio libre en las extremidades de la parrilla.



CAPÍTULO 3 – LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.

Desenchufe siempre el aparato de la corriente antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

No sumerja nunca el aparato en el agua, ni lo lave bajo un chorro de agua.

Puede lavar las parrillas y las graseras como una vajilla normal, tanto a mano como en el lavavajillas.

No sumerja nunca la resistencia extraíble (P) en el agua, si es necesario use un paño húmedo para limpiarla (consulte la figura 4).

Para la limpieza de la superficie externa utilice siempre una esponja húmeda. Evite el empleo de productos abrasivos que podrían estropear el acabado superficial (esmalte o pintura). Tenga cuidado para evitar que penetre agua o jabón líquido en el interior de las ranuras situadas en el lado derecho del horno.

Para limpiar internamente el horno, no utilice nunca productos corrosivos y no rasque las paredes con objetos puntiagudos o cortantes. Use solamente detergentes líquidos no abrasivos.

No intente introducir tenedores, cuchillos u objetos que acaben punta por la aberturas situadas en la parte trasera del horno; o por los agujeros del conector (**D**) de la resistencia extraíble. No deje que el agua pueda entrar por estos agujeros.

Para facilitar la limpieza de la parte interna inferior del horno, levante la resistencia inferior (**L**) tirando hacia arriba en dirección de la pared de la derecha (consulte la figura 5).

Cuando acabe la limpieza, sitúe de nuevo la resistencia como se muestra en la figura 6.

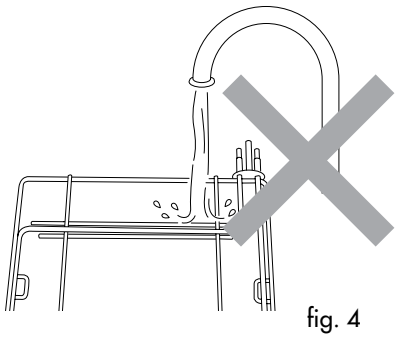


fig. 4

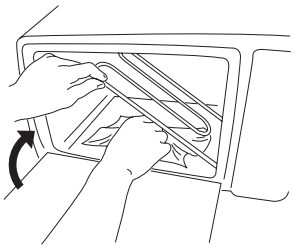


fig. 5

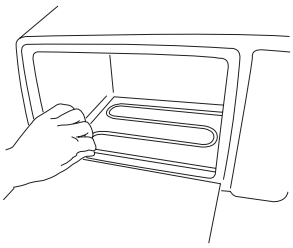


fig. 6

LUZ INTERNA HORNO (si prevista)

Cuando el horno está encendido, la lámpara horno interna (**B**) permanece siempre encendida. Para sustituir dicha lámpara contacte al personal autorizado por el fabricante o por su servicio de asistencia.

Si la lámpara se funde puede usar el horno igualmente.