

ÍNDICE

CAPÍTULO 1 GENERAL

1.1	Descripción del horno y de los accesorios	58
1.2	Tabla resumen	59
1.3	Características técnicas	60
1.4	Advertencias importantes	60

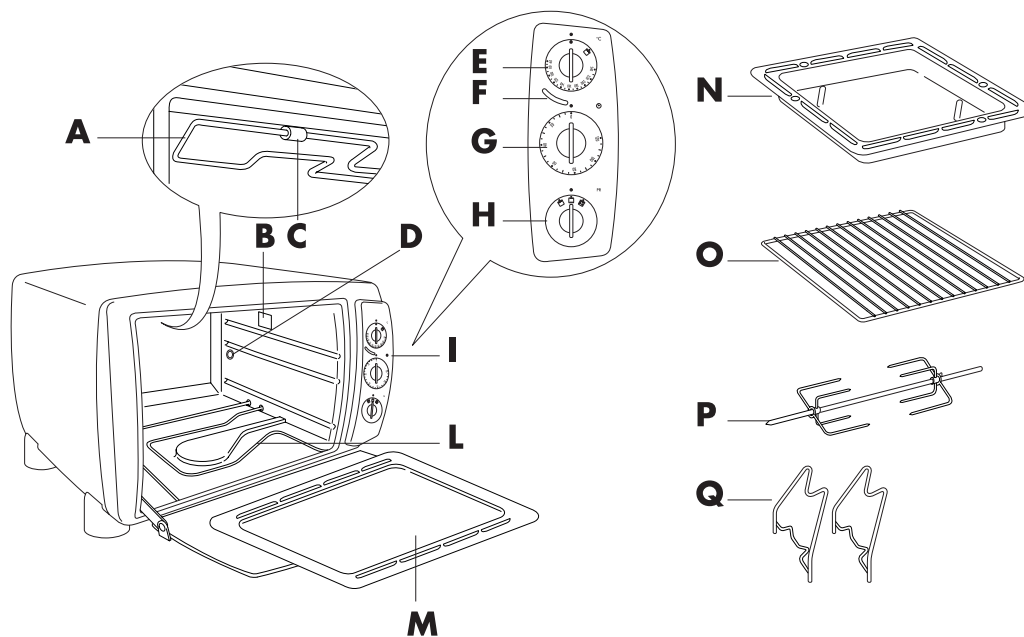
CAPÍTULO 2 USO DEL HORNO Y TABLAS DE COCCIÓN

2.1	Uso de los mandos	61
2.2	Consejos para la utilización	62
2.3	Cómo programar las funciones	62
	• Mantener los alimentos calientes	62
	• Cocción en el horno	63
	• Cocción grill y gratinado de los alimentos	64
	• Cocción grill con asador (si previsto)	66

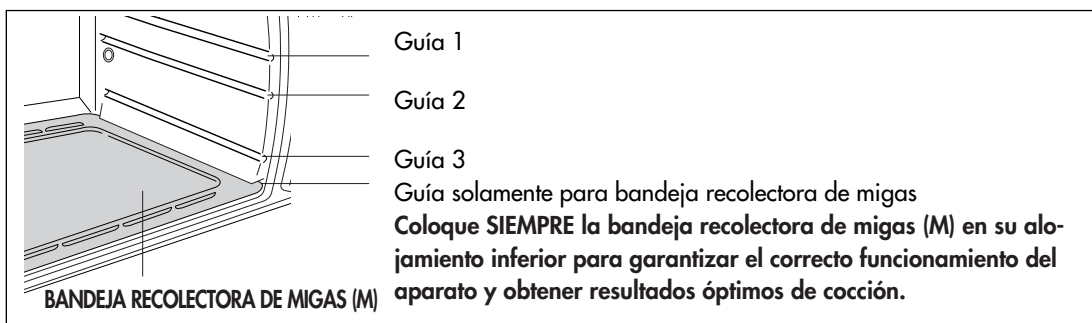
CAPÍTULO 3 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CAPÍTULO 1 - GENERAL

1.1 - DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DE LOS ACCESORIOS



- | | |
|--|---|
| A Resistencia superior | I Panel de mandos |
| B Luz interna horno (si prevista) | L Resistencia inferior |
| C Gancho para resistencia | M Bandeja recolectora de migas |
| D Sede del asador (si previsto) | N Grasera |
| E Mando termostato | O Parrilla |
| F Luz piloto termostato | P Espetón (si previsto) |
| G Mando encendido y temporizador | Q Soportes espetón (si previsto) |
| H Mando selector funciones | |



Capítulo 1 - General

1.2 - TABLA RESUMEN

PROGRAMA	POSICIÓN MANDO SELECTOR FUNCIONES	POSICIÓN MANDO TERMOSTATO	POSICIÓN PARRILLA 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.
COCCIÓN EN EL HORNO		60°-240° (vea tabla página 63)		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 GRILL CON ASADOR (SI PREVISTO)				1 2 3	Ideal para la cocción de pollos, volátiles en general, asados de cerdo, etc. Le aconsejamos añadir un vaso de agua en la grasera para facilitar la limpieza y evitar la aparición del humo causado por la grasa quemada.

Capítulo 1 - General

1.3 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de funcionamientovea la placa características.

Potencia máxima absorbidavea la placa características.

CONSUMO DE ENERGÍA (NORMA CENELEC HD 376)

Para alcanzar los 200° C0,20 KWh

Para mantener durante una hora 200° C0,70KWh

Total0,90 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. Antes de usar el aparato, controle que el aparato no se haya estropeado durante el transporte.
4. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal a una altura de 85 cm al menos, **fuera del alcance de los niños.**
5. **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.**
6. Antes de utilizar el horno por primera vez, saque todo el contenido interno de papel como cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
7. 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.**
8. Lave con precaución todos los accesorios antes de utilizarlos.
9. 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.
10. No transporte el aparato cuando esté encendido.
11. 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.



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.

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 sustancias de protección aplicadas en las resistencias antes del transporte. Ventile la habitación durante esta operación.

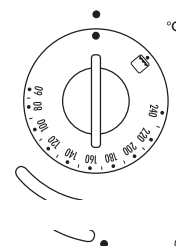
CAPÍTULO 2 – USO DEL HORNO Y TABLAS DE COCCIÓN

2.1 - USO DE LOS MANDOS

MANDO TERMOSTATO (E)

Seleccione la temperatura deseada de esta forma:

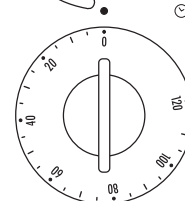
- **Para mantener los alimentos calientes:** mando termostato en la posición 60°C.
- **Para la cocción en el horno:** mando termostato de 60°C a 240°C.
- **Para todos los tipos de asado y cocción con el asador (si previsto):** mando termostato en la posición .



MANDO ENCENDIDO Y TEMPORIZADOR (G)

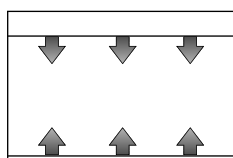
- **Para encender el horno y para programar el tiempo de cocción:** gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado (máx. 120 minutos). Cuando transcurra el tiempo programado se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.
- **Para apagar el horno:** sitúe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



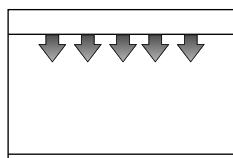
MANDO SELECTOR FUNCIONES (H)

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).

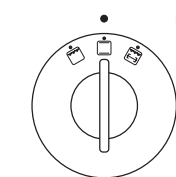


COCCION GRILL



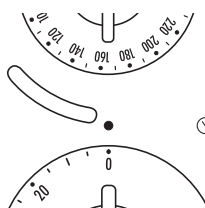
ASADOR (SI PREVISTO)

(solamente resistencia superior en funcionamiento 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.



Capítulo 2 – uso del horno y tablas de cocción

2.2 - CONSEJOS PARA LA UTILIZACION

- En las cocciones en el horno y grill, es aconsejable calentar previamente siempre el horno a 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 las tablas son puramente indicativos y pueden sufrir 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

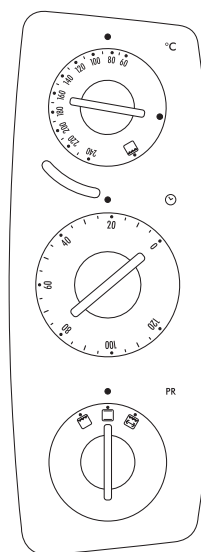
MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

Coloque la grasera o la parrilla con una cazuela encima en la guía 3 siguiendo las indicaciones de la figura en la página 59. 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).

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".



Capítulo 2 – uso del horno y tablas de cocción

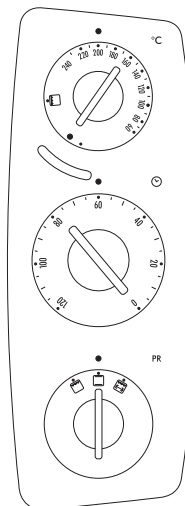
COCCIÓN EN EL HORNO

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 la 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	200°C	25 min.	3	Utilice la grasera (N).
TARTA SALADA	600 g	220°C	35 min.	3	Use una cazuela para dulces
PIZZA CONGELADA	450 g	220°C	13 min.	2	Se puede apoyar directamente sobre la parrilla (O) o sobre la grasera (N).
LASAÑAS	1500 g	200°C	40 min.	3	Apoye el recipiente para las lasañas (si previsto) o una bandeja cualquiera directamente sobre la parrilla (O).
CANELONES	2300 g	200°C	40 min.	3	Apoye el recipiente para las lasañas (si previsto) o una bandeja cualquiera directamente sobre la parrilla (O).
POLLO ENTERO	1500 g	200°C	90 min.	3	Pinche con un tenedor para que gotee la grasa.
ASADO DE CERDO	1500 g	200°C	90 min.	3	Deje un poco de grasa alrededor para evitar que se seque excesivamente.
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	200°C	60 min.	3	Cubra totalmente el pescado con sal gorda.
DORADA AL HORNO	1000 g	190°C	60 min.	3	Se pueden cocer directamente sobre la grasera (N).
TRUCHA A LA PAPILLOTE	800 g	200°C	60 min.	3	Se pueden cocer directamente sobre la grasera (N) envueltas en papel de aluminio.
BERENJANAS A LA PARMESANA	1700 g	200°C	35 min.	2	Apoye la bandeja sobre la parrilla (O).
CALABACINES CON ATÚN	1000 g	200°C	50 min.	2	Utilice la grasera (N): añada el aceite, los tomates y el agua.
PATATAS GRATIN	1500 g	200°C	50 min.	2	Apoye la bandeja sobre la parrilla (O).
APPLE PIE	1000 g	190°C	90 min.	1	Apoye la tartera sobre la parrilla (O).
MUFFINS	600 g	200°C	20 min.	2	Coloque las canastillas directamente sobre la grasera.

Al tiempo de cocción debe añadir 5 minutos de calentamiento aproximadamente.

Capítulo 2 – uso del horno y tablas de cocción

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.

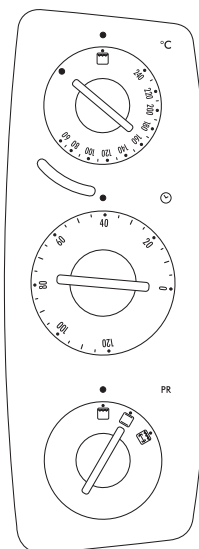
Cómo operar:

Coloque la parrilla (O) en la guía superior (1) y la grasera (N) en la guía central siguiendo las indicaciones de la figura 1. Le aconsejamos añadir un vaso de agua en la grasera (N) para facilitar la limpieza y evitar el humo causado por la grasa quemada.

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.



Caliente el horno durante 5 minutos con la puerta entornada (como se muestra en la figura 1).

Cuando acabe el tiempo de calentamiento, coloque los alimentos que desea asar directamente sobre la parrilla (figura 2) y entorne la puerta como se muestra en la figura 3, recuerde que debe dar vueltas a los alimentos en la mitad de la cocción aproximadamente.

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 2).

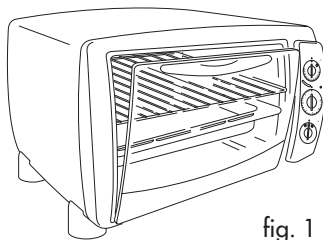


fig. 1

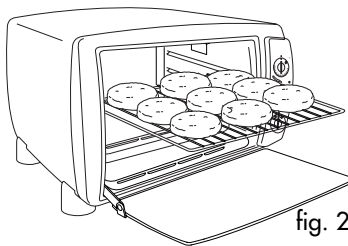


fig. 2

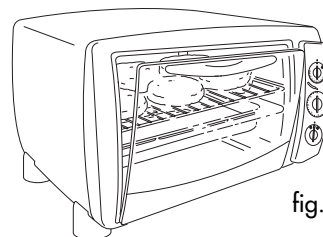


fig. 3

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 4. 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".

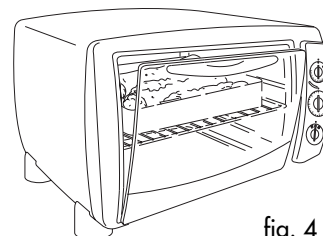
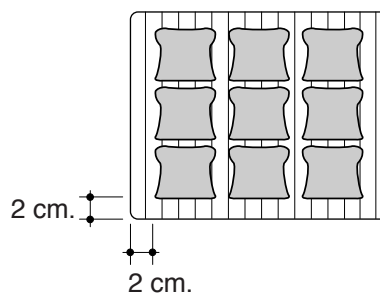


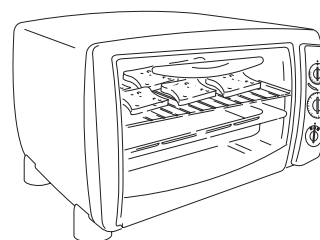
fig. 4

Capítulo 2 – uso del horno y tablas de cocción

Para tostar correctamente el pan, coloque las rebanadas siguiendo las indicaciones de la figura de al lado, es decir deje 2 cm de espacio libre en las extremidades de la parrilla.



SOLAMENTE PARA TOSTAR EL PAN; cierre completamente la puerta del horno (siguiendo las indicaciones de la figura de al lado).



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.	Pinchelas 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.
PAN TOSTADO	9 rebanadas		3,5 min.	Dé la vuelta al pan en la mitad de la cocción.
ÑOQUIS A LA ROMANA	1500 g		15 min.	Apoye la bandeja sobre la parrilla en la guía central (2).

Capítulo 2 – uso del horno y tablas de cocción

COCCION GRILL CON ASADOR (SI PREVISTO)

Esta función es ideal para la carne asada de pollo, volátiles en general, asados de cerdo y de ternera.

Cómo operar:

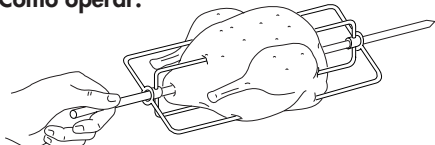


fig. 5

Introduzca el alimento en el espetón (P) y bloquéelo con las horquillas específicas (ate correctamente la carne con el hilo de cocina para obtener un resultado óptimo).

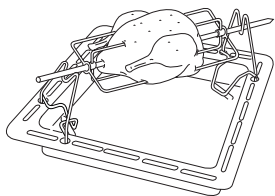


fig. 7

Apoye el espetón en los soportes.

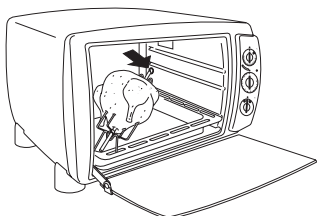


fig. 9

Cuando haya colocado la graseira, empuje el espetón hacia la sede del asador (D) haciendo bascular los soportes del espetón (Q) hacia la derecha.

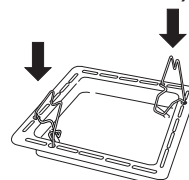


fig. 6

Coloque los soportes del espetón (Q) en la graseira en los orificios previstos.

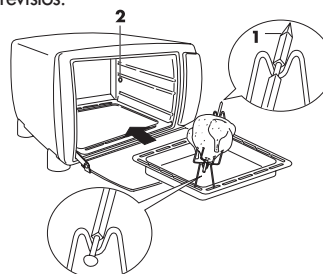


fig. 8

Ponga la graseira con el alimento para cocer en la guía inferior (3) haciendo bascular los soportes del espetón (Q) hacia la izquierda. **Asegurarse de que la punta del asador 1 sobresalga e introducirla correctamente en el agujero 2.**

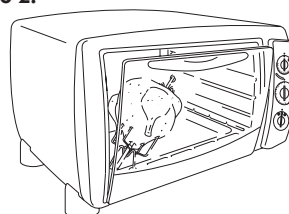


fig. 10

Entorne la puerta siguiendo las indicaciones de la figura (entrecerrada).

Debe precalentar el horno para esta función.

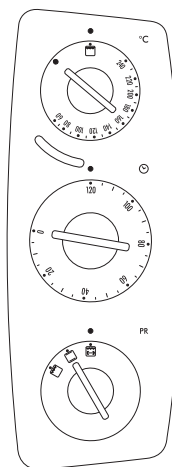
Gire el mando selector funciones (H) hasta la posición

Gire el mando termostato (E) hasta la posición

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

Si se necesita para la cocción un tiempo superior a las 2 horas, recuerde que debe restablecer el temporizador.

Cuando acabe la cocción, sitúe manualmente el mando encendido y temporizador (G) en la posición "0".



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.

Lave a mano o en el lavavajillas, como si se tratase de platos normales, la parrilla, la graseira, la bandeja recolectora de migas y el espetón (si previsto).

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 puntiagudos en las aberturas de la derecha ni en la parte trasera del horno.

Extraiga la bandeja recolectora de migas (**M**) tirando hacia usted (vea la fig. 10). Si la operación resultase complicada, humedezca las partes externas de la bandeja. Elimine la posible suciedad con un paño húmedo.

Seque perfectamente y **coloque de nuevo la bandeja**.

Para que le sea más fácil limpiar la parte superior interna del horno, baje la resistencia superior (**A**) tirando del gancho para resistencia (**C**) hacia la puerta (Vea las figuras 11 y 12).

IMPORTANTE: después de la limpieza, coloque de nuevo y enganche la resistencia (fig. 13). **No debe usar el horno con la resistencia en la posición baja.**

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.

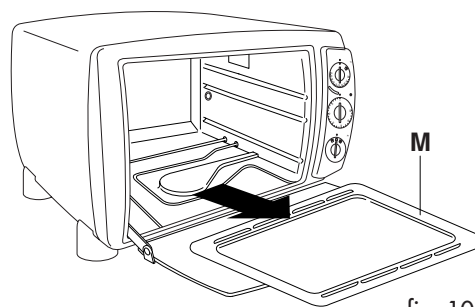


fig. 10

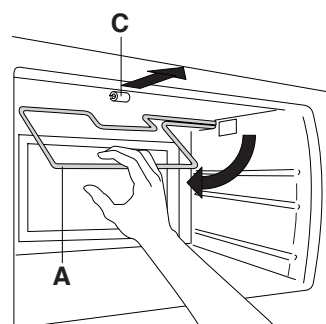


fig. 11

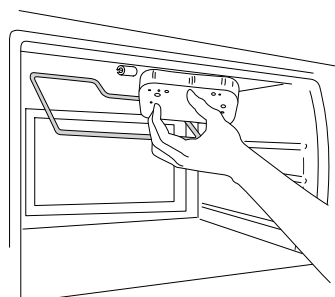


fig. 12

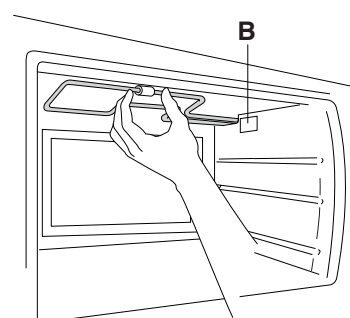


fig. 13