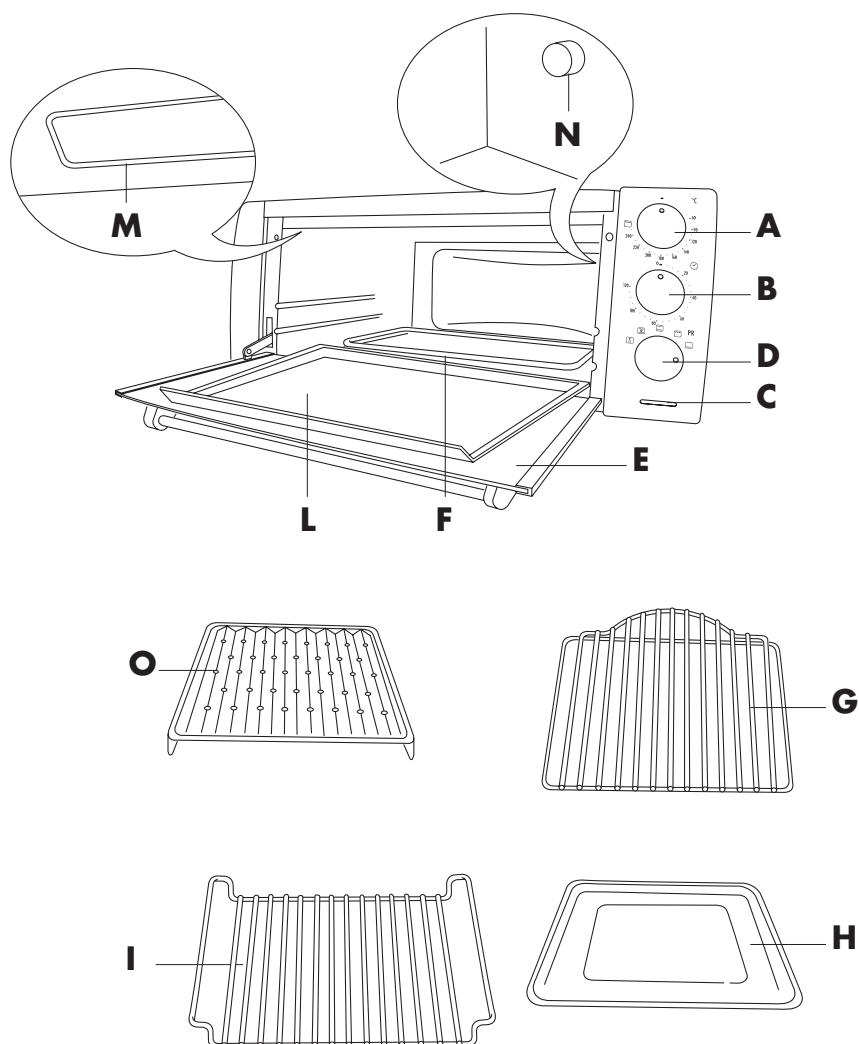


DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|----------------------------------|
| A | mando del termostato | I | parrilla moldeada (si prevista) |
| B | mando del timer | L | recogemigas |
| C | lámpara indicador luminoso | M | resistencia superior |
| D | mando del selector de funciones | N | luz interna (si prevista) |
| E | puerta de cristal | O | parrilla dietética (si prevista) |
| F | resistencia inferior | | |
| G | parrilla plana | | |
| H | grasera | | |

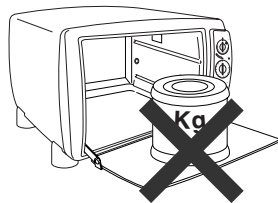


ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- **Lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.**
- Este horno ha sido proyectado para la cocción de alimentos. No debe utilizarlo para otros fines, ni modificarlo o alterarlo por ninguna circunstancia.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal a una altura de 85 cm por lo menos, fuera del alcance de los niños.
- Lave con precaución todos los accesorios antes de utilizarlos.
- **Antes de enchufar el aparato a la corriente compruebe que:**
 - La tensión de la red corresponde al valor indicado en la placa de las características.
 - El enchufe de corriente tenga una capacidad mínima de 16A y esté equipado con un hilo de tierra.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad si esta norma para la prevención de accidentes no es respetada.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, saque todo el material de papel, tal como cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
- Antes de utilizar por primera vez el aparato, hágalo funcionar en vacío, con el termostato al máximo, durante 15 minutos por lo menos para eliminar el olor a "nuevo" y el eventual humo provocado por la presencia de sustancias de protección, aplicadas en las resistencias antes del transporte. Ventile el ambiente durante esta operación.

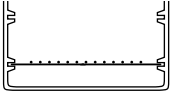
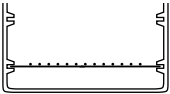
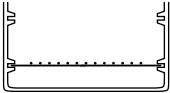
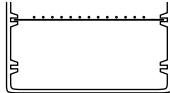
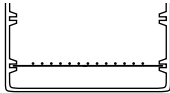
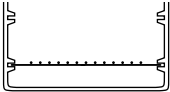
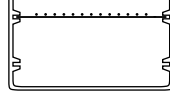
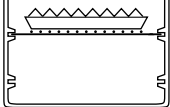
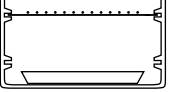
ATENCIÓN: Tras haber desembalado el aparato, controle la puerta y su integridad. Al ser la puerta de cristal es, por lo tanto, frágil. Aconsejamos solicitar su sustitución si resultase visiblemente astillada, rayada o arañada. Además, durante la utilización del aparato, las operaciones de limpieza y los desplazamientos, evite cerrar bruscamente la puerta, golpearla violentamente y derramar líquidos fríos sobre el cristal del aparato caliente.

- **Con el aparato encendido, la temperatura de la puerta y de las superficies exteriores accesibles podría ser muy alta. Utilice siempre los mandos, las asas y los pulsadores. No toque nunca las partes metálicas o el cristal del horno. Utilice guantes si es necesario.**
- **Este aparato eléctrico funciona a temperaturas altas que pueden provocar quemaduras.**
- Al igual que con cualquier aparato de cocción, deberá prestar la máxima atención cuando utiliza el horno con niños y/o personas discapacitadas. No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No cambie el aparato de sitio cuando esté encendido.
- No utilice el aparato si:
 - Su cable de alimentación está defectuoso.
 - Se le ha caído el aparato o si presenta desperfectos visibles o anomalías de funcionamiento.
- En estos casos, para evitar cualquier riesgo, lleve el aparato al centro de asistencia posventa más cercano.
- No deje colgar el cable de alimentación y evite que entre en contacto con las partes calientes del horno. No desenchufe nunca el aparato tirando del cable de alimentación.
- Si quiere utilizar un alargador, compruebe que esté en buen estado, con una clavija con puesta a tierra y con un cable conductor de sección como mínimo igual a la del cable de alimentación suministrado con el aparato.
- Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumerja nunca el cable de alimentación, la clavija de éste o el conjunto del aparato en el agua o en cualquier otro líquido.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor.
- No guarde nunca productos inflamables cerca del horno o debajo del mueble sobre el que está colocado.
- El pan puede quemarse. Vigile siempre el horno durante el tostado o el asado. No haga funcionar nunca el aparato situado debajo de un mueble colgante o de un estante o cerca de materiales inflamables tales como cortinas, visillos, persianas, etc.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No ponga nunca papel, cartón o plástico dentro del aparato y no apoye nunca nada encima de éste (utensilios, parrillas, otros objetos).
- No introduzca nada por las boquillas de ventilación. No las obstruya.
- **Si un alimento u otras partes del horno prendiesen fuego, no intente nunca apagar las llamas con agua. Deje la puerta cerrada, desenchufe el aparato y sofoque las llamas con un paño húmedo.**
- Este horno no ha sido concebido para empotrarse.
- Con la puerta abierta, tenga en consideración lo que sigue:
 - No ejerza presiones excesivas con objetos demasiados pesados o tirando del asa hacia abajo.
 - No apoye nunca recipientes pesados o cazuelas hirviendo, apenas sacados del horno, en la superficie de la puerta abierta.
- Teniendo en consideración la diversidad de las normas en vigor, si utiliza este aparato en un país diferente al país en el que lo compró, hágalo verificar en un centro de asistencia autorizado.
- Para su seguridad personal, no desmonte nunca el aparato a solas; contacte siempre a un centro de asistencia autorizado.
- Este aparato ha sido concebido únicamente para un uso doméstico. Cualquier utilización profesional, no apropiada o no conforme a las instrucciones para el uso no comprometerá la responsabilidad, ni la garantía del fabricante.
- Cuando no lo use y de todas formas antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato de la corriente.
- Si el cable de alimentación está estropeado, el fabricante o su servicio de asistencia técnica, o en cualquier caso, una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para eliminar cualquier riesgo.



Guarde estas instrucciones

TABLA RESUMEN

Programa	Posición del mando del selector de funciones	Posición del mando del termostato	Posición de la parrilla y de los accesorios	Notas/Consejos
Descongelación (*)				-
Cocción delicada		60°-230°		-
Mantener los alimentos calientes		60°		-
Cocción horno ventilado (*)		60°-230°		Ideal para lasañas, carnes, pizzas, tartas en general, alimentos con superficie crocante (o sea gratinados) y pan. Para utilizar los accesorios, consulte los consejos relativos contenidos en la tabla de la pág.46.
				
Cocción en horno tradicional		60°-230°		Además, esta función es ideal para cocer contemporáneamente en dos niveles. Para consejos, consulte la pág. 48.
				
Cocción grill			 Si su horno tiene la parrilla dietética  Si su horno no tiene la parrilla dietética	hamburguesas, würstel, pinchos morunos, etc pan tostato.

(*) solamente en algunos modelos

USO DE LOS MANDOS

Mando del termostato (A)

Seleccione la temperatura de la forma siguiente:

- Para descongelar (*) (consulte la pág. 46): Mando del termostato en la posición "•".
- Para mantener calientes los alimentos (consulte la pág. 46): Mando del termostato en la posición "60°C".
- Para la cocción con horno ventilado (*) o bien para la cocción con horno tradicional (consulte la pág. 46-47). Mando del termostato de "60°C" a "230°C".
- Para todos los tipos de asados (consulte la pág. 48): Mando del termostato en la posición "▼▼▼".

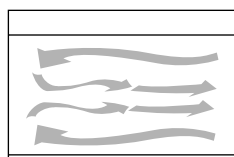
Mando del Timer (B)

- Para programar la duración de la cocción: Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo elegido (máx. 120 minutos); cuando transcurre 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".

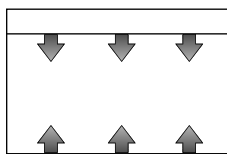
Para programar tiempos inferiores a los 20 minutos, gire en primer lugar el mando del timer hasta el tope; a continuación, sitúelo en el tiempo elegido.

Mando del selector de funciones (D)

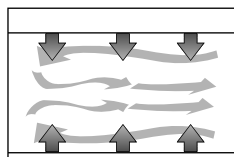
Accionando este mando, seleccionará las funciones disponibles para sus cocciones, o sea:



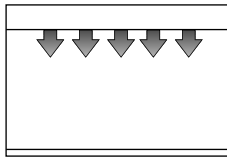
DESCONGELACIÓN (*)
(solamente ventilación en funcionamiento)



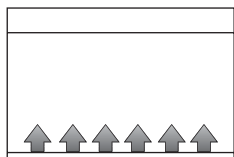
COCCIÓN CON HORNO TRADICIONAL, MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES
(solamente resistencia superior y resistencia inferior en funcionamiento)



COCCIÓN CON HORNO VENTILADO (*)
(resistencia superior, resistencia inferior y ventilación en funcionamiento)



GRILL
(solamente resistencia superior en funcionamiento con la máxima potencia)



COCCIONES DELICADAS
(solamente resistencia inferior en funcionamiento)

Lámpara indicador luminoso (C)

El indicador luminoso encendido indica que el horno está funcionando.

Luz interna del horno (N) (*)

Cuando el horno está funcionando, la lámpara del horno interna permanece siempre encendida.

Para cambiar la lámpara, efectúe las siguientes operaciones: desenchufe el aparato de la corriente, desenrosque el cristal de protección y cambie la lámpara fundida por otra del mismo tipo (resistente a altas temperaturas). A continuación, coloque de nuevo el cristal de protección.

(*) solamente en algunos modelos

USO DEL HORNO

Consejos generales

- En las cocciones con horno ventilado, horno tradicional y grill, le aconsejamos calentar antes siempre el horno durante 5 minutos con 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 la tabla son solamente indicativos y son susceptibles de ser sometidos a variaciones y no tienen en consideración el tiempo necesario para calentar el horno.
- Para la cocción de alimentos congelados, consulte los tiempos aconsejados en los envases de los productos.

Descongelación (*)

Para obtener una buena descongelación en breve tiempo deberá:

- Girar el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición .
- Girar el mando del termostato **(A)** hasta la posición "•".
- Girar el mando del timer **(B)** hasta el tiempo elegido.
- Introducir la parrilla plana **(G)** en la guía inferior y apoyar sobre ésta un plato hondo con el alimento congelado. A continuación, cierre la puerta.

Ejemplo de descongelación: 1 kg de carne 80-90 minutos sin darle nunca la vuelta.

Cocciones delicadas

Indicada para repostería y tartas con glaseado. Se obtienen resultados óptimos incluso para acabar la cocción de alimentos en la base o para cocciones que requieren calor sobre todo en la parte inferior.

- Introduzca la parrilla (con una fuente encima) en la guía inferior según las indicaciones de la figura en la página 44.
- Gire el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición .
- Seleccione la temperatura elegida con el mando del termostato **(A)**.
- Gire el mando del timer **(B)** hasta el tiempo elegido. El final del tiempo programado será indicado por una señal acústica; si la cocción acaba antes del tiempo programado, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer **(B)** en la posición "0".

Mantener los alimentos calientes

- Gire el mando del termostato **(A)** hasta la posición "60°C".
 - Gire el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición .
 - Gire el mando del timer **(B)** hasta el tiempo elegido.
 - Introduzca la parrilla plana **(G)** en la guía inferior y apoye sobre ella el plato con el alimento.
- Le aconsejamos no dejar durante mucho tiempo los alimentos en el horno, ya que podrían secarse demasiado.

Cocción con horno ventilado (*)

Esta función es ideal para obtener óptimas pizzas, lasañas, primeros platos gratinados, para todo tipo de segundos platos a base de carne (a excepción de los pequeños volátiles), patatas asadas, para tartas en general y para pan. Es también apta para la cocción contemporánea en dos niveles de alimentos incluso distintos. Efectúe las siguientes operaciones:

- Introduzca la parrilla plana **(G)** en la posición indicada en la tabla.
- Gire el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición .
- Seleccione la temperatura elegida girando el mando del termostato **(A)**.
- Gire el mando del timer **(B)** hasta el tiempo deseado.
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, introduzca el alimento a cocinar.

(*) solamente en algunos modelos

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Parrilla posición	Observaciones y consejos
Macarrones gratinados 1 Kg.	230°	20 min.	inferior	Dé la vuelta en mitad de la cocción.
Lasañas 1 kg.	230°	20 min.	"	Utilice una fuente pyrex, dé la vuelta después de 10 min.
Pizza 500 g	225°	17 min.	"	Utilice la grasera.
Pollo 1 kg.	200°	70-80 min.	"	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 38 min. aproximadamente.
Asado de cerdo 900 g	200°	70 min.	"	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 35 min. aproximadamente.
Rollo de carne picada 650 g	180°	55 min.	"	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 30 min. aproximadamente.
Patatas asadas 500 g	200°	50 min.	"	Utilice la grasera, mezcle 2 veces.
Tarta de mermelada 700 g	180°	40 min.	"	Utilice la grasera.
Strudel 1 kg	180°	40 min.	"	Utilice la grasera.
Tarta de nueces 800 g	180°	35 min.	"	Utilice una tortera.
Galletas (pastaflores) 100 g	180°	14 min.	"	Utilice la grasera.
Pan 500 g	200°	25 min.	"	Utilice la grasera untada con aceite.

Cocción con horno tradicional

Esta función es ideal para todos los tipos de pescado, para las verduras rellenas, para dulces a base de claras montadas a punto de nieve y para dulces que requieren tiempos de cocción muy largos (más de 60 min.). Efectúe las siguientes operaciones:

- Coloque la parrilla en la posición indicada en la tabla.
- Gire el mando del selector de funciones (D) hasta la posición .
- Seleccione la temperatura elegida girando el mando del termostato (A).
- Gire el mando del timer (B) hasta el tiempo elegido.
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, meta el alimento dentro.

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Parrilla posición	Observaciones y consejos
Codornices (3)	230°	44 min.	Inferior	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 24 minutos.
Trucha 500g	200°	35 min.	"	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 16 minutos.
Calamares rellenos 450g	200°	30 min.	"	Utilice una fuente pyrex, dé la vuelta en mitad de la cocción.
Tomates gratinados 550g	200°	40 min.	"	Utilice la grasera untada con aceite y dé la vuelta después de 20 min.
Calabacines con atún 750g	200°	40 min.	"	Utilice la grasera, ponga en ella aceite, tomate y agua, dé la vuelta a la grasera después de 20 min.
Plum cake 1 kg	180°	75 min.	"	Utilice un molde y dé la vuelta en mitad de la cocción.
Merengues	120°	50 min.	"	Utilice la grasera untada con aceite. Deje por lo menos 1 día en reposo antes de servir.

Cocción con grill

- Introduzca la parrilla plana (G) en la guía superior.
- Gire el mando del selector de funciones (D) hasta la posición .
- Si su horno tiene la parrilla dietética (O): sitúe los alimentos a asar sobre la parrilla dietética (O) colocada en la grasera (H) y póngalo todo sobre la parrilla plana (G).
- Si su horno no tiene la parrilla dietética (O): sitúe los alimentos directamente sobre la parrilla plana (G) (sitúe la grasera (H) sobre la resistencia inferior para recoger la grasa que gotea).
- Cierre la puerta.
- Gire el mando del timer (B) hasta el tiempo elegido.

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Parrilla posición	Observaciones y consejos
Chuleta de cerdo (2)	▼▼▼	26 min.	Superior	Gire después de 141 minutos.
Wurstel (3)	"	20 min.	"	Gire después de 11 minutos.
Hamburguesas frescas (2)	"	25 min.	"	Gire después de 13 minutos.
Salchichas (4)	"	26 min.	"	Gire después de 14 minutos.
Pinchos morunos 500g	"	26 min.	"	Gire después de 8, 15 y 21 minutos.
Pan tostado (4 rebanadas)	"	9 min.	"	Gire después de 6 minutos.

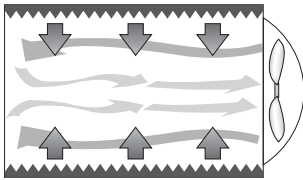
NB: Para tostar el pan no coloque la grasera.

Cocción contemporánea en dos niveles con horno ventilado (*)

La cocción del horno ventilado permite cocer contemporáneamente alimentos, incluso distintos, situados en 2 niveles.

El calor emitido por las 2 resistencias, es distribuido en el interior del horno mediante el aire puesto en circulación forzada por el ventilador. De esta forma, el calor alcanza **uniforme y rápidamente** cada parte del horno; el aire en la cavidad resulta muy seco, impidiendo que se mezclen olores y sabores.

Resistencia superior

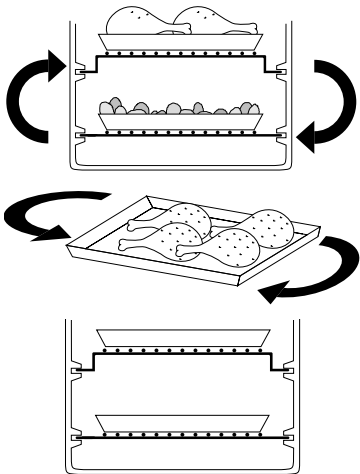


Resistencia inferior

Cuando quiera cocer dos platos al mismo tiempo, solamente debe tener en consideración estas sencillas reglas generales.

1. Los tiempos de cocción de las recetas cocidas contemporáneamente son mayores respecto a los tiempos de las cocciones individuales.
2. En mitad de la cocción, **invierta entre ellas** las 2 graseras, poniendo la superior sobre la parrilla inferior y viceversa.

Además, debe girar las graseras **media vuelta**.



Nota: las parrillas deben estar colocadas según las indicaciones de la figura de al lado.

(*) solamente en algunos modelos

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción. No deje que se acumule grasa dentro del aparato. Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.

Limpie la puerta, las paredes internas y las superficies esmaltadas o lacadas del horno con una solución de agua con un detergente; seque correctamente.

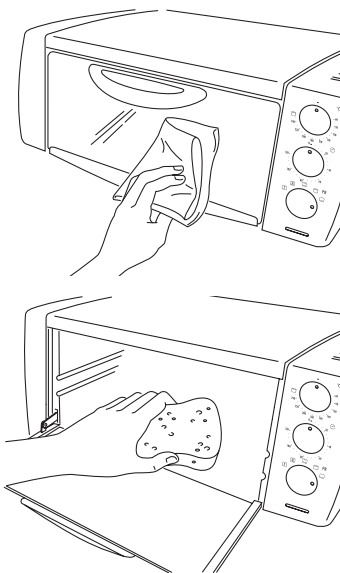
Para la limpieza del interior aluminado del horno, no utilice nunca productos que puedan corroer el aluminio (detergentes en sprays) ni rasque las paredes con objetos en punta o cortantes.

Para la limpieza de la superficie externa, utilice siempre una esponja húmeda.

Evite el empleo de productos abrasivos que estropearían la pintura. Tenga cuidado de que no penetre agua o jabón líquido dentro de las ranuras situadas sobre el horno.

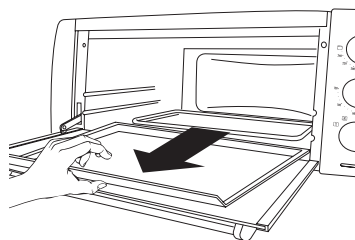
No sumerja nunca el aparato en el agua; no lo lave bajo un chorro de agua.

Todos los accesorios se lavan como una vajilla normal, tanto a mano como en un lavavajillas.



Si el horno tiene una bandeja recogemigas

Extraiga la bandeja del fondo (figura de al lado); lávela a mano. Si la suciedad es difícil de eliminar, enjuague la bandeja con agua caliente con jabón y si es necesario frótela de forma delicada sin rayarla.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

