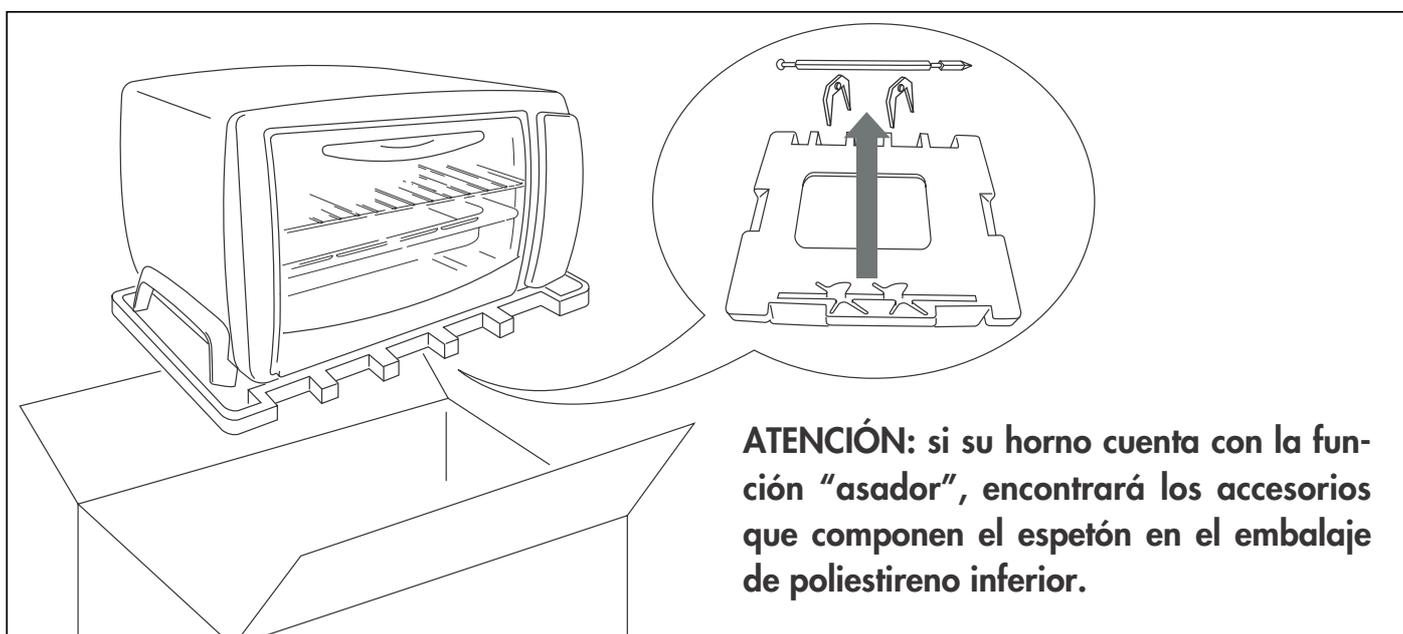


INDICE

CAPÍTULO 1	GENERAL	
1.1	Características técnicas	.67
1.2	Descripción del horno y de los accesorios	.68
1.3	Tabla resumen	.69
1.4	Advertencias importantes	.71
CAPÍTULO 2	USO DEL HORNO Y TABLAS DE COCCIÓN	
2.1	Uso de los mandos	.72
2.2	Consejos para la utilización	.73
2.3	Cómo programar las funciones	.73
	• <i>Descongelación</i>	.73
	• <i>Mantener los alimentos calientes</i>	.73
	• <i>Cocción horno ventilado</i>	.74
	• <i>Cocción horno tradicional</i>	.75
	• <i>Cocción grill y gratinado de los alimentos</i>	.76
	• <i>Cocciones delicadas (si previsto)</i>	.77
	• <i>Cocción grill con asador (si previsto)</i>	.78
CAPÍTULO 3	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	.79



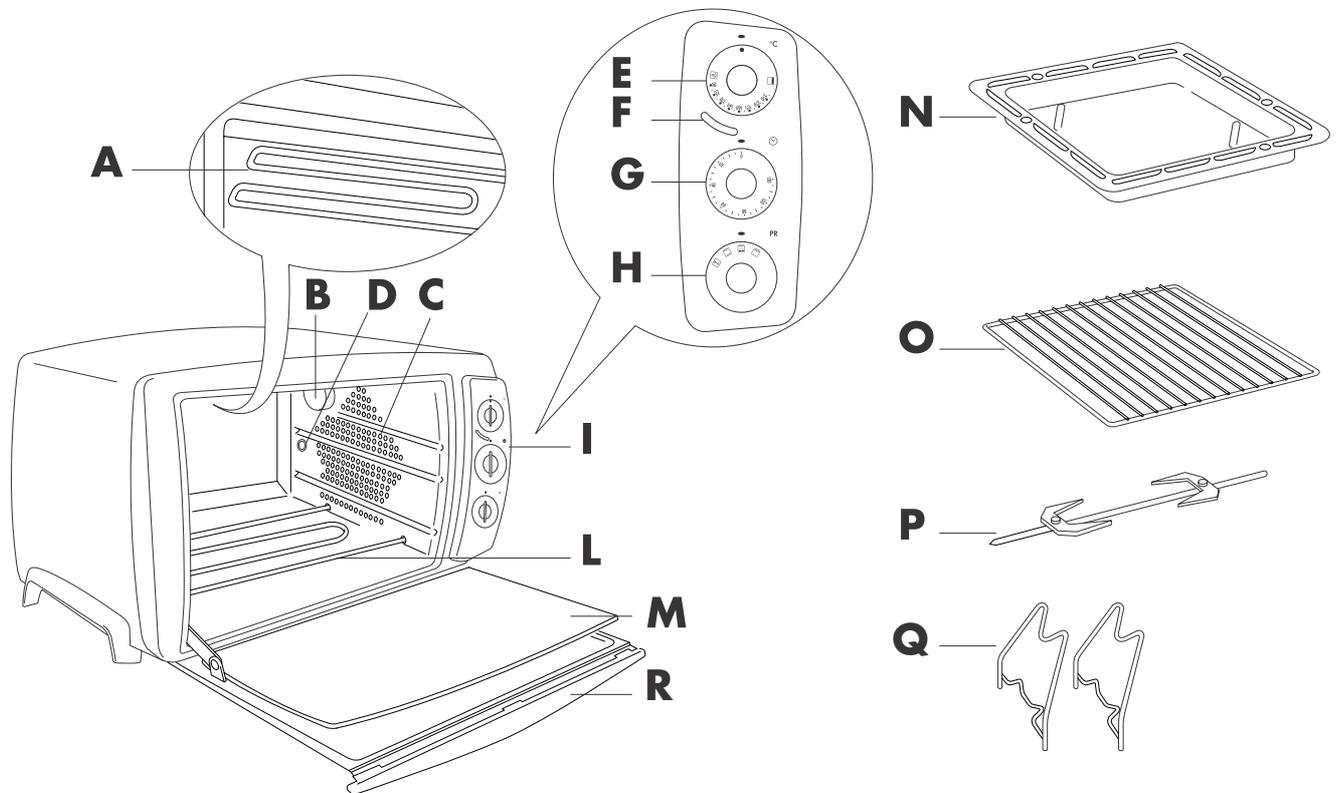
1.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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	.0,16 kWh
Para mantener durante una hora 200° C	.0,15 kWh
Total	.0,75 kWh

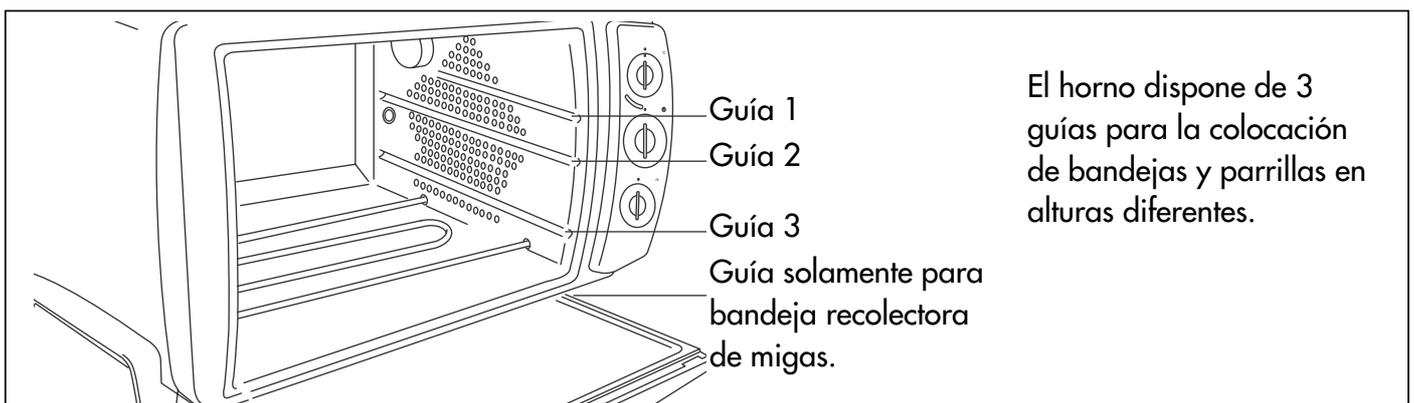
Este aparato cumple la directiva europea 2004/108/CE sobre la compatibilidad electromagnética y el reglamento europeo n° 1935/2004 del 27-10-2004 acerca de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.

CAPÍTULO 1 - GENERAL

1.2 - DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DE LOS ACCESORIOS

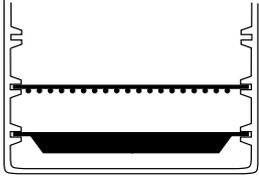
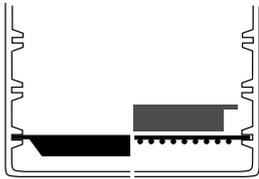
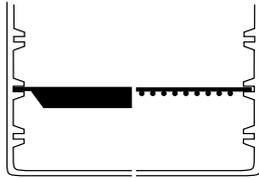
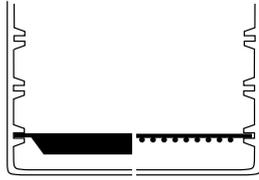
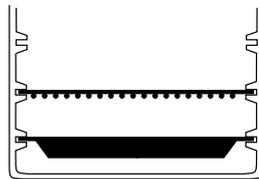


- | | |
|---|---|
| A. Resistencia superior | I. Panel de mandos |
| B. Luz interna horno (si previsto) | L. Resistencia inferior |
| C. Ventilador | M. Puerta de cristal |
| D. Sede del asador (si previsto) | N. Grasera |
| E. Mando termostato | O. Parrilla |
| F. Luz piloto termostato | P. Espetón (si previsto) |
| G. Mando encendido y temporizador | Q. Soportes asador (si previsto) |
| H. Mando selector funciones | R. Recogemigas extraíble |

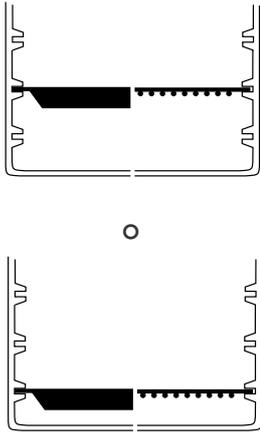
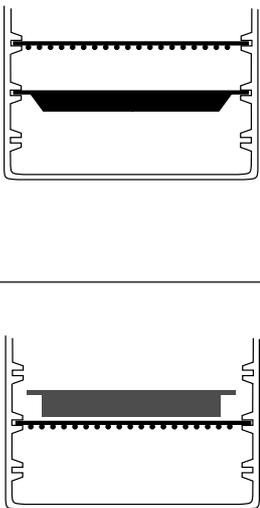
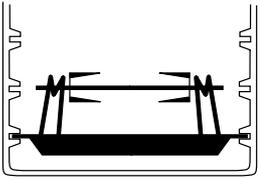


El horno dispone de 3 guías para la colocación de bandejas y parrillas en alturas diferentes.

1.3 - TABLA RESUMEN

PROGRAMA	POSICIÓN MANDO SELECTOR FUNCIONES	POSICIÓN MANDO TERMOSTATO	POSICIÓN PARRILLA Y ACCESORIOS	GUÍAS	NOTAS/CONSEJOS
DESCONGELACIÓN		●		1 2 3	Coloque los alimentos congelados directamente en la parrilla. La grasera sirve para recoger las posibles gotas de grasa y de agua.
COCCIONES DELICADAS (SI PREVISTO)		80° - 230°		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).
MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES				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 HORNO VENTILADO (UNA POSICIÓN)		80°-230° 60°-240° (vea la tabla pág. 74).		1 2 3	Ideal para la cocción de carnes, carne de ave, patatas en el horno, pan y tartas que leudan. Utilice la grasera colocada directamente sobre las guías o, si en dotación, el recipiente para las lasañas apoyado en la parrilla
				1 2 3	
COCCIÓN HORNO VENTILADO (DOS POSICIONES)				1 2 3	Para la cocción simultánea en dos posiciones, coloque los accesorios según se indica en la figura de al lado. Ideal para cocer alimentos que pueden girarse/mezclarse durante la cocción.

Capítulo 1 – General

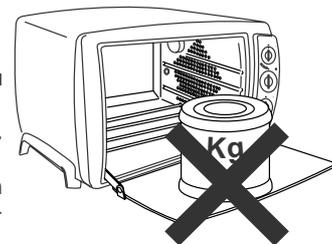
PROGRAMA	POSICIÓN MANDO SELECTOR FUNCIONES	POSICIÓN MANDO TERMOSTATO	POSICIÓN PARRILLA Y ACCESORIOS	GUÍAS	NOTAS/CONSEJOS
COCCIÓN HORNO TRADICIONAL		80°-230° (vea tabla pág. 75)		<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>	Ideal para la cocción de pizzas, lasañas, pasta gratinada, pescado y verduras rellenas (pimientos, calabacines, etc.). Utilice la grasera colocada directamente en las guías o, si en dotación, el recipiente para las lasañas apoyado en la parrilla.
COCCION GRILL Y GRATINADO DE LOS ALIMENTOS				<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>	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.
COCCION GRILL CON ASADOR (SI PREVISTO)				<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>	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.

1.4 - 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 la 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.**
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato a no ser que estén vigilados atentamente o instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no 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

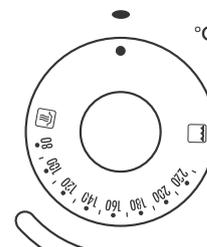
CAPÍTULO 2 – USO DEL HORNO Y TABLAS DE COCCIÓN

2.1 - USO DE LOS MANDOS

• MANDO TERMOSTATO (E)

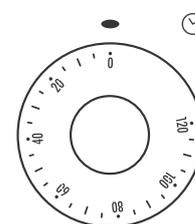
Seleccione la temperatura deseada de esta forma:

- **Para descongelar:** mando termostato en la posición "●".
- **Para mantener los alimentos calientes:** mando termostato en la posición .
- **Para cocción con horno ventilado o para cocción con horno tradicional:** mando termostato de 80°C a 230°C.
- **Para todos los tipos de asado y cocción con el asador (si previsto):** mando termostato en la posición .



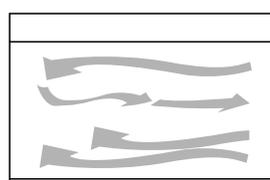
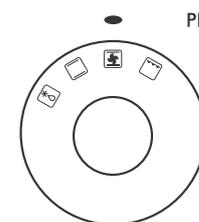
• MANDO ENCENDIDO Y TEMPORIZADOR (G)

- **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.

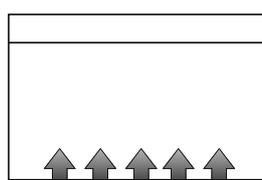


• MANDO SELECTOR FUNCIONES (H)

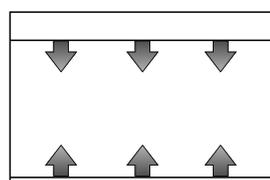
Al accionar este mando, selecciona las funciones disponibles para las cocciones, es decir:



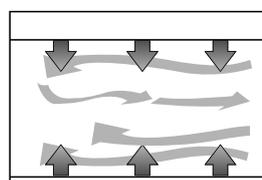
 **DESCONGELACIÓN**
(solamente ventilación en funcionamiento).



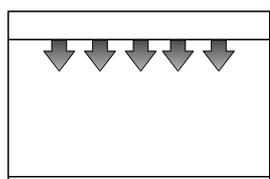
 **COCCIONES DELICADAS (SI PREVISTO)**
(funciona solamente la resistencia inferior)



 **COCCION CON HORNO TRADICIONAL**
(solamente resistencia superior Y inferior en funcionamiento)



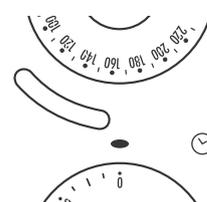
 **COCCION CON HORNO VENTILADO, MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES**
(resistencia superior, resistencia inferior y ventilación en funcionamiento).



 **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. **En la función DESCONGELACION, la luz piloto permanece siempre apagada.**



2.2 - CONSEJOS PARA LA UTILIZACION

- En las cocciones con las funciones tradicional ventilada 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 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

• **DESCONGELACIÓN**

Introduzca la parrilla en la guía 2 y la graseira en la guía 3 siguiendo las indicaciones de la figura en la página 69.

Coloque el alimento congelado directamente en la parrilla.

Si no pudiese efectuar dicha operación (en el caso específico de la carne picada, una vez descongelada podría introducirse en las rendijas de la parrilla), coloque el alimento sobre una fuente apoyado en la parrilla (en este caso no debe utilizar la graseira).

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

Coloque el mando termostato (E) en la posición "●".

Gire el mando encendido temporizador (H) hasta el tiempo deseado. Una señal acústica indicará el final de la descongelación.

N.B. con dicha función, los tiempos de descongelación se reducirán sensiblemente.

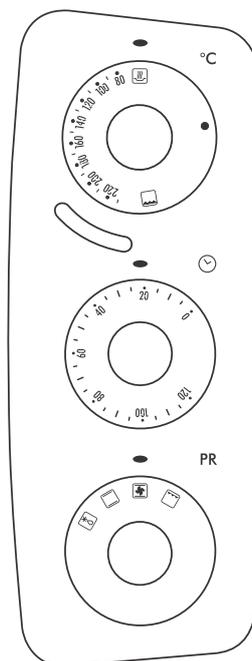
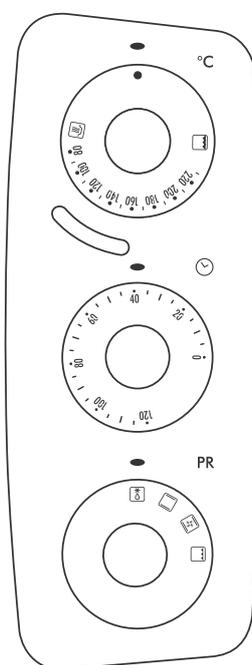
• **MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES**

Coloque la graseira o la parrilla con una cazuela encima (puede utilizar un recipiente para hacer la lasaña si previsto en dotación) en la guía 3 siguiendo las indicaciones de la figura en la página 69. 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 .

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 "O".



• **COCCION HORNO VENTILADO** 

Esta función es ideal para obtener tartas saladas, segundos a base de carne (excepto los pequeños volátiles), patatas asadas y para tartas en general. Además es apta para la cocción temporánea en dos posiciones de alimentos incluso diferentes.

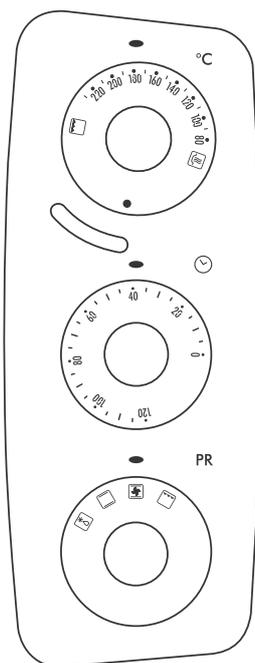
Cómo operar:

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.

Espera 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
TARTA SALADA	600 g	180°C	25 min.	2	Puede utilizar un molde redondo apoyado en la parrilla (O), o directamente en la grasera (N).
POLLO EN TROZOS	1000 g	200°C	45 min.	3	Colóquelo directamente en la grasera (N)
POLLO ENTERO	1500 g	200°C	75 min.	3	Pinche con un tenedor para que gotee la grasa.
ASADO DE CERDO	1500 g	200°C	75 min.	3	Deje un poco de grasa alrededor para evitar que se seque excesivamente.
ROLLO DE CARNE	700 g	180°C	40 min.	3	Colóquelo directamente en la grasera (N)
PATATAS ASADO	1000 g	200°C	50 min.	2	Mezcle 2 o 3 veces durante la cocción.
BIZCOCHO DE PASTELERIA	700 g	180°C	25 min.	3	Use un molde con cierre.
PLUM CAKE	900 g	160°C	90 min.	3	Use un molde rectangular
GALLETAS	400 g	180°C	20 min.	2	Apóyelas directamente en la grasera (N)
TARTA	800 g	180°C	25 min.	2	Puede utilizar un molde redondo apoyado en la parrilla (O), o directamente en la grasera (N).
ROSCA	700 g	180°C	30 min.	3	Use un molde con cierre.

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

Capítulo 2 – Uso del horno y tablas de cocción.

• COCCION HORNO TRADICIONAL

Esta función es ideal para obtener óptimas pizzas, lasañas, primeros gratinados, pequeños volátiles, todo tipo de pescado, para las verduras rellenas gratinadas y para algunos dulces.

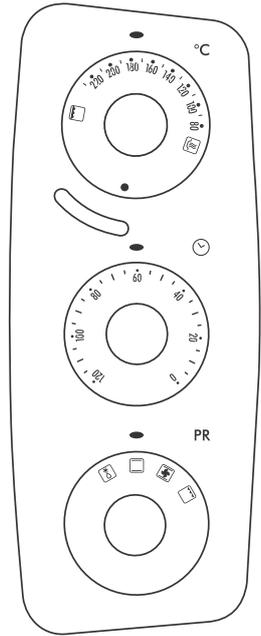
Cómo operar:

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 los alimentos 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).
PIZZA CONGELADA	250 g	220°C	8 min.	2	Puede apoyar directamente sobre la parrilla (O) o sobre la grasera (N).
PIZZA CONGELADA	450 g	220°C	13 min.	2	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).
DORADA AL HORNO	1000 g	190°C	40 min.	3	Se puede cocer directamente sobre la grasera (N).
TRUCHA A LA PAPILLOTE	800 g	190°C	40 min.	3	Apoye la trucha en la grasera (N) envuelta en el papel de aluminio.
BERENJENAS A LA PARMESANA	1700 g	200°C	30 min.	3	Apoye la bandeja sobre la parrilla (O)
CALABACINES CON ATÚN	1000 g	200°C	40 min.	3	Utilice la grasera (N): añada el aceite, los tomates y el agua.
PATATAS GRATIN	1500 g	200°C	40 min.	3	Apoye la bandeja sobre la parrilla (O).
APPLE PIE	1000 g	180°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 5 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, la graseira (N) en la guía central (2) como se muestra en la figura 1 y entorne la puerta como se muestra en la figura 2.

Le aconsejamos añadir un vaso en agua en la graseira (N) para facilitar la limpieza y evitar que 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.

Recuerde que debe dar la vuelta al alimento 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 1).

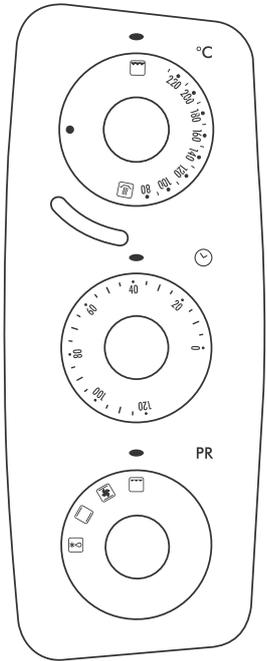


fig. 1

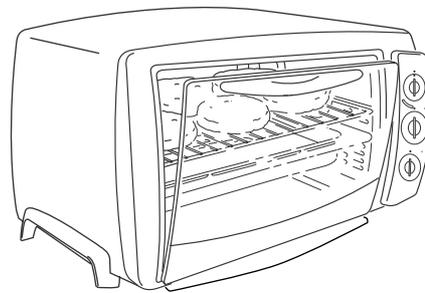


fig. 2

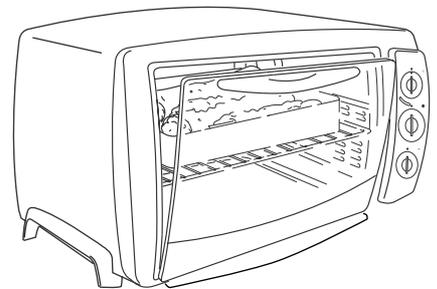
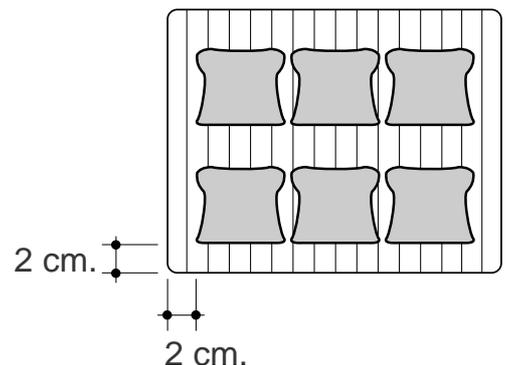


fig. 3

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".

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, precaliente el horno durante 2-3 minutos con la puerta entornada (como se muestra en la figura 4).

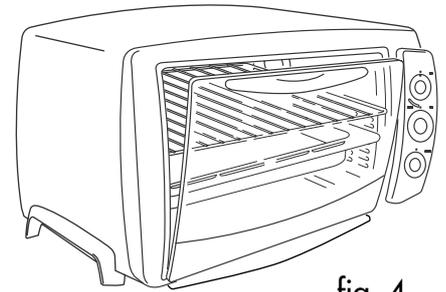


fig. 4

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

RECETAS	CANTIDAD	MANDO TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCIÓN	NOTAS Y CONSEJOS
CHULETA DE CERDO (4)	600 g		20 min.	Dé la vuelta a la chuleta después de 12 minutos aproximadamente.
SALCHICHAS (12)	1200 g		25 min.	Pinchelas con un tenedor para que gotee la grasa. Dé la vuelta a las salchichas después de 15 minutos aproximadamente.
HAMBURGUESAS (6)	700 g		20 min.	Dé la vuelta las hamburguesas después de 12 minutos aproximadamente.
WURSTEL (6)	500 g		10 min.	Dé la vuelta 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	6 fette		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).

• **COCCIONES DELICADAS (SI PREVISTO)**

Coloque la grasera o la parrilla con una cazuela en la guía 3 como se muestra en la figura de la pág. 69. 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. Le aconsejamos situar la bandeja en la guía inferior (3).

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"

• **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:

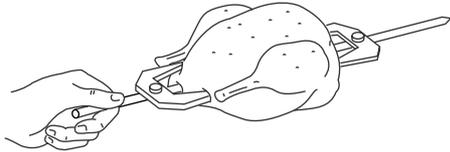


fig. 5

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).

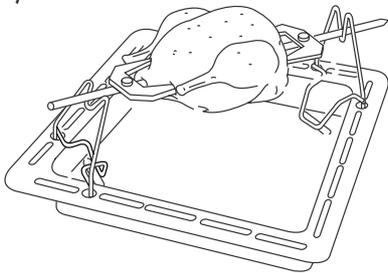


fig. 7

Apoye el espetón en los soportes.

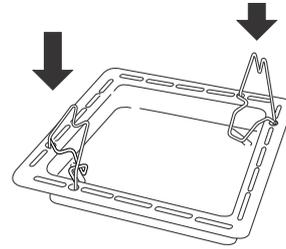


fig. 6

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

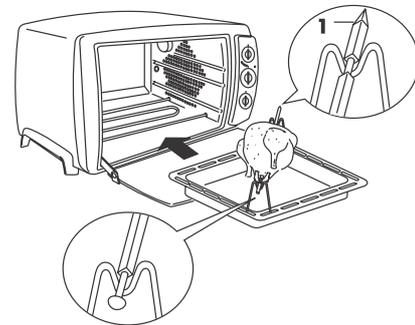


fig. 8

Sitúe la grasera con el alimento a cocer en la guía inferior (3) inclinando los soportes del espetón (Q) hacia la izquierda. **Asegúrese de que la punta del espetón 1 esté orientada hacia delante.**

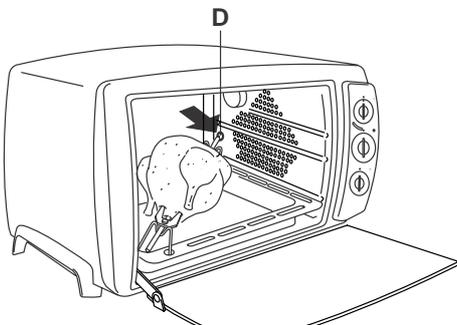


fig. 9

Tras haber colocado la grasera, empuje el espetón en la sede del asador (D) inclinando los soportes del espetón (Q) hacia la derecha.

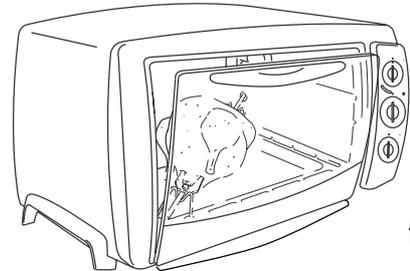


fig. 10

Entorne la puerta siguiendo las indicaciones de la figura.

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.

Puede lavar la parrilla, la grasera y la bandeja recolectora de migas como vajilla normal, tanto a mano como en el lavavajillas.

Para la limpieza de la superficie externa utilice siempre una esponja húmeda (vea fig. 11). 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 y en la parte trasera del horno.

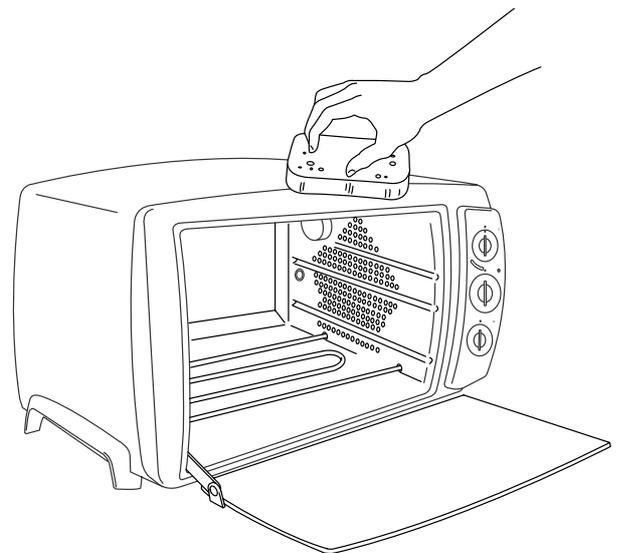


fig. 11

LUZ INTERNA HORNO

Cuando el horno está encendido, la lámpara horno interna (B) permanece siempre encendida. Para sustituir dicha lámpara efectúe las operaciones siguientes:

- Desenchufe el cable de la corriente
- Desenrosque el cristal de protección (X) dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj y sustituya la lámpara (Y) con otra similar (vea fig. 12). Enrosque de nuevo el cristal de protección (X). Utilice solamente lámparas para horno (T300°C).

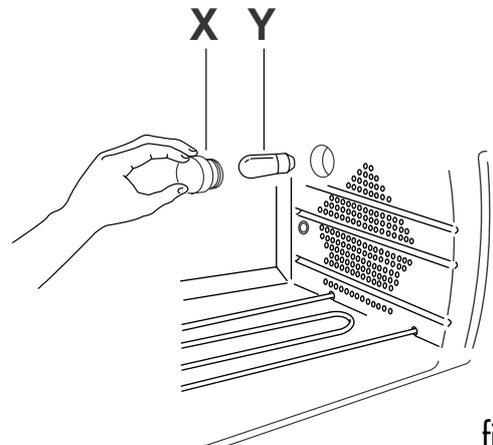


fig. 12

NB. Si la lámpara se funde puede usar el horno igualmente.

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.

