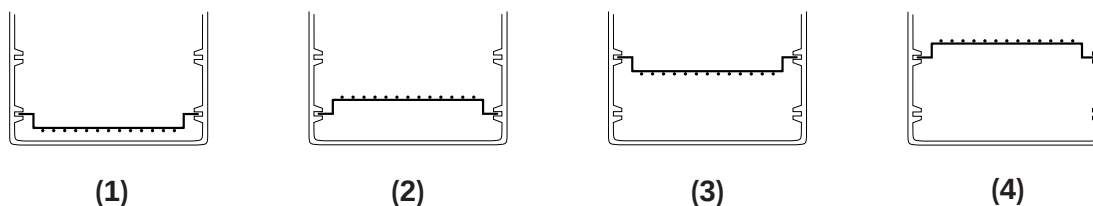


E**DESCRIPCIÓN**

- A** Resistencia superior
B Luz interior del horno (*)
C Perilla termostato
D Perilla selector de funciones
E Lámpara piloto
F Resistencia inferior
G Bandeja recogemigas extraíble
H Bandeja de pastelería (*)
I Parrilla dietética (*)
L Graseira (*)
M Parrilla
N Empuñadura para parrilla (*)

(*) No para todos los modelos

POSICIONES CORRECTAS DE LA PARRILLA**TABLA RESUMIDA**

Programa	Posición perilla selector de funciones (D)	Posición perilla termostato (C)	Posición parrilla y accesorios	Notas / Consejos
Mantener calientes los alimentos		60°	 Pos. 2	—
Cocción con el horno		100° - 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Ideal para todos los tipos de alimentos que se tengan que cocinar en el horno (lasañas, carnes, pizzas, tartas en general, pescados y pollos). La pos. 3 de la parrilla es indicada especialmente para la cocción de galletas y pastelillos.
Cocción con el grill		270°	 Pos. 4	Ideal para cualquier tipo de asado con parrilla: hamburguesas, salchichas, pinchos y pan tostado. La graseira se tiene que colocar encima de la resistencia inferior.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de funcionamiento	véase la plaqueta de características
Potencia máxima absorbida	véase la plaqueta de características
Dimensiones externas (LxPxH)	mm 427x330x223
Dimensiones internas (LxPxH)	mm 307x265x156
Volumen de la cavidad	l 12,5

CONSUMO DE ENERGÍA (NORMA CENELEC HD 376)

Para alcanzar los 200°C	kW 0,1
Para mantener por una hora 200°C	kW 0,5
Total	kW 0,6

Este aparato se ajusta a la directiva CEE 89/336 relativa a la compatibilidad electromagnética.

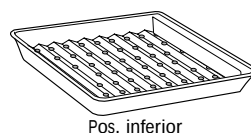
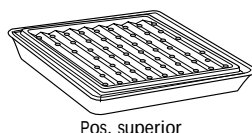
Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios se ajustan a lo dispuesto por la Directiva CEE 89/109.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

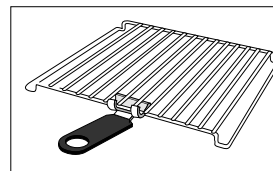
1. Este horno ha sido diseñado para cocinar alimentos. No se deberá utilizar para otros fines y de ninguna manera se podrá modificar ni alterar.
2. Antes del uso, controlar que el aparato no halla sufrido daños durante el transporte.
3. Situar el aparato sobre un plano horizontal a una altura de por lo menos 85 cm, **fuera del alcance de los niños.**
4. **Durante el funcionamiento, las partes metálicas y el cristal se calientan:** obrar sobre el aparato tocando sólo las perillas y las asas de plástico.
5. Antes de insertar el enchufe en la toma de corriente, verificar que:
 - la tensión de red corresponda al valor indicado en la plaqueta de características técnicas que se encuentra debajo del aparato;
 - la toma de corriente tenga un alcance mínimo de 10A y que esté provista de una puesta a tierra suficiente: **el fabricante no se responsabiliza en caso de que esta norma de prevención de los accidentes no se respetara.**
6. Lavar con sumo cuidado todos los accesorios antes de su utilización.
7. Antes de utilizar por primera vez el aparato, ponerlo en función vacío con el termostato al máximo por 15 minutos por lo menos, para eliminar el olor de "nuevo" y el humo debidos a la presencia de sustancias protectoras que se aplicaron a la resistencia antes del transporte. Durante esta operación airear la habitación.
8. No transportar el aparato cuando está funcionando.
9. En caso de sustitución utilizar sólo cabos de alimentación conforme a las normas, de goma H05RRF, de sección idéntica a la indicada en el cabo de dotación.

ACCESORIOS OPCIONALES

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



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



- **LUZ INTERIOR HORNO (B)**

Cuando el horno está funcionando, la lámpara interior del mismo permanece siempre encendida. Para la sustitución de la lámpara, obrar de la manera siguiente: sacar el enchufe de la toma de corriente, sacar el cristal de protección y sustituir la lámpara quemada con una del mismo tipo (resistente a las altas temperaturas); luego, volver a montar el cristal de protección.

USO DE LOS MANDOS

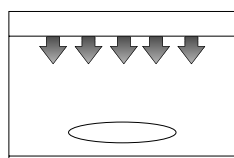
- **Perilla termostato (C)**

Seleccionar la temperatura deseada, de la manera siguiente:

- Para mantener calientes los alimentos: Perilla termostato en posición 60.
- Para cocción con horno tradicional: Perilla termostato de 100°C a 270°C.
- Para todos los tipos de asados con parrilla: Perilla termostato en posición 270°C.

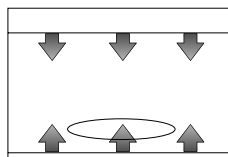
- **Perilla selector de funciones (D)**

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



GRILL

(sólo resistencia superior en función de la potencia máxima)



COCCIÓN CON HORNO TRADICIONAL; MANTENER CALIENTE LOS ALIMENTOS

(resistencia superior y resistencia inferior funcionando)

- **Lámpara piloto (E)**

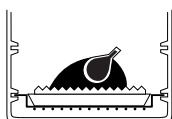
La lámpara piloto encendida indica que el horno se está calentando y cuando se apaga significa que el horno alcanzó la temperatura planteada.

USO DEL HORNO

- **Consejos generales**

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

IMPORTANTE



Si su horno está provisto también de parrilla dietética:

aconsejamos cocinar el pollo, los asados y los pequeños volátiles directamente sobre la parrilla dietética colocada sobre la grasería (véase la figura de al lado), al objeto de evitar coladuras de grasa en el fondo del horno y en las paredes. Hágase referencia a los apartados siguientes para mayores detalles.

- **Mantener calientes los alimentos**

- Situar la perilla del selector en la posición .
- Situar la perilla del termostato en la posición 60 hasta que se encienda la lámpara piloto (E).
- Insertar la parrilla de la manera indicada en la tabla que se muestra en la pág. 28 y colocar encima el plato con los alimentos.

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

• **Cocción en el horno**

- Situar la parrilla en la posición indicada en la tabla de la pág 28.
- Girar la perilla del selector de función en la posición .
- Seleccionar la temperatura elegida girando la perilla del termostato (C).
- Aguardar que el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada (apagado de la lámpara piloto) y luego insertar el envase con la comida.

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

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

• **Cocción con grill**

- Insertar la parrilla en la posición 4 y la grasera sobre la resistencia inferior. Se aconseja verter 2 vasos de agua en la grasera, al objeto de evitar humo y malos olores debidos a la grasa que se quema, así como facilitar su limpieza.
- Girar la perilla del selector de las funciones en la posición .
- Precalentar el horno durante 8-10 minutos.

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

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

LIMPIEZA

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

HORNO AUTOLIMPIABLE

Las paredes del horno están recubiertas con un esmalte microporoso antigrasa que absorbe y elimina las pulverizaciones creadas durante la cocción. Para mantener siempre eficiente la acción de autolimpieza del esmalte, se aconseja no utilizar detergentes abrasivos para limpiar el horno.

Cuando las paredes esmaltadas están muy sucias de grasa, antes hay que limpiar con una esponja húmeda y luego calentar el horno sin alimentos (vacío) a 270°C por dos horas aproximadamente. Esperar que el horno se haya enfriado y luego limpiar de nuevo con una esponja húmeda.

GARANTÍA

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