

HORNO

Compact PRO

 Manual de instrucciones *Horno Compact PRO*

 Manual de instruções *Forno Compact PRO*

 Mode d'emploi *Four Compact PRO*

 Instruction manual *Oven Compact PRO*

 Manuale di istruzioni *Forno Compact PRO*

 Gebrauchsanleitung *Compact PRO-Ofen*



HORNO
Compact PRO

newchef[®]
TU ALIADO EN LA COCINA



Manual de instrucciones **HORNO COMPACT PRO**

Medidas de seguridad	4
Accesorios	5
Funcionamiento	6
Beneficios	7
Mantenimiento	8
Parámetros técnicos	9
Servicio de asistencia técnica	9
Recetario	10



Instruction manual **OVEN COMPACT PRO**

Safety Precautions	36
Accessories	37
Operation and advice	38
Avantages	39
Maintenance	40
Technical parameters	40



Manual de instruções **FORNO COMPACT PRO**

Medidas de segurança	26
Acessórios	27
Funcionamento	28
Vantagens	29
Manutenção	30
Especificações técnicas	30



Manuale di istruzioni **FORNO COMPACT PRO**

Misure di sicurezza	41
Accessori	42
Funzionamento e consigli	43
Vantaggi	44
Manutenzione	45
Parametri tecnici	45



Mode d'emploi **FOUR COMPACT PRO**

Mesures de sécurité	31
Accessoires	32
Fonctionnement et conseils	33
Avantages	34
Entretien	35
Paramètres techniques	35



Gebrauchsanleitung **COMPACT PRO-OFEN**

Sicherheitsmassnahmen	46
Zubehör	48
Funktionsweise	48
Vorteile	49
Wartung des gerätes	51
Technische daten	51

Por favor, lea las instrucciones cuidadosamente antes de usar el Horno Compact Pro y guárdelas para usos futuros.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando usamos dispositivos electrónicos, hay una serie de precauciones básicas que debemos cumplir:

- No toque superficies calientes. Use el asa del cabezal.
- Para evitar cortocircuitos, no sumerja el cable, enchufe o cuerpo principal del cabezal en agua o cualquier otro líquido.
- Supervise el uso del dispositivo si éste es usado por cualquier niño.
- Desenchufe el horno cuando no lo esté utilizando.
- Antes de proceder a la limpieza, desmontado y posterior almacenaje, deje que se enfríe el aparato y desenchúfela de la corriente.
- No use el dispositivo si el cable de conexión o enchufe ha sido dañado, contacte con el servicio de asistencia técnica (SAT).
- Use en lugares cerrados, por su seguridad y para alargar la vida del producto.
- No deje apoyado el cable conector en superficies calientes.
- No sitúe el horno cerca o sobre superficies calientes como freidoras, calentadores, etc.
- Tenga extrema precaución cuando desplace su horno.
- Para desconectar, siempre desenchufe colocando el asa en posición "OFF", y después desenchúfelo de la pared.
- No utilice el dispositivo para otro uso que no sea el explicado a continuación.
- Incluye un sistema de seguridad para evitar que el horno quede enchufado por equivocación. Mire la posición del asa del horno de convección para saber si está en ON/OFF.
- Sitúe el horno en el centro de la encimera o área de trabajo.
- Antes de mover el horno, desenchúfelo de la corriente.
- No utilizar si el cable posee algún daño.
- Use el asa si desea desplazar la tapa del horno.
- No permitir que la tapa se moje. No sumergir bajo el agua.
- No dejar agua o comida durante la noche.

- Deje siempre la parte superior del horno hacia arriba, incluso cuando esté extraída.
- **¡Tenga cuidado!** Cuando el Horno Compact Pro termina el ciclo de cocina, la comida está caliente. Por favor, tenga cuidado al retirarla del recipiente, podría causar riesgos, sobretodo, en niños.

¡MUY IMPORTANTE!

Al levantar el asa de la tapa, se desconectará automáticamente. Baje el asa únicamente cuando la tapa está colocada correctamente sobre el recipiente de cristal, de lo contrario, podría encenderse y quemar la superficie.



Coloque siempre el recipiente de cristal sobre la base aislante de silicona y la base protectora. La cubeta se calienta y podría dañar la superficie sobre la que se coloque.

Tenga cuidado al retirar la tapa. Al terminar el ciclo de cocción estará caliente y podría quemarse.

ACCESORIOS

El Horno Compact Pro incluye accesorios para completar el proceso de cocción y sacarle el máximo partido, además del manual de instrucciones y el recetario:



FUNCIONAMIENTO

Selector de temperatura

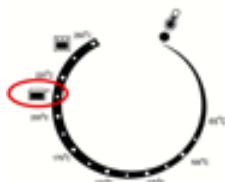


Temporizador

- Antes de empezar a cocinar, programe su horno 5-10 minutos a 200°C de temperatura. Al principio, desprenderá un olor a quemado causado por el exceso de lubricante en los componentes electrónicos, es normal; por esta razón realizaremos este proceso antes de comenzar a cocinar la primera vez. Recuerde dejar enfriar el horno durante 10 minutos cuando finalice este proceso, es muy importante.
- Compruebe el voltaje. Conecte el enchufe a la red. Es aconsejable no compartir el enchufe con otros aparatos eléctricos.
- Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj a la selección deseada. Comprobará que se enciende el piloto luminoso, automáticamente, empezará a funcionar.
- El piloto rojo puede apagarse antes del tiempo deseado. Esto indica que el horno ha alcanzado la temperatura óptima. Cuando la temperatura sea menor de lo necesario, volverá a encenderse automáticamente, accionando el termostato.

FUNCIÓN FREÍR:

Precaliente la cubeta durante 5-10 minutos a 200°C. Durante este proceso, mezcle los alimentos que desea freír con una cucharada de aceite y colóquelos en el cestillo, introdúzcalo en la cubeta y gire el selector de temperatura hasta el icono de Freidora.



FUNCIÓN HORNO:

Precaliente la cubeta durante 5-10 minutos a 200°C. Pasado este tiempo, añada los alimentos a la cubeta y gire el selector de temperatura hasta el icono de Horno.



A continuación, mostramos una tabla de referencia de alimentos, temperatura y tiempos de cocción; tenga en cuenta que es solamente una tabla de ayuda y, por tanto, los tiempos son aproximados.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO
Freír (con poco aceite)	210°C	15-25 min.
Pollo	250°C	30 min.
Carne	180°C	13 min.
Pizza	220°C	12 min.
Pan	230°C	10 min.
Pescado	200°C	15 min.
Recalentar	170°C	5-10 min.
Hornear	170°C	10-15 min.
Asar a la parrilla	170°C	15-20 min.
Asar	200°C	25-30 min.
Precalentar	220°C	5-10 min.
Grill	220°C	15-20 min.
Verdura	235°C	30 min.

BENEFICIOS

El Horno Compact Pro tiene múltiples funciones:

- Hornea
- Gratina
- Asa
- Tuesta
- Fríe (poco aceite)
- Recalienta
- Seca
- Esteriliza
- Descongela

Cocina en menos tiempo que la media de los convencionales. No acarrea ningún coste de instalación como los hornos convencionales, e incluso puede ser transportado y almacenado.

Fácil de utilizar, únicamente tiene que programar el tiempo, la temperatura y añadir la comida.

El aire caliente circula alrededor de la comida lo que permite cocinar más rápidamente. La carne se dora en poco tiempo, manteniendo los jugos de la carne en el interior y liberando las grasas.

La circulación del aire caliente ayuda en el horneado de pasteles y panes, consiguiendo unos acabados únicos.

Utiliza hasta un 20% menos de electricidad que un convencional.

Multifuncional. Gracias a su amplio rango de temperatura, puede cocinar diferentes tipos de recetas, como asados, fritos bajos en grasas, a la parrilla, etc.

Ahorro de tiempo y energía. El dispositivo calienta por convección, conducción y penetración al mismo tiempo. Gracias a su elemento de calor circular junto con el sistema de ventilación interno, el calor se distribuye en todas las direcciones de forma uniforme.

Debido a la alta eficacia de la circulación de aire caliente, el tiempo de cocción y energía consumida se reducen al mínimo, ahorrando electricidad hasta un 20% comparado con otros hornos convencionales.

Comida sana. No se necesita apenas aceite para la preparación de los alimentos. Las ondas de calor llegan hasta el interior de los alimentos, lo que favorece la expulsión de las grasas de la carne (que generalmente están en su interior). Esto favorece que se disminuya el colesterol de las carnes.

Conserva los nutrientes y el sabor natural. La elevada temperatura y el prolongado tiempo de cocción destruye los nutrientes y cambia su sabor natural. Con el control de temperatura y el temporizador se resuelven estos problemas.

MANTENIMIENTO

Limpieza rápida: Desenchufe el horno y déjelo enfriar. Use una esponja limpia o un trapo templado con un poco de jabón desengrasante y agua caliente para limpiar la cubeta. Recuerde que no debe sumergir la tapa del horno en líquidos. Enjuague bien hasta eliminar el detergente, a continuación seque el recipiente.

NOTA: No sumerja el cabezal en ningún líquido.

Limpieza normal: Desenchufe el horno y déjelo enfriar. Limpie la tapa y ventilador del cabezal usando un trapo húmedo o esponja con un poco de detergente. No lo limpie con esponjas de metal o materiales abrasivos. Puede limpiar el recipiente en el lavavajillas o a mano con esponja y jabón. Limpie los accesorios en el lavavajillas o a mano con esponja y jabón desengrasante.

PARÁMETROS TÉCNICOS

- Producto: Horno Compact Pro
- Voltaje: 220-240V/50Hz
- Potencia: 800W.
- Termostato: 65°C - 250°C.
- Temporizador: 0 - 60 min.

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se de un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad o a algún líquido o sustancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial.
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.
- El costo de los portes de la recogida del producto ni de la entrega.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto, debe contactar con su distribuidor o con el Servicio de Asistencia Técnica oficial y hacer llegar la factura de compra del producto vía Fax o e-mail:

Fax: 965 286 221

e-mail: sat@calmahogar.com

Recetario

Introducción	11
Un tubérculo maravilloso; la patata.	11
La elección del aceite.	12

RECETAS

Patatas y entrantes	13
Verduras	15
Carnes	18
Pescados	20
Postres	23

- Lea detenidamente todos los pasos de las recetas.
- **TIEMPOS DE COCCIÓN:** En este recetario hemos utilizado tiempos de cocción orientativos que le servirán como referencia orientativa. Los tiempos pueden variar en función de la calidad de los alimentos y el gusto personal.
- En las recetas especificamos como deben cortar los alimentos, cuanto más pequeños sea, se asegurará un mejor funcionamiento de su Horno Compact Pro y mejor se mezclará el aceite con los alimentos en el proceso de cocción.

Una dieta equilibrada es aquella formada por los alimentos que aportan una cantidad adecuada de todos y cada uno de los nutrientes que necesitamos para tener una salud óptima. La dieta ha de ser variada, consumiendo sobre todo productos frescos y de temporada. Sin darnos cuenta hemos ido abandonando los buenos hábitos alimentarios con el consiguiente detrimento hacia nuestra salud. Una alimentación equilibrada debe garantizar:

- Aportar una cantidad de nutrientes energéticos (calorías) que sea suficiente para llevar a cabo los procesos metabólicos y de trabajo físico.
- Suministrar suficientes nutrientes con funciones plásticas y reguladoras (proteínas, minerales y vitaminas). Que no falten, pero tampoco sobren.
- Que las cantidades de cada uno de los nutrientes estén equilibradas entre sí.

Tenemos que tratar adaptar nuestras necesidades y el estilo de vida a nuestra alimentación del día a día.

Con este propósito hemos desarrollado el Horno Compact Pro, con el fin de que pueda disfrutar comiendo y a su vez mantenga una alimentación equilibrada. Recuerde que una alimentación equilibrada esta basada en una dieta variada que componga los nutrientes que nuestro cuerpo necesita en el día a día.

UN TUBÉRCULO MARAVILLOSO; LA PATATA

La patata debe ser un alimento habitual en nuestra dieta, al igual que el pan y las verduras, base de la dieta saludable. Además de las características nutricionales que tiene, que ahora veremos más detalladamente, lo bueno de la patata es que suele gustar a todo el mundo y se puede cocinar de muchas formas, algo a su favor porque será fácil de incorporar a la dieta.

La patata es rica en hidratos de carbono complejos, ya que el almidón es su principal componente, pero también tiene proteínas, que aunque no son muchas son de alto valor biológico. En cuanto a la grasa casi se puede decir que es nula, aunque depende de cómo la cocinemos. Y no olvidemos su contenido en fibra, un alimento básico para completar las necesidades de fibra diaria.

Pero la patata también tiene vitaminas y minerales, no todo son hidratos de carbono. Aunque muchos lo desconocen la patata es rica en Vitamina C y vitamina B6, ambas importantes en el deportista. En cuanto a los minerales destaca su aporte en hierro, magnesio y potasio.

Uso de la Patata:

A continuación, explicamos como dependiendo del uso y la elección de la patata en el Horno Compact Pro, podremos obtener una serie de resultados diferentes.



El tipo de patata que aconsejamos para el uso de el Horno Compact Pro son las patatas para freír. Si utilizáramos patatas de abundante agua, le aconsejamos que fría las patatas durante unos minutos más. Para cocinar las patatas de una forma óptima podemos poner en remojo las patatas después de ser cortadas para así conseguir eliminar parte del almidón, y conseguir que durante su cocción éstas no se queden pegadas. Si lava las patatas después de haber sido cortadas, recuerde que antes de comenzar el proceso de cocción, éstas deben estar totalmente secas.

Dependiendo de cómo cortemos las patatas, quedarán más crujientes o más tiernas. Cuanto más finas cortemos las patatas, más crujientes quedarán y viceversa, cuanto más gruesas las cortemos, más tiernas quedarán. Se pueden variar los cortes de las patatas para freír:

- Finas: 6 x 6 mm
- Medias: 9 x 9 mm
- Tacos (dados): 6 x 6 x 6 mm.

CONSEJOS DE COCINA

Hoy día resulta impensable tomar una ensalada o verdura sin aceite, olvidarnos de las patatas fritas, los fritos, los guisos o, lo que es lo mismo, prescindir en nuestra cocina habitual de ese líquido dorado que hace tan sabrosos y apetecibles muchos de nuestros platos. Actualmente, disponemos en el mercado de una gran variedad de aceites: de oliva, de girasol, de maíz, de uva..., pero, ¿en qué debemos fijarnos para escoger entre uno u otro?

Todos ellos son aptos para el consumo pero, existen sensibles diferencias en cuanto a su valor nutritivo, caracteres sensoriales (sabor, color, aroma), uso culinario y efectos en relación con la salud.

Que aceite elegiremos para freír...

Disponemos en el mercado de una gran variedad de aceites: de oliva, de girasol, de soja, maíz, etc. El **aceite de oliva**, sin duda, es la mejor opción para freír. Una de las primeras ventajas a destacar sobre el uso del aceite de oliva para freír es que alcanza una mayor temperatura sin descomponerse y, por ello, consigue formar una costra en la superficie del alimento que impide la penetración del aceite en su interior y mejora su sabor.

Los alimentos fritos en aceite de oliva tendrán un menor contenido de grasa respecto a los alimentos fritos en aceites de otro tipo, lo que convierte el aceite de oliva en el más recomendado para el control de peso. El aceite de oliva, por lo tanto, es el más adecuado, el más ligero y el más sabroso para freír.

PATATAS BRAVAS

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 4 personas

500 gr. patatas
1 cucharada de aceite.
Alioli
Ketchup
Tabasco
Sal y Pimienta al gusto

Elaboración: 30-40 minutos

Con cestillo

Lavamos y cortamos las patatas en tacos.
Preparamos la salsa brava en un bol pequeño mezclando el alioli con el ketchup y añadiendo unas gotas de tabasco al gusto.
Ponemos los dados de patatas en el Horno Compact Pro. Añadimos la cuchara de aceite.
Programamos el Horno Compact Pro durante 30-40 minutos a 210°C. Removemos cada 10 minutos.
Sazonamos al gusto con sal y pimienta.

PATATAS EN SU PIEL

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 4 personas

500 gr. de patatas pequeñas con piel fina tipo Grenailles.
Sal (flor de sal por ejemplo).
Pimienta al gusto.
1 cucharada de aceite.

Elaboración: 45 minutos

Con cestillo

Lavar y secar bien las patatas. No pelarlas. Cortamos por la mitad las patatas.
Poner las patatas en el Horno Compact Pro. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
Añadimos el aceite y programamos el Horno Compact Pro a 210°C durante 30 minutos. Abrimos y removemos cada 15 minutos.

AUTÉNTICAS PATATAS FRITAS

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 4 personas

500 gr. patatas.
1 cucharada de aceite.
Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 30 minutos

Con cestillo

Lavamos y cortamos las patatas muy finas, tipo paja.
Ponemos las patatas en el Horno Compact Pro. Añadimos una cucharada de aceite.
Programamos el Horno Compact Pro durante 30 minutos a 210°C. Removemos cada 10 minutos. Si deseáramos las patatas más crujientes añadiríamos un poco más de tiempo. Sazonamos al gusto con sal y pimienta.

Si las patatas son congeladas, el tiempo de cocción será 20 minutos a 225°C, tendrá que remover cada 10 minutos

PATATAS AL ESTILO FRANKFURT

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 4 personas

500 gr. patatas
200 gr. de salchichas frankfurt.
100 gr. de queso emmental
1 cucharada de aceite de oliva.
Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 30-35 minutos

Con cestillo/sin cestillo

Pele las patatas y córtelas en bastones de 6x6 mm. Lávelas y séquelas bien con un paño. Corte las salchichas Frankfurt en trozos pequeños.

Ponga las patatas en el Horno Compact Pro, salpimiente y programe 20 min. a 225°C. Removemos cada 10 minutos. Cuando acabe, añada las salchichas y programe el Horno Compact Pro durante 7 minutos.

Quite el cestillo. Añada el queso rallado y programe 3 minutos más.

PICATOSTES

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 4 personas

100 gr. de pan.
1 cucharada de aceite.
Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 12 minutos

Con cestillo

Precaliente el Horno Compact Pro durante 5 minutos. Corte el pan en forma de dados muy pequeños. Puede re-utilizar el pan que le haya sobrado del día anterior.

Ponga el pan una vez cortado en el Horno Compact Pro. Añada la cuchara de aceite uniformemente. Sazone con sal y pimienta al gusto.

Programe su Horno durante 12 minutos a 200°C.

HUEVOS ESTRELLADOS

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 4 personas

3 huevos.
500 gr. patatas
100 gr. de jamón en taquitos
1 cucharada de aceite
Sal y Pimienta al gusto

Elaboración: 30-35 minutos

Con cestillo/sin cestillo

Lavar y cortar las patatas en tiras tipo paja. Ponerlas en el Horno Compact Pro. Añadir una cucharada de aceite. Programar el Horno a 210° C durante 20-25 minutos. Removemos cada 10 minutos. Si no están bien cocinadas añada más tiempo.

Añada el jamón y programe 5 min. más.

Quite las patatas del cestillo y añada los huevos sobre las patatas, programe su horno 5 minutos más.

Sazone con sal y pimienta al gusto.

NUGGETS DE POLLO

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 4 personas

500 gr. de nuggets de pollo.

1/2 cucharada de aceite.

Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 12 minutos

Con cestillo

Ponga los nuggets de pollo en el Horno Compact Pro. Para esta receta hemos utilizado nuggets de pollo congelados que puede adquirir en cualquier supermercado.

Añada media cucharada de aceite. Programe el Horno Compact Pro a 225°C durante 12 minutos.

Salpimiente al gusto.

PIMIENTOS DE PADRÓN

Ideal como guarnición

Ingredientes: 2 personas

200 gr. de pimientos de padrón.

1/2 cucharada de aceite.

Sal y Pimienta al gusto

Elaboración: 12-15 minutos

Con cestillo

Precaliente el Horno Compact Pro durante 5 minutos a 200°C.

Limpie los pimientos de padrón.

Ponga los pimientos en un bol y añada media cucharada de aceite y mézclelo bien. Sazónelos con sal y pimienta al gusto.

Ponga los pimientos en el cestillo y programe su Horno durante 12-15 minutos a 210°. Pasados 10 minutos, déle la vuelta a los pimientos hasta que se agote el tiempo.

VERDURAS DEL SUR

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 4 personas

2 tomates a taquitos.

1 pimiento a taquitos.

1 calabacín a taquitos.

Sal y Pimienta al gusto.

3 dientes de ajo.

1 cucharada de aceite de oliva.

1 chorro de vino blanco de cocina.

Elaboración: 35 minutos

Sin cestillo

Lavamos las verduras. Las pelamos y las cortamos en taquitos (dados).

Ponemos las verduras y el ajo pelado en un bol. Salpimentamos. Repartimos la cuchara de aceite. Mezclamos bien.

Ponemos a cocer en el Horno Compact Pro durante 30 minutos a 225°C. Removemos cada 10 minutos.

Una vez haya finalizado, añadimos un chorro de vino blanco de cocina y añadimos 10 minutos más a 225°C.

SALTEADO DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 4 personas

250 gr de judías verdes
250 gr. de champiñones
Un toque de tabasco
20 gr. de sésamo
Una cucharada de aceite
Sal y Pimienta al gusto

Elaboración: 25 minutos

Sin cestillo

Lavamos los champiñones y judías verdes.
Troceamos los champiñones y judías verdes en taquitos.
Salpimentamos. Repartimos la cuchara de aceite.
Mezclamos bien.
Programamos durante 25 minutos el Horno Compact Pro a 235°C. A los 12 minutos, abrimos y removemos bien.
Una vez haya acabado sazonomos con semillas de sésamo y tabasco al gusto.

HABITAS CON JAMÓN

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 4 personas

2 Botes de habas baby (aprox. 210 gr. cada bote de cristal).
100 gr. jamón serrano en taquitos
2 dientes de ajo picado.
1/2 cucharada de aceite.
Sal y Pimienta al gusto

Elaboración: 10 minutos

Con cestillo

Escurrir las habas y ponerlas en un bol. Añadir el ajo también y una cucharada de aceite. Añada la mezcla al cestillo e introdúzcalo en el Horno.
Programe su Horno a 225°C durante 10 minutos.
Añadir el jamón y dejar 3 minutos más. Remueva si es necesario.
Salpimentar y listo.

COL REHOGADA

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 2 personas

1/2 col cortada a tiras
4 dientes de ajo
1 cuchara de aceite
Sal y Pimienta al gusto

Elaboración: 15-20 minutos

Sin cestillo

Limpie la col y córtela en tiras. Trocee los dientes de ajo.
Ponga todos los ingredientes en el Horno Compact Pro. Añada la cuchara de aceite y remueva.
Cocine durante 15-20 minutos a 235°C. Removemos cada 5 minutos.

ARROZ 3 DELICIAS

Ideal como plato principal

Ingredientes: 4 personas

500 gr. arroz 3 delicias congelado.

1 cucharada de aceite.

Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 10-25 minutos

Sin cestillo

Precalentamos el Horno 5 minutos a 200°C.

Añadimos el arroz congelado a el Horno Compact Pro.

Añadimos una cucharada de aceite.

Programamos el Horno Compact Pro a 250°C durante 20-25 minutos. Remover cada 10 minutos.

VERDURAS AL ESTILO MEDITERRÁNEO

Ideal como plato principal

Ingredientes: 2 personas

150 g champiñones frescos.

1/2 calabacín.

1/2 berenjena mediana.

1/2 pimiento rojo,

1/2 pimiento verde.

2 dientes de ajo.

1 cucharada de aceite de oliva virgen.

Un chorro de vino blanco de cocina

Perejil, Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 40 minutos

Sin cestillo

Lave las verduras y, sin pelarlas, corta el calabacín y la berenjena en taquitos. Sazónalas con sal y pimienta y déjalas 15 minutos sudando. Lava los champiñones, córtalos en taquitos. Corta los pimientos en taquitos.

Ponemos la berenjena, el calabacín, los pimientos y los champiñones en el Horno Compact Pro. Añadimos el aceite y cocinamos durante 30 minutos a 235°C. Remover cada 10 minutos.

Machacamos el ajo y el perejil con un mortero y añade la mezcla a el Horno Compact Pro junto con el vino blanco cuando queden 10 minutos. Salpimiéntalo al gusto y déjalo rehogar 10 minutos más.

ALCACHOFAS CON JAMÓN

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 2 personas

2 bote de corazones de alcachofa.

150 gr. de jamón cortado en dados.

1/2 cucharada de aceite.

Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 10 minutos

Con cestillo

Corte el jamón en dados y añádalo al cestillo. Ponga el jamón en el Horno Compact Pro. Prográmela durante 10 minutos.

Cuando queden 7 minutos añada los corazones de alcachofa y añada una cucharada de aceite. Sazone con sal y pimienta al gusto. Si es necesario, abra la tapa y remueva.

ESCALIBADA

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 4 personas

- 1 berenjena grande
- 2 pimientos rojos medianos
- 2 cebolletas medianas
- Sal y Pimienta al gusto
- Hierbas aromáticas
- 1 cucharada de aceite para cocinar
- 1 buen chorro de aceite para aliñar

Elaboración: 45 minutos

Sin cestillo

Lavar las verduras y cortar en tiras más bien grandes. Poner la berenjena en un cuenco con agua y sal, para que pierda el amargor, durante 1/2 hora aproximadamente

Coloque las verduras en el Horno Compact Pro, añada una cucharada de aceite y programe 30 minutos a 235°C. Abra y remueva cada 10 minutos.

Cuando el temporizador indique la finalización del tiempo, detener el Horno Compact Pro y dejarla cerrada durante 15 min aproximadamente (este proceso, ayudará a pelar las verduras).

Retirar la piel de los pimientos y las berenjenas a continuación. Colocar en una fuente y sazonar con sal, pimienta y hierbas aromáticas (tomillo, orégano, albahaca) y añadir un buen chorro de aceite de oliva virgen.

LIBRITOS DE LOMO CON JAMÓN Y QUESO

Ideal como plato principal

Ingredientes: 3-4 personas

- 250 gr. de lomo en cortadas finas.
- 200 gr. de queso para fundir.
- 200 gr. de jamón york.
- Harina.
- 2 huevos.
- Pan rallado.
- 1 cucharada de aceite.
- Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 13 minutos

Con cestillo

Coja cada cortada de lomo y extiéndala en su área de trabajo. Coloque una loncha de jamón y queso sobre cada cortada de lomo. Enrolle todas las cortadas de lomo y rebócelas en harina.

Bata un par de huevos en un bol. Introduzca los libros de lomo en su interior y a continuación, rebócelos con el pan rallado. Ayúdese de palillo si fuera necesario para cerrar los libritos de lomo.

A continuación, añada los libritos al cestillo y éste a el Horno. Añada una cucharada de aceite y programe el Horno Compact Pro durante 13 minutos a 250°C.

Cuando esta lleve 8 minutos, abra la tapa y gire los libritos de lomo. Haga tandas si lo desea.

POLLO AL AROMA DE TOMILLO

Ideal como plato principal

Ingredientes: 2 personas

350 gr. pollo a trocitos.

2 tomates.

1 cebolla.

Tomillo.

1 cucharada de aceite.

Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 20-30 minutos

Con cestillo

Cortamos el pollo a trocitos. Sazonar el pollo con el tomillo, sal y pimienta al gusto. Lo ponemos en un bol con, añadimos una cucharada de aceite y mezclamos.

Introducimos el cestillo con el pollo en el Horno Compact Pro. Programamos a 235°C durante 20 minutos.

Cuando hayan pasado 10 minutos, remover y añadir el tomate y la cebolla a taquitos y dejar que se haga.

Si lo queremos mas aderezado, añadiremos un poco más de tiempo.

POLLO CON PIMIENTOS

Ideal como plato principal

Ingredientes: 2 personas

350 gr. pollo a trocitos.

Ajo en polvo.

1 cucharada de aceite.

Un chorro de oporto.

1 pimiento verde grande.

Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 20 minutos

Con cestillo

Limpiamos y cortamos a taquitos los pimientos. Lo ponemos en el Horno Compact Pro y programamos durante 5 minutos a 235°C.

Cuando acabe, añadiremos el pollo a trocitos y sazonaremos el pollo con sal, pimienta y ajo en polvo. Añadimos la cucharada de aceite y rociamos con oporto. Programamos 15 minutos a 235°C. Vamos removiendo.

Si nos gusta la comida un poco mas aderezada, añadiremos un poco más de tiempo.

CONEJO AL AJILLO

Ideal como plato principal

Ingredientes: 2 personas

1/4 Conejo troceado.

4 dientes de ajo.

Tomillo.

Un chorro de coñac.

2 patatas.

1/2 pimiento verde.

1 cucharada de aceite.

Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 10 minutos

Con cestillo

Poner el conejo en adobo como una hora con un majado de ajos, sal, tomillo y coñac. Lavar y cortar las patatas a taquitos. Corte el pimiento a trozos.

Poner el conejo en el Horno Compact Pro y añadir una cucharada de aceite. Añadir un par de dientes de ajo sin pelar y las patatas. Programamos 35 min a 235°C. Cuando vaya por la mitad, abra la tapa y remueva para que el conejo y patatas se cocinen por ambas partes.

Cuando queden 10 añadimos el pimiento.

LOMO AL JEREZ

Ideal como plato principal
Ingredientes: 2-3 personas

400 gr. filetes de lomo.
1 cebolla.
1 pimiento Verde.
1 diente de Ajo.
1 cucharada de aceite.
Sal Y Pimienta al gusto.
Perejil.
Un chorro de vino Jerez

Elaboración: 25 minutos
Sin cestillo

Lavamos el pimiento. Picamos la cebolla y cortamos el pimiento en taquitos. Cortamos el lomo en trozos pequeños.

Ponemos en el Horno Compact Pro la cebolla y el pimiento cortado a taquitos con una cucharada de aceite durante 15 minutos a 250°C.

Maceramos los lomos en vino Jerez junto con ajo picado con perejil.

Lo añadimos todo a el Horno Compact Pro (liquido incluido) y ponemos 10 minutos más a 250°C. Pasado ese tiempo, si el lomo ya está a nuestro gusto, ya estará listo para comer. Sino añadiremos unos minutos más.

ALITAS DE POLLO

Ideal como plato principal
Ingredientes: 4 personas

500 gr. Alitas de pollo.
1 cucharada de aceite.
3 dientes de ajo.
Sal y Pimienta al gusto.
1 Limón.

Elaboración: 30 minutos
Con cestillo

Ponemos las alitas limpias en un bol con la sal, la pimienta, los ajos laminados y el zumo de un limón. Lo dejamos toda la mañana. Añadimos una cucharada de aceite.

Retiramos los ajos y ponemos las alitas con cestillo en el Horno Compact Pro.

Programamos 30 minutos a 225°C. Dele la vuelta a las alitas a los 20 minutos de su cocción.

Si nos gustan más doradas, las dejamos mas tiempo. Se pueden hacer varias tandas.

COLAS DE GAMBAS A LA PARMIENTÈRE

Ideal como plato principal
Ingredientes: 2-3 personas

500 gr. de patatas,
500 g de colas de gambas cocidas
Perejil picado
4 dientes de ajo
Sal y Pimienta al gusto
2 x 1/2 cucharadas de aceite

Elaboración: 50-60 minutos
Con cestillo

Pelar las patatas y cortarlas a daditos. Lavarlas y secarlas bien. Pelar y picar los dientes de ajo.

Poner las patatas en el cestillo con 1/2 cuchara de aceite. Añadir 2 dientes de ajo picados. Programar el Horno Compact Pro durante 25 minutos a 210°C. Remover.

Una vez haya acabado, reservamos las patatas en un plato. Ponemos las colas de gambas en el Horno Compact Pro con 2 dientes de ajo picados, el perejil picado y 1/2 cuchara de aceite de oliva. Programamos el Horno Compact Pro durante 15 minutos a 210°C. 5 minutos antes el fin de la cocción, añadir las patatas.

CALAMARES MEDITERRÁNEOS

Ideal como plato principal

Ingredientes: 2 personas

500 gr. de calamares medianos.

4 dientes de ajo.

Perejil.

1 cucharada de aceite.

Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 15 minutos

Con cestillo

Pelamos y picamos los 4 dientes de ajo. Precalentamos el Horno 5 minutos a 200°C.

Asegúrese de que los calamares este bien limpios. Ponga en el cestillo los calamares con el ajo y perejil. Añada una cucharada de aceite y mézclelo bien.

Sazone con sal y pimienta al gusto. Programe 14 minutos a 224°C el Horno Compact Pro. Dele la vuelta a los calamares a los 7 minutos.

RAPE CON ANGURIÑAS

Ideal como plato principal

Ingredientes: 2-3 personas

400 gr. de rape en trozos.

200 gr. de anguriñas.

2 dientes de ajo.

Zumo 1/2 limón.

1/2 cucharada de aceite.

Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 15 minutos

Con cestillo

Pelar y picar los dientes de ajo.

Poner el rape en el cestillo y sazonar con el limón, ajo, sal y pimienta a gusto. Añadir la 1/2 cucharada de aceite.

Programar el Horno Compact Pro 15 minutos a 225°C. Remover cada 5 minutos. Cuando queden 5 minutos, abrir la tapa y añadir las anguriñas.

Dejar que acabe el proceso de cocción.

REVUELTO DE BACALAO

Ideal como plato principal

Ingredientes: 2-3 personas

500 gr. de patatas.

1 cebolla.

200 gr. de bacalao desalado desmigado.

2 huevos.

1 diente de ajo.

1 cucharada de aceite.

Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 25-30 minutos

Con cestillo

Cortamos las patatas a tiras largas finas (a poder ser del mismo tamaño para que se cocinen por igual). Picamos la cebolla y el ajo en trozos muy pequeños.

Ponemos las patatas en el cestillo, sazonamos con sal y pimienta, y una cucharada de aceite de oliva. Añadimos la cebolla y el ajo. Programamos el Horno Compact Pro durante 20 minutos a 210°C. Removemos cada 10 minutos.

Cuando finalice añadimos el bacalao y programamos 8 minutos a 210°C. Removemos a los 3 minutos.

Cuando queden 5 minutos, quitaremos el cestillo y añadiremos los dos huevos.

EMPANADAS DE ATÚN

Ideal como plato principal o entrante
Ingredientes: 2-3 personas

400 gr. de atún en conserva.
5 tomates maduros.
Obleas pasta para empanadillas.
2 x 1/2 cucharada de aceite.
Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 15 minutos
Con cestillo

Ponemos los 400 gr. de atún en conserva escurrido en un bol. Lavamos y rayamos los tomates sobre el atún.

Sazonamos con sal y pimienta al gusto. Una vez tenemos el relleno de las empanadillas dispondremos todas las obleas e iremos poniendo en el centro de cada oblea el relleno. Después, cerramos todas las obleas formando un semicírculo (forma de empanadilla). Untamos las empanadillas ligeramente con aceite.

Colocamos las empanadillas en el cestillo y programamos el Horno Compact Pro 13 minutos a 235°C, pasados 8 minutos, les damos la vuelta y dejamos que termine el tiempo.

GAMBAS AL AJILLO

Ideal como entrante
Ingredientes: 2 personas

500 gr. gambas pequeñas,
1/2 cucharada de aceite de oliva,
4 cucharada de zumo de limón,
Comino molido,
1 cucharada de ajo molido,
1 cucharada de hojas de cilantro picadas.
Sal y Pimienta al gusto.
Guindilla (opcional).

Elaboración: 15 minutos
Con cestillo

Pela las gambas, córtalas en trozos pequeños y échalas a el Horno Compact Pro. Sazone con sal, pimienta negra, comino molido y ajo. Añadimos una cucharada de aceite.

Colocamos la mezcla al cestillo y programamos el Horno Compact Pro durante 10 minutos a 210°C.

Añade el zumo de limón y el cilantro. Programa 4 ó 5 minutos más en el Horno Compact Pro.

BOQUERONES FRITOS

Ideal como entrante
Ingredientes: 4 personas

500 gr. de boquerones limpios
1 cucharada de aceite
1/2 limón
Harina
Sal y Pimienta al gusto

Elaboración: 10 minutos
Con cestillo

Cuando cocinemos boquerones asegúrese de que estén limpios. Sazone con limón, sal y pimienta los boquerones. Rebócelos en harina.

Ponga los boquerones en el cestillo, añada el aceite y mézclelos bien. Deje espacio ente ellos ya que tendremos que darles la vuelta. Si prefiere puede hacer un par de tandas.

Programe el Horno Compact Pro 6 minutos a 235°C, cuando queden 3 minutos, abra la tapa y dele la vuelta a los boquerones.

SEPIA FRITA

Ideal como plato entrante

Ingredientes: 4 personas

500 gr. sepia.
1 cebolla mediana.
1 cucharada de aceite de oliva.
Sal y Pimienta al gusto.

Elaboración: 25 minutos

Con cestillo

Pique la cebolla a trozos muy pequeños, póngala en el cestillo y eche una cucharada de aceite, deja que se dore, programe 25 minutos a 200°C.

A los 5 minutos, añade la sepia cortada a taquitos pequeños, salpiméntalo a tu gusto y deja que se haga durante los 20 minutos restantes.

Para una preparación más sencilla, utiliza sepias de tamaño medio ya que son más tiernas.

Si le gusta la comida más aderezada, dele un poco más de tiempo.

PARRILLADA DE MANZANA, ALBARICOQUE Y FRUTOS SECOS

Ideal como postre

Ingredientes: 4 personas

3 manzanas.
200 g de albaricoques en almíbar.
15 g de mantequilla.
60 g de almendras en láminas.
1/2 cucharada de azúcar.
1/2 cucharada de canela en polvo.

Elaboración: 15 minutos

Sin cestillo

Escorra los orejones de albaricoque. Córtelos en dados como las manzanas. Pele las manzanas y córtelas en dados de 1,5 x 1,5 cm. Mezcle el azúcar, la canela y las manzanas.

Coloque las frutas en el Horno Compact Pro. Añada la mantequilla y las almendras en láminas.

Programar el Horno Compact Pro durante 15 minutos a 250°C. Removemos cada 5 minutos.

PARRILLADA DE FRUTA CARAMELIZADA

Ideal como postre

Ingredientes: 4 personas

2 manzanas cortadas en dados.
2 rodajas de piña natural cortada en dados.
2 melocotones en dados.
Una cucharada de azúcar moreno

Elaboración: 15 minutos

Con cestillo

Pelamos y cortamos la fruta en dados iguales de 1,5 cm x 1,5 cm.

Añadimos una cucharada de azúcar moreno.

Ponemos la fruta en el cestillo y programamos el Horno Compact Pro durante 15 minutos a 250°C.

FLAN DE HUEVO

Ideal como postre

Ingredientes: 4 personas

1 litro de leche.
7 huevos.
8 cucharadas de azúcar.
Raspadura de limón.
Azúcar para el caramelo.

Elaboración: 20 minutos

Sin cestillo

Hacemos el caramelo con el azúcar y unas gotas de limón en una sartén aparte.

En el litro de leche, añadimos los huevos, el azúcar y la raspadura de limón, lo batimos todo.

Echamos el caramelo en los moldes de repostería y luego la mezcla. Cubrimos con papel de plata y los ponemos en el Horno Compact Pro. Vertemos agua en el Horno Compact Pro para que la cocción sea al baño maría.

Programamos el Horno Compact Pro durante 20 min. a 235°C. Para comprobar que están cuajados pinchar, con la tapa de albal puesta, y si sale limpia están listos. Sino añade más tiempo.

MANZANAS Y PERAS CON NUECES CON UN TOQUE DE CANELA

Ideal como postre

Ingredientes: 4 personas

2-3 manzanas.
2-3 peras.
100 g de nueces.
20 gr. de pasas.
1 cucharada de aceite.
1 vaso de crema de soja con sabor a vainilla.
1 cucharada de zumo de manzana.
Una pizca de canela molida.

Elaboración: 30 minutos

Sin cestillo

Pela las manzanas y las peras y córtalas en trozos pequeños (dados).

Mezcla las frutas con el aceite y la canela. Ponlas en el Horno Compact Pro y programa la durante 10 minutos a 235°C. A los 5 minutos, añade las nueces y las pasas. Removemos cada 5 minutos.

Mezcla bien la crema de soja con el zumo de manzana y añádelos 2 minutos antes de finalizar la cocción.

MANZANAS CARAMELIZADAS

Ideal como postre

Ingredientes: 2 personas

3 manzanas.
1 cucharada de aceite.
3 cucharadas de azúcar.

Elaboración: 12 minutos

Sin cestillo

Lave y pele las manzanas. A continuación, corte las en trozos pequeños.

Ponga las manzanas en el Horno Compact Pro y añada el aceite y el azúcar. Mezclamos bien.

Programe su Horno durante 12 minutos a 235°C.

CASTAÑAS ASADAS

Ideal como postre

Ingredientes: 2 personas

500 gr. castañas

Elaboración: 20 minutos

Con cestillo

Haga un corte en un lado de cada castaña.

Póngalas en el cestillo y programe el Horno Compact Pro durante 20 minutos a 235°C.

Si es necesario, dele la vuelta a los 10 minutos.

MANZANAS A LA MIEL Y COGNAC

Ideal como postre

Ingredientes: 4 personas

3 manzanas.

Una cucharada de miel.

Una cucharada de cognac.

1/2 cucharada de mantequilla.

Elaboración: 15 minutos

Sin cestillo

Lave y pele las manzanas. A continuación, córtelas en trozos pequeños.

Ponga las manzanas cortadas en el Horno Compact Pro. Añada la miel, el cognac y la mantequilla.

Programe su Horno durante 15 minutos a 235°C.

COMPOTA DE ARÁNDANOS

Ideal como acompañante

Ingredientes: 4 personas

200 g de arándanos.

6 ó 7 cucharadas de azúcar.

Elaboración: 15 minutos

Sin cestillo

Ponga los arándanos y el azúcar en el Horno Compact Pro.

Programe el Horno Compact Pro durante 15 minutos a 235°C o hasta que la fruta esté hecha y lo retiramos.

Utilice esta compota de arándanos para realizar numerosos postres como la tarta de queso de arándanos o para acompañar quesos y patés.

Leia, por favor, as instruções com atenção antes de usar o Forno Compact PRO e guarde-as para usos futuros.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

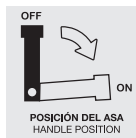
Quando utilizamos dispositivos eletrônicos, existem uma série de precauções básicas que devemos respeitar:

- Não toque em superfícies quentes. Use a pega da cabeça.
- Para evitar curto-circuitos, não mergulhe o cabo, ficha ou corpo principal da cabeça em água ou qualquer outro líquido.
- Supervisione o uso do dispositivo no caso de este ser usado por alguma criança.
- Desligue o Forno da corrente quando não estiver a utilizá-lo.
- Antes de proceder à limpeza, desmontagem e posterior armazenamento, deixe o aparelho arrefecer.
- Não use o dispositivo no caso de danificação do cabo de ligação ou ficha: contacte com o serviço de assistência técnica.
- Utilize o Forno em locais fechados para garantir a sua segurança e aumentar a vida útil do produto.
- Não deixe o cabo conector apoiado em superfícies quentes.
- Não coloque o Forno na proximidade ou sobre superfícies quentes, como Fornos, aquecedores, etc.
- Tenha um extremo cuidado sempre que deslocar o Forno.
- Para desligar, pressione primeiro o "OFF" e, de seguida, retire a ficha da tomada de parede.
- Não utilize o dispositivo para outro uso que não seja o explicado de seguida.
- O Forno inclui um sistema de segurança para evitar que fique ligado por engano. Observe a posição da pega do Forno de convecção para saber se está em ON/OFF. Coloque o Forno no centro da bancada ou área de trabalho.
- Antes de mover o Forno, retire a ficha da tomada de corrente.
- As superfícies do Forno podem ficar muito quentes. Tenha especial cuidado se existirem crianças por perto.
- Não utilize se o cabo apresentar algum dano.
- Use a pega se desejar deslocar a tampa do Forno.

- Não deixe que a tampa se molhe. Não coloque sob água.
- Não deixe água ou comida durante a noite.
- Deixe sempre a parte superior do Forno virada para cima, mesmo quando retirada.
- Quando o Forno termina o ciclo de cozinha, a comida está quente. Por favor, tenha cuidado ao retirar a comida do recipiente de vidro, poderá causar riscos graves, sobretudo, em crianças.

MUITO IMPORTANTE!

Quando você levantar a pega da tampa, ele é automaticamente desligado. Abaixar a alça somente quando a tampa é colocada corretamente na cubeta de cerâmica, de outra forma, poderia inflamar e queimar a superfície.



Sempre coloque a cubeta sobre a base de isolamento ea base de silicone protetora. Pode danificar a superfície na qual é colocado.

Tenha cuidado ao remover a tampa. No final do ciclo de cozedura estará quente e pode provocar queimaduras.

ACESSÓRIOS

O Forno inclui acessórios para completar o processo de cozedura e aproveitá-lo ao máximo:



FUNIONAMENTO

Seletor de temperatura

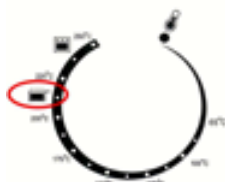


Temporizador

- Antes de começar a cozinhar, programe o forno durante 10 min. a 200 °C. Ao princípio constatará a existência de um cheiro a queimado causado pelo excesso de lubrificante, isso é normal. Por este motivo realizaremos este processo antes de começar a cozinhar. Não se esqueça de deixar arrefecer o forno durante 10 minutos quando finalizar este processo. Este é um ponto muito importante.
- Verifique a tensão. Ligue a ficha à tomada de rede. É aconselhável não partilhar a ficha com outros aparelhos elétricos.
- Rode o temporizador no sentido dos ponteiros do relógio até à seleção pretendida. Verificará que a luz do piloto se acende.
- É possível que a luz do piloto se apague antes do tempo desejado. Isto indica que o forno alcançou a temperatura ideal. Sempre que a temperatura for inferior à necessária, o piloto verde voltará a acender-se automaticamente, acionando o termóstato.

FUNÇÃO FRITAR:

Pré-aqueça o cubeta durante 5-10 minutos a 200°C. Durante este processo, misture o alimento a fritar com uma colher de sopa de óleo e colocá-los no acessório para fritar, inseri-lo na bandeja e vire o selector de temperatura até ícone Fritar.



FUNÇÃO FORNO:

Pré-aqueça o cubeta durante 5-10 minutos a 200°C. Após este tempo, adicione comida na cubeta cerâmica e virar o selector de temperatura para o ícone do forno.



Apresentamos abaixo uma tabela de referência de alimentos, temperaturas e tempos de cozedura. Tenha em conta que esta é apenas uma tabela de ajuda e, como tal, os tempos são aproximados.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO
Fritar	210°C	15-25 min.
Frango	250°C	30 min.
Carne	180°C	13 min.
Piza	220°C	12 min.
Pão	230°C	10 min.
Peixe	200°C	15 min.
Reaquecer	170°C	5-10 min.
Assar	170°C	10-15 min.
Grelhar na chapa	170°C	15-20 min.
Grelhar	200°C	25-30 min.
Pré-aquecer	220°C	5-10 min.
Grill	220°C	15-20 min.
Fritar a seco	250°C	15-20 min.

VANTAGENS

O Forno desempenha múltiplas funções:

- Assa
- Gratina
- Grelha
- Tosta
- Frita (a seco)
- Reaquece
- Seca
- Esteriliza
- Descongela

Cozinha em menos tempo do que a média dos fornos convencionais. Não implica qualquer custo de instalação e pode até ser transportada e armazenada.

Fácil de utilizar, é apenas necessário programar o tempo, a temperatura e adicionar a comida.

O ar quente circula à volta da comida, o que permite cozinhar mais rapidamente. A carne adquire um tom dourado muito rapidamente, mantendo os sucos da mesma no seu interior e libertando as gorduras. A circulação do ar quente ajuda a cozer bolos e pães, assegurando a obtenção de acabamentos únicos.

O forno utiliza menos eletricidade do que um forno convencional.

Multifuncional. Graças ao amplo intervalo de temperaturas, pode cozinhar diferentes tipos de receitas, como assados, na grelha, etc.

Poupança de tempo e energia. Este forno aquece por convecção, condução e penetração ao mesmo tempo. Graças ao elemento de calor circular, juntamente com o sistema de ventilação interno, o calor distribui-se em todas as direções de forma uniforme.

Devido à alta eficácia da circulação de ar quente, o tempo de cozedura e energia consumida diminuem para o mínimo, poupando até 20% de eletricidade em comparação com outros fornos convencionais.

Comida saudável. Não é necessário apenas óleo para a confeção dos alimentos. As ondas de calor chegam ao interior dos alimentos, o que favorece a expulsão das gorduras da carne (que, geralmente, estão no seu interior). Isto favorece a diminuição do colesterol das carnes.

Conserva os nutrientes e o sabor natural. As altas temperaturas e o prolongado tempo de cozedura destroem os nutrientes e mudam o seu sabor natural. Com o controlo da temperatura e o temporizador do Forno de Convecção resolvem-se estes problemas.

MANUTENÇÃO DO FORNO

Limpeza rápida: Desligue o forno de convecção da corrente e deixe-o arrefecer. Use uma esponja limpa ou um pano humedecido com pouco de detergente desengordurante e água quente para limpar o recipiente. Lembre-se de que não deve mergulhar a tampa do forno em líquidos. Passe bem por água até eliminar o detergente. De seguida seque o recipiente de vidro. NOTA: nunca mergulhe a cabeça do forno em qualquer tipo de líquido.

Limpeza normal: Desligue o forno de convecção da corrente e deixe-o arrefecer. Limpe a tampa e o ventilador da cabeça usando um pano húmido ou uma esponja com um pouco de detergente. Não limpe o forno com esponjas de metal ou materiais abrasivos. Pode limpar o recipiente de vidro na máquina da loiça ou à mão com esponja e detergente. Limpe os acessórios na máquina da loiça ou à mão com esponja e detergente desengordurante.

Tensão: 220-240 V/50 Hz Potência: 800W

Veillez lire les instructions avec soin avant d'utiliser le Four Compact PRO et conservez-les pour de futures utilisations.

MESURES DE SECURITE

Lorsqu'on utilise des appareils électroniques, il convient de respecter une série de précautions élémentaires:

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée de l'unité de chauffe.
- Afin d'éviter les court-circuits, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la prise ou le corps principal de l'unité de chauffe dans l'eau ou un quelconque autre liquide.
- Surveillez l'emploi de l'appareil en cas d'utilisation par un enfant.
- Débranchez le four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Avant de procéder à son nettoyage, démontage et rangement ultérieur, laissez refroidir l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, si c'est le cas, contactez le service technique.
- Ne posez pas le four à proximité ou sur des surfaces chaudes comme des fours, radiateurs, etc.
- Prenez beaucoup de précautions lorsque vous déplacerez.
- Pour le débrancher, toujours l'arrêter en appuyant d'abord sur le bouton "OFF", puis débranchez le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles expliquées ci-après.
- Il inclut un système de sécurité afin d'éviter que le four reste allumé par inadvertance. Vérifiez la position de la poignée du four à convection pour savoir s'il est sur ON/OFF.
- Placez le Four au centre du plan de travail ou surface de travail.
- Avant de déplacer le four, débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Les surfaces du Four se réchauffent, faites particulièrement attention s'il y a des enfants à proximité.
- Ne pas l'utiliser si le cordon est endommagé.
- Avant de nettoyer le Four, débranchez-le toujours de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- Veillez à ne pas mouiller le couvercle. Ne l'immergez pas dans l'eau.

- N'y laissez pas d'eau ou aliments pendant la nuit.
- Laissez toujours la partie supérieure du four dirigée vers le haut, même lorsqu'elle sera retirée.
- Lorsque le Four achève son cycle de cuisson, les aliments sont chauds. Faites attention en retirant les aliments du récipient en verre, ils pourraient occasionner des risques sérieux.

TRÈS IMPORTANT!

Lorsque vous soulevez la poignée du couvercle, il se déconnecte automatiquement. Abaisser la poignée uniquement lorsque le couvercle est placé correctement sur la cuvette céramique, sinon, il pourrait prendre feu et brûler la surface.



Toujours placer la cuvette sur la base de isolante de silicone et la base de protection. La cuvette est chauffée et peut endommager la surface sur laquelle il est placé.

Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle. À la fin de la cuisson sera chaude et pourrait brûler.

ACCESSOIRES

Le Four inclut un certain nombre d'accessoires pour réaliser le processus de cuisson et en tirer le meilleur parti:



FONCTIONNEMENT

Sélecteur de température

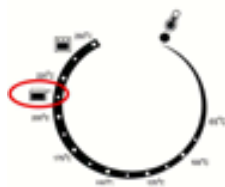


Temporisateur

- Avant de commencer à cuisiner, programmez votre four à convection durant 10 min. à 200°C. Une odeur de brûlé se dégagera tout d'abord causée par l'excès de lubrifiant sur les composants électroniques, c'est normal; c'est pour cette raison que nous réaliserons cette opération avant de commencer à cuisiner. Très important, rappelez-vous de laisser refroidir le four durant 10 minutes à l'issue de l'opération.
- Vérifiez la tension. Branchez la prise à l'alimentation électrique. Il est conseillé de ne pas partager la prise avec d'autres électriques.
- Tournez la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre à la valeur désirée. Vous constaterez que le voyant s'allume.
- Le voyant peut s'éteindre avant le temps souhaité. Cela indique que le four a atteint une température optimale. Lorsque la température descendra sous la température nécessaire, le voyant vert se rallumera automatiquement avec l'actionnement du thermostat.

FRITURE FONCTION:

Préchauffer la poêle pendant 5-10 minutes à 200 ° C
Au cours de ce processus, mélanger la nourriture à frire avec une cuillère à soupe d'huile et mettez-les dans le panier, placez-le dans la cuvette et tournez le sélecteur de température sur l'icône de la Friteure.



FOUR FONCTION:

Préchauffer la poêle pendant 5-10 minutes à 200 ° C
Après ce temps, ajoutez des aliments dans la cuvette et tourner le sélecteur de température sur l'icône du Four.



Montrons ci-après un tableau de référence d'aliments, températures et temps de cuisson; veuillez considérer que les temps sont approximatifs.

ALIMENT	TEMPERATURE	TEMPS
Poulet	250°C	30 min.
Viande	180°C	13 min.
Pizza	220°C	12 min.
Pain	230°C	10 min.
Poisson	200°C	15 min.
Réchauffer	170°C	5-10 min.
Cuire au four	170°C	10-15 min.
Cuire sur le gril	170°C	15-20 min.
Rôtir	200°C	25-30 min.
Préchauffer	220°C	5-10 min.
Grill	220°C	15-20 min.
Frir à sec	210°C	15-25 min.

AVANTAGES

Le four à convection possède de multiples fonctions:

- Cuit au four
- Gratine
- Rôtir
- Toaste
- Frit (à sec)
- Réchauffe
- Sèche
- Stérilise
- Décongèle

Ce dispositif cuit en moins de temps que la moyenne des fours conventionnels.

Ce système turbo n'entraîne aucun coût d'installation comme les fours conventionnels et peut même être transporté et rangé.

Facile à utiliser, il vous suffit de programmer la durée, la température et d'ajouter les aliments.

L'air chaud circule autour des aliments, permet une cuisson plus rapide.

La viande peut être dorée très rapidement en conservant le jus de la viande à l'intérieur et en libérant les graisses.

La circulation de l'air chaud contribue à la cuisson au four des gâteaux et des pains en offrant d'incomparables résultats.

Le four à convection utilise moins d'électricité qu'un four conventionnel (jusqu'à 20% en moins)

Multifonctions. Grâce à sa large plage de températures, le Four Cocifacil permet de cuisiner différents types de recette, comme des grillades, au grill, etc.

Economie de temps et d'énergie. Ce four chauffe par convection, conduction et pénétration en même temps. Grâce à son élément de chaleur circulaire et au système de ventilation interne, la chaleur est répartie dans toutes les directions de manière uniforme.

En raison de l'efficacité élevée de la circulation d'air chaud, le temps de cuisson et l'énergie consommée sont réduits au minimum, en économisant jusqu'à 20% d'électricité par rapport à d'autres fours conventionnels.

Nourriture saine. Avec le Four, on a besoin de très peu d'huile pour la préparation des aliments. Les ondes de chaleur parviennent jusqu'à l'intérieur des aliments, ce qui favorise l'expulsion des graisses de la viande (lesquelles se trouvent généralement à l'intérieur). Cela favorise une diminution du cholestérol des viandes.

Conserve les nutriments et la saveur naturelle. Une température élevée et un temps de cuisson prolongé détruisent les nutriments et changent la saveur naturelle des aliments. Avec le contrôle de température et la minuterie du four à convection, ces problèmes sont résolus. Peut cuire jusqu'à deux ingrédients à la fois sans que les saveurs se mélangent.

ENTRETIEN DU FOUR

Nettoyage rapide. Débranchez le four à convection et laissez-le refroidir. Utilisez une éponge propre ou un chiffon humide avec un peu de savon dégraissant et de l'eau chaude pour nettoyer le récipient en verre. Rappelez-vous que le couvercle du four ne doit pas être immergé dans des liquides. Rincez bien jusqu'à ce que le détergent ait été éliminé, séchez ensuite le récipient en verre. REMARQUE : N'immergez jamais l'unité de chauffe dans un liquide.

Nettoyage normal. Débranchez le four à convection et laissez-le refroidir. Nettoyez le couvercle et le ventilateur de l'unité de chauffe en utilisant un chiffon humide ou une éponge avec un peu de détergent. Ne le nettoyez pas avec des éponges métalliques ou des matériaux abrasifs. Vous pouvez nettoyer le récipient en verre au lave-vaisselle ou à la main avec une éponge et du savon. Nettoyez les accessoires au lave-vaisselle ou à la main avec une éponge et du savon dégraissant.

Tension : 220-240V/50Hz, Puissance: 800W.

Please read the instructions carefully before using the Oven Compact PRO and save them for future use.

SAFETY PRECAUTIONS

When using electronic devices, there are some basic precautions that we must comply with:

- Do not touch hot surfaces. Use the handle on the spindle.
- To prevent shock, do not immerse cord, plug or main body of the spindle in water or any other liquid.
- Monitor the use of the device if it is used by any child.
- Unplug the Oven when not in use.
- Before cleaning, disassembly and subsequent storage, allow the appliance to cool.
- Do not use the device if the power cord or plug has been damaged, contact the Technical Support (TS).
- Use indoors, for safety and to extend the life of the product.
- Do not let the cable connector leaning on hot surfaces.
- Do not place the Oven on or near hot surfaces such as fryers, heaters
- Use extreme caution when moving your Oven.
- To disconnect, always unplug pressing "OFF" first, and then unplug it from the wall.
- Do not use the device for other uses other than that explained below.
- Includes a safety system to prevent the Oven being plugged in by mistake. Look at the position of the handle of the Oven to see if convection is ON / OFF. Place the Oven in the centre of the counter or work area.
- Before moving the Oven, unplug it from the power.
- The Oven surfaces can become hot, take special care when children are around.
- Do not use if the power cord is damaged.
- Before cleaning the Oven, always unplug it from the power and let it cool.
- Use the handle if you want to move the Oven lid.
- Do not allow the lid to get wet. Do not submerge underwater.
- Do not leave food or water overnight.

- Do not drop the lid.
- Always leave the top of the Oven up, even when extracted
- Be careful! When the Oven cooking cycle ends, the food is hot. Please take care when removing food from the glass container, this could entail serious risks, especially to children.

VERY IMPORTANT!

When you lift the lid handle, it is automatically disconnected. Lower the handle only when the lid is placed correctly on the bowl, otherwise, it could ignite and burn the surface.



Always place the bowl on the insulating silicone base and the protective base. The bowl is heated and could damage the surface on which it is placed.

Be careful when removing the lid. At the end of the cooking cycle will be hot and could cause burns.

ACCESSORIES

The Oven includes accessories to complete the cooking process and make the most of:



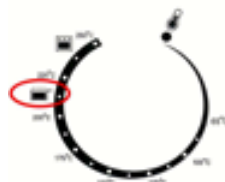
OPERATION



- Before you begin to cook, set your convection oven for 10 minutes at a temperature of 200. At first it will smell burned which is caused by excess lubricant in the electronics, don't worry, it's normal; this is why we must carry out this process before you start cooking. Remember to leave the oven to cool for 10 minutes when this process is complete, it is very important.
- Check the voltage. Connect the mains plug. It is advisable not to share the outlet with other electrical appliances.
- Turn the timer clockwise to the desired selection. You will see that the light comes on. The oven will start.
- The pilot can be turned off before the desired time. This indicates that the oven has reached the optimum temperature. When the temperature is less than that required, the green light will automatically turn on, activating the thermostat.

FRYING FUNCTION:

Preheat the pan for 5-10 minutes at 200 ° C. During this process, mix the food to fry with a tablespoon of oil and put them in the basket, place it in the bowl and turn the temperature selector to the icon Fryer.



OVEN FUNCTION:

Preheat the pan for 5-10 minutes at 200 ° C. After this time, add food to the pan and turn the temperature selector to the oven icon.



Below there is a reference table showing food, temperature and cooking times; please note that it is only an indicative table and so times are approximate.

FOOD	TEMPERATURE	TIME
Fry	210°C	15-25 min.
Chicken	250°C	30 min.
Meat	180°C	13 min.
Pizza	220°C	12 min.
Bread	230°C	10 min.
Fish	200°C	15 min.
Reheat	170°C	5-10 min.
Bake	170°C	10-15 min.
Grilling	170°C	15-20 min.
Roast	200°C	25-30 min.
Pre-heat	220°C	5-10 min.
Grill	220°C	15-20 min.
Vegetables	235°C	30 min.

ADVANTAGES

The Cocifacil Oven spindle has multiple functions:

- Bakes
- Cooks au gratin
- Roasts
- Toasts
- Fries (dry)
- Reheats
- Dries
- Sterilises
- Thaws

This device cooks in less time than average conventional ovens.

This head does not carry any installation cost like conventional ovens and it can even be transported and stored.

Easy to use, you only have to set time, temperature and add the food.

Hot air circulates around the food allowing faster cooking.

Meat can be left golden-brown very quickly, keeping the juices inside the meat and releasing the fat.

The hot air circulation helps to bake cakes and bread, achieving unique finishes.

The convection oven uses less electricity than a conventional one.

Multifunctional. Due to its wide temperature range, the Cocifácil can cook different kinds of recipes, such as roasted, fried, grilled, etc.

Saves time and energy. This oven heats by convection, conduction and penetration simultaneously. Thanks to the circular heat element with internal ventilation system, the heat is distributed evenly in all directions.

Due to the high efficiency of the circulation of hot air, cooking times and energy consumption are minimised, saving up to 20% electricity compared with conventional ovens.

Healthy food. There is no need for oil in food preparation. Heat waves reach the interior of the food, thus favouring the expulsion of fat in meat (which is generally on the inside). This helps decrease cholesterol in your meat.

Retains nutrients and natural flavour. The high temperature and long-time baking destroys nutrients and natural flavour changes. With temperature control and timer in your Oven Convection these problems are solved. What's more, two ingredients can be cooked at the same time without mixing the flavours.

OVEN MAINTENANCE

Quick cleaning: Unplug the convection oven and let it cool. Use a clean sponge or cloth with a little mild degreaser soap and warm water to clean the glass container. Remember not to immerse the top of the oven in liquid. Rinse well to remove the detergent, then dry the glass container.

PLEASE NOTE: Never immerse the oven spindle in any liquid.

Normal cleaning: Unplug the convection oven and let it cool. Clean the cover and fan spindle with a damp cloth or sponge some detergent. Do not clean it with metal sponges or abrasive materials. You can clean the glass container in the dishwasher or by hand with a soapy sponge. Clean the accessories in the dishwasher or by hand with sponge and degreaser soap.

Voltage: 220-240V/50Hz, Power: 800W.

Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima di usare il Forno Compact PRO e di conservarle per riferimento futuro.

MISURE DI SICUREZZA

Quando si usano dispositivi elettronici, vi sono sempre alcune precauzioni di base da osservare:

- Non toccare le superfici calde. Usare il manico.
- Per evitare cortocircuiti, non immergere in acqua o altro liquido il cavo, la spina o il corpo principale.
- Sorvegliare l'uso del dispositivo se questo viene usato da qualche bambino.
- Staccare dalla presa il forno quando non lo si sta utilizzando.
- Prima di procedere alla pulitura, allo smontaggio e alla successiva riposizione, aspettare che l'apparecchio si raffreddi.
- Non usare il dispositivo se il cavo di connessione o la spina si presentano danneggiati: in quel caso contattare il Servizio Tecnico.
- Usare al chiuso, per sicurezza e per allungare la vita del prodotto.
- Non lasciare il cavo appoggiato su superfici calde.
- Non collocare vicino sopra superfici calde come forni, stufe...
- Quando si sposta il forno, prestare estrema attenzione.
- Per disconnettere l'apparecchio, per prima cosa spegnerlo premendo "OFF", e poi staccare la spina della presa.
- Non utilizzare il dispositivo per fini diversi da quelli specificati nel presente manuale.
- Include un sistema di sicurezza per evitare che il forno rimanga acceso per sbaglio. Osservare la posizione del manico del forno a convezione per sapere se è ON/OFF.
- Collocare il Forno al centro del piano o dell'area di lavoro.
- Prima di spostare il forno, disconnetterlo dalla presa di corrente.
- Le superfici del Forno possono arrivare a riscaldarsi: prestare particolare attenzione se vi sono bambini nei dintorni.
- Non utilizzare se il cavo si presenta danneggiato.
- Prima di pulire il forno, staccarlo dalla corrente e lasciarlo raffreddare.
- Se si vuole spostare il coperchio del forno, usare il manico.

- Non permettere che il coperchio si bagni. Non immergere in acqua.
- Non lasciare nel forno acqua o resti di cibo nottetempo.
- Prestare attenzione! Quando il Forno termina il ciclo di cottura, il pasto è caldo. Prestare attenzione quando si toglie il cibo dal recipiente.

MOLTO IMPORTANTE!

Quando si solleva il manico del coperchio, viene disconnesso automaticamente. Abbassare la maniglia solo quando il coperchio è posizionato correttamente sulla cubeta di ceramica, altrimenti, potrebbe accendersi e bruciare la superficie.



Posizionare sempre il recipiente Sulla base di silicone isolante e la base di protezione. La cuvetta è riscaldata e può danneggiare la superficie su cui è collocato.

Fare attenzione quando si rimuove il coperchio. Al termine del ciclo di cottura sarà caldo.

ACCESSORI

Il Forno include accessori per completare il processo di cottura e trarne il massimo vantaggio:



FUNZIONAMENTO

Selettore
temperatura



Temporizzatore

- Prima di iniziare a cuocere, programmare il forno a convezione per 10 minuti a 200°C. Inizialmente, il forno emanerà un odore di bruciato causato dall'eccesso di lubrificante nei componenti elettronici. Ricordarsi di lasciare raffreddare il forno per 10 minuti al termine di questo processo: è molto importante.
- Controllare la tensione. Inserire la spina nella presa di rete. Si consiglia di non condividere la presa elettrica con altre apparecchiature elettriche.
- Ruotare il timer in senso orario fino alla selezione desiderata. Si osserverà che si accende la spia. Il forno inizierà a funzionare.
- La spia può spegnersi prima del tempo prefissato. Ciò indica che il forno ha raggiunto la temperatura ottimale. Quando la temperatura sia minore del necessario, la spia verde tornerà ad accendersi automaticamente, azionando il termostato.

FUNZIONE FRITAR:

Preriscaldare il recipiente per 5-10 minuti a 200°C. Durante questo processo, mescolare il cibo per friggere con un cucchiaino di olio e metterli nel cestello, metterlo nell'recipientee ruotare il selettore della temperatura all'icona friggitrice.



FUNZIONE FORNO:

Preriscaldare il recipiente per 5-10 minuti a 200°C. Trascorso questo tempo, aggiungere cibo nella padella e girare la temperatura all'icona forno.



Di seguito, mostriamo una tabella di riferimento di alimenti, temperatura e tempi di cottura: tenere conto che si tratta semplicemente di una tabella orientativa e pertanto i tempi sono approssimativi.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO
Fritar	210°C	15-25 min.
Pollo	250°C	30 min.
Carne	180°C	13 min.
Pizza	220°C	12 min.
Pane	230°C	10 min.
Pesce	200°C	15 min.
Per riscaldare	170°C	5-10 min.
Per cuocere al forno	170°C	10-15 min.
Per arrostitire alla griglia	170°C	15-20 min.
Per arrostitire	200°C	25-30 min.
Per pre-riscaldare	220°C	5-10 min.
Per grigliare	220°C	15-20 min.
Per friggere a secco	250°C	15-20 min.

VANTAGGI

Forno Compact PRO ha multiple funzioni:

- Cuoce al forno
- Tosta
- Secca
- Gratina
- Frigge (a secco)
- Sterilizza
- Arrostitisc
- Riscalda
- Scongela

Questo apparecchio cuoce in meno tempo rispetto alla media dei forni convenzionali. In forno a convezione utilizza meno elettricità rispetto a uno convenzionale

Questa testa non comporta alcun costo di installazione, come per i forni convenzionali, e può anche essere trasportata e riposta.

Facile da utilizzare: basta programmare il tempo, la temperatura e aggiungere il cibo da cuocere.

La carne può essere dorata molto rapidamente, mantenendone i sughi all'interno e liberando i grassi.

La circolazione dell'aria calda aiuta a cuocere dolci e pane ottenendo finiture uniche.

Multifunzione. Grazie al suo ampio range di temperatura, può cuocere diversi tipi di ricette, come arrosti, piatti al vapore, alla griglia etc.

Risparmio di tempo ed energia. Questo forno riscalda per convezione, conduzione e penetrazione al tempo stesso. Grazie all'elemento riscaldante circolare unito al sistema di ventilazione interna, il calore si distribuisce in tutte le direzioni in modo uniforme.

Data l'alta efficienza della circolazione di aria calda, il tempo di cottura e l'energia consumata si riducono al minimo, permettendo di risparmiare elettricità fino a un 20% rispetto ad altri forni convenzionali.

Un pasto sano. Non serve praticamente olio per la preparazione degli alimenti. Le onde di calore arrivano fino all'interno degli alimenti, il che favorisce l'espulsione dalla carne dei grassi che generalmente si trovano al suo interno. Questo fa sì che si riduca il contenuto di colesterolo delle carni.

Conserva i nutrienti e il sapore naturale. Un'elevata temperatura e un prolungato tempo di cottura distruggono i nutrienti e alterano il sapore naturale dei cibi. Con il controllo di temperatura e il timer del Forno a Convezione si risolvono questi problemi. Inoltre, si possono cuocere fino a due ingredienti simultaneamente senza mescolare i sapori.

MANUTENZIONE DEL FORNO

Pulitura rapida. Staccare dalla presa di forno a convezione e lasciarlo raffreddare. Usare una spugna pulita o uno straccio tiepido con un poco di sapone sgrassante e acqua calda per pulire il recipiente di cristallo. Ricordare che non si deve mai immergere il coperchio del forno in liquidi. Risciacquare bene fino a eliminare il detergente; di seguito, asciugare bene il recipiente di cristallo.

NOTA: Non immergere mai la testa del forno in alcun liquido.

Pulitura normale. Staccare dalla presa di forno a convezione e lasciarlo raffreddare. Pulire il coperchio e la ventola della testa usando un panno umido o una spugna con un poco di detergente. Non pulirli con pagliette di acciaio o materiali abrasivi. Si può pulire il recipiente in cristallo in lavastoviglie o a mano con spugna e sapone. Pulire gli accessori in lavastoviglie o a mano con spugna e sapone sgrassante.

Tensione: 220-240V/50Hz. Potenza: 800W

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Compact PRO-Ofen verwenden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für ein späteres Nachschlagen auf.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten müssen gewisse Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

- Berühren Sie die Oberfläche nicht, wenn das Gerät heiß ist. Benutzen Sie den Griff, der sich am oberen Teil des Gerätes befindet.
- Um Kurzschlüsse zu vermeiden, das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse des Gerätes NICHT in Wasser oder anderen Flüssigkeiten tauchen.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer erwachsenen Person benutzen.
- Stecken Sie das Gerät aus, wenn Sie es nicht benutzen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, zerlegen und/oder versorgen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Setzen Sie sich bitte mit unserem technischen Dienst in Verbindung.
- Aus Sicherheitsgründen und um seine Lebensdauer zu verlängern, verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Legen Sie das elektrische Kabel des Gerätes nicht auf eine heiße Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Seien Sie beim Handhaben und Bewegen des Gerätes besonders vorsichtig.
- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die zuerst die OFF-Taste, bevor Sie das Kabel aus der Steckdose nehmen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Gebrauchsanleitung angegebenen.
- Das Gerät verfügt über ein Sicherheitssystem, welches verhindert, dass es versehentlich eingeschaltet wird. Beachten Sie, ob der Griff des Konvektionsofens sich in der Stellung ON oder OFF befindet.

- Stellen Sie das Gerät in die Mitte der Arbeitsplatte oder des Arbeitsbereiches.
- Stecken Sie das Kabel aus, bevor Sie das Gerät bewegen.
- Die Oberflächen des Gerätes können sehr heiß werden. Seien sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Gerätes befinden.
- Benutzen Sie das Kabel nicht, wenn es beschädigt ist.
- Stecken Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie den Griff, um den Deckel des Gerätes zu bewegen.
- Lassen Sie den Deckel nicht nass werden. Nicht in Wasser tauchen!
- Lassen Sie über Nacht keine Wasser- oder Speisereste im Gerät!
- Lassen Sie den Deckel nicht fallen!
- Lassen Sie den Deckel stets in seiner waagrechten Stellung, auch wenn er sich nicht auf dem Gerät befindet.
- **ACHTUNG!** Nachdem das Gerät den Kochzyklus beendet hat, sind die Speisen sehr heiß. Seien Sie bitte beim Entfernen der Speisen aus dem Kochbehälter sehr vorsichtig, insbesondere wenn sich Kinder in der Nähe des Gerätes befinden.

SEHR WICHTIG!

Wenn Sie den Deckelgriff anheben, sie automatisch getrennt wird. Senken Sie den Griff nur, wenn der Deckel korrekt auf der Keramik-Schale positioniert ist andernfalls es sich entzünden und die Oberfläche zu verbrennen könnte.



Stellen Sie das auf dem isolierenden Silikonbasis und der schützende Basis. Die Schale erwärmt und konnte die Oberfläche, auf der sie angeordnet ist beschädigen.

Seien Sie vorsichtig beim Entfernen des Deckels. Am Ende des Kochzyklus wird heiß sein und zu Verbrennungen führen.

ZUBEHÖR

Der Compact PRO-Ofen verfügt über eine Reihe von Zubehörteilen, die den Kochvorgang vervollständigen und es Ihnen ermöglichen, das Maximum aus Ihrem Gerät herauszuholen:



FUNKTIONSWEISE



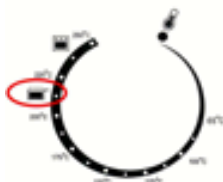
- Bevor Sie das erste Mal mit dem Gerät kochen, stellen Sie für die Kochzeit 10 Minuten und für die Temperatur 200 °C ein. Während der ersten Anwendung kann das Gerät einen leichten Brandgeruch erzeugen. Dies

ist völlig normal, denn bei diesem Vorgang werden die überschüssigen Schmierstoffe der elektronischen Komponenten verbrannt. Aus diesem Grund ist es notwendig, diesen "Einweihungsprozess" durchzuführen. Es ist wichtig, nach Beendigung dieses Prozesses den Ofen für ca. 10 Minuten abkühlen zu lassen.

- Kontrollieren Sie bitte, ob die Netzspannung und die Nennspannung des Gerätes übereinstimmen. Stecken Sie das Kabel ein. Es ist ratsam, die Steckdose nicht mit anderen elektrischen Geräten zu belegen.
- Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein, indem Sie den entsprechenden Wahlknopf im Uhrzeigersinn drehen. Die Kontrolllampe leuchtet auf und das Gerät geht in Betrieb.
- Die Kontrolllampe kann sich vor Ablauf der eingestellten Kochzeit ausschalten. Dies bedeutet, dass das Gerät die optimale Temperatur erreicht hat. Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert fällt, wird die grüne Kontrolllampe automatisch wieder aufleuchten. Dies bedeutet, dass der Thermostat aktiviert wurde.

FRITTIEREN FUNKTION:

Heizen Sie die Pfanne für 5-10 Minuten bei 200 ° C. Dabei mischen das Essen mit einem Esslöffel Öl anbraten und legen Sie sie in den Korb, legen Sie sie in die Schüssel und drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf das Symbol Fryer.



ÖFEN FUNKTION:

Heizen Sie die Pfanne für 5-10 Minuten bei 200 ° C. Nach dieser Zeit fügen Nahrung in die Pfanne geben und Temperaturwähler drehen, um den Ofen Symbol.



VORTEILE

Der Compact PRO-Ofen verfügt über zahlreiche Funktionen:

- | | | |
|-------------------|--------------------------|---------------------------|
| • Backfunktion | • Toaster-Funktion | • Trocknungsfunktion |
| • Gratin-Funktion | • Bratfunktion (trocken) | • Sterilisierungsfunktion |
| • Bratfunktion | • Aufwärmfunktion | • Defrosterfunktion |

Er kocht schneller als die herkömmlichen Öfen.

Im Gegensatz zu herkömmlichen Öfen erfordert dieses Gerät keine Installationskosten. Außerdem kann es transportiert und gelagert werden.

Das Gerät ist sehr einfach zu bedienen: Kochzeit und Temperatur einstellen und die Nahrungsmittel in den Kochbehälter geben – fertig!

Die warme Luft zirkuliert um das Kochgut und beschleunigt den Kochvorgang. Das Fleisch wird in kurzer Zeit goldbraun gebraten, ohne seine Säfte zu verlieren. Nur das Fett wird ausgestoßen.

Die Warmluftzirkulation ermöglicht es Ihnen, elegante und feine Kuchen und Brote zu backen.

Das Gerät verbraucht bis zu 20% weniger Strom als herkömmliche Öfen.

Anschließend zeigen wir Ihnen eine Referenztabelle mit den Nahrungsmitteln und den entsprechenden Temperaturen und Kochzeiten. Beachten Sie bitte, dass die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten nur Orientierungswerte darstellen.

ART DER SPEISE	TEMPERATUR	ZEIT
Hähnchen	250°C	30 min
Fleisch	180°C	13 min
Pizza	220°C	12 min
Brot	230°C	10 min
Fisch	200°C	15 min
Aufwärmen	170°C	5-10 min
Backen	170°C	10-15 min
Grillen	170°C	15-20 min
Braten	200°C	25-30 min
Vorwärmen	220°C	5-10 min
Grill	220°C	15-20 min
Trockenbraten	210°C	15-25 min

Multifunktionales Gerät Dank seinem breiten Temperaturbereich, ist der Compact PRO-Ofen der Marke Cocifácil in der Lage, verschiedene Rezepte, wie beispielsweise Braten, gedämpfte und gegrillte Gerichte etc., einwandfrei zu kochen.

Sparen Sie Zeit und Energie

Dieser Ofen heizt gleichzeitig durch das Konvektions-, Leitungs- und Durchdringungsprinzip. Dank seiner kreisförmigen Wärmeübertragung und seinem integrierten Lüfter, ist das Gerät in der Lage, die Wärme in alle möglichen Richtungen gleichmäßig zu verteilen.

Aufgrund der hohen Effizienz der Heißluftzirkulation, werden sowohl die Kochzeit als auch der Energieverbrauch auf ein Minimum reduziert. Das Gerät verbraucht bis zu 20% weniger Strom als herkömmliche Öfen.

Gesunde Kost. Dieser Compact PRO-Ofen benötigt sehr wenig Öl oder Fett für die Zubereitung der Speisen. Die Koch-Wellen erreichen das Innere der Nahrungsmittel, und begünstigen somit die Ausscheidung des Fetts im Fleisch (welches sich in der Regel im Innern des gebratenen Stückes befindet). Dies reduziert den Cholesteringehalt des Fleisches.

Bewahrt die natürlichen Nährstoffe und Aromen. Eine zu hohe Temperatur und eine zu lange Kochzeit zerstören die natürlichen Nährstoffe der gekochten Speisen und führen zu unerwünschten Geschmacksveränderungen derselben. Die Temperaturregelung und die Timer-Funktion dieses Gerätes lösen auf elegante Weise all diese Probleme. Darüber hinaus werden Sie in der Lage sein, zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, ohne deren Aromen zu vermischen.

WARTUNG DES GERÄTES

Schnelle Reinigung des Gerätes. Stecken Sie bitte vor der Reinigung den Konvektionsofen aus und lassen Sie ihn abkühlen. Verwenden Sie einen mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel befeuchteten Schwamm, um den Kochbehälter aus Glas zu reinigen. Tauchen Sie unter keinen Umständen den Deckel des Gerätes in etwaige Flüssigkeiten ein! Spülen Sie alles gründlich ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen, und trocknen Sie anschließend den Kochbehälter.

ACHTUNG: Tauchen Sie den Deckel des Gerätes unter keinen Umständen in eine Flüssigkeit!

Normale Reinigung. Stecken Sie bitte das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie den Deckel und den Eingang des Lüfters desselben mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Sie können dazu ein wenig Reinigungsmittel benutzen. Verwenden Sie für die Reinigung keine Stahlwolle oder sonstige Scheuermittel. Sie können den Kochbehälter aus Glas entweder mit der Spülmaschine oder von Hand reinigen (mit einem befeuchteten Schwamm und etwas Seife).

Reinigen Sie die Zubehöerteile entweder mit der Spülmaschine oder von Hand (wiederum mit einem befeuchteten Schwamm und etwas Seife).

Spannung und Frequenz: 220-240V/50Hz, Leistungsaufnahme: 800W
