



HORNO ELÉCTRICO - MANUAL DE INSTRUCCIONES
ELECTRIC OVEN - INSTRUCTION MANUAL
FOUR ÉLECTRIQUE - MANUEL D'INSTRUCTIONS
FORNO ELÉTRICO - MANUAL DE INSTRUÇÕES



HO 150

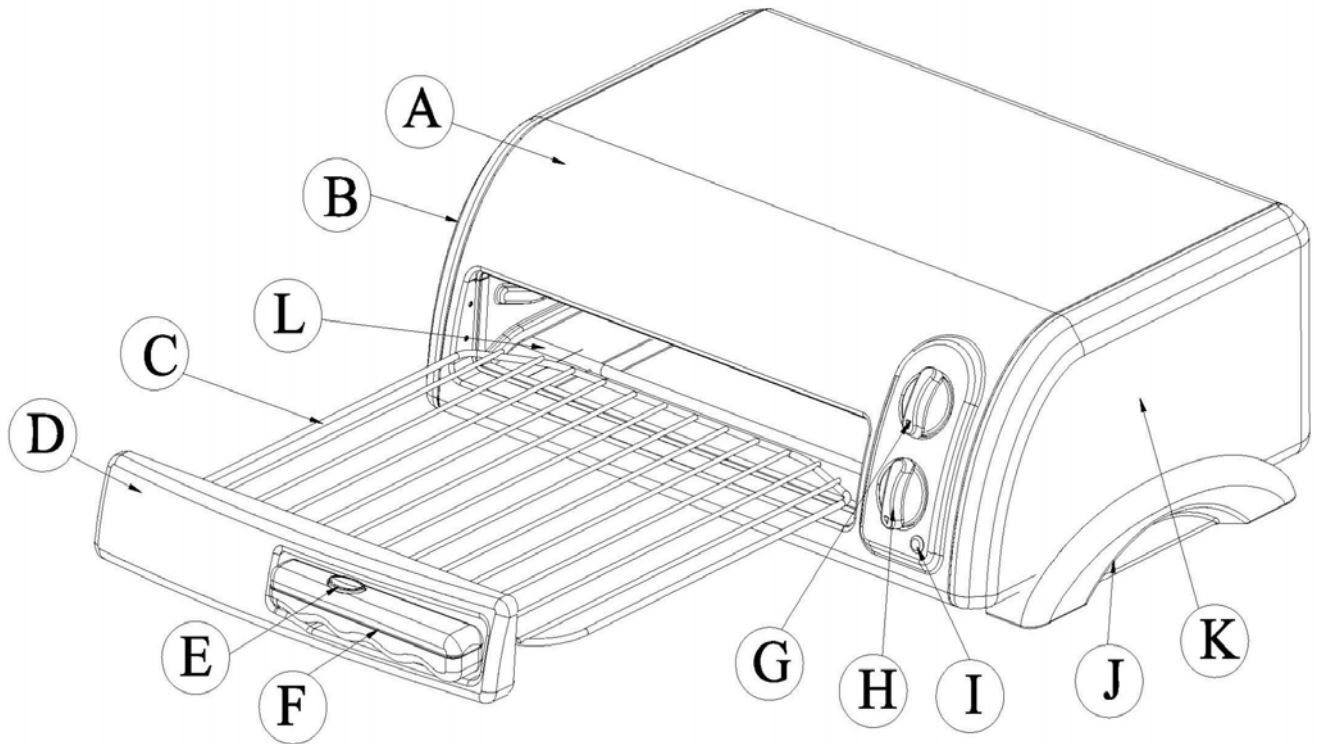
Sonifer,S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia España
E-mail: sonifer@sonifer.es
Made in PRC

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.



ESPAÑOL	ENGLISH	FRAÇOISE	PORTUGUESE
A. Carcasa	A. Housing	A. Capot	A. Caso
B. Lateral izquierdo	B. Left Cover	B. Capot gauche	B. Lateral esquerdo
C. Rejilla	C. Wire Rack	C. Grille	C. Grelha
D. Frontal Rejilla	D. Panel	D. Panneau	D. Frente Grille
E. Seguro del tirador	E. Switch of Handle	E. Interrupteur de la poignée	E. Trava
F. Tirador	F. Handle	F. Traitier	F. Handle
G. Termostato	G. Thermostat	G. Thermostat	G. Termostato
H. Temporizador	H. Timer Control	H. Minuterie	H. Temporizador
I. Piloto luminoso	I. Neon Lamp Cover	I. Lampe Neon	I. Luz piloto
J. Base del horno	J. Foot	J. Pied	Base do forno J.
K. Lateral derecho	K. Right Cover	K. Couverture droit	K. Lado Direito
L. Resistencia	L. Lower heating	L. Chauffage	L. Resistência

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Antes de la puesta en funcionamiento de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guárdelo para futuras consultas, así como la garantía, el recibo de pago y si es posible también el embalaje exterior e interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

GENERALES:

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. **PRECAUCIÓN:** Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado.
6. No desconecte nunca tirando del cable.

7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede solicitarla por correo electrónico a través de sonifer@sonifer.es.
14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

ESPECIFICAS:

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, ni a la entrada directa de rayos de sol, ni a humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua ni en

ningún otro líquido) y tenga cuidado con los bordes.

- No utilice el aparato con las manos húmedas.
- Cuando no utilice el aparato, tenga que montar sus piezas, quiera limpiarlo o en caso de que el aparato tenga algún defecto, por favor, desconecte el aparato retirando la clavija de la caja del enchufe. (No tire del cable sino de la clavija).
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado.
- Solamente utilice accesorios originales.
- En el producto encontrara símbolos con el fin de advertir o informar: **AVISO:** Existe peligro de quemarse.
- Durante la puesta en marcha la temperatura de la superficie que está directamente en contacto con el usuario puede estar muy alta.
- El horno irradia calor. Por ello, no lo coloque en la proximidad de materiales inflamables como cortinas o madera. Guarde hacia arriba una distancia de 50cm y a los lados una distancia de 20cm.

- Coloque el aparato sobre una superficie que resiste a temperaturas altas.
- Procure que el minuterero esté en la posición OFF cuando no utilice el aparato.
- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- El equipo no está destinado al uso al aire libre
- Durante el funcionamiento no cargue o eleve el aparato, sino apáguelo primero y desconéctelo de la red. Siempre lleve el aparato con las dos manos.
- Preste atención que el cable de red no entre en contacto con las piezas calientes del aparato.
- No toque las piezas calientes del aparato. En caso de que sea necesario utilice un paño de cocina.
- La parte trasera del aparato se debe colocar contra la pared.

Atencion: No cubra el horno cuando esté encendido para evitar riesgo de incendio.



Este símbolo indica: Superficie caliente.
PRECAUCIÓN: Las superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso.

INSTALACIÓN

- Después de retirar el embalaje, compruebe el estado del aparato y si no está seguro, no lo utilice y pida ayuda a un profesional cualificado. Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, espuma de polietileno, clavos, etc.) deben mantenerse alejados de los niños ya que son potencialmente peligrosos. Elimínelos según la normativa vigente en contenedores de reciclaje de plásticos. **Atención:** cualquier pegatina o material de advertencia debe retirarse antes de utilizar el aparato. El fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad si no se cumplen estas prácticas de funcionamiento seguro.
- Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión que aparece en la placa de características coincide con la del suministro eléctrico y que la toma eléctrica está conectada a tierra. En caso de incompatibilidad entre la toma eléctrica y el enchufe del aparato, pida a un profesional cualificado que la sustituya por otra de un tipo más adecuado. Este profesional asegurará que la sección de cables de la toma es adecuada para el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores ni alargadores.
- La toma eléctrica debe poderse alcanzar fácilmente para que el enchufe pueda desconectarse rápidamente en caso de emergencia.
- Antes de utilizarlo, compruebe que el aparato esté en buen estado y que el cable eléctrico no tenga ningún tipo de daño: si tiene alguna duda, consulte a un profesional cualificado.
- Asegúrese de que el cable está colocado correctamente, que no está en contacto con ninguna superficie caliente o borde afilado, que no está enrollado alrededor del aparato y que no está enroscado en sí mismo, para evitar que vuelque.
- Coloque el aparato:
 - Alejado de otras fuentes de calor (por ejemplo, otros hornos, cocinas de gas, etc.), materiales inflamables (papel de pared, etc.), materiales explosivos (botes de espray) y materiales que se puedan deformar al calentarse.
 - Sobre una superficie de trabajo plana y estable y nunca sobre superficies delicadas (muebles pintados, manteles, etc.) en un lugar en el que no pueda sufrir golpes y a una distancia adecuada del borde para que no pueda caer.
 - Lejos de recipientes en los que haya líquidos, como fregaderos, etc. Si se moja accidentalmente o cae en algún líquido, desconecte el enchufe de la toma inmediatamente, deje que el aparato se enfríe, séquelo bien y asegúrese de que los componentes eléctricos no estén húmedos. Si tiene alguna duda, consulte a un profesional cualificado.
- Este horno no ha sido diseñado para ser encastrado. Sitúe el aparato en una superficie horizontal y seca, dejando un espacio libre de 20cm en los costados del horno y 50cm en la parte superior. La parte trasera se debe colocar pegada a la pared. No lo coloque cerca de armarios. Asegúrese de que la puerta pueda abrirse sin quedar obstruida.
- La pizza se puede quemar, por lo que debe vigilar el horno mientras que la pizza se está tostando.
- Si se prende fuego en cualquier parte del horno, no intente apagarlo con agua. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Tenga cuidado de no obstruir las rejillas de ventilación. La obstrucción de las rejillas podría hacer que el horno se sobrecaliente.
- El aparato no debe colocarse justo debajo de una toma eléctrica.
- Para evitar el riesgo de incendio, no utilice el aparato con un temporizador o un programador o con un sistema que pueda encender el aparato automáticamente, ya que existe riesgo de fuego si el horno está cubierto o colocado de manera incorrecta.
- En caso de parada o fallo, apague el aparato y haga que un técnico cualificado profesional lo revise. Las reparaciones realizadas por una persona sin la preparación adecuada pueden ser peligrosas y anulan la garantía.

USO DEL HORNO

El horno se puede regular con los siguientes elementos:

- Termostato. Regula la temperatura del horno: gire el selector a la temperatura deseada; el elemento calefactor se enciende y se apaga una vez alcanzada la temperatura.
- Temporizador: Ajusta el tiempo de cocción.

Temporizador.

Regula el tiempo de funcionamiento del horno: gire el selector del temporizador al tiempo de cocción deseado, después de este tiempo los elementos calefactores se apagan. El selector gira gradualmente hacia la posición "0", y cuando llega a "0", emite una señal acústica.

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

Antes de utilizar el horno para cocinar, el aparato debería encenderse "vacío" para eliminar el "olor a nuevo" y cualquier resto de aceite que quede del proceso de fabricación. Introduzca el enchufe en la toma eléctrica, gire el termostato a "máx.", gire el selector del temporizador a la posición "20" y deje el aparato encendido. Una vez acabado el tiempo, retire el enchufe de la toma y espere hasta que el aparato se enfríe antes de retirar la rejilla. Ésta se debe lavar en agua caliente con líquido detergente para platos normal, enjuáguela y séquela antes de volverlos a colocar en su lugar.

UTILIZACIÓN DEL HORNO

Se recomienda precalentarlo comprobando que la rejilla frontal está cerrada adecuadamente.

Coloque la rejilla de horno en la ranura guía.

Asegúrese de que la bandeja recogemigas está bien trincada.

Cuando el horno alcance la temperatura idónea, saque la rejilla y coloque la pizza directamente sobre ella. Es muy recomendable utilizar un papel vegetal de repostería cortado a medida de la rejilla para evitar que la pizza se pegue a la rejilla y que los alimentos que puedan rebosar de la pizza, como el queso, no alcancen a las resistencias inferiores.

Vuelva a introducir la rejilla con la pizza lo antes posible tratando de perder la menor temperatura en el interior del horno.

- Siga estas instrucciones:
 - Seleccione la temperatura deseada.
 - Seleccione el tiempo necesario.
 - Vigile la pizza hasta que esté cocida la masa, la parte de abajo presente una textura crujiente, el borde haya aumentado su volumen, el queso haya cambiado de color y se haya fundido, y los ingredientes de la parte superior estén ligeramente tostados.
 - No deje enfriar la pizza dentro del horno, alteraría la cocción de la masa.
 - Es recomendable servir la pizza recién hecha, pero si se quiere enfriar antes, hágalo fuera del horno, sobre su misma rejilla, e intentando que la rejilla no esté directamente en contacto con la superficie, es decir, dejando una circulación de aire por arriba y por debajo de la pizza, de esta manera evitaremos que la humedad de la masa altere la textura de la misma.
 - Para recalentar una pizza o parte de ella cocida previamente bastará con encender el horno a máxima potencia durante 10 minutos y, una vez apagado, introducir los alimentos a recalentar durante otros 10 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención: antes de limpiar el aparato, apáguelo, retire el enchufe de la toma y espere a que se enfríe.

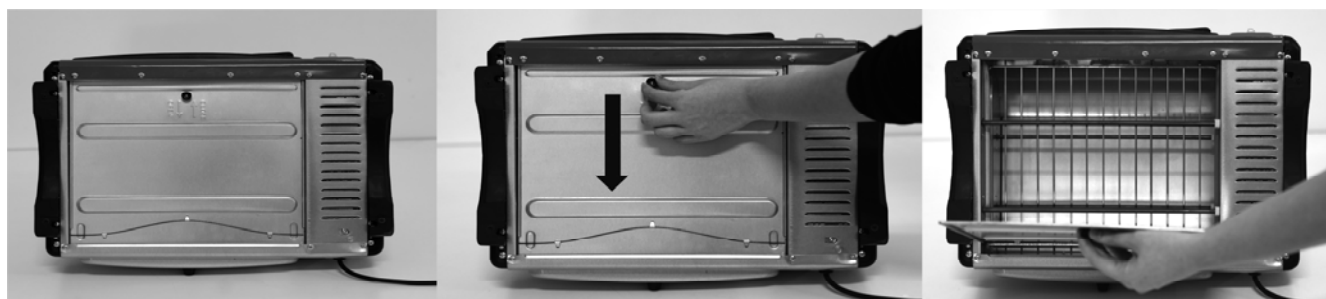
- Para limpiar la superficie externa utilice un paño suave ligeramente humedecido únicamente con agua. Para la limpieza del horno (rejilla e interior del aparato), utilice un paño suave ligeramente

humedecido; no utilice estropajos de metal ni productos abrasivos. No lo coloque bajo el agua del grifo, ni lo sumerja en agua ni lo introduzca en el lavaplatos. Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que está totalmente seco, especialmente los contactos.

- Utilice un paño suave, ligeramente humedecido para limpiar el cuerpo; no utilice estropajos de metal o productos abrasivos.
- Para cambiar el cable eléctrico se necesita una herramienta especial: póngase en contacto con el servicio técnico autorizado para cualquier reparación.

Para retirar las migas y restos de alimentos, coloque el horno en posición vertical, retire la base metálica del horno tirando hacia debajo de la palanca existente tal y como explica la siguiente imagen. Abra la tapa inferior del horno y límpielo con un trapo húmedo. Vuelva a colocar la tapa en su lugar cerciorándose de que ha quedado ajustada en su posición de funcionamiento.

PRECAUCIÓN: Antes de conectar el horno, asegúrese de que la bandeja recogemigas está correctamente trincada



Receta Pizza Napolitana. Receta y consejos.

La pizza Napolitana es la base de cualquier pizza. También llamada Margarita, la Napolitana se diferencia de cualquier pizza en su estirado peculiar.

El secreto del éxito de una buena y auténtica masa casera se fundamenta en tres pilares:

- Buena calidad de la harina. Es necesario harina de fuerza doble cero.
- Buena calidad de la levadura. Necesitaremos levadura fresca prensada o levadura de cerveza.
- Respetar los tiempos de amasado y fermentación de la masa.

Ingredientes para 4 pizzas:

- 450 g de harina de fuerza
- 250 ml de agua
- 25 g de levadura prensada fresca o levadura de cerveza
- 12 g de sal (1 cucharadita y media colmada aprox.)
- Aceite de oliva
- 400 g de tomate triturado
- 250 g de mozzarella
- Hojas de albahaca fresca
- Sal, azúcar y orégano

No se preocupe si no necesitas las 4 masas de pizza, una vez amasada y fermentada, los bollos de masa pueden ser envueltos en papel film y congelados manteniendo sus propiedades en perfecto estado durante semanas.

Elaboración:

Es muy importante tamizar la harina antes de proceder al amasado. Diluimos la levadura en el agua tibia (que no esté fría pero nunca más de 40°C), añadimos la sal y una cucharada de aceite de oliva virgen extra a la harina y hacemos un volcán con la harina.

La masa:

Dejamos reposar el agua con la levadura unos 10 minutos hasta que tenga burbujas en la superficie. Después, vamos añadiéndola poco a poco en el cráter del volcán de harina a la vez que vamos mezclándolo todo. De esta manera, obtendremos una primera masa con un aspecto poco homogéneo. Es importante añadir un poco más de agua si la masa queda muy seca y quebradiza y un poco más de harina si queda muy húmeda y pegajosa. Cuando los ingredientes estén bien integrados, se tapa con un paño húmedo y se deja reposar sobre una superficie enharinada durante 40 minutos, hasta que duplique su volumen, más o menos (dependerá de la levadura, la temperatura de la habitación, de la humedad relativa del aire etc...) Una vez alcanzado dicho volumen se, debe cortar en 4 porciones iguales, que saldrán de entre 180 y 220 gramos da una (el peso dependerá del gas que la primera fermentación hay sido capaz de generar dentro de la masa). Hay que amasar esas cuatro porciones de igual manera, es decir, con el objetivo de eliminar el gas que se ha generado en su interior (provocaría demasiadas bolsas de aire que afectarían a la perfecta cocción de la pizza). Se aplasta con una mano y se estira con la otra hasta que se quiebra, y se trabaja hasta que la masa adquiere cierta elasticidad. Cuando esto suceda, se sigue estirando haciendo girar la masa y metiendo las puntas hacia dentro una vez estiradas, con la intención de formar un bollo redondo. Una vez formado el bollo, se redondea habiéndolo girar sobre sí mismo con la palma de la mano y la superficie completamente enharinadas. Esta esfera de masa se dejará reposar, sobre una superficie enharinada y cubierta por un paño húmedo (que no lo llegue a tocar) durante unas 4 horas o hasta que introduzcamos ligeramente el dedo y la masa recupere su forma rápidamente.

El estirado:

El estirado Napolitano se diferencia del resto de pizzas porque el borde tiene un grosor superior al del centro de la pizza. Para lograr el éxito es fundamental que la masa esté bien hecha (para que suba el borde) y que esté bien cocinada por abajo (para evitar que se nos rompa el centro de la pizza).

Enharinamos una superficie lisa (mármol, piedra... cuidado con la madera en este punto). Con una espátula, sacamos el bollo de su recipiente de fermentación y lo ponemos en la mesa de trabajo si aplastarlo todavía. Se enharina la parte superior del bollo (en este punto, algunos cocineros utilizan sémola fina de trigo, o de roble, para darle a la pizza un toque rústico). Se aplasta con los dedos de dentro hacia afuera (así conseguiremos el auténtico estirado Napolitano) haciendo del bollo, una torta redonda de masa. Cuando tenemos la torta, se despega de la superficie y se va pasando de mano en mano hasta que la masa se estira por sí misma.

Una vez conseguida la dimensión deseada, se coloca sobre el papel vegetal de horneado.

Ingredientes:

Llegamos a la parte más divertida. La base de la auténtica pizza Napoletana se hace con tomate natural triturado. Es importante añadirle orégano, sal y azúcar (para eliminar la acidez). Se cubre la masa con esta pasta de tomate excepto los bordes (si tienen peso encima, los bordes no subirán). Rompe con la mano una bola de queso mozzarella di buffala en medallones y se reparte por la pizza. Se termina con una hoja de albahaca fresca en el centro.

Con el horno precalentado a máxima potencia, se hornea durante 4-5 minutos o hasta que la base esté crujiente, los ingredientes de arriba cocinados y los bordes hayan subido.

Se pueden adaptar los ingredientes a cualquier gusto siguiendo varias normas básicas:

- No coloques mucho peso sobre la masa, elije los ingredientes que desees pero no abuses de ellos.
- No utilices herramientas de corte, en la manera de lo posible, utiliza tus manos para desmenuzar lo que quieras poner encima de la masa.
- Quita el hueso o la espina de los ingredientes que pongas encima (Olivas, anchoas etc...)
- Algunos alimentos no se cocinarían con el tiempo de cocción de la pizza, tenlo presente para pre cocinarlos antes de elaborar tu receta (algunas verduras o carnes).
- Si te gusta el picante, deja macerar unos días aceite virgen extra con algunos ajos, guindilla y laurel, y una vez cocinada tu pizza, aderézala con este aceite siempre en crudo (No lo pongas antes de cocer la pizza).
- Casi todas las combinaciones de pizza admiten un poco de parmesano, pero recuerda ponerlo siempre en crudo.

Otras Recetas con la misma masa

Pizza Cuatro Estaciones

Se denomina Pizza Cuatro estaciones a aquella que contiene, en cada cuarto de masa perfectamente delimitado, ingredientes independientes que no se mezclan con los otros. Una receta guía, sobre una base de tomate y mozzarella, sería:

- 1er Cuarto: Jamón York con aceitunas negras
- 2º Cuarto: Atún con cebolla (escurrir bien el aceite del atún)
- 3er Cuarto: Rodajas finas de calabacín crudo o tacos asados previamente
- 4º Cuarto: Ternera picada picante

Pizza Diávola

- Tabasco
- Salami picante
- Pimiento picante (Opcional)
- Aceite picante

Coge la salsa de tomate que vas a poner en la base y añádele una gota o dos de tabasco. Reparte la salsa de tomate y encima el queso mozzarella. Sobre el queso, reparte una capa de salami picante. Esta receta admite la variante de añadir hebras de pimiento picante (sin la piel), pero la receta original lleva solo el salami picante. Una vez cocinada, añade un poco del aceite con guindilla y ajo macerado.

Pizza Vegetal

- Verduras asadas
- Queso Ricotta
- Espinacas frescas

Utiliza tu imaginación para configurar tu propia receta de pizza vegetal. Ten mucho cuidado con los tiempos de cocción de las verduras, es decir, verduras como la zanahoria o los espárragos verdes no se van a cocinar, por su dureza y fibrosidad, en lo que una pizza tarda en hacerse.

Pon unas rodajas crudas de calabacín, espinacas verdes frescas y añade por encima pequeñas nueces de queso Ricotta o Gorgonzola, si te gustan los sabores fuertes.

Pizza Marinera

- Gambas
- Atún
- Cebolla

Sobre tu base de tomate y mozzarella añade algunas gambas, atún escurrido y aros de cebolla, e intenta, si añades más ingredientes, que no dejen escapar el sabor del mar, es decir, olvida los quesos fuertes y el especiado abundante.

Pizza de Nutella

La pizza llevada al postre se hace con la masa estirada (solo la masa) y horneada. Nada más sacarla del horno, repartir una capa de Nutella o crema de chocolate. Es muy importante que no pongas el chocolate en el horno, ya que no saldría bien. Después añade almendra crocanti y sorprende a todos con este postre.

Otras pizzas y productos que cocinar en el *HO 150*

Focaccia

Ingredientes

350 grs de harina de fuerza

150 ml de agua

15 de levadura fresca

2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra

Como aderezo:

80 ml de aceite de oliva virgen extra

1 cucharadita de sal semigruesa. También se utilizan sales de hierbas y sal picante

Espicias al gusto

Elaboración

Disolver la levadura en medio vaso de agua templada y haga lo mismo con la sal gorda. Tamizar la harina en un cuenco grande y mezclarla con la levadura y gradualmente ir echando el agua restante, el agua salada y por último el aceite.

Dejar la masa sobre la mesa de trabajo y manipularla de 10 a 15 minutos con energía, hasta que resulte homogénea y elástica. Cubra la masa con un paño húmedo y déjela fermentar durante una hora en un lugar templado.

Amasarla de nuevo estirándola y manipulándola unos cuantos minutos, espolvorea con harina y aplane, presionando directamente con los dedos sobre la bandeja del horno cubierta por papel sulfurado untado en aceite, hasta que tenga medio centímetro de espesor.

No alisar demasiado la superficie que debe resultar un poco tosca. Aliñar con el aceite y la sal semigruesa y las especias elegidas, tomillo, albahaca, orégano etc.

Hornear a 200º durante 25 minutos en el horno precalentado, hasta que la superficie quede bien dorada.

Una variante muy popular de esta receta es añadir al aceite del aliñado un par de dientes de ajo molidos (machacados), obteniendo así una focaccia estilo pan de ajo.

Unas lascas muy finas de parmesano sobre la focaccia recién cocinada le darán un toque singular a esta receta.

Quiche Lorraine

Podemos hacer cualquier tipo de quiche Lorraine, de roquefort, de salmón, espinacas... deja volar tu imaginación con el principio de la receta del quiche Lorraine. Podemos empezar por el que se elabora con beicon y cebolla, el más que popular Quiche Alsacienne:

Ingredientes:

Pasta brisa o masa quebrada

150 gr beicon

150 gr queso Emmental

200 ml nata de cocinar

3 huevos

una cebolla

Elaboración

1. Colocar la pasta brisa en el molde untado de mantequilla y hornear según las instrucciones del fabricante.
2. Trocear la cebolla y freírla a fuego lento hasta que quede transparente.
3. Añadir el beicon cortado en dados y cocinar.
4. Batir los huevos con la nata y mezclar con la cebolla y el beicon.
5. Añadir el queso en trocitos a la masa anterior y poner sobre la pasta brisa.
6. Meter en el horno precalentado a 180º y hornear durante 40 minutos aproximadamente.

Consejo: Puedes sustituir la nata por leche evaporada, que sólo tiene un 8% de materia grasa.

Calzone

Se denomina pizza calzone a cualquier pizza cerrada sobre sí misma haciendo una forma de media luna. Puedes añadir lo que quieras, pero la receta original se elabora así:

Haz tu maza para pizza como hemos explicado anteriormente. Al estenderla, utiliza solo medio hemisferio para poner los ingredientes siguientes:

Una capa muy fina de la salsa de tomate para pizza, jamón de york en hebras muy finas (como ya hemos dicho, intenta no utilizar herramientas de corte), algunos champiñones (utilízalos frescos en la medida de lo posible y cortados muy finos) y queso mozzarella.

A continuación cierra la calzone haciendo la media luna. Presiona solo por la parte curva para conseguir un buen cierre, si hay entrada de aire la pizza no subirá y saldrá muy plana. Si tienes problemas con el cierre de la calzone, puedes mojar con agua levemente el borde antes de cerrarlo, así conseguirás que se pegue bien a la otra parte. También se puede utilizar huevo, pero realmente el agua es mejor opción.

CONSEJO: Una vez cerrada, vierte sobre la superficie una cucharada de café de la salsa de tomate y estiéndela todo lo que puedas por el centro de la media luna (no la cubras por completo) y obtendrás un acabado estético sobresaliente.

Hornea la calzone como cualquier otra pizza.

Pastel de hojaldre

Aquí sí que debes dejar volar tu imaginación. Compra masa de hojaldre fresca o congelada de la que van dos partes, la de arriba y la de abajo, o compra dos individuales.

Extiende la parte de abajo, pero ten cuidado, recuerda que esta parte es la que deberá luego sostener el peso de los ingredientes, así que no la estires demasiado y recuerda dejar un centímetro por cada lado para cerrar el pastel.

Coloca encima tus ingredientes tratando que no sean húmedos en exceso, un par de capas de jamón york y un par de queso. Puedes añadir un poquito de salsa bechamel en la parte superior para darle un toque especial.

También puedes hacer esta receta con carne encebollada bien rehogada hasta que pierda casi toda su agua, y ponerle unos trozos de huevo cocido.

Cierra el pastel poniendo la otra capa encima. Para cerrar el pastel, hazlo como con la calzone, humedece el borde inferior y presiona con la parte superior, el agua hará de pegamento. También se puede hacer con huevo. Una vez unidos, puedes doblar el borde hacia dentro o utilizar un corta pasta para obtener un resultado sobresaliente.

Pinta con huevo batido (con una cucharadita de agua mineral) la parte superior del pastel, después, pincha con un tenedor unos orificios para que el interior respire.

Hornea en el HO 150 hasta que la parte de abajo sea sólida y la de arriba presente un aspecto dorado e uniforme.

Eliminación del electrodoméstico viejo.



En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD: Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directriz de Baja Tensión 2006/95/CE y los requisitos de la directriz de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent.
6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.

8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can ask for it writing an email to sonifer@sonifer.es.
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.

Important safety instructions:

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands.
- If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket

(pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

- Do not operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- On the products you will find symbols that indicate warnings or provide information. WARNING: Danger of burns.
- During operation the temperature of the exposed surface may be very hot.
- The oven gives off heat. You should therefore not place it close to combustible materials such as curtains or wood.
- The clearance above the oven should be at least 50 cm and at least 20 cm at the sides.
- Put the unit down onto a heat-resistant mat.

- Ensure that the timer is in the “off” position when you are not using the unit.
- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.
- This device is not suitable for operation out of doors!
- Do not carry or lift the appliance during use. Always switch it off first and pull out the plug. Carry the appliance always with both hands!
- Please ensure that the mains lead does not come into contact with the hot sections of the device.
- Do not touch the hot parts of the device. Use an oven cloth if necessary.
- The rear of the appliance should be against the wall.



ATTENTION: do not cover the appliance when it is operating to avoid the risk of fires.



ATTENTION: This symbol show: Hot surface.
CAUTION: The surface can remain hot during or after use.

INSTALLATION

- After removing the packaging, check the status of the device and if you are unsure, do not use and ask a qualified professional. The packaging materials (plastic bags, polyethylene foam, nails, etc.) must be kept away from children as they are potentially dangerous. Dispose according to local regulations on recycling plastic containers. Please note any warning stickers or materials must be removed before using the appliance. The manufacturer declines any responsibility if these safe operating practices are not followed.
- Before connecting the appliance, check that the voltage shown on the nameplate matches the power supply and the electrical outlet is grounded. In the event of any inconsistency between the outlet and the appliance plug, have a qualified professional to replace it with another more appropriate type. This professional will ensure that the cable section is suitable for making the device. The use of adapters or extension cables is not recommended.
- The electrical outlet must be possible to easily reach the plug can be disconnected quickly in an emergency.
- Before use, check that the appliance is in good condition and that the power cord does not have any damage, if in doubt, consult a qualified professional.
- Make sure the cable is seated correctly, which is not in contact with any hot surfaces or sharp edge, which is wrapped around the device and is not screwed in itself to prevent tipping.
- Place the appliance:
 - Keep away from heat sources (eg, other furnaces, gas stoves, etc.), flammable materials (wallpaper, etc.), explosives (spray cans) materials and materials that can be deformed when heated.
 - On a flat, stable work and never on sensitive surfaces (painted furniture, tablecloths, etc.) in a place where it will not get bumps and adequate distance from the edge so you can not fall.
 - Far from containers in which there are liquids, such as sinks, etc. If it accidentally gets wet or falls in liquid, disconnect the plug from the outlet immediately, allow the appliance to cool, dry well and make sure that the electrical components are not damp. If in doubt, consult a qualified professional.
- This oven is not designed to be embedded. Place the unit on a level, dry surface, leaving a gap of 20cm on the sides of the oven and 50cm at the top. The back should be placed against the wall. Do not subject the cabinet. Make sure the door can be opened without being obstructed.
- The pizza can burn, so you should watch the pizza oven while it is toasting.
- If catches fire in any part of the oven, do not attempt to extinguish with water. Extinguish flames with a damp cloth.
- Be careful not to block the vents. Obstruction of the grids could cause the oven to overheat.
- The appliance must not be placed directly under a power outlet.
- To avoid risk of fire, do not use the appliance with a timer or programmer or a system that can automatically switch on, as there is a risk of fire if the oven is covered or positioned incorrectly.
- In case of shutdown or failure, switch off and have a professional qualified to review. Repairs carried out by a person without adequate preparation can be dangerous and void the warranty.

USING THE OVEN

The oven can be adjusted by the following items:

- Thermostat. It regulates the temperature of the oven: turn the dial to the desired temperature; the heating element is switched on and off once the temperature reached.
- Timer: Set the cooking time.

TIMER

Regulates the operation time of the oven: turn the timer knob to the desired cooking time, after which time the heating elements are turned off. The selector gradually turns to "0", and when it reaches "0" beeps.

BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

Before using the oven for cooking, the device should turn on "empty" to remove the "new smell" and any oil remaining from the manufacturing process. Insert the plug into the outlet, turn the thermostat to "max.", Turn the timer knob to the "20" and leave the power on. Once finish time, remove the plug from the outlet and wait the appliance to cool before removing the grille. It should be washed in warm water with liquid detergent for regular dishes, rinse and dry before placing them back in place.

USING THE OVEN

We recommend checking preheat the front grille is properly closed.

Place the oven rack in the guide slot.

Make sure the crumb tray is well lashed.

When the oven reaches the correct temperature, remove the grill and place the pizza directly on it. It is highly recommended to use a tracing paper to cut pastry as grid to prevent the pizza from sticking to the grill and the food you can outflow of pizza, like cheese, do not reach the lower resistance. Re-insert the rack with the pizza as soon as possible trying to lose the lower temperature inside the oven.

• Follow these instructions:

- Select the desired temperature.

- Select your time.

- Monitor the pizza until crust is cooked, the bottom present a crisp texture, the edge has increased its volume, the cheese has changed color and has melted and the ingredients on top are lightly toasted.

- Do not cool the pizza in the oven, cooking alter the mass.

- It is recommended to serve fresh pizza, but if you want to cool before, do it out of the oven, on the same grid, and trying the grill is not directly in contact with the surface, ie, leaving an air circulation above and under the pizza, thus avoid the dough moisture alter the texture of it.

- To reheat pizza or part of previously cooked simply turn the oven on high power for 10 minutes, once off, introduce foods reheated for another 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: Before cleaning the unit, turn it off, remove the plug from the wall and wait for it to cool.

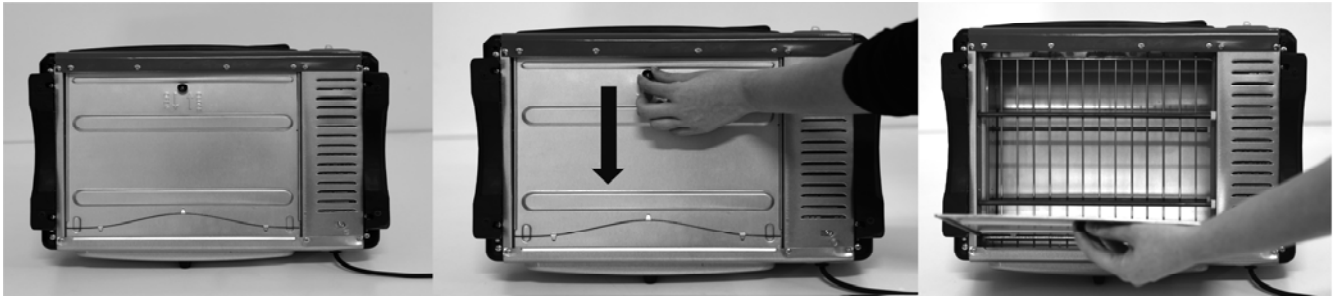
• To clean the outer surface use a soft cloth slightly moistened with water only. To clean the oven (grill and inside the cabinet), use a soft damp cloth; Do not use metal scouring pads or abrasives. Do not place it under running water or immerse in water or in the dishwasher enter. Before using the appliance, make sure that especially the contacts are completely dry.

• Use a soft, slightly damp cloth to clean the body; Do not use metal scouring pads or abrasives.

• To change the power cord a special tool is required: contact an authorized service technician for repair.

To remove crumbs and food debris, place oven upright, remove the metal base of the furnace pulling below the existing lever as explained by the following picture. Open the bottom cover of the oven and wipe with a damp cloth. Replace the lid in making sure that it has been set to its operating position instead.

CAUTION: Before connecting the oven, make sure the crumb tray is securely lashed.



Recipe Pizza Napoletana. Recipe and tips.

The Neapolitan pizza is the foundation of any pizza. Also called Margarita, the Neapolitan pizza is unlike any in his peculiar stiff.

The secret to the success of a good and authentic homemade dough is based on three pillars:

- Good quality of flour. You need strength double zero flour.
- Good quality of the yeast. We will need fresh compressed yeast or brewer's yeast.
- Respect the time of kneading and fermentation of the dough.

Ingredients for 4 pizzas:

- 450 g of bread flour
- 250 ml of water
- 25g fresh compressed yeast or brewer's yeast
- 12 g salt (1 teaspoon approximately half filled.)
- Olive oil
- 400 g of crushed tomatoes
- 250g mozzarella
- Fresh basil leaves
- oregano, sugar and salt

Do not worry if you do not need 4 pizza doughs, once kneaded and fermented dough buns can be wrapped in plastic wrap and frozen maintain their properties in good condition for weeks.

Prepared by:

It is very important to sift the flour prior to mixing. Dilute the yeast in warm water (not cold but never more than 40 ° C), add salt and a tablespoon of extra virgin olive oil to the flour and make a volcano with the flour.

The dough:

Let stand water with baking about 10 minutes until bubbly on the surface. Then we will gradually adding to the crater of flour while mixing everything going. In this way, we obtain a first mass with some homogeneous appearance. It is important to add a little more water if the dough is too dry and crumbly and a little more flour if it is too wet and sticky. When the ingredients are well combined, cover with a damp cloth and let it rest on a floured surface for 40 minutes, until doubled in volume, more or less (depending on yeast, room temperature, relative humidity air etc ...) Once the volume is reached, should be cut into 4 equal portions, that will be between 180 and 220 grams gives a (weight

depends on the gas the first fermentation there been able to generate within the mass). Have to knead these four portions equally, ie in order to remove the gas that is generated inside (cause too many air pockets that would affect the perfect cooking pizza). It folds with one hand and with the other is stretched until it breaks, and work until the dough takes some elasticity. When this happens, it is still spinning the dough by stretching and tucking the ends in once stretched, with the intention of forming a round bun. Once formed bun, when they had rounded turn on itself with the palm of the hand and completely floured surface. This sphere of mass is left undisturbed, on a floured surface and covered with a damp cloth (it comes to not touch) for about 4 hours or until slightly introduce the finger and the mass back into shape quickly.

Drawing:

Napolitano stretching is different from other pizzas because the edge has a higher center of pizza thickness. To be successful it is essential that the dough is well made (up to the edge) and is well cooked below (to prevent us from breaking the center of the pizza).

Floured smooth surface (marble, stone, wood ... watch at this point). With a spatula, we took her bun fermentation vessel and put it on the desk if I crush yet. The top of the bun is Flour (at this point, some chefs use fine semolina, or oak, to give the pizza a rustic touch). It crushed the fingers inside out (so get the authentic Neapolitan stretched) by bun, a round cake dough. When we have the cake, she takes off the surface and goes from hand to hand until the dough is stretched itself.

Having gained the desired dimension, placed on baking paper baking.

ingredients:

We got to the fun part. The real pizza base is made with crushed Napoletana fresh tomato. It is important to add oregano, salt and sugar (to remove the acidity). The mass was covered with the tomato paste except the edges (if you have weight on the edges will not rise). Break out the hand a ball of mozzarella di buffala medallions and distributed by pizza. It ends with a fresh basil leaf in the center.

With a preheated oven at full power, you bake for 4-5 minutes or until crust is crisp, the above ingredients cooked and the edges have risen.

You can adjust the ingredients to your taste and following some basic rules:

- Do not put too much weight on the dough, choose the ingredients you want but do not abuse them.
- Do not use cutting tools, in the way as possible, use your hands to break up what you want to put on the mass.
- Remove the bone or the spine of the ingredients you put up (Olives, anchovies etc ...)
- Some foods would cook with the cooking time pizza, know it to pre cook before preparing your recipe (some vegetables or meats).
- If you like it hot, let marinate a few days extra virgin olive oil with some garlic, pepper and bay leaf, and once cooked your pizza, aderezala always this crude oil (Do not put the pizza before baking).
- Almost all combinations of pizza admit a little Parmesan, but always remember it in oil.

Other recipes with the same base

Four Seasons Pizza

It's called Pizza Four Seasons to one that contains in each room perfectly defined mass, independent ingredients that do not mix with others. A recipe guide, on a base of tomato and mozzarella, would be:

- 1st Quarter: Ham with black olives
- 2nd Quarter: Tuna with onion (drain well tuna oil)
- 3rd Quarter: thin slices of raw zucchini or roasted cues previously
- 4th Quarter: Spicy Minced Beef

Pizza Diavola

- Tabasco
- Spicy Salami
- Hot Pepper (Optional)
- Spicy Oil

Take the tomato sauce that you put on the base and add a drop or two of tabasco. Divide the tomato sauce and mozzarella cheese on top. About the cheese, spreads a layer of spicy salami. This recipe supports variant strands add hot pepper (without the skin), but the original recipe calls for only the spicy salami. Once cooked, add a little oil with chilli and garlic mash.

Vegetable Pizza

- Roasted Vegetables
- Ricotta
- Fresh Spinach

Use your imagination to set up your own recipe of vegetable pizza. Be careful with the cooking times for vegetables, ie vegetables like carrots or green asparagus will not cook, hardness and woodiness in what it takes to get a pizza.

Put a few slices of raw zucchini, fresh green spinach and add a little nuts over Ricotta cheese or Gorgonzola, if you like strong flavors.

Pizza Fishermen

- Prawns
- Tuna
- onion

About your tomato and mozzarella adds some shrimp, drained tuna and onion rings, and try, if you add more ingredients that leave not escape the taste of the sea, ie, forget the strong cheeses and hearty spicy.

Nutella Pizza

Pizza made into dessert is made with the stretched dough (single dough) and baking. Just out of the oven, spread a layer of Nutella or chocolate cream. It is very important not to put the chocolate in the microwave, because it would not work. Depues adds crunchy almonds and wow with this dessert.

OTHER PRODUCTS AND PIZZAS TO BAKE WITH THE HO 150**Focaccia****Ingredients**

350 grams of bread flour

150 ml water

15 fresh yeast 2 teaspoons extra virgin olive oil

As dressing:

80 ml extra virgin olive oil

1 teaspoon semi-coarse salt. I used salts herbs and spicy salt spices to taste

Elaboration

Dissolve yeast in half glass of warm water and do the same with salt. Sift the flour into a large bowl and mix with yeast and gradually pouring the remaining water, salt water and finally the oil.

Leave the dough onto the work table and manipulate it in 10-15 minutes with energy, until it is smooth and elastic. Cover dough with a damp cloth and let rise for an hour in a warm place.

Knead by stretching and manipulating it back a few minutes, sprinkle with flour and flatten by pressing with your fingers on a baking tray covered with parchment paper dipped in oil, until it is half a centimeter thick.

No smoothing the surface to be a bit too rough. Dress with oil and semi-coarse salt and the chosen spices, thyme, basil, oregano etc.

Bake at 200 degrees for 25 minutes in the preheated oven, until the surface is golden brown.

A popular variation of this recipe is to add the seasoned oil a couple of cloves of crushed garlic (crushed), thus obtaining a focaccia style garlic bread.

A very thin slices of Parmesan cheese on fresh baked focaccia will add a unique touch to this recipe.

Quiche Lorraine

We can make any kind of quiche Lorraine, blue cheese, salmon, spinach ... let your imagination fly with the principle of quiche Lorraine recipe. We can begin by which it is made with bacon and onion, Quiche Alsacienne more popular:

Ingredients:

Shortcrust pastry or shortcrust pastry

150g bacon

150 g Emmental cheese

200 ml cooking cream

3 eggs

1 onion

Elaboration

1. Place the dough breeze buttered pan and bake according to manufacturer's instructions.
2. Chop the onion and fry over low heat until transparent.
3. Add diced bacon and cook.
4. Beat the eggs with the cream and mix with onion and bacon.
5. Add the cheese in small pieces to the previous mass and put on pasta breeze.
6. Bake in a preheated oven at 180 degrees and bake for about 40 minutes.

Tip: You can substitute evaporated milk for cream, which only has an 8% fat.

Calzone

It is called pizza calzone pizza any closed on itself making a crescent shape. You can add whatever you want, but the original recipe is made with:

Make pizza club as we have explained above. At estenderla uses only half hemisphere to put the following ingredients:

A very thin layer of tomato sauce for pizza, cooked ham into thin strands (as we have said, try not to use cutting tools), some mushrooms (fresh use them as far as possible and finely chopped) and mozzarella.

Then close the calzone by the crescent. Press only on the curve to get a good seal, if no air pizza and will not rise very flat. If you have problems closing the calzone, you can lightly moisten the edge with water before closing, so you get that stick well to the other party. You can also use egg, but the water is really best option.

TIP: Once closed, poured over the surface a teaspoon of ketchup and estiéndela everything you can to the center of the crescent (not completely cover yourself) and you'll get an outstanding aesthetic finish.

Bake the calzone like any other pizza.

Strudel

Here yes you should let your imagination. Buy fresh dough or frozen puff ranging from two parts, the top and bottom, or buy two singles.

Spread the bottom, but be careful, remember that this is the part that will then support the weight of the ingredients, so do not stretch too much and remember to leave an inch on each side to close the cake.

Placed over your ingredients other than trying excessively humid, a couple of layers of ham and a pair of cheese. You can add a little bechamel sauce on top to give it a special touch.

You can also make this recipe with either braised beef with onion until it loses most of its water, and put a few pieces of cooked egg.

Closes the cake putting another layer on top. To close the cake, do as with the calzone, wet pressing the lower edge and with the top, water will glue. It can also be done with egg. Once connected, you can fold the edge in or use a short pasta for an outstanding result.

Paint with beaten egg (with a teaspoon of mineral water) the top of the cake, then with a fork holes to inside breathe.

HO baked at 150 until the bottom is solid and present a golden above and uniform appearance.

Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY: This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2006/95/EC and the requirements of the EMC directive 2004/108/EC.

CONSEILS DE SECURITE

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

GENERAUX :

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. **ATTENTION:** Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.

7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
9. Ne jamais placer l'appareil près de l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. Dans le cas où vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez demander par écriture d'un e-mail à sonifer@sonifer.es
14. **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.

Mesures de sécurité importantes :

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants.

- N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
- Vous trouverez sur le produit des symboles au caractère d'avertissement ou d'information:

- DANGER: Risque de brûlure!
- Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être brûlante.
- Le four dégage de la chaleur. C'est pourquoi, ne l'installez pas à proximité de matériaux inflammables comme les stores ou le bois. Respectez une distance de 50 cm vers le haut et une distance de 20 cm sur les côtés.
- Placez l'appareil sur une surface résistante aux températures élevées.
- Veillez à ce que le minuteur soit sur la position OFF lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- L'appareil ne convient pas pour un fonctionnement à l'extérieur!
- Ne portez ni ne soulevez jamais l'appareil pendant le fonctionnement. Arrêtez-le et débranchez-le d'abord. Portez toujours l'appareil à deux mains!
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil. En cas de besoin, utilisez une manique.
- L'arrière de l'appareil doit être contre le mur.



ATTENTION: ne couvrez pas l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement afin d'éviter les risques d'incendie.



Ce symbole indique: **ATTENTION:** La surface peut rester chaud pendant ou après l'utilisation.

INSTALLATION

- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'état de l'appareil et si vous n'êtes pas sûr, ne pas utiliser et demandez à un professionnel qualifié. Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, mousse de polyéthylène, clous, etc.) doivent être tenus à l'écart des enfants car ils sont potentiellement dangereux. Éliminer conformément aux réglementations locales en matière de recyclage des contenants de plastique. Se il vous plaît noter tous les autocollants d'avertissement ou d'éléments doivent être enlevés avant d'utiliser l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité si ces pratiques d'exploitation sûres ne sont pas suivies.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation et la prise électrique mise à la terre. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, avoir un professionnel qualifié pour le remplacer par un autre type plus approprié. Ce professionnel veillera à ce que la section du câble est adapté pour la fabrication de l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs ou de rallonges est déconseillée.
- La prise électrique doit être possible d'atteindre facilement la fiche peut être débranchée rapidement en cas d'urgence.
- Avant utilisation, vérifier que l'appareil est en bon état et que le cordon d'alimentation n'a pas tout dommage, en cas de doute, consulter un professionnel qualifié.
- Assurez-vous que le câble est correctement installé, qui ne sont pas en contact avec des surfaces chaudes ou tranchant, qui est enroulé autour de l'appareil et non vissé en soi pour éviter de basculer.
- Placez l'appareil:
 - Tenir à l'écart des sources de chaleur (par exemple, d'autres fours, cuisinières à gaz, etc.), les matériaux inflammables (papier peint, etc.), des explosifs (bombes aérosols) matières et matériaux qui peuvent être déformés lorsqu'il est chauffé.
 - Sur un travail plane et stable et jamais sur des surfaces sensibles (meubles peints, nappes, etc.) dans un endroit où il ne sera pas les bosses et distance suffisante du bord de sorte que vous ne pouvez pas tomber.
 - Loin de conteneurs dans lesquels il ya des liquides, tels que les éviers, etc. Si il est mouillé accidentellement ou tombe dans un liquide, retirez la fiche de la prise immédiatement, laissez refroidir l'appareil, bien sécher et assurez-vous que les composants électriques ne sont pas humides. En cas de doute, consulter un professionnel qualifié.
- Ce four est pas conçu pour être intégré. Placez l'appareil sur une surface de niveau, sec, en laissant un espace de 20 cm sur les côtés du four et 50cm au sommet. Le dos doit être placé contre le mur. Ne soumettez pas l'armoire. Assurez-vous que la porte peut être ouverte sans être gêné.
- La pizza peut brûler, donc vous devriez regarder le four à pizza alors qu'il est de grillage.
- Si prend feu dans une partie du four, ne pas tenter d'éteindre avec de l'eau. Éteindre les flammes avec un chiffon humide.
- Veillez à ne pas obstruer les événements. L'obstruction des grilles peut provoquer le four surchauffe.
- L'appareil ne doit pas être placé directement sous une prise de courant.

- Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou programmateur ou un système qui peut basculer automatiquement sur, car il ya un risque d'incendie si le four est couvert ou mal positionné.
- En cas d'arrêt ou de l'échec, éteignez et avoir un professionnel qualifié pour examiner. Les réparations effectuées par une personne sans préparation adéquate peut être dangereux et annuler la garantie.

UTILISATION DU FOUR

Le four peut être réglée par les éléments suivants:

- Thermostat. Il régle la température du four: tournez la molette à la température désirée; l'élément chauffant est mis sous tension et hors tension une fois que la température a atteint.
- Timer: Régler le temps de cuisson.

Minuterie.

Réglemente le temps de fonctionnement du four: tournez le bouton de la minuterie pour le temps de cuisson désiré, après quoi les éléments chauffants sont éteints. Le sélecteur se transforme peu à peu à "0", et lorsqu'elle arrive à "0" bips.

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Avant d'utiliser le four pour la cuisson, l'appareil doit tourner sur "vide" pour supprimer le «odeur» et toute huile restante du processus de fabrication. Insérez la fiche dans la prise, tourner le thermostat à «max.», Tournez le bouton de la minuterie pour le "20" et laisser l'appareil. Une fois fini, retirez la fiche de la prise et attendre l'appareil refroidir avant de retirer la grille. Il doit être lavé à l'eau chaude avec un détergent liquide pour la vaisselle réguliers, rincer et sécher avant de les remettre en place.

UTILISATION DU FOUR

Nous vous recommandons de vérifier Préchauffer le grille avant est fermé correctement.

Placez la grille du four dans la fente de guidage.

Assurez-vous que le tiroir ramasse-miettes est bien ancré.

Lorsque le four atteint la bonne température, retirer la grille et placez la pizza directement sur elle. Il est fortement recommandé d'utiliser un papier calque pour couper pâtisserie comme grille pour empêcher la pizza de coller à la grille et la nourriture que vous pouvez sortie de pizza, comme le fromage, ne parviennent pas à la moindre résistance.

Re-insérer la grille avec la pizza dès que possible en essayant de perdre la plus basse température à l'intérieur du four.

• Suivez les instructions suivantes:

- Sélectionnez la température désirée.

- Sélectionnez votre temps.

- Surveiller la pizza jusqu'à ce que la croûte soit bien cuit, le fond présente une texture croustillante, le bord a augmenté son volume, le fromage a changé de couleur et a fondu et les ingrédients sur le dessus sont légèrement grillées.

- Ne pas refroidir la pizza dans le four, la cuisson altère la masse.

- Il est recommandé de servir la pizza fraîche, mais si vous voulez refroidir avant, faites-le sortir du four, sur la même grille, et d'essayer de la grille ne sont pas directement en contact avec la surface, soit en laissant une circulation d'air au-dessus et sous la pizza, éviter ainsi l'humidité de la pâte de modifier la texture de lui.

- Pour réchauffer une pizza ou partie de déjà cuit il suffit de tourner le four à puissance maximale pendant 10 minutes, une fois éteint, introduire les aliments réchauffés pour un autre 10 minutes.

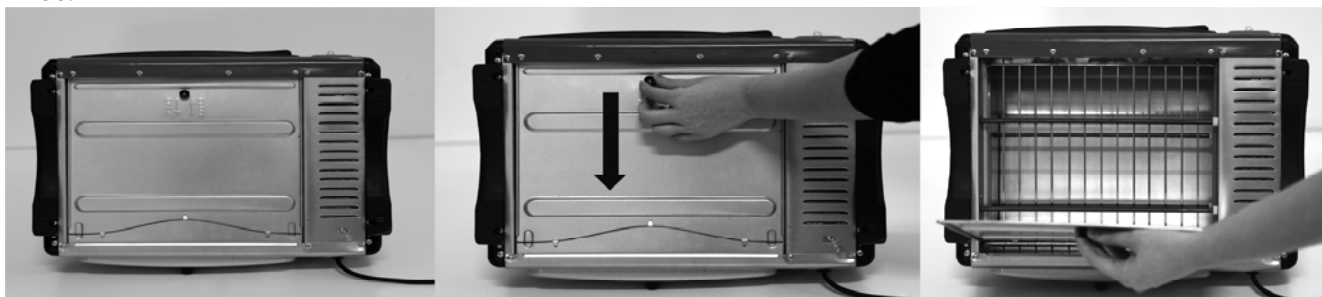
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le, retirez la fiche de la paroi et attendez qu'il refroidisse.

- Pour nettoyer la surface extérieure d'un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau seulement. Pour nettoyer le four (four et à l'intérieur de l'armoire), utilisez un chiffon doux et humide; Ne pas utiliser de tampons métalliques ou abrasifs. Ne pas le placer sous l'eau courante ou l'immerger dans l'eau ou dans le lave-vaisselle entrer. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les contacts en particulier sont complètement secs.
- Utilisez un chiffon doux, légèrement humide pour nettoyer le corps; Ne pas utiliser de tampons métalliques ou abrasifs.
- Pour changer le cordon d'alimentation d'un outil spécial est nécessaire: contacter un technicien de service agréé pour réparation.

Pour enlever les miettes et les débris de nourriture, endroit four debout, enlever la base métallique du four en tirant sous le levier existant comme expliqué par l'image suivante. Ouvrez le couvercle du fond du four et essuyez avec un chiffon humide. Remplacez le couvercle en veillant à ce qu'il a été mis à sa position d'exploitation à la place.

ATTENTION: Avant de brancher le four, assurez-vous que le tiroir ramasse-miettes est solidement fixée.



Recette Pizza Napoletana. Recette et conseils.

La pizza napolitaine est le fondement de toute la pizza. Aussi appelé Margarita, la pizza napolitaine est différent de tout raide dans son propre.

Le secret de la réussite d'un bon et authentique pâte maison repose sur trois piliers:

- Bonne qualité de la farine. Vous avez besoin de force à double farine zéro.
- Bonne qualité de la levure. Nous aurons besoin de levure fraîche ou comprimé de levure de bière.
- Respecter le temps de pétrissage et de fermentation de la pâte.

Ingrédients pour 4 pizzas:

- 450 g de farine de pain
- 250 ml d'eau
- 25g de levure fraîche ou comprimé levure de bière
- 12 g de sel (1 cuillère à café environ à moitié rempli.)
- Huile d'olive
- 400 g de tomates concassées
- mozzarella 250g
- Feuilles de basilic frais
- origan, le sucre et le sel

Ne vous inquiétez pas si vous ne devez pas les 4 croûtes de pizza, une fois malaxés et petits pains de pâte fermentée peut être enveloppé dans une pellicule de plastique et congelés maintenir leurs propriétés en bon état pendant des semaines.

Préparé par:

Il est très important pour tamiser la farine avant le mélange. Diluer la levure dans l'eau tiède (pas froide mais jamais plus de 40 ° C), ajouter du sel et une cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge de la farine et faire un volcan avec la farine.

La pâte:

Laisser reposer l'eau lors de la cuisson environ 10 minutes jusqu'à ce que des bulles à la surface. Ensuite, nous allons en ajoutant progressivement vers le cratère de farine tout en mélangeant tout ce qui passe. De cette façon, nous obtenons une première messe avec quelque apparence homogène. Il est important d'ajouter un peu d'eau si la pâte est trop sèche et friable et un peu de farine si elle est trop humide et collante. Lorsque les ingrédients sont bien combinés, couvrir avec un linge humide et laisser reposer sur une surface farinée pendant 40 minutes, jusqu'à ce qu'elle double de volume, plus ou moins (en fonction de la levure, la température ambiante, l'humidité relative air etc ...) une fois que le volume est atteint, doivent être coupés en 4 portions égales, qui sera entre 180 et 220 grammes donne une (poids dépend du gaz de la première fermentation il pu générer dans la masse). Demandez à pétrir ces quatre parties également, ce afin d'éliminer le gaz qui est produit à l'intérieur (causer trop de poches d'air qui pourraient affecter la pizza de cuisson parfaite). Il se plie d'une seule main et avec l'autre est étiré jusqu'à la rupture, et le travail jusqu'à ce que la pâte prend une certaine élasticité. Lorsque cela se produit, il est encore en train de tourner la pâte en l'étirant et en rentrant les extrémités en une fois tendu, avec l'intention de former un chignon rond. Une fois formé chignon, quand ils avaient rassemblé tour sur lui-même avec la paume de la main et surface farinée complètement. Cette sphère de masse est laissé au repos, sur une surface farinée et recouverte d'un linge humide (ce qui est de ne pas toucher) pendant environ 4 heures ou jusqu'à ce que légèrement introduire le doigt et la masse remettre en forme rapidement.

Dessin:

Napolitano étirement est différent des autres pizzas parce que le bord dispose d'un centre supérieur de l'épaisseur de la pizza. Pour réussir, il est essentiel que la pâte est bien fait (jusqu'au bord) et est bien cuit ci-dessous (pour nous empêcher de briser le centre de la pizza).

Farinée surface lisse (marbre, pierre, bois ... regarder à ce point). Avec une spatule, nous avons pris son navire chignon de fermentation et le mettre sur le bureau si je l'écrase encore. Le sommet de la brioche est de la farine (à ce stade, certains cuisiniers utilisent semoule fine, ou chène, de donner la pizza une touche rustique). Il a écrasé les doigts à l'intérieur des (donc obtenir la napolitaine authentique étiré) par chignon, une pâte à gâteau rond. Quand nous avons le gâteau, elle prend de la surface et passe de main en main jusqu'à ce que la pâte est lui-même tendu.

Ayant acquis la dimension souhaitée, placé sur papier cuisson au four.

Ingrédients:

Nous sommes arrivés à la partie la plus amusante. La base de pizza réel est fait avec écrasé Napoletana tomate fraîche. Il est important d'ajouter l'origan, le sel et le sucre (pour enlever l'acidité). La messe a été recouvert de la pâte de tomate à l'exception des bords (si vous avez poids sur les bords ne se lèvera pas). Sortez la main une boule de mozzarella di Buffala médaillons et distribué par pizza. Il se termine par une feuille de basilic frais au centre.

Avec un four préchauffé à pleine puissance, vous faites cuire pendant 4-5 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante, les ingrédients ci-dessus et cuire les bords ont augmenté.

Vous pouvez ajuster les ingrédients à votre goût et en suivant quelques règles de base:

- Ne pas mettre trop de poids sur la pâte, choisissez les ingrédients que vous voulez mais ne les abusez pas.
- Ne pas utiliser les outils de coupe, de la manière que possible, utilisez vos mains pour briser ce que vous voulez mettre sur la masse.
- Retirer l'os de la colonne vertébrale ou des ingrédients que vous mettez en place (olives, anchois, etc ...)
- Certains aliments seraient cuire avec la pizza de temps de cuisson, de savoir à l'avance cuire avant de préparer votre recette (certains légumes ou viandes).
- Si vous aimez la chaleur, laissez mariner quelques jours huile d'olive extra vierge avec un peu d'ail, le poivre et la feuille de laurier, et une fois cuit votre pizza, adhérez-la toujours ce pétrole brut (Ne pas mettre la pizza avant la cuisson).
- Presque toutes les combinaisons de pizza admettent un peu de parmesan, mais rappelez-vous toujours dans l'huile.

Autres recettes avec la même masse

Four Seasons Pizza

Il a appelé Pizza Four Seasons à celui qui contient dans chaque chambre masse parfaitement défini, ingrédients indépendants qui ne se mélangent pas avec les autres. Un guide de recettes, sur une base de tomate et mozzarella, serait:

- 1er trimestre: Ham aux olives noires
- 2e trimestre: thon avec (huile de vidange et de thon) de l'oignon
- 3e trimestre: de fines tranches de courgettes premières ou indices grillées auparavant
- 4e trimestre: Spicy viande hachée

Pizza Diavola

- Tabasco
- Spicy Salami
- Hot Pepper (Facultatif)
- Huile épicée

Prenez la sauce tomate que vous mettez sur la base et ajouter une ou deux gouttes de tabasco. Diviser la sauce tomate et fromage mozzarella sur le dessus. A propos du fromage, étend une couche de salami épicé. Cette recette soutient variantes brins ajouter le piment (sans la peau), mais la recette originale demande que le salami épicé. Une fois cuit, ajouter un peu d'huile au piment et à l'ail purée.

Pizza aux légumes

- Légumes grillés
- Ricotta
- Épinards frais

Utilisez votre imagination pour créer votre propre recette de pizza aux légumes. Soyez prudent avec les temps de cuisson pour les légumes, à savoir les légumes comme les carottes ou les asperges vertes ne vont pas cuire, dureté et boisé dans ce qu'il faut pour obtenir une pizza.

Mettez quelques tranches de courgettes, épinards crus vert frais et ajoutez un peu de noix sur le fromage ricotta ou le Gorgonzola, si vous aimez les saveurs fortes.

Pizza pêcheurs

- crevettes
- Thon
- oignon

A propos de votre tomate et mozzarella ajoute quelques crevettes, le thon égoutté et rondelles d'oignon, et essayer, si vous ajoutez d'autres ingrédients qui laissent échapper pas le goût de la mer, à savoir, oublier les fromages forts et copieux épicé.

Nutella Pizza

Pizza faite dans le dessert est fait avec la pâte étirée (pâte unique) et la cuisson. Tout juste sorti du four, étaler une couche de Nutella ou de crème au chocolat. Il est très important de ne pas mettre le chocolat au micro-ondes, parce que ça ne marcherait pas. Depuis ajoute amandes croquantes et wow avec ce dessert.

Autres articles pizzas et cuire au *HO 150*

Focaccia

Ingrédients

350 grammes de farine de pain
 150 de l'eau
 15 huile de levure fraîche 2 cuillères à café d'olive extra vierge
 Comme vinaigrette:
 80 ml d'huile d'olive extra vierge
 1 cuillère à café de sel semi-gros. Je utiliser des sels herbes et le sel épicé
 épices au goût

Élaboration

Dissoudre la levure dans un demi verre d'eau chaude et faire la même chose avec le sel. Tamiser la farine dans un grand bol et mélanger avec la levure et verser progressivement l'eau restante, l'eau salée et enfin l'huile.

Laisser la pâte sur la table de travail et de le manipuler en 10-15 minutes avec de l'énergie, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Couvrir la pâte avec un chiffon humide et laisser lever pendant une heure dans un endroit chaud.

Pétrir en étirant et en manipulant d'avant en quelques minutes, saupoudrer de farine et aplatir en appuyant avec vos doigts sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé trempé dans l'huile, jusqu'à ce qu'il soit un demi-centimètre d'épaisseur.

Pas de lissage de la surface à être un peu trop rugueux. Assaisonner avec l'huile et le sel semi-gros et les épices choisies, le thym, le basilic, l'origan, etc.

Cuire au four à 200 degrés pendant 25 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Une variante populaire de cette recette est d'ajouter de l'huile assaisonnée de quelques gousses d'ail écrasées (écrasé), obtenant ainsi un pain à l'ail de style focaccia.

A très fines tranches de fromage parmesan sur focaccia pâtisseries fraîches vont ajouter une touche unique à cette recette.

Quiche Lorraine

Nous pouvons faire toute sorte de quiche lorraine, fromage bleu, saumon, épinards ... laissez votre imagination voler avec le principe quiche lorraine recette de. Nous pouvons commencer par qui elle est faite avec du bacon et l'oignon, Quiche Alsacienne plus populaire:

Ingrédients:

Pâte brisée ou sablée
150g de lard
Fromage 150 g Emmental
200 ml de crème cuisson
3 oeufs
un oignon

Élaboration

1. Placez le moule beurré de pâte de brise et cuire selon les instructions du fabricant.
2. Hacher l'oignon et faire revenir à feu doux jusqu'à ce que transparent.
3. Ajouter les lardons et cuire.
4. Battre les oeufs avec la crème et mélanger avec l'oignon et le bacon.
5. Ajouter le fromage en petits morceaux à la masse précédente et mettre sur les pâtes brise.
6. Cuire dans un four préchauffé à 180 degrés et cuire pendant environ 40 minutes.

Astuce: Vous pouvez remplacer le lait évaporé à la crème, qui ne dispose que d'une graisse de 8%.

Calzone

Il est appelé à pizza calzone la pizza tout fermé sur lui-même en forme de croissant. Vous pouvez ajouter ce que vous voulez, mais la recette originale est faite avec:

Faire de la pizza club comme nous l'avons expliqué ci-dessus. A estenderla utilise seulement la moitié de l'hémisphère à mettre les ingrédients suivants:

Une très fine couche de sauce tomate pour une pizza, jambon cuit en brins minces (comme nous l'avons dit, essayez de ne pas utiliser les outils de coupe), des champignons (utiliser les frais autant que possible et finement haché) et mozzarella.

Ensuite, fermez la calzone par le croissant. Appuyez uniquement sur la courbe pour obtenir une bonne étanchéité, si pas de pizza de l'air et ne se lèvera pas très plat. Si vous avez des problèmes de fermeture de la calzone, vous pouvez humidifier légèrement le bord avec de l'eau avant la fermeture, de sorte que vous obtenir ce bâton bien à l'autre partie. Vous pouvez également utiliser l'œuf, mais l'eau est vraiment meilleure option.

ASTUCE: Une fois fermé, versé sur la surface d'une cuillère à café de ketchup et estiéndela tout votre possible pour le centre du croissant (pas couvrir complètement vous-même) et vous obtiendrez une finition esthétique remarquable.

Cuire la calzone comme tout autre pizza.

Strudel

Ici oui, vous devriez laisser votre imagination. Acheter pâte fraîche ou congelée bouffée allant de deux parties, le haut et le bas, ou acheter deux lits simples.

Passez le fond, mais attention, rappelez-vous que ce soit la partie qui sera ensuite supporter le poids des ingrédients, il ne faut pas trop étirer et pensez à laisser un pouce de chaque côté pour fermer le gâteau.

Placé sur vos ingrédients autres que d'essayer trop humide, un couple de couches de jambon et une paire de fromage. Vous pouvez ajouter un peu de sauce béchamel sur le dessus pour lui donner une touche spéciale.

Vous pouvez aussi faire cette recette avec soit boeuf braisé à l'oignon jusqu'à ce qu'il perde plus de son eau, et mettre quelques morceaux d'oeufs cuits.

Ferme le gâteau mettre une autre couche sur le dessus. Pour fermer le gâteau, faire comme avec la calzone, mouiller appuyant sur le bord inférieur et le supérieur, l'eau de la colle. Il peut également être fait avec de l'oeuf. Une fois connecté, vous pouvez replier le bord ou utiliser un court pâtes pour un résultat exceptionnel.

Peinture à l'oeuf battu (avec une cuillère à café d'eau minérale) le dessus du gâteau, puis avec une fourchette à l'intérieur de trous respirer.

HO cuit à 150 jusqu'à ce que le fond est solide et présente un aspect doré dessus et uniforme.

Enlèvement des appareils ménagers usagés.



La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecté séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ: Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2006/95/CE et aux exigences de la directive CEM 2004/108/CE.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de por este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho a disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

GERAIS:

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. **PRECAUÇÃO:** Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.

7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode perguntar para ele por escrito um e-mail para sonifer@sonifer.es.
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES:

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais.
- Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas.

- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho estar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho não deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio tem alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, e favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- No produto encontra símbolos inscritos com carácter de aviso ou informativos: AVISO: Perigo de queimaduras!

- Atenção, durante o funcionamento do aparelho, a temperatura das superfícies em que se pode tocar, poderá ser muito alta.
- O forno de cozedura irradia calor. Não o coloque por tanto na proximidade de materiais inflamáveis, tais como cortinados ou madeira. Mantenha para cima uma distância de separação de 50 cm e para os lados de 20 cm.
- Colocar o electrodoméstico sobre uma superfície resistente ao calor.
- Quando não se utilizar o electrodoméstico, o comutador de relógio terá de se encontrar na posição OFF.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou por meio de um sistema remoto separado.
- O aparelho não se destina ao funcionamento ao ar livre!
- Não transportar nem levantar o aparelho quando este estiver a funcionar. Desliga-lo antes e retirar a ficha da tomada. Pegar sempre no aparelho com as duas mãos!
- Tome cuidado para que o fio não toque nas partes quentes do aparelho.
- Não toque nas partes quentes do aparelho. Utilize eventualmente uma pega.
 - A parte traseira do aparelho deve ser contra a parede.



Não cubra o aparelho quando ele está funcionando para evitar o risco de incêndios.



Atenção: Este símbolo mostra: A superfície pode permanecer quente durante ou após a sua utilização.

INSTALAÇÃO

- Depois de retirar a embalagem, verifique o status do dispositivo e se você não tiver certeza, não use e perguntar a um profissional qualificado. Os materiais de embalagem (sacos de plástico, espuma de polietileno, pregos, etc.) devem ser mantidos longe das crianças como eles são potencialmente perigosos. Descarte de acordo com os regulamentos locais sobre a reciclagem de embalagens plásticas. Por favor, note qualquer etiqueta de aviso ou materiais devem ser removidos antes de usar o aparelho. O fabricante declina qualquer responsabilidade se estas práticas seguras de operação não forem seguidas.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à fonte de alimentação e à tomada elétrica está aterrada. Em caso de qualquer inconsistência entre a saída ea ficha do aparelho, ter um profissional qualificado para substituí-lo com outro tipo mais adequado. Este profissional irá assegurar que a secção do cabo é apropriado para fazer o dispositivo. Não é recomendado o uso de adaptadores ou cabos de extensão.
- A tomada eléctrica deve ser possível chegar facilmente a ficha pode ser desligado rapidamente em caso de emergência.
- Antes do uso, verifique se o aparelho está em boas condições e que o cabo de alimentação não tem qualquer dano, em caso de dúvida, consulte um profissional qualificado.
- Certifique-se de que o cabo está encaixado corretamente, o que não está em contacto com superfícies quentes ou borda afiada, que é enrolado em torno do dispositivo e não é parafusado em si mesmo para evitar tombamento.
- Coloque o aparelho:
 - Manter longe de fontes de calor (por exemplo, outros fornos, fogões a gás, etc.), materiais inflamáveis (papel de parede, etc.), explosivos (latas de spray) e materiais que podem ser deformados quando aquecidos.
 - Em um trabalho estável plana e nunca em superfícies sensíveis (móveis pintados, toalhas de mesa, etc.) em um lugar onde ele não terá solavancos e distância adequada a partir da borda para que você não pode cair.
 - Longe de recipientes em que não são líquidos, tais como pias, etc. Se ele for molhado acidentalmente ou cai no líquido, desconecte o plugue da tomada imediatamente, deixe o aparelho esfriar, seque bem e certifique-se de que os componentes elétricos não são úmidos. Em caso de dúvida, consulte um profissional qualificado.
- Este aparelho não foi projetado para ser embutido. Colocar o aparelho numa superfície nivelada e seco, deixando um intervalo de 20 cm sobre as paredes do forno e 50 centímetros na parte superior. A parte traseira deve ser colocada contra a parede. Não submeta o gabinete. Certifique-se que a porta pode ser aberta sem ser obstruído.

- A pizza pode queimar, então você deve assistir ao forno de pizza enquanto ele está tomando.
- Se pega fogo em qualquer parte do forno, não tente apagar com água. Extinguir as chamas com um pano úmido.
- Tenha cuidado para não bloquear a ventilação. A obstrução das grades pode causar o forno a superaquecer.
- O aparelho não deve ser colocado diretamente sob uma tomada.
- Para evitar risco de incêndio, não utilize o aparelho com um temporizador ou programador ou um sistema que pode mudar automaticamente, como há um risco de incêndio se o forno é coberto ou posicionado incorretamente.
- Em caso de desligamento ou falha, desligue e tenha um profissional qualificado para avaliar. As reparações efectuadas por uma pessoa sem uma preparação adequada pode ser perigosa e invalidar a garantia.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

O forno pode ser ajustado pelos seguintes itens:

- Termostato. Ela regula a temperatura do forno: gire o dial para a temperatura desejada; o elemento de aquecimento está ligada ou desligada quando a temperatura atingiu.
- Timer: Ajuste o tempo de cozimento.

Timer

Regula o tempo de operação do forno: gire o botão do temporizador para o tempo de cozimento desejado, após o que os elementos de aquecimento estão desligados. O selector gira gradualmente para "0", e quando ele atinge "0" emite um sinal sonoro.

Ao utilizar o forno PELA PRIMEIRA VEZ

Antes de utilizar o forno para cozinhar, o dispositivo deverá ligar "vazio" para remover o "cheiro novo" e qualquer remanescente do processo de fabricação de óleo. Insira o plugue na tomada, ligue o termostato para "máx.", Gire o botão do temporizador para o "20" e deixar a energia. Uma vez que terminar o tempo, retirar o plugue da tomada e aguarde o aparelho esfriar antes de retirar a grade. Ele deve ser lavado com água morna e detergente líquido para pratos regulares, enxaguar e secar antes de colocá-los de volta no lugar.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

Recomendamos a verificação de pré-aquecimento da grade dianteira está bem fechada.

Coloque a cremalheira do forno na ranhura guia.

Certifique-se o tabuleiro fica bem amarradas.

Quando o forno atinge a temperatura correta, remova a grade e coloque a pizza diretamente sobre ele. É altamente recomendável usar um papel vegetal para cortar massa como grade para evitar a pizza de degola para a grelha ea comida que puder saída de pizza, como o queijo, não atingem a menor resistência.

Re-inserir o rack com a pizza o mais rápido possível tentando perder a temperatura mais baixa no interior do forno.

- Siga estas instruções:
 - Selecione a temperatura desejada.
 - Selecione o seu tempo.

- Monitorar a pizza até que a crosta é cozido, o fundo apresenta uma textura crocante, a margem aumentou seu volume, o queijo mudou de cor e derreteu e os ingredientes em cima são levemente tostadas.
- Não refrigerar a pizza no forno, cozinhar alterar a massa.
- Recomenda-se a servir pizza fresca, mas se você quiser esfriar antes, fazê-lo de sair do forno, na mesma grade e tentando a grade não está diretamente em contato com a superfície, ou seja, deixando uma circulação de ar acima e sob a pizza, assim, evitar a humidade massa de alterar a textura do mesmo.
- Para reaquecer pizza ou parte previamente cozida simplesmente ligue o forno em potência alta por 10 minutos, uma vez fora, introduzir alimentos reaquecidos por mais 10 minutos.

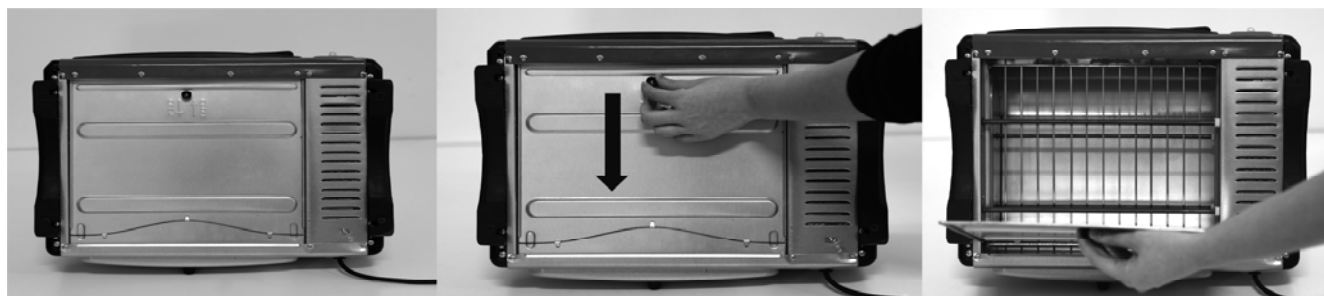
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Aviso: Antes de limpar o aparelho, desligue-o, retire a ficha da parede e espere esfriar.

- Para limpar a superfície externa utilize um pano macio levemente umedecido apenas com água. Para limpar o forno (grill e dentro do gabinete), use um pano macio e úmido; Não utilize esfregões de metal ou abrasivos. Não coloque-o em água corrente ou mergulhe em água ou na máquina de lavar entrar. Antes de utilizar o aparelho, certifique-se que, especialmente os contatos estão completamente secos.
- Use um pano macio, levemente umedecido para limpar o corpo; Não utilize esfregões de metal ou abrasivos.
- Para mudar o cabo de alimentação de uma ferramenta especial é necessária: entre em contato com um técnico de serviço autorizado para reparos.

Para remover migalhas e restos de comida, lugar forno vertical, retire a base de metal do forno puxando abaixo a alavanca existente como explica a seguinte imagem. Abra a tampa da parte inferior do forno e limpe com um pano úmido. Recoloque a tampa, certificando-se que ele tenha sido definido para sua posição de funcionamento em seu lugar.

ATENÇÃO: Antes de ligar o forno, certifique-se de que a bandeja de migalhas estejam correctamente amarradas.



Receita Pizza Napoletana. Receita e dicas.

A pizza napolitana é a base de qualquer pizza. Também chamado de Margarita, a pizza napolitana é diferente de qualquer em sua dura peculiar.

O segredo para o sucesso de um bom e autêntico massa caseira é baseado em três pilares:

- Boa qualidade da farinha. Você precisa de força dupla farinha zero.
- Boa qualidade da levedura. Vamos precisar de fermento fresco comprimido ou levedura de cerveja.
- Respeitar o tempo de amassar e a fermentação da massa.

Ingredientes para 4 pizzas:

- 450 g de farinha de pão
- 250 ml de água
- 25g de fermento fresco comprimido ou levedura de cerveja
- 12 g de sal (1 colher de chá cerca de metade cheio.)
- Azeite
- 400 g de tomate picado
- mussarela 250g
- folhas de manjericão fresco
- orégano, o açúcar eo sal

Não se preocupe se você não precisa de 4 crostas de pizza, uma vez amassada e pães de massa fermentada pode ser embrulhados em filme plástico e congelados manter suas propriedades em bom estado por semanas.

preparado pela:

É muito importante para peneirar a farinha antes da mistura. Dilua o fermento na água morna (não fria, mas nunca mais do que 40 ° C), adicione sal e uma colher de sopa de azeite extra-virgem para a farinha e fazer um vulcão com a farinha.

A massa:

Deixe descansar água com bicarbonato de cerca de 10 minutos até borbulhante na superfície. Então, vamos adicionando gradualmente até a cratera de farinha, misturando tudo o que acontece. Desta forma, obtém-se uma primeira massa com alguma aparência homogênea. É importante acrescentar um pouco mais de água se a massa estiver muito seco e quebradiço e um pouco mais de farinha, se for muito úmido e pegajoso. Quando os ingredientes são bem combinados, cubra com um pano úmido e deixe descansar sobre uma superfície enfarinhada por 40 minutos, até dobrar de volume, mais ou menos (dependendo do fermento, temperatura ambiente, umidade relativa do ar do ar, etc ...) uma vez que o volume é alcançado, deve ser cortado em 4 porções iguais, que vai situar-se entre 180 e 220 gramas dá um (peso depende do gás da primeira fermentação não foi capaz de gerar no interior da massa). Já para amassar estes quatro porções da mesma forma, isto é, a fim de remover o gás que é gerado no interior (causar bolsas de ar são muitas que poderiam afectar o perfeito cozinhar pizzas). Ela se dobra com uma mão e com a outra é esticado até que ele quebra, e trabalho até que a massa toma alguma elasticidade. Quando isso acontece, ele ainda está girando a massa esticando e dobrando as extremidades em vez esticado, com a intenção de formar um pão redondo. Uma vez formado pão, quando eles tinham arredondado por sua vez, sobre si mesmo, com a palma da mão e superfície totalmente enfarinhada. Esta esfera de massa é deixada em repouso, sobre uma superfície enfarinhada e coberta com um pano úmido (não se trata de tocar) por cerca de 4 horas ou até ligeiramente introduzir o dedo ea massa de volta em forma rapidamente.

Desenho:

Napolitano alongamento é diferente de outros pizzas, porque o bordo tem uma maior espessura do centro da pizza. Para ser bem sucedido, é essencial que a massa é bem feito (até a borda) e está bem cozido abaixo (para nos impedir de quebrar o centro da pizza).

Enfarinhada superfície lisa (mármore, pedra, madeira ... assistir a este ponto). Com uma espátula, nós a levamos tanque de fermentação pão e colocá-lo sobre a mesa, se eu esmagar ainda. O topo do bolo é a farinha (neste ponto, alguns chefs usar semolina fina, ou carvalho, para dar a pizza um toque rústico). Ele esmagou os dedos de dentro para fora (de modo a obter a autêntica napolitana esticada) por pão, a massa de bolo redondo. Quando temos o bolo, ela tira a superfície e vai de mão em mão até que a massa é esticada em si.

Tendo ganhado a dimensão desejada, colocado em assar cozimento de papel.

ingredientes:

Chegamos à parte divertida. A base de pizza real é feito com esmagado Napoletana tomate fresco. É importante adicionar orégãos, sal e açúcar (para remover a acidez). A massa estava coberta com a massa de tomate, exceto as bordas (se você tem peso nas bordas não vai subir). Romper com a mão uma bola de mozzarella di buffala medalhões e distribuído pela pizza. Ele termina com uma folha de manjeriço fresco no centro.

Com um forno pré-aquecido na potência máxima, você leve ao forno por 4-5 minutos ou até que a crosta é nítido, os ingredientes acima cozido e as bordas subiram.

Você pode ajustar os ingredientes ao seu gosto e seguindo algumas regras básicas:

- Não coloque muito peso sobre a massa, escolher os ingredientes que você quer, mas não abuse deles.
- Não utilize as ferramentas de corte, na maneira possível, usar as mãos para quebrar o que você quiser colocar sobre a massa.
- Retire o osso ou a coluna vertebral dos ingredientes que você posta (Oliveiras, anchovas etc ...)
- Alguns alimentos que cozinhar com o tempo de pizza cozinhar, sei que a pré cozinhar antes de preparar a sua receita (alguns legumes ou carnes).
- Se você gosta d quente, deixe marinar alguns dias de azeite extra virgem com um pouco de alho, pimenta e louro, e uma vez cozido sua pizza, aderézala sempre este óleo bruto (Não coloque a pizza antes de assar).
- Quase todas as combinações de pizzas admitir um pouco de parmesão, mas lembre-se sempre em óleo.

Outras receitas com a mesma massa

Four Seasons Pizza

É chamado Pizza Four Seasons para um que contém em cada quarto de massa perfeitamente definido, ingredientes independentes que não se misturam com os outros. Um guia receita, sobre uma base de tomate e mussarela, seria:

- 1º Trimestre: Presunto com azeitonas pretas
- 2º Trimestre: Atum com (óleo escorrer bem o atum) de cebola
- 3º Trimestre: finas fatias de abobrinha crua ou pistas assadas anteriormente
- 4º Trimestre: Spicy carne picada

Pizza Diavola

- Tabasco
- Spicy Salami
- Hot Pepper (Opcional)
- Óleo Picante

Leve o molho de tomate que você colocar na base e adicionar uma gota ou duas de tabasco. Divida o molho de tomate e queijo mussarela por cima. Sobre o queijo, espalha-se uma camada de salame picante. Esta receita suporta fios variantes adicionar pimenta (sem a pele), mas a receita original pede apenas o salame picante. Depois de cozido, adicione um pouco de azeite com pimenta e alho purê.

Vegetais Pizza

- Legumes assados
- Ricotta
- Espinafre fresco

Use sua imaginação para criar sua própria receita de pizza vegetal. Tenha cuidado com os tempos de cozedura para vegetais, ou seja, legumes, como cenouras ou espargos verdes não vai cozinhar, dureza e típicos de endurecimento o que é preciso para obter uma pizza.

Coloque algumas fatias de abobrinha crua, espinafre fresco e adicione um pouco maluco sobre o queijo ricota ou queijo gorgonzola, se você gosta de sabores fortes.

Pizza Pescadores

- Camarões
- Tuna
- cebola

Sobre o tomate e mussarela adiciona alguns anéis de camarão, atum escorrido e cebola, e tentar, se você adicionar mais ingredientes que não deixam escapar o gosto do mar, ou seja, esqueça os queijos fortes e picantes saudável.

Nutella Pizza

Pizza feita em sobremesa é feita com a massa estirada (massa única) e bicarbonato. Basta sair do forno, espalhe uma camada de Nutella ou creme de chocolate. É muito importante não colocar o chocolate no microondas, porque ele não iria funcionar. Depois acrescenta amêndoas crocantes e wow com esta sobremesa.

Outros produtos pizzas e leve ao *HO 150*

Focaccia

Ingredientes

350 gramas de farinha de pão
150 ml de água
Azeite de oliva 15 frescas 2 colheres de chá de fermento extra-virgem
Como vestir:
Azeite de oliva extra-virgem 80 ml
1 colher de chá de sal semi-grosso. Eu usei sais de ervas e sal picante temperos a gosto

Elaboração

Dissolva o fermento em meio copo de água morna e faça o mesmo com sal. Peneire a farinha em uma tigela grande e misture com o fermento e, gradualmente, derramando a água restante, a água salgada e, finalmente, o óleo.

Deixe a massa sobre a mesa de trabalho e manipulá-lo em 10-15 minutos com energia, até que fique lisa e elástica. Cubra a massa com um pano úmido e deixe crescer por uma hora em um lugar quente.

Amasse por esticão e manipulando-o de volta alguns minutos, polvilhe com farinha e amasse, pressionando com os dedos em uma assadeira coberta com papel manteiga mergulhado em óleo, até que é meio centímetro de espessura.

Não alisando a superfície a ser um pouco áspero. Vestido com óleo e sal semi-grosso e as especiarias escolhidas, tomilho, manjeriço, orégano etc.

Asse em forno a 200 graus por 25 minutos em forno pré-aquecido, até que a superfície esteja dourada.

Uma variação popular desta receita é adicionar o azeite temperado um par de dentes de alho esmagado (moído), obtendo-se assim um pão de alho estilo focaccia.

Um fatias muito finas de queijo parmesão sobre focaccia frescos irá adicionar um toque exclusivo para esta receita.

Quiche Lorraine

Nós podemos fazer qualquer tipo de quiche Lorraine, queijo azul, salmão, espinafre ... deixe sua imaginação voar com o princípio da receita quiche Lorraine. Podemos começar pelo que é feito com bacon e cebola, Quiche Alsacienne mais populares:

Ingredientes:

Massa quebrada ou massa quebrada
150g de bacon
Queijo Emmental 150 g
200 ml de creme de cozinha
3 ovos
uma cebola

Elaboração

1. Coloque a manteiga pan brisa massa e asse de acordo com as instruções do fabricante.
2. Pique a cebola e frite em fogo baixo até ficar transparente.
3. Adicione o bacon em cubos e deixe cozinhar.
4. Bata os ovos com o creme de leite e misture com a cebola eo bacon.
5. Adicione o queijo em pedaços pequenos para a massa anterior e colocar em massas brisa.
6. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus e asse por cerca de 40 minutos.

Dica: Você pode substituir o leite evaporado para a nata, que só tem uma gordura de 8%.

Calzone

Ele é chamado de pizza pizza calzone qualquer fechado sobre si mesmo uma forma crescente. Você pode adicionar o que quiser, mas a receita original é feita com:

Faça clube pizza como já explicamos acima. No estenderla usa apenas metade hemisfério colocar os seguintes ingredientes:

Uma fina camada de molho de tomate para pizza, presunto cozido em tiras finas (como já dissemos, não tente usar ferramentas de corte), alguns cogumelos (frescos usá-los na medida do possível e finamente picado) e mussarela.

Em seguida, feche o calzone pelo crescente. Pressione somente na curva para obter uma boa vedação, se não pizza ar e não vai subir muito plana. Se você tiver problemas de fechamento do calzone, você pode umedecer levemente a borda com água antes de fechar, então você começa a ficar bem para a outra parte. Você também pode usar o ovo, mas a água é realmente melhor opção.

DICA: Uma vez fechado, derramado sobre a superfície de uma colher de chá de ketchup e estiéndela tudo o que puder para o centro da crescente (não cobrir-se completamente) e você vai ter um acabamento estético excelente.

Asse o calzone como qualquer outra pizza.

Strudel

Aqui sim você deve deixar sua imaginação. Compre massa fresca ou congelada sopro variando de duas partes, a parte superior e inferior, ou comprar dois singles.

Espalhe no fundo, mas tenha cuidado, lembre-se que esta é a parte que vai suportar o peso dos ingredientes, por isso não esticar demais e lembre-se de deixar um centímetro de cada lado para fechar o bolo.

Colocado sobre seus outros do que tentar excessivamente úmido ingredientes, um par de camadas de presunto e um par de queijo. Você pode adicionar um pouco de molho bechamel em cima para dar um toque especial.

Você também pode fazer esta receita com qualquer carne de porco refogada com cebola até que ela perde a maior parte de sua água, e coloque alguns pedaços de ovo cozido.

Fecha o bolo colocar outra camada em cima. Para fechar o bolo, fazer o que com o calzone, molhar pressionando a borda inferior e com a parte superior, a água vai colar. Ele também pode ser feito com

ovo. Uma vez conectado, você pode dobrar a vantagem em usar um ou massa curta para um resultado excepcional.

Pintar com ovo batido (com uma colher de chá de água mineral) no topo do bolo, em seguida, com um garfo de buracos dentro respirar.

HO cozido em 150 até que o fundo é sólida e apresentar uma aparência dourada acima e uniforme.

Recolha dos eletrodomésticos.



A diretiva Européia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contendor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE: Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2006/95/CE e os requisitos da directiva EMC 2004/108/CE.