

## ACCESORIOS

Parrilla - bandeja para hornear

1. Panel de mandos
  - 1.1. Mando de selección de funciones
  - 1.2. Mando del termostato
  - 1.3. Mandos de la placa de cocción
  - 1.4. Piloto rojo del termostato
2. Ventilador de refrigeración (no visible)
3. Resistencia superior
4. Resistencia grill
5. Luz posterior
6. Ventilador
7. Resistencia inferior (no visible)
8. Puerta fría del horno

## PUESTA EN MARCHA DEL HORNO

Gire el mando de selección de funciones para seleccionar la función que desee. Se enciende la luz del horno. Gire el mando del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura. El piloto rojo del termostato se enciende y se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada. Una vez finalizada la cocción, sitúe los mandos en la posición "0".

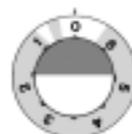
## PUESTA EN MARCHA DE LA PLACA DE COCCIÓN

El panel de mandos del horno está dotado de 4 mandos regulables (de 0 a 6) que controlan el funcionamiento de la placa.

Para poner en marcha las placas eléctricas:

- Gire el mando de la placa correspondiente hacia la derecha hasta situarla en la posición deseada (consulte las instrucciones de la placa de cocción).

Se enciende el piloto amarillo de funcionamiento de la placa.



## Importante:

- Cuando utilice las placas por primera vez, gire el mando a la posición 6, coloque una olla del mismo diámetro con agua y déjelas en marcha durante aproximadamente 3 minutos para eliminar los olores.
- No ponga en marcha las placas sin una olla.
- Se recomienda el uso de utensilios con base plana y gruesa, específicas para placas eléctricas.
- El diámetro de la base de la olla debe ser igual o superior al diámetro de la placa eléctrica.

## Tabla de funciones del horno

Función	Descripción de la función
0 Horno apagado	-
LUZ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para encender la luz del horno.</li> </ul>
RESISTENCIA SUPERIOR E INFERIOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para cocinar carne, pescado y aves en un nivel.</li> <li>• Precaliente el horno a la temperatura de cocción requerida y coloque los alimentos en su interior cuando el piloto rojo del termostato se apague.</li> <li>• Se recomienda utilizar el segundo o el tercer nivel.</li> </ul>
RESISTENCIA SUPERIOR, INFERIOR Y VENTILADOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para cocinar alimentos colocados en 2 niveles distintos.</li> <li>• Si fuera necesario, invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea.</li> <li>• No es necesario precalentar el horno (excepto para pizzas y pan).</li> </ul>
GRILL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para cocinar chuletas, brochetas, salchichas, gratinar verduras y tostar pan.</li> <li>• Precaliente el horno durante 3/5 min.</li> <li>• Durante la cocción la puerta del horno debe permanecer cerrada.</li> <li>• Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la grasera (situada en el primer nivel) para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa.</li> <li>• Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción.</li> </ul>
GRILL + VENTILADOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta función es idónea para cocinar trozos grandes de carne (rosbif, asados).</li> <li>• Durante la cocción la puerta del horno debe permanecer cerrada.</li> <li>• Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la grasera situada en el primer nivel para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa.</li> <li>• De vuelta a la carne durante la cocción.</li> </ul>
DESCONGELACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para descongelar los alimentos a temperatura ambiente.</li> <li>• Mantenga el alimento dentro del envase para evitar que se seque.</li> </ul>

ALIMENTOS	Función	Nivel (desde la base)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción min.
Cordero, ternera, buey, cerdo		2	190-210	90-110
Pollo, conejo, pato		2	190-200	65-85
Pavo/oca		2	190-200	140-180
Pescado		2	180-200	50-60
Tomates y pimientos rellenos, patatas asadas		2	180-200	50-60
Bizcochos		2	170-180	45-55
Tartas rellenas		2	180-200	60-90
Galletas		2	170-180	35-45
Lasaña		2	190-200	45-55
Pan, pizza		2	200-225	40-50/15-18
Tostadas		3/4	250	1,5-2,5
Chuletas, salchichas, brochetas		3/4	250	35-45
Verduras gratinadas		3	250	5-8
Medio pollo		3	250	40-50
Pollo entero		2/3	200-225	55-65
Rosbif		2	200-250	35-45
Asados		2/3	200-225	60-70
Pescados (enteros)		3	190-200	40-50

**Nota:** los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados, válidos para 4 raciones.