



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

Nivel más alto

Nivel más alto

**ACCESORIOS**

Parrilla, grasera

**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".

**CUENTAMINUTOS**

El cuentaminutos permite seleccionar una duración entre 1 y 60 minutos. Para programar el cuentaminutos, gire completamente el mando hacia la derecha hasta situarlo en el tiempo deseado. Cuando finaliza el tiempo programado, se activa una señal acústica.

| 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 INFERIOR            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Para terminar la cocción de tartas de fruta o queso y para espesar salsas.</li> <li>Utilice esta función en los últimos 10/15 minutos de cocción.</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>  |
| 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> |

| 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.