

**ACCESORIOS**

Parrilla, grasera

**PUESTA EN MARCHA DEL HORNO**

Gire el mando de selección hasta la función deseada, luego gire el mando del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura y pulse "ok". El horno se pone en marcha.

El indicador "▼", al lado de °C en la pantalla del horno, desaparece al alcanzar la temperatura seleccionada. Una vez finalizada la cocción, gire los mandos a la posición "0".

Si se utiliza la función Grill, se recomienda regular el termostato del horno a 250 °C. Este valor se puede reducir si hace falta un calor menos intenso.

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

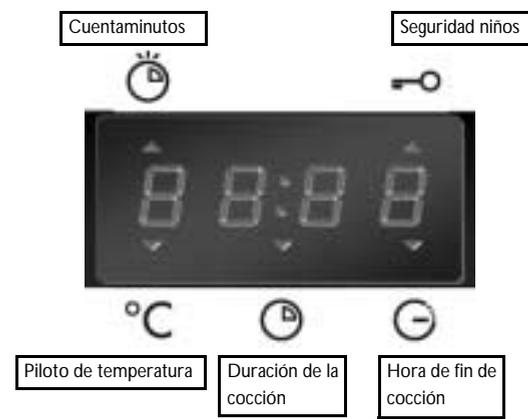
**Nota:** los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados, válidos para 4 raciones.

# UTILIZACIÓN DEL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO

## Temporizador electrónico



- 1 Mando selección de funciones
- 2 Tecla de programación: ("ajustar")
- 3 Tecla de confirmación ("ok")
- 4 Teclas de modificación de tiempos ("- " + ")
- 5 Mando del termostato



## Encendido del horno

Tras conectar el horno a la red por primera vez o tras una interrupción de la alimentación eléctrica, la pantalla indica "12:00".

### Selección y ajuste del reloj:

1. Pulse la tecla "ok". en la pantalla parpadea la hora.
2. Pulse la tecla "-" o "+" para seleccionar la hora.
3. Pulse "ok" y "-" o "+" para seleccionar los minutos.
4. Pulse la tecla "ok" para confirmar.

### Para modificar la hora:

Mantenga pulsada la tecla "ok" durante 2 segundos. hasta que en la pantalla parpadea la hora. Repita las operaciones arriba indicadas.

## Selección de la función de cocción:

1. Gire el mando ① hasta la función deseada.
2. Gire el mando ⑤ para seleccionar la temperatura.
3. Confirme pulsando la tecla "ok" y el horno se pone en marcha. El piloto ▼ al lado de °C se apaga una vez alcanzada la temperatura seleccionada.

### Para modificar la temperatura:

1. Gire el mando ⑤ y seleccione de nuevo la temperatura deseada.

### Advertencias:

Para anular cualquier programación, gire el mando ① a "0". O bien pulse "ok" para apagar el horno manteniendo las funciones seleccionadas anteriormente.

## Selección del tiempo de cocción:

Programando la duración de la cocción (con cualquier función, excepto las funciones especiales) el horno funciona durante el tiempo programado y, transcurrido el mismo, se apaga automáticamente. El tiempo máximo de cocción programable es de 6 horas.

1. Seleccione la función y la temperatura (véase apartado: "Selección de la función de cocción") hasta el punto 2 sin confirmar con la tecla "ok".
2. Pulse la tecla "ajustar" (en la pantalla se enciende el piloto ▼ al lado del símbolo de la duración de cocción ⌚) y seleccione antes de que transcurran 8 min. el tiempo deseado pulsando las teclas "-" o "+".
3. Confirme pulsando la tecla "ok", el horno se ponen en marcha y en la pantalla se visualiza el tiempo que queda hasta finalizar la cocción.
4. Para modificar la temperatura seleccionada anteriormente, gire el mando ⑤.  
Para volver a visualizar el tiempo que queda, espere 5 segundos.

### Aparición de End en la pantalla:

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, en la pantalla aparece End y suena una señal acústica. El horno se apaga automáticamente.

Es posible modificar la duración de la cocción pulsando las teclas "-" "+". Vuelva al punto 3 del apartado "Selección de la duración de la cocción".

1. Gire el mando ① a "0"

En la pantalla vuelve a aparecer la hora del día.

Para aumentar la duración de la cocción, pulse la tecla "-" o "+".

## Selección de la hora de fin de cocción

Esta operación permite seleccionar la hora de fin de cocción. El tiempo máximo programable es de 23 horas y 59 minutos.

1. Siga las indicaciones de los puntos 1 y 2 del apartado "Selección de la duración de cocción"
2. Pulse la tecla "ajustar" para seleccionar la hora de fin de cocción: se enciende el piloto ▼ al lado del símbolo ⌚.
3. Seleccione la hora de fin de cocción pulsando las teclas "-" "+".
4. Pulse la tecla "ok" para confirmar la hora de fin de cocción.

El horno se pone en marcha automáticamente a la hora de fin de cocción menos la duración de la cocción: en la pantalla se encienden los pilotos ▼ ▼ sobre los símbolos ⌚ ⌚.

## Cuentaminutos

El cuentaminutos se puede utilizar sólo si el horno no está en marcha y permite seleccionar un tiempo máximo de 6 horas.

### Para programar el cuentaminutos:

1. Deje el mando ① a "0". En la pantalla aparece la hora del día.
2. Pulse la tecla "ajustar". Se enciende el piloto ▲ al lado del símbolo ⌚.  
Pulse las teclas "-" o "+" para seleccionar el tiempo deseado.
3. Pulse la tecla "ok" para confirmar la selección.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado:

suena una señal acústica y en la pantalla parpadea End.

Pulse la tecla "ok": la señal acústica se apaga. En la pantalla vuelve a aparecer la hora del día.

## Seguridad para niños **Loc**:

1. Mandos ① y ⑤ a "0", pulse a la vez las teclas "ok" y - durante 3 segundos. Se enciende el piloto ▲ al lado del símbolo 🔒.
2. Después de la activación de la seguridad ya no es posible utilizar las funciones del horno.
3. Para la desactivación, repita la secuencia indicada en el punto 1.