



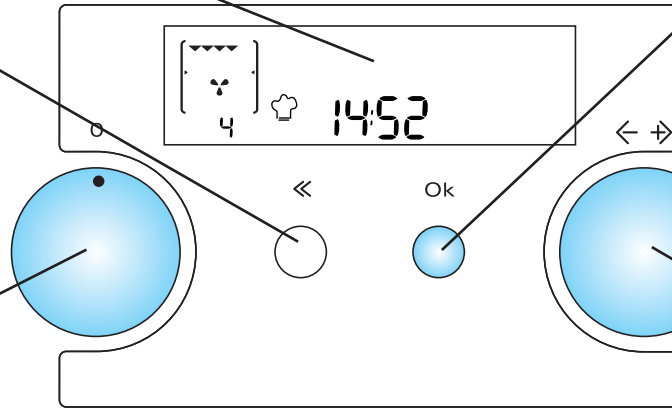
PANEL DE MANDOS

EL BOTÓN << le permite volver a un punto anterior de la secuencia de configuración para modificar la configuración, antes de empezar a cocinar.

PANTALLA DIGITAL

En el visor se muestran un reloj con formato de 24 horas y símbolos indicadores.

El botón OK le permite confirmar su selección y le remite automáticamente a la siguiente configuración que tiene que realizarse antes de empezar a cocinar.



EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN LE PERMITE ELEGIR ENTRE VARIAS FUNCIONES.

POSICIÓN DEL SELECTOR	FUNCIONES	DESCRIPCIÓN
CERO	Modo de espera, reloj y temporizador	Reloj de 24 horas, pantalla en blanco y temporizador de la cocina.
LUZ		Para encender la luz del interior del horno.
CALENT. RÁPIDO	Pre calentamiento	Pre calentamiento del horno vacío. Al alcanzar la temperatura ajustada, el horno cambia automáticamente a la función Convencional.
CONVENCIONAL	Convencional	Cocción tradicional a media altura.
GRATINADOR (GRILL)	Gratinador (Grill)	Para hacer a la parrilla piezas pequeñas como chuletas y salchichas.
	Grill+ventilador	Para hacer a la parrilla piezas grandes como asados.
AIRE FORZADO	Aire Forzado	Para hornear o cocinar pescado, verduras, tartas en una o más alturas.
MAXI COCCIÓN	Maxi Cocción	
HOJALDRE	Convencional + Ventilador	Cocción de hojaldre, galletas y tartas.
ESPECIAL	Funciones especiales	Mantener caliente, Probar masa, Descongelar y Limpiar.
CONFIGURACIÓN	Idioma, Reloj, Timbre, Contrastes y Brillo	Cambiar varias configuraciones.
AUTO RECETAS	Convencional	Puede elegir 15 recetas diferentes

EL MANDO DE AJUSTE PERMITE SELECCIONAR DISTINTOS AJUSTES.

FUNCIÓN	UTILÍCELO PARA CONFIGURAR EL VALOR DE
En espera (posición cero)	Temporizador.
Calent. rápido	Temperatura.
Convencional	Temperatura y Tiempo de cocción.
Gratinador (Grill)	Tiempo de cocción y potencia del grill.
Grill+ventilador	Tiempo de cocción y potencia del grill.
Aire Forzado	Temperatura y Tiempo de cocción.
Maxi Cocción	Temperatura y Tiempo de cocción.
Hojaldre	Temperatura y Tiempo de cocción.
Especial	Varios ajustes
Configuración	Idioma, Reloj, Timbre, Contrastes y Brillo
Auto recetas	Categoría de alimento.



SELECCIÓN DE POTENCIA DEL GRILL

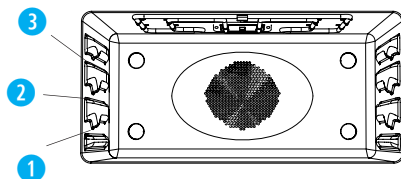
NIVEL DE POTENCIA DE GRILL	
NIVEL	USO RECOMENDADO:
4-5	COCCIÓN DE filetes de pescado, rodajas finas de carne y aves.
1-3	DAR COLOR A LOS alimentos como en el gratinado

NIVEL DE POTENCIA DE GRILL+VENTILADOR	
NIVEL	USO RECOMENDADO:
4-5	COCCIÓN DE filetes de pescado, rodajas finas de carne y aves.
1-3	DAR COLOR A LOS alimentos como en el gratinado

SELECCIÓN DE ALTURA

AL ELEGIR CIERTAS FUNCIONES, los indicadores de altura parpadean y quedan encendidos. En primer lugar, parpadean brevemente todos los niveles que pueden aplicarse a esta función y, a continuación, sólo queda iluminado el nivel recomendado para dicha función.

En este ejemplo, el nivel 1 y 3 parpadearían brevemente y el nivel 2, el recomendado, quedará encendido.



NIVEL DE ALTURA DE GRILL	
NIVEL	USO RECOMENDADO:
3	TAJADAS FINAS DE CARNE, SALCHICHAS Y TOSTADA DE QUESO.
1 o 2	TROZOS DE POLLO, VERDURAS.

NIVEL DE ALTURA DE AIRE FORZADO	
NIVEL	USO RECOMENDADO:
3	SE UTILIZA PARA ASAR A DOS NIVELES
2	TROZOS DE POLLO
1	ASADO

NIVEL DE ALTURA DE GRILL+VENTILADOR	
NIVEL	USO RECOMENDADO:
3	FILETES DE PESCADO, CARNE
2	TROZOS DE POLLO
1	GRATINADOS

NIVEL DE ALTURA CONVENCIONAL Y DE HOJALDRE	
NIVEL	USO RECOMENDADO:
3	NO UTILIZADO
2	PANECILLOS, GALLETAS, BOLLITOS.



PROTECCIÓN DE ENCENDIDO / SEGURIDAD INFANTIL

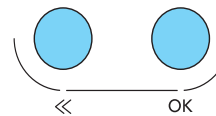


SEGURIDAD INFANTIL

ESTA FUNCIÓN SE ENCIENDE Y APAGA pulsando los botones de Retroceso y OK simultáneamente durante 5 segundos hasta que aparezca el símbolo de la llave. Si esta prestación de seguridad está activada, no funcionará ningún botón ni selector.



PUEDA ACTIVARLA O DESACTIVARLA EN CUALQUIER MOMENTO, incluso durante la cocción.



MODO DE ESPERA

EL HORNO ESTÁ "EN ESPERA" cuando se muestra el reloj de 24 horas. Se puede apagar la visualización del reloj girando el botón de funciones a la posición cero y presionando el botón de Retroceso.

EL RELOJ VOLVERÁ A APARECER cuando se presione cualquier botón o se active cualquier selector, o simplemente volviendo a pulsar el botón de Retroceso.



INICIO RETARDADO

UTILICE ESTA FUNCIÓN si necesita que la cocción finalice a una hora determinada. El horno necesita conocer la duración deseada de la cocción y la hora del día en que debe estar listo el alimento.

EL INICIO RETARDADO FUNCIONA CON ESTAS FUNCIONES

	CONVENCIONAL
	GRATINADOR (GRILL)
	GRILL+VENTILADOR
	AIRE FORZADO
	HOJALDRE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL	2.800 W
FUSIBLE	16 A
GRATINADOR (GRILL)	2.800 W
AIRE FORZADO	2.800 W
DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	455 x 595 x 565
DIMENSIONES INTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	210 x 450 x 420





CONVENCIONAL

ALIMENTO	UTENSILIOS	NIVEL DE ALTURA DE LA BANDEJA	HORNO °C	CALENTANDO	TIEMPO
CORDERO	PARRILLA SOBRE PLATO DE CRISTAL	NIVEL 1	190	Sí	75 - 85 MIN.
ASADOS (1 Kg)					60 - 70 MIN.
POLLO, CONEJO Y PATO			200		70 - 80 MIN.
GANSO (2 Kg)			90 - 120 MIN.		
PESCADO ENTERO (1 - 2 Kg)	PLATO APTO PARA HORNO, EN PARRILLA	NIVEL 1 o 2	190		35 - 45 MIN.
TROZOS DE PESCADO 1 Kg	BANDEJA DE ASADOS SOBRE PARRILLA	NIVEL 2	220		30 - 35 MIN.
VERDURAS RELLENAS	PLATO APTO PARA HORNO, EN PARRILLA				35 - 45 MIN.
PATATAS ASADAS	BANDEJA DE ASADOS SOBRE PARRILLA				50 - 60 MIN.
POSTRES Y TARTAS	PLATO DE TARTAS EN PARRILLA			NIVEL 1 o 2	180
HOJALDRES RELLENOS		190	80 - 90 MIN.		
TARTA		40 - 50 MIN.			
STRUDEL	PLACA DE HORNO	NIVEL 2	180	50 - 55 MIN.	
GALLETAS			20 - 30 MIN.		
MILHOJAS DE CREMA			35 - 45 MIN.		
HOJALDRES SALADOS	PLATO APTO PARA HORNO, EN PARRILLA	NIVEL 1 o 2	200	40 - 50 MIN.	
LASAÑA	PLATO DE TARTAS EN PARRILLA	NIVEL 1	190	45 - 60 MIN.	
TARTAS RELLENAS DE FRUTA			170	50 - 60 MIN.	
MERENGUES	PLACA DE HORNO	NIVEL 2	90	Nº	90 - 120 MIN.
VOL-AU-VENT		NIVEL 1	200	Sí	35 - 45 MIN.
SOUFFLÉ	PLATO APTO PARA HORNO, EN PARRILLA	NIVEL 1	170	Sí	40 - 50 MIN.



RECETAS PARA EL GRILL

ALIMENTO	UTENSILIOS	NIVEL DE ALTURA DE LA BANDEJA	NIVEL DE POTENCIA	CALENTANDO	TIEMPO
BISTEC		NIVEL 3	5	5 MIN.	20 - 30 MIN.
CHULETILLAS					25 - 30 MIN.
SALCHICHAS					15 - 20 MIN.
CHULETAS					25 - 30 MIN.
KEBABS					25 - 30 MIN.
TROZOS DE PESCADO	PARRILLA SOBRE PLATO DE CRISTAL	NIVEL 2 o 3	5		20 - 30 MIN.
MUSLOS DE POLLO					40 - 50 MIN.
PEQUEÑAS COSTILLAS					35 - 45 MIN.
½ POLLO		NIVEL 2			45 - 55 MIN.

RECETAS PARA GRILL+VENTILADOR

ALIMENTO	UTENSILIOS	NIVEL DE ALTURA DE LA BANDEJA	NIVEL DE POTENCIA	CALENTANDO	TIEMPO
½ POLLO		NIVEL 2	4	5 MIN.	45 - 55 MIN.
PATATAS ASADAS			5		50 - 60 MIN.
POLLO ENTERO	BANDEJA DE ASADOS SOBRE PARRILLA	NIVEL 1	4		60 - 70 MIN.
ASADO DE CERDO O VACA					70 - 80 MIN.
POLLO					50 - 60 MIN.
PIERNA DE CORDERO					35 - 45 MIN.
ROSBIF					
PESCADO ENTERO					NIVEL 1 o 2



RECETAS PARA AIRE FORZADO

ALIMENTO	UTENSILIOS	NIVEL DE ALTURA DE LA BANDEJA	HORNO °C	TIEMPO
CORDERO	PARRILLA SOBRE PLATO DE CRISTAL	NIVEL 1	180	80 - 90 MIN.
ASADOS (1 KG)				65 - 75 MIN.
POLLO, CONEJO Y PATO			190	75 - 85 MIN.
GANSO (2 KG)			170	90 - 120 MIN.
PESCADO ENTERO (1 - 2 KG)	PLATO APTO PARA HORNO, EN PARRILLA	NIVEL 1 o 2	180	35 - 45 MIN.
TROZOS DE PESCADO 1 KG	BANDEJA DE ASADOS SOBRE PARRILLA	NIVEL 2		30 - 35 MIN.
VERDURAS RELLENAS	PLATO APTO PARA HORNO, EN PARRILLA		190	35 - 45 MIN.
PATATAS ASADAS	BANDEJA DE ASADOS SOBRE PARRILLA			50 - 60 MIN.
POSTRE Y TARTAS	PLATO DE TARTAS EN PARRILLA	NIVEL 1 o 2	160	40 - 50 MIN.
HOJALDRES RELLENOS			170	70 - 80 MIN.
TARTA			160	40 - 50 MIN.
STRUDEL	PLACA DE HORNO	NIVEL 2	170	50 - 55 MIN.
GALLETAS			160	20 - 30 MIN.
MILHOJAS DE CREMA			150	35 - 45 MIN.
HOJALDRES SALADOS	PLATO APTO PARA HORNO, EN PARRILLA	NIVEL 1 o 2	180	40 - 50 MIN.
LASAÑA				45 - 60 MIN.
TARTAS RELLENAS DE FRUTA	PLATO DE TARTAS EN PARRILLA	NIVEL 2	160	40 - 50 MIN.
MERENGUES	PLACA DE HORNO		90	90 - 120 MIN.
SOUFFLÉ	PLATO APTO PARA HORNO, EN PARRILLA	NIVEL 1	160	45 - 55 MIN.



AUTO RECETAS



RECETA	UTENSILIOS	PRECALENTAMIENTO	CONSEJOS
ROSBIF CRUDO	PARRILLA SOBRE PLATO DE CRISTAL	Sí	AÑADA 500 ML DE AGUA cuando el horno le indique que dé la vuelta al alimento.
ROSBIF AL PUNTO			
POLLO ASADO		No	PÁSELO POR ACEITE , si es necesario.
LASAÑA	PLATO APTO PARA HORNO, EN PARRILLA	Sí	RELLENE EL PESCADO con hinojo en láminas finas. Coloque el hinojo también alrededor del pescado. Sazonar y verter 300 ml de líquido (caldo y vino) en la bandeja. PARA PIZZA FINA 350 gr. harina. Espere 45 minutos para que suba la masa. Prepare la pizza con los ingredientes y deje que suba unos 25 minutos más.
LUBINA AL HINOJO	PLATO DE CRISTAL		
PIZZA	PLACA DE HORNO		
LUBINA AL HINOJO	PLATO APTO PARA HORNO, EN PARRILLA		
CERDO ASADO	PARRILLA SOBRE PLATO DE CRISTAL	No	AÑADA 500 ML DE AGUA cuando el horno le indique que dé la vuelta al alimento. HAGA UNA MASA de 500 gr., enharinela y deje que suba durante 60 min. Dividir en 12 piezas. Deje que suba durante otros 30 minutos.
TARTA MANZANA	PLACA DE HORNO		
MANZANAS ASADAS	PLATO APTO PARA HORNO, EN PARRILLA		
BOLLERÍA	PLACA DE HORNO		
TOMATES GRATINADOS	PLATO APTO PARA HORNO, EN PARRILLA	Sí	INTERCALE rodajas de tomate y rodajas de calabacín. Sazone y espolvoree con queso.
PASTEL DE QUESO	FORMA DE SPIRAL Ø 26 CM EN PARRILLA	No	ALINEE LA PARTE INFERIOR con la mitad del hojaldre. AÑADIR RELLENO. Coloque el hojaldre restante encima. Si quiere una base más crujiente, espolvoree migas de pan sobre el hojaldre antes de añadir el relleno. AÑADA 500 ML DE AGUA cuando el horno le indique que dé la vuelta al alimento.
PIERNA CORDERO	PARRILLA SOBRE PLATO DE CRISTAL		
SALMONETE		Sí	DÉ LA VUELTA AL ALIMENTO si el horno se lo indica.

