

ferrara

INSTRUCCIONES DE USO HORNOS MANUALES

Horno Manual de 60 cm F101EIX 90cm F948-81ETIX



Este modo también se puede utilizar para descongelar, carnes blancas o rojas con rapidez, mediante el establecimiento de la temperatura a 80 °



Modo de pizza

Esta combinación calienta rápidamente el horno debido a la gran cantidad de energía utilizada por el aparato, que se traduce en un calor considerable que viene predominantemente de la parte inferior.

El modo de la pizza es ideal para alimentos que requieren altas temperaturas para cocinar. Solo se usa una bandeja de horno o un estante a la vez.



Platos delicados

Ideal para pastas, pasteles dulces. Se recomienda poner el molde sobre la rejilla inferior.



Parte superior del horno

Es usado para completar la cocción al final de los alimentos, en caso de ser necesario.



Grill

Es recomendable para aquellos platos como carnes de res, ternera, filetes, hamburguesa etc.



Parrilla asistida por ventilador

Esta combinación de funciones, aumenta la eficacia de los elementos de calefacción de radiación térmica unidireccional, a través de la circulación forzada del aire en todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre bien en la comida. Este modo es ideal para cocinar pescados.



Modo horneado

Garantiza la distribución del calor uniforme en todo el horno.

Este modo es ideal para cocinar y hornear los alimentos delicados, como las tortas, galletas, y dulces, al igual que vegetales gratinados.



Modo de descongelación

Esto se recomienda para la descongelación de todo tipo de alimentos, pero en particular para los tipos de alimentos delicados, que no requieren de calor, como por ejemplo: pasteles helados, y postres.

Botón 1: Alarma se presiona el primer botón luego se selecciona el

botón 0 para indicar la hora que desea.

Nota: Para silenciar la alarma se presiona el botón (1) de alarma nuevamente.

Botón 2: Se programa el apagado del equipo en minutos.

Botón 3: Se programa la hora de apagado.

Botón 4: Se elimina la función automática.

Botón 5 y 6: Indicar el tiempo,.

Tipos de Cocción

Modo Convencional

Cuando se cocina en el modo convencional, solo se usa una grasera o rack a la vez, para garantizar la distribución uniforme del calor.

El uso de las diferentes alturas de los rack es para equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior y la parte inferior del horno.

Modo de cocción rápida

La parte superior e inferior del equipo, los elementos de calefacción, así como el ventilador, se encienden, lo que garantiza un calor constante distribuido uniformemente por todo el horno.

Este modo es especialmente recomendado para cocinar los alimentos pre-ensados.

Modo multi-cocción

Este modo de cocción es particularmente recomendable para platos que requieran un acabado gratinado o un tiempo de cocción prolongada.

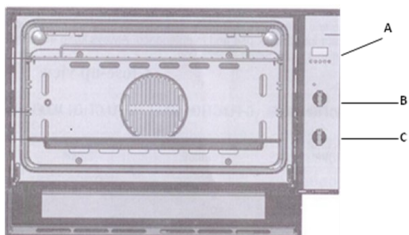
El modo multi-cocina está especialmente indicado para mantener el sabor y la apariencia a los alimentos.

Contenido

Su Horno Manual.....	4
Como Usar la Primera Vez.....	4
Programación de Hora.....	4
Funciones del Horno.....	5
Modo Manual.....	5
Modo Automático.....	5
Tipos de Cocción.....	6

Su Horno Manual

Es un aparato muy versátil que le permite elegir fácilmente y con seguridad entre los diferentes modos de cocción. Las diversas funciones ofrecidas por el horno son seleccionados por medio de la panel de control (A), Perilla Selectora (B) y el termostato "C", situado en el panel de control.



(A) Panel de Control

(B) Perilla Selectora

(C) Termostato

Como Usar la Primera Vez

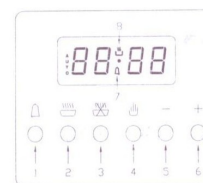
La primera vez que utilice su aparato, le recomendamos que configure el termostato a la posición más alta, dejar el horno durante media hora sin nada en él, con la puerta cerrada del horno. A continuación, abra la puerta del horno y dejar que se ventile. El olor que se detecta a menudo durante este primer uso se debe a la evaporación de la sustancia que se usa para proteger el horno durante el almacenamiento y hasta que sea instalada.

Coloque la grasera siempre en la parte inferior del horno para evitar que la salsa y/o grasa de goteo se derramen en la parte inferior del mismo.

Programación de Hora

1. Para cambiar la hora, pulse el botón 4 ubicado en el panel de control (A), seguidamente la hora deja de parpadear.
2. Utilizando el botón realice ajuste a la hora actual.
3. El aparato está listo para su uso.

Panel de Control



Funciones del Horno

Cambiar la temperatura del horno

Gire la perilla (C) de su horno para subir o bajar la temperatura.

Cambiar la función del horno

Para cambiar la función del horno gire la perilla (B), y seleccionar la deseada.

Modo Manual

Con la perilla (B) seleccionar la modalidad de cocción:

Modo convencional
Grill
Grill Ventilado
Modo Pizza
Comida Rápida
Cocinador rápido
Gratinado
Multi Cocción
Descongela

Luego con la perilla (C) selecciona la temperatura, según modalidad de cocción y comience el proceso de cocinado.

Modo Automático

Selecciona la modalidad de cocción y temperatura con las perillas (B) y (C) respectivamente.