

## Zona del sensor

1. Pantalla
2. Encendido/Apagado
3. Funciones de cocción o Cocción asistida
4. Favoritos
5. Selección de la temperatura
6. Navegación
7. Sensor OK: confirma la selección
8. Tecla Inicio: abre el menú principal
9. Funciones adicionales y de tiempo
10. Avisador

### Funciones de cocción Cocción asistida

Pulse una o dos veces: activa una función de calentamiento o de cocción asistida. Mantenga pulsado durante 3 segundos: enciende o apaga la luz del horno.

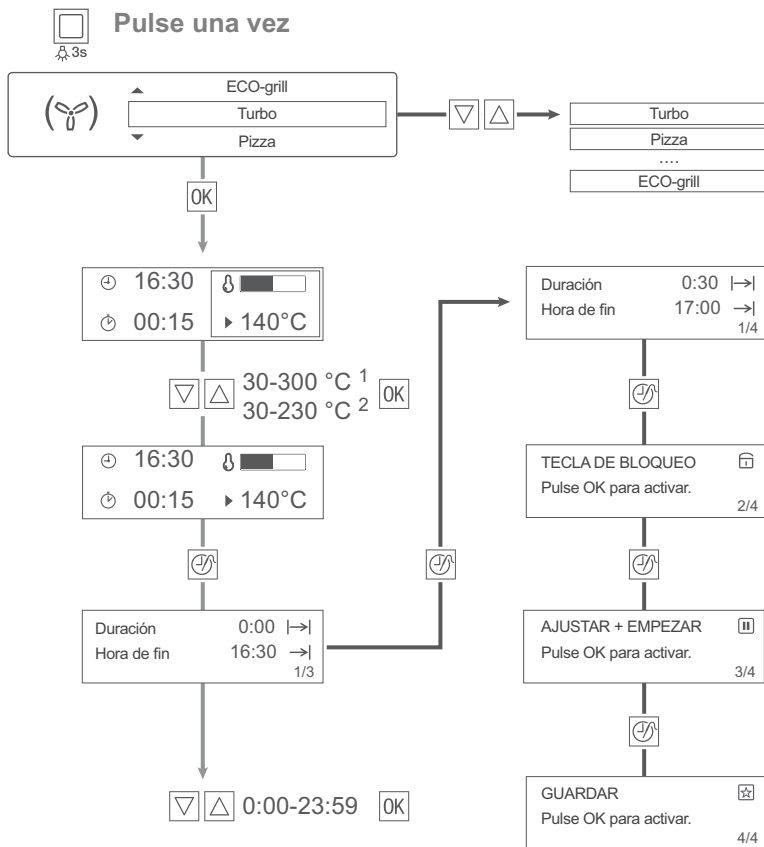
### Favoritos

Pulse una vez - abre el menú Favoritos. Mantenga pulsado durante 3 segundos - guarda la función activa en el menú Favoritos.

### Calentamiento rápido




















Mantenga pulsado durante 3 segundos - activa y desactiva la función de Calentamiento rápido.

# Funciones de cocción



<sup>1</sup> Hornos sólo sin vapor  
<sup>2</sup> Hornos sólo con vapor

## Horno

-  Turbo
-  Pizza
-  Cocina a baja temperatura
-  Calor superior + inferior
-  Congelados
-  Grill + Turbo
-  Grill rápido
-  Grill
-  Turbo plus
-  Mantener caliente
-  Descongelar
-  Calor inferior
-  Levantar masa
-  Pan
-  Gratinar
-  Conservar
-  Secar
-  Calentar vajilla
-  ECO-grill

## Horno De Vapor

-  Vapor solo
-  Vapor combinado mitad
-  Vapor combinado 1 cuarto
-  ECO-vapor
-  Turbo plus
-  Turbo
-  Pizza
-  Cocina a baja temperatura
-  Calor superior + inferior
-  Congelados
-  Grill + Turbo
-  Grill rápido
-  Grill
-  Mantener caliente
-  Descongelar
-  Calor inferior
-  Levantar masa
-  Pan
-  Gratinar
-  Conservar
-  Secar
-  Calentar vajilla
-  Regenerar con vapor
-  ECO-grill





## Cocción asistida



### Cerdo / Ternera

Cerdo asado  
Lomo de cerdo  
Codillo de cerdo  
Paletilla de cerdo  
Ternera asada  
Codillo de ternera  
Ossobuco  
Redondo de ternera  
Pastel de carne  
Asado sueco <sup>1</sup>



### Ternera/Caza/Cordero

Rosbif  
Ternera Escandinava  
Carne asada  
Ternera marinada  
Lomo de caza  
Caza  
Conejo  
Conejo a la mostaza  
Jabalí  
Cordero asado  
Cordero asado, al punto  
Pata de cordero



### Aves

Pollo entero  
Pavo entero  
Pato entero  
Ganso entero  
Ave entera

Muslos de pollo  
Pollo al vino  
Pato a la naranja  
Pollo relleno  
Pechuga de pollo rellena <sup>2</sup>



### Pescado

Pescado entero hasta 1 Kg  
Filete de pescado  
Bacalao  
Pescado a la sal  
Calamares rellenos  
Pescado al vapor  
Pescado en salsa  
Pescado pochado (Trucha) <sup>2</sup>



### Pastel

Bizcocho al limón  
Bizcocho  
Galletas  
Tarta de queso  
Pastel de fruta  
Pastel Streusel  
Bizcocho  
Bizcocho de frutos secos  
Pastel molde redondo  
Pastel savarin  
Brownies  
Magdalenas  
Tarta con dulces  
Pastel de zanahoria  
Tarta de almendras  
Tarta de fruta  
Tarta de manzanas asadas <sup>1</sup>



### Postres <sup>2</sup>

Flan  
Pudding de coco  
Tarta Cappuccino  
Tarta de cerezas  
Masa de pan con pasas



### Pizza/Tarta/Pan

Pizza  
Pastel de cebolla  
Quiche Lorraine  
Flan de queso de cabra  
Flan de queso  
Pastel de queso  
Pan blanco  
Pan rústico  
Pierogi



### Estofado/Gratinado

Lasaña  
Canelones  
Patatas gratinadas  
Moussaka  
Pasta gratinada  
Endivias gratinadas  
Estofado de res  
Repollo  
Panaché de Franconia <sup>1</sup>



### Guarniciones <sup>2</sup>

Verdura, mediterránea  
Verdura, tradicional  
Tomates pelados  
Patatas sin pelar  
Patatas asadas  
Masa de pan salada  
Arroz  
Pudding de huevo



### Vapor combi <sup>2</sup>

Menú de vapor 1  
Menú de vapor 2  
Menú de vapor 3



### Comida precocinada

Pizza congelada  
Pizza americana congelada  
Pizza fría  
Pizzetas congeladas  
Patatas fritas  
Porciones/Croquetas  
Patatas asadas con cebolla  
Pan/Rollitos  
Pan/Rollitos congelados  
Tarta manzana congelada  
Filete pescado congelado  
Alitas de pollo  
Lasaña/Canelones congelad

<sup>1</sup> Hornos sólo sin vapor

<sup>2</sup> Hornos sólo con vapor