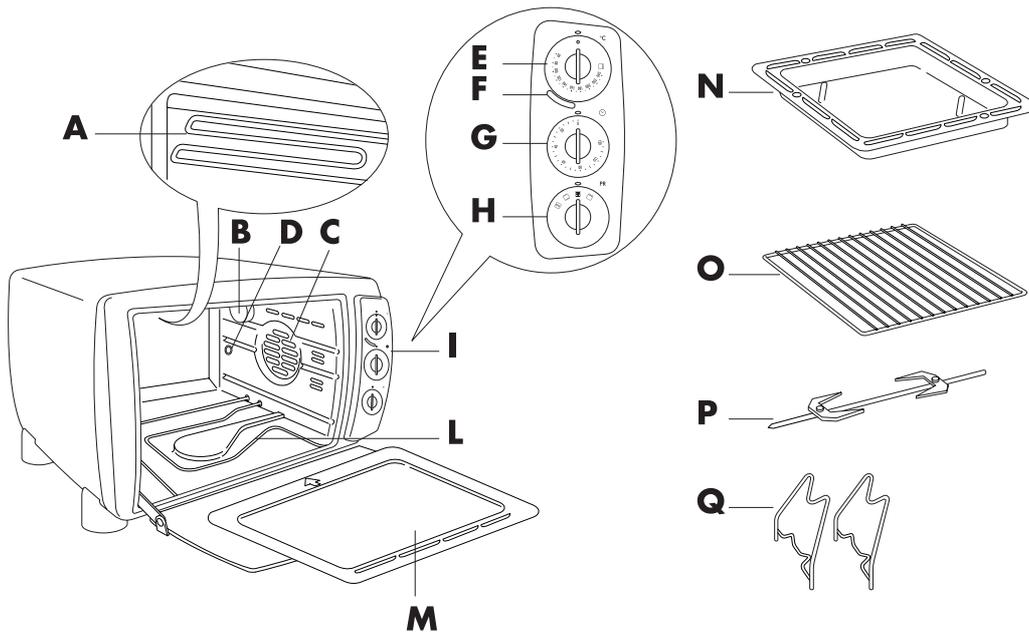


# INDICE

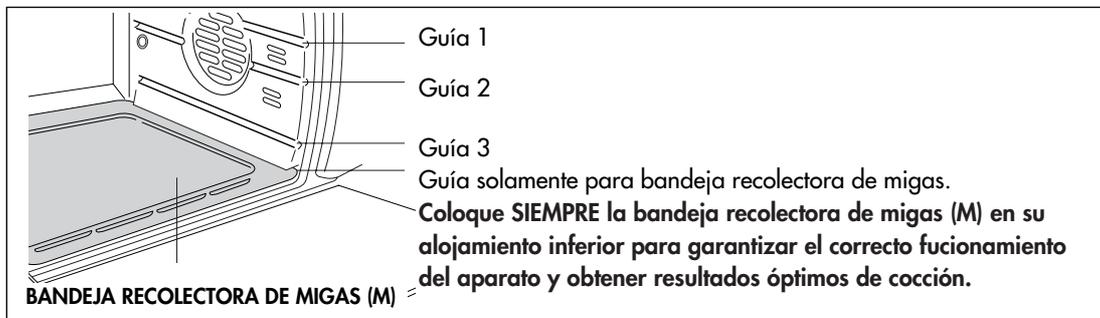
<b>CAPÍTULO 1</b>	<b>GENERAL</b>	
1.1	Descripción del horno y de los accesorios .....	68
1.2	Tabla resumen .....	69
1.3	Características técnicas .....	71
1.4	Advertencias importantes .....	71
<b>CAPÍTULO 2</b>	<b>USO DEL HORNO Y TABLAS DE COCCIÓN</b>	
2.1	Uso de los mandos .....	72
2.2	Consejos para la utilización .....	73
2.3	Cómo programar las funciones .....	73
	• <i>Descongelación</i> .....	73
	• <i>Mantener los alimentos calientes</i> .....	73
	• <i>Cocción horno ventilado</i> .....	74
	• <i>Cocción horno tradicional</i> .....	75
	• <i>Cocción grill y gratinado de los alimentos</i> .....	76
	• <i>Cocción grill con asador (si previsto)</i> .....	78
<b>CAPÍTULO 3</b>	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b> .....	79

## CAPÍTULO 1 - GENERAL

### 1.1 - DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DE LOS ACCESORIOS

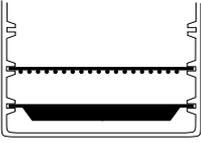
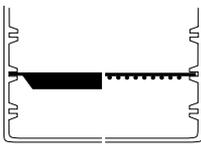


- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| A. Resistencia superior            | I. Panel de mandos               |
| B. Luz interna horno (si previsto) | L. Resistencia inferior          |
| C. Ventilador                      | M. Bandeja recolectora de migas  |
| D. Sede del asador (si previsto)   | N. Grasera                       |
| E. Mando termostato                | O. Parrilla                      |
| F. Luz piloto termostato           | P. Espetón (si previsto)         |
| G. Mando encendido y temporizador  | Q. Soportes asador (si previsto) |
| H. Mando selector funciones        |                                  |

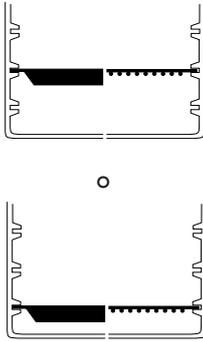
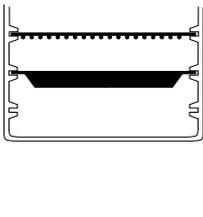
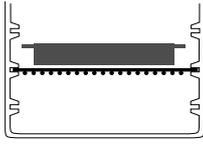
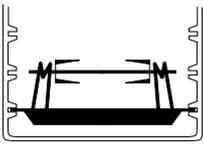


## Capítulo 1 - General

## 1.2 - TABLA RESUMEN

PROGRAMA	POSICIÓN MANDO SELECTOR FUNCIONES	POSICIÓN MANDO TERMOSTATO	POSICIÓN PARRILLA Y ACCESORIOS	GUÍAS	NOTAS/CONSEJOS
DESCONGELACIÓN		●		1 2 3	Coloque los alimentos congelados directamente en la parrilla. La grasera sirve para recoger las posibles gotas de grasa y de agua.
MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES		60°		1 2 3	Si debe mantener los alimentos calientes durante un tiempo superior a los 20-30 minutos, le aconsejamos cubrirlos con papel de aluminio para evitar que se sequen demasiado.
COCCIÓN HORNO VENTILADO (UNA POSICIÓN)		60°-240° 60°-240° (vea la tabla pág. 74).		1 2 3	Ideal para la cocción de carnes, carne de ave, patatas en el horno, pan y tartas que leudan. Utilice la grasera colocada directamente sobre las guías o, si en dotación, el recipiente para las lasañas apoyado en la parrilla
COCCIÓN HORNO VENTILADO (DOS POSICIONES)				1 2 3	
				1 2 3	Para la cocción simultánea en dos posiciones, coloque los accesorios según se indica en la figura de al lado. Ideal para cocer alimentos que pueden girarse/mezclarse durante la cocción.

## Capítulo 1 - General

PROGRAMA	POSICIÓN MANDO SELECTOR FUNCIONES	POSICIÓN MANDO TERMOSTATO	POSICIÓN PARRILLA Y ACCESORIOS	GUÍAS	NOTAS/CONSEJOS
COCCIÓN HORNO TRADICIONAL		60°-240° (vea tabla pág. 75)		1 2 3 1 2 3	Ideal para la cocción de pizzas, lasañas, pasta gratinada, pescado y verduras rellenas (pimientos, calabacines, etc.). Utilice la grasera colocada directamente en las guías o, si en dotación, el recipiente para las lasañas apoyado en la parrilla.
COCCION GRILL Y GRATINADO DE LOS ALIMENTOS				1 2 3	Ideal para todo tipo de asado tradicional, hamburguesas, wurstel, pinchos morunos, pan tostado, etc. Coloque el alimento directamente sobre la parrilla. La grasera sirve para recoger las eventuales gotas de grasa.
				1 2 3	Ideal para los platos que deben ser gratinados solamente (ej.: vieiras gratinadas, etc.). En este caso el recipiente (que contiene el alimento) se apoyará sobre la parrilla.
COCCION GRILL CON ASADOR (SI PREVISTO)				1 2 3	Ideal para la cocción de pollos, volátiles en general, asados de cerdo, etc. Le aconsejamos añadir un vaso de agua en la grasera para facilitar la limpieza y evitar la aparición del humo causado por la grasa quemada.

## Capítulo 1 - General

### 1.3 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de funcionamiento .....vea la placa características.  
Potencia máxima absorbida .....vea la placa características.

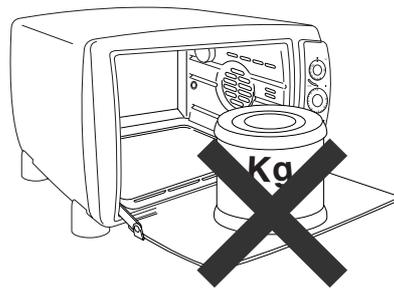
#### CONSUMO DE ENERGÍA (NORMA CENELEC HD 376)

Para alcanzar los 200° C .....0,16 KWh  
Para mantener durante una hora 200° C .....0,15 KWh  
Total .....0,75 KWh

Este aparato cumple la directiva 89/336/CEE relativa a la compatibilidad electromagnética. Los materiales y los objetos destinados a estar en contacto con productos alimenticios son conformes a las normas de la directiva CEE 89/109 y al D.L. de ejecución del 25 de enero de 1992, n° 108.

### 1.4 - ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. Este horno ha sido proyectado para la cocción de alimentos. No debe utilizarlo para otros fines, ni modificarlo ni manipularlo bajo ninguna circunstancia.
2. No permita que niños o personas discapacitadas usen el aparato sin la oportuna vigilancia.
3. Antes de usar el aparato, controle que el aparato no se haya estropeado durante el transporte.
4. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal a una altura de 85 cm al menos, **fuera del alcance de los niños.**
5. **Con el aparato encendido, la temperatura de la puerta y de la superficie externa podría ser alta: opere en el aparato tocando solamente los mandos o los mangos de plástico. No apoye ningún objeto sobre el horno cuando está encendido.**
6. Antes de utilizar el horno por primera vez, saque todo el contenido interno de papel como cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
7. Antes de enchufar el aparato a la corriente compruebe que:
  - la tensión de red corresponde al valor indicado en la placa características técnicas, situada en la parte trasera del aparato;
  - la toma de corriente tenga una capacidad mínima de 10A y esté equipada con una puesta a tierra eficaz: **el fabricante declina toda responsabilidad en el caso si esta norma de prevención de accidentes no ha sido respetada.**
8. Lave con precaución todos los accesorios antes de utilizarlos.
9. Con la puerta abierta tenga en consideración lo que sigue:
  - no ejerza presiones excesivas con objetos demasiados pesados o tirando del mango hacia abajo.
  - no apoye nunca en la superficie de la puerta abierta recipientes pesados o cazuelas hirviendo apenas sacados del horno.
10. No transporte el aparato cuando esté encendido.
11. Las operaciones de regulación, reparación y sustitución del cable de alimentación deben ser realizadas únicamente por personal autorizado por el fabricante o por su Servicio de Asistencia. Las eventuales reparaciones efectuadas por personal no cualificado pueden ser peligrosas.



**Antes de utilizar por primera vez el aparato, hágalo funcionar en vacío, con el termostato al máximo, durante al menos 15 minutos para eliminar el olor de "nuevo" y el humo provocado por la presencia de sustancias de protección aplicadas en las resistencias antes del transporte. Ventile la habitación durante esta operación.**

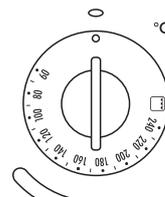
## CAPÍTULO 2 – USO DEL HORNO Y TABLAS DE COCCIÓN

### 2.1 - USO DE LOS MANDOS

#### • MANDO TERMOSTATO (E)

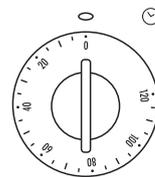
Seleccione la temperatura deseada de esta forma:

- **Para descongelar:** mando termostato en la posición "•".
- **Para mantener los alimentos calientes:** mando termostato en la posición 60°C.
- **Para cocción con horno ventilado o para cocción con horno tradicional:** mando termostato de 60°C a 240°C.
- **Para todos los tipos de asado y cocción con el asador (si previsto):** mando termostato en la posición .



#### • MANDO ENCENDIDO Y TEMPORIZADOR (G)

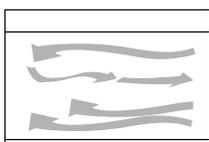
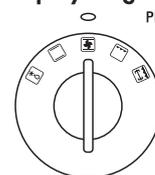
- **Para encender el horno y para programar el tiempo de cocción:** gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado (máx. 120 minutos). Cuando transcurra el tiempo programado se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.
- **Para apagar el horno:** sitúe de nuevo el mando en la posición "0".



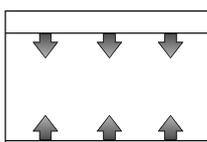
Para programar tiempos inferiores a 10 minutos, en primer lugar gire el mando a tope y luego sitúelo en el tiempo deseado.

#### • MANDO SELECTOR FUNCIONES (H)

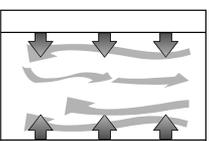
Al accionar este mando, selecciona las funciones disponibles para las cocciones, es decir:



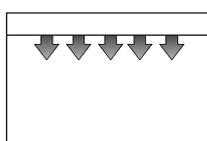
**DESCONGELACIÓN**  
(solamente ventilación en funcionamiento).



**COCCION CON HORNO TRADICIONAL**  
(solo resistencia superiore e resistenza inferiore in funzione)



**COCCION CON HORNO VENTILADO, MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES**  
(resistencia superior, resistencia inferior y ventilación en funcionamiento).



**COCCION GRILL**

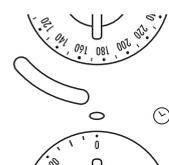


**ASADOR (SI PREVISTO)**

(solamente resistencia superior en funcionamiento a la máxima potencia).

#### • LUZ PILOTO TERMOSTATO (F)

La luz piloto encendida indica que el horno se está calentando, cuando se apaga significa que el horno ha alcanzado la temperatura programada. **En la función DESCONGELACION, la luz piloto permanece siempre apagada.**



## Capítulo 2 –Uso del horno y tablas de cocción.

### 2.2 - CONSEJOS PARA LA UTILIZACION

- En las cocciones con las funciones tradicional ventilada y grill, es aconsejable calentar previamente siempre el horno a la temperatura elegida para obtener los mejores resultados de cocción.
- Los tiempos de cocción dependen de la calidad de los productos, de la temperatura de los alimentos y del gusto personal de cada uno. Los tiempos indicados en las tablas son puramente indicativos y no toman en consideración el tiempo necesario para precalentar el horno.
- Para la cocción de alimentos congelados, consulte los tiempos aconsejados en los embalajes de los productos.

### 2.3 - CÓMO PROGRAMAR LAS FUNCIONES

#### • **DESCONGELACIÓN**

Introduzca la parrilla en la guía 2 y la grasera en la guía 3 siguiendo las indicaciones de la figura en la página 69.

Coloque el alimento congelado directamente en la parrilla.

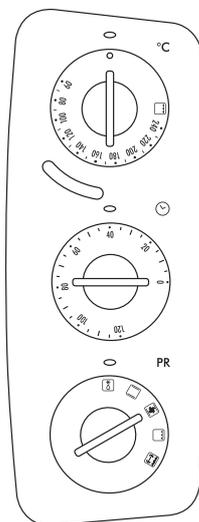
Si no pudiese efectuar dicha operación (en el caso específico de la carne picada, una vez descongelada podría introducirse en las rendijas de la parrilla), coloque el alimento sobre una fuente apoyado en la parrilla (en este caso no debe utilizar la grasera).

Gire el mando selector funciones (H) hasta la posición .

Coloque el mando termostato (E) en la posición "•".

Gire el mando encendido temporizador (H) hasta el tiempo deseado. Una señal acústica indicará el final de la descongelación.

**N.B. con dicha función, los tiempos de descongelación se reducirán sensiblemente.**



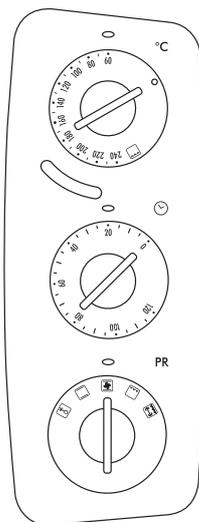
#### • **MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES**

Coloque la grasera o la parrilla con una cazuela encima (puede utilizar un recipiente para hacer la lasaña si previsto en dotación) en la guía 3 siguiendo las indicaciones de la figura en la página 69. Esta función sirve para mantener el alimento caliente hasta el momento de servirlo en la mesa. Le aconsejamos no dejar demasiado tiempo los alimentos en el horno, ya que podrían secarse excesivamente (para evitar que ello ocurra cubra la cazuela con papel de aluminio o con papel de horno).

Gire el mando selector funciones (H) hasta la posición .

Coloque el mando termostato (E) en la posición 60 °C.

Gire el mando encendido y temporizador (G) hasta el tiempo deseado. Una señal acústica indicará el final del tiempo programado. Si la operación para calentar acaba antes del tiempo programado, sitúe manualmente el mando encendido y temporizador (G) en la posición "O".



## Capítulo 2 – Uso del horno y tablas de cocción

### • COCCION HORNO VENTILADO

Esta función es ideal para obtener tartas saladas, segundos a base de carne (excepto los pequeños volátiles), patatas asadas y para tartas en general. Además es apta para la cocción temporánea en dos posiciones de alimentos incluso diferentes.

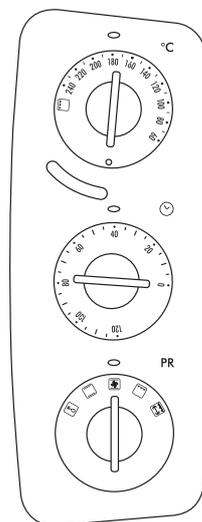
#### Cómo operar:

Gire el mando selector funciones (H) hasta la posición .

Seleccione la temperatura deseada con el mando termostato (E).

Gire el mando encendido y temporizador (G) hasta el tiempo deseado.

Espere hasta que el horno alcance al temperatura elegida (se apaga la luz piloto), a continuación coloque el recipiente con el alimento sobre la parrilla previamente colocada, o si los alimentos están en la grasera, coloque la grasera directamente en la guía (consulte atentamente la tabla indicada a continuación). Una señal acústica indica el final de la cocción.



RECETAS	CANTIDAD	MANDO TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCIÓN	POSICIÓN PARRILLA/GRASERA	NOTAS Y CONSEJOS
TARTA SALADA	600 g	180°C	25 min.	2	Puede utilizar un molde redondo apoyado en la parrilla (O), o directamente en la grasera (N).
POLLO EN TROZOS	1000 g	200°C	45 min.	3	Colóquelo directamente en la grasera (N)
POLLO ENTERO	1500 g	200°C	75 min.	3	Pinche con un tenedor para que gotee la grasa.
ASADO DE CERDO	1500 g	200°C	75 min.	3	Deje un poco de grasa alrededor para evitar que se seque excesivamente.
ROLLO DE CARNE	700 g	180°C	40 min.	3	Colóquelo directamente en la grasera (N)
PATATAS ASADO	1000 g	200°C	50 min.	2	Mezcle 2 o 3 veces durante la cocción.
BIZCOCHO DE PASTELERIA	700 g	180°C	25 min.	3	Use un molde con cierre.
PLUM CAKE	900 g	160°C	90 min.	3	Use un molde rectangular
GALLETAS	400 g	180°C	20 min.	2	Apóyelas directamente en la grasera (N)
TARTA	800 g	180°C	25 min.	2	Puede utilizar un molde redondo apoyado en la parrilla (O), o directamente en la grasera (N).
ROSCA	700 g	180°C	30 min.	3	Use un molde con cierre.

Al tiempo de cocción debe añadir 5 minutos de calentamiento aproximadamente.

## Capítulo 2 – Uso del horno y tablas de cocción.

### • COCCION HORNO TRADICIONAL

Esta función es ideal para obtener óptimas pizzas, lasañas, primeros gratinados, pequeños volátiles, todo tipo de pescado, para las verduras rellenas gratinadas y para algunos dulces.

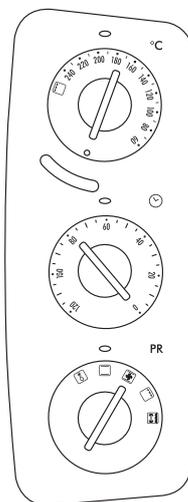
#### Cómo operar:

Gire el mando selector funciones (**H**) hasta la posición .

Seleccione la temperatura deseada con el mando termostato (**E**).

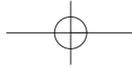
Gire el mando encendido y temporizador (**G**) hasta el tiempo deseado.

Espere hasta que el horno alcance al temperatura elegida (se apaga la luz piloto), a continuación coloque el recipiente con los alimentos sobre la parrilla previamente colocada, o si los alimentos están en la grasera, coloque la grasera directamente en la guía (consulte atentamente la tabla indicada a continuación). Una señal acústica indica el final de la cocción.



RECETAS	CANTIDAD	MANDO TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCIÓN	POSICIÓN PARRILLA/GRASERA	NOTAS Y CONSEJOS
PIZZA FRESCA	400 g	200°C	25 min.	3	Utilice la grasera ( <b>N</b> ).
PIZZA CONGELADA	250 g	220°C	8 min.	2	Puede apoyar directamente sobre la parrilla ( <b>O</b> ) o sobre la grasera ( <b>N</b> ).
PIZZA CONGELADA	450 g	220°C	13 min.	2	Puede apoyar directamente sobre la parrilla ( <b>O</b> ) o sobre la grasera ( <b>N</b> ).
LASAÑAS	1500 g	200°C	40 min.	3	Apoye el recipiente para las lasañas (si previsto) o una bandeja cualquiera directamente sobre la parrilla ( <b>O</b> ).
CANELONES	2300 g	200°C	40 min.	3	Apoye el recipiente para las lasañas (si previsto) o una bandeja cualquiera directamente sobre la parrilla ( <b>O</b> ).
DORADA AL HORNO	1000 g	190°C	40 min.	3	Se puede cocer directamente sobre la grasera ( <b>N</b> ).
TRUCHA A LA PAPILOTE	800 g	190°C	40 min.	3	Apoye la trucha en la grasera ( <b>N</b> ) envuelta en el papel de aluminio.
BERENJENAS A LA PARMESANA	1700 g	200°C	30 min.	3	Apoye la bandeja sobre la parrilla ( <b>O</b> ).
CALABACINES CON ATÚN	1000 g	200°C	40 min.	3	Utilice la grasera ( <b>N</b> ): añada el aceite, los tomates y el agua.
PATATAS GRATIN	1500 g	200°C	40 min.	3	Apoye la bandeja sobre la parrilla ( <b>O</b> ).
APPLE PIE	1000 g	180°C	90 min.	3	Apoye la tortera sobre la parrilla ( <b>O</b> ).
MUFFINS	600 g	200°C	18 min.	2	Coloque las canastillas directamente sobre la grasera.

Al tiempo de cocción debe añadir 5 minutos de calentamiento aproximadamente.



## Capítulo 2 – Uso del horno y tablas de cocción.

### • COCCION GRILL Y GRATINADO DE LOS ALIMENTOS

Esta función es ideal para asar hamburguesas, chuletas, wurstel, salchichas, etc. Además, puede usar esta función para dorar alimentos: ñoquis a la romana, vieiras gratinadas, etc.

#### Cómo operar:

Coloque el alimento a asar directamente sobre la parrilla, la grasera (N) en la guía central (2) como se muestra en la figura 1 y entorne la puerta como se muestra en la figura 2.

Le aconsejamos añadir un vaso en agua en la grasera (N) para facilitar la limpieza y evitar que el humo causado por la grasa quemada.

Gire el mando selector funciones (H) hasta la posición .

Gire el mando termostato (E) hasta la posición .

Gire el mando encendido y temporizador (G) hasta el tiempo deseado.

Recuerde que debe dar la vuelta al alimento en la mitad de la cocción aproximadamente.

**Importante:** para obtener resultados óptimos, coloque los alimentos sobre la parrilla (O), dejando 2 cm. aproximadamente de espacio vacío en la zona junto a la puerta (vea la figura 1).

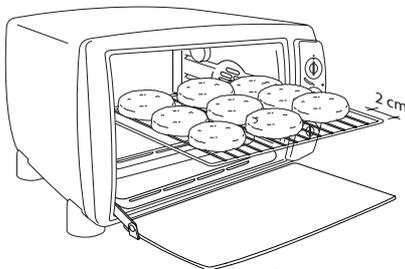
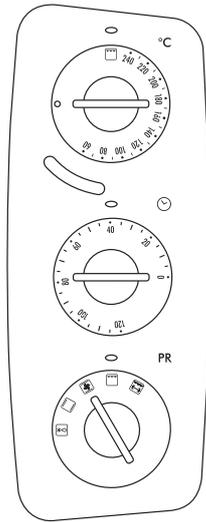


fig. 1

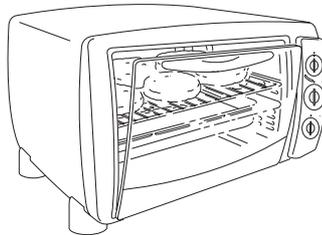


fig. 2

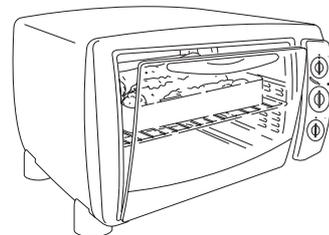


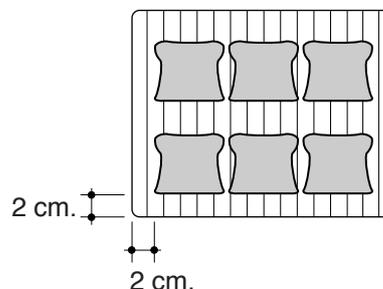
fig. 3

Con alimentos, previamente cocidos a gratinar únicamente, ponga el recipiente directamente sobre la parrilla en la guía central (2), entorne la puerta como se muestra en la figura 3. Una señal acústica indicará el final de la cocción. Si la cocción acaba antes del tiempo programado, sitúe manualmente el mando encendido y temporizador (G) en la posición "0".

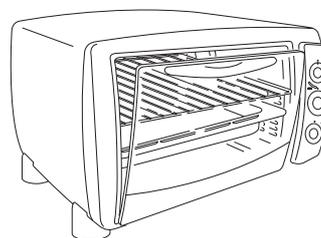


## Capítulo 2 – Uso del horno y tablas de cocción

Para tostar correctamente el pan, coloque las rebanadas siguiendo las indicaciones de la figura de al lado, es decir deje 2 cm de espacio libre en las extremidades de la parrilla.



**SOLAMENTE PARA TOSTAR EL PAN**, precaliente el horno durante 2-3 minutos con la puerta entornada (como se muestra en la figura de al lado).



En la tabla que sigue facilitamos algunos consejos útiles para obtener óptimos alimentos gratinados.

RECETAS	CANTIDAD	MANDO TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCIÓN	NOTAS Y CONSEJOS
CHULETA DE CERDO (4)	600 g		20 min.	Dé la vuelta a la chuleta después de 12 minutos aproximadamente.
SALCHICHAS (12)	1200 g		25 min.	Pinchelas con un tenedor para que gotee la grasa. Dé la vuelta a las salchichas después de 15 minutos aproximadamente.
HAMBURGUESAS (6)	700 g		20 min.	Dé la vuelta las hamburguesas después de 12 minutos aproximadamente.
WURSTEL (6)	500 g		10 min.	Dé la vuelta después de 3-4 minutos aproximadamente.
PINCHOS MORUNOS (4)	650 g		25 min.	Dé la vuelta a los pinchos después de 15 minutos aproximadamente.
PAN TOSTADO	6 fette		3,5 min.	Dé la vuelta al pan en la mitad de la cocción.
ÑOQUIS A LA ROMANA	1500 g		15 min.	Apoye la bandeja sobre la parrilla en la guía central (2).

Capítulo 2 - Uso del horno y tablas de cocción.

• **COCCION GRILL CON ASADOR (SI PREVISTO)** 

Esta función es ideal para la carne asada de pollo, volátiles en general, asados de cerdo y de ternera.

Cómo operar:

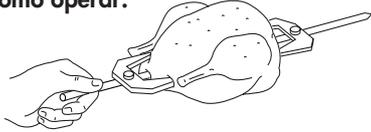


fig. 5

Introduzca el alimento en el espetón (P) y bloquéelo con las horquillas específicas (ate correctamente la carne con el hilo de cocina para obtener un resultado óptimo).

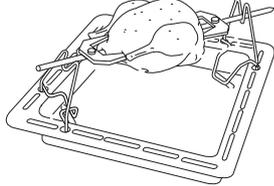


fig. 7

Apoye el espetón en los soportes.

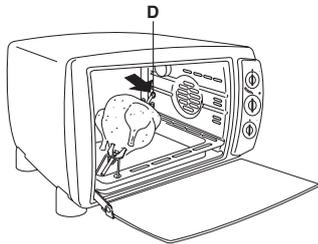


fig. 9

Tras haber colocado la grasera, empuje el espetón en la sede del asador (D) inclinando los soportes del espetón (Q) hacia la derecha.

Debe precalentar el horno para esta función.

Gire el mando selector funciones (H) hasta la posición .

Gire el mando termostato (E) hasta la posición .

Gire el mando encendido y temporizador (G) hasta el tiempo deseado.

Si se necesita para la cocción un tiempo superior a las 2 horas, recuerde que debe restablecer el temporizador.

Cuando acabe la cocción, sitúe manualmente el mando encendido y temporizador (G) en la posición "0".

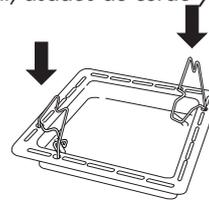


fig. 6

Coloque los soportes del espetón (Q) en la grasera en los orificios previstos.

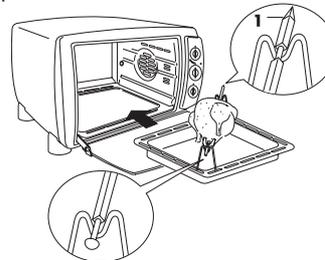


fig. 8

Sitúe la grasera con el alimento a cocer en la guía inferior (3) inclinando los soportes del espetón (Q) hacia la izquierda. **Asegúrese de que la punta del espetón 1 esté orientada hacia delante.**

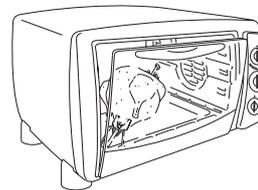
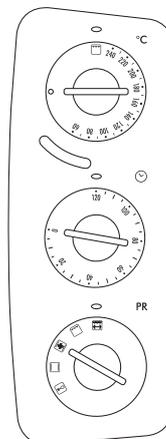


fig. 10

Entorne la puerta siguiendo las indicaciones de la figura.



## CAPÍTULO 3 – LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.

**Desenchufe siempre el aparato de la corriente antes de efectuar cualquier operación de limpieza.**

No sumerja nunca el aparato en el agua, ni lo lave bajo un chorro de agua.

Puede lavar la parrilla, la grasera y la bandeja recolectora de migas como vajilla normal, tanto a mano como en el lavavajillas.

Para la limpieza de la superficie externa utilice siempre una esponja húmeda. Evite el empleo de productos abrasivos que podrían estropear el acabado superficial (esmalte o pintura). Tenga cuidado para evitar que penetre agua o jabón líquido en el interior de las ranuras situadas en el lado derecho del horno.

Para limpiar internamente el horno, no utilice nunca productos corrosivos y no rasque las paredes con objetos puntiagudos o cortantes. Use solamente detergentes líquidos no abrasivos.

No intente introducir tenedores, cuchillos u objetos puntiagudos en las aberturas de la derecha y en la parte trasera del horno.

Extraiga la bandeja recolectora de migas (M) tirando hacia usted (vea la fig. 11). Si la operación resultase complicada, humedezca las partes externas de la bandeja. Elimine la posible suciedad con un paño húmedo. Seque perfectamente y **coloque de nuevo la bandeja**.

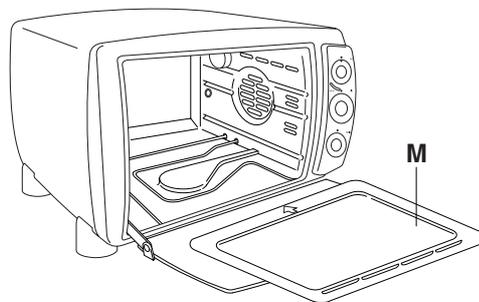


fig. 11

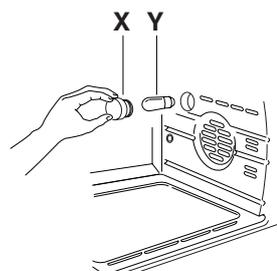


fig. 12

### LUZ INTERNA HORNO

Cuando el horno está encendido, la lámpara horno interna (B) permanece siempre encendida. Para sustituir dicha lámpara efectúe las operaciones siguientes:

- Desenchufe el cable de la corriente
- Desenrosque el cristal de protección (X) dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj y sustituya la lámpara (Y) con otra similar (vea fig. 12). Enrosque de nuevo el cristal de protección (X). Utilice solamente lámparas para horno (T300°C).

**NB. Si la lámpara se funde puede usar el horno igualmente.**