



INSTRUCC. PARA PRENDER EL *Horno Multifunción Victoria*



1°- Introducimos una o dos pastillas por el orificio central, y las prendemos con una cerilla, dejándola caer por el mismo.



2°- Añadimos el carbón vegetal, entre 2 y 3 Kg. dependiendo de lo que queramos asar.

3°- esperamos unos minutos a que prenda totalmente (color rojizo intenso) y colocamos la tapa de vidrio templado.



4°- Mantenemos abiertos los tiros tres inferiores y 2 superiores.

5°- Esperamos a que el Horno tenga la temperatura deseada (entre 150 y 200°C.)



6° - Introducimos la carne, pescado o verdura que queramos asar en ese momento, y cuando el Horno recupere la temperatura deseada, cerramos los tiros superiores.

“IMPORTANTE” *Abriendo los tiros superiores, aumenta la temperatura. Cerrándolos se estabiliza. Si queremos que nuestro asado una vez terminado se mantenga caliente, (posición mantenimiento) sólo tenemos que cerrar todos los tiros del Asador*