

Horno Con Compartimento Para Cilindro

Gas y electricidad

90x60

Manual del usuario



Estimado Cliente,

Gracias por confiar en este producto.

Nuestro objetivo es garantizar el uso de manera óptima y eficiente este aparato ecológico, fabricado en nuestras modernas instalaciones en condiciones precisas con respecto a la sensación de calidad en total.

Le recomendamos leer atentamente el manual de instrucciones y conservarlo permanentemente antes de utilizar su horno para que mantenga sus características originales durante mucho tiempo.

ATENCIÓN: Este manual de usuario está elaborado para varios modelos. Algunas de las funciones descritas en este manual podrían no estar disponibles en este modelo.

Nuestros aparatos están diseñados para un uso doméstico. No son adecuados para un uso comercial.

Las figuras que aparecen en el manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con su producto.

Este se ha fabricado en modernas y ecológicas instalaciones sin afectar al medioambiente.

Las características marcadas con * son opcionales.

"Cumple con la Regulación WEEE"

Contenidos

Advertencia importantes.....	96
Conexión eléctrica.....	112
Conexión de gas.....	115
Introducción al aparato.....	122
Accesorios.....	123
Información técnica.....	127
Configuración del aparato.....	131
Panel de mandos.....	137
Funcionamiento del horno.....	144
Uso de sección de placa.....	152
Funciones de cocción y características.....	159
Recomendaciones y advertencias de cocción.....	161
Tabla de cocción.....	164
Mantenimiento y limpieza.....	172
Reemplazo de lámpara de horno.....	179
Solución de problemas.....	181
Reglas de manipulación.....	183
Recomendaciones para el ahorro de energía.....	184
Cumplimiento de la normativa sobre RAEE y eliminación de residuos.....	185
Información de paquete.....	185

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. Lea atentamente este manual de usuario. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.

2. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **“SERVICIO AUTORIZADO”**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

3. Las condiciones de configuración de este aparato se especifican en la placa de características o en la placa de datos.

4. Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico.

5. ATENCIÓN: Peligro de incendio; no ponga objetos en la superficie de cocción.

6. ATENCIÓN: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.

7. ATENCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.

8. ATENCIÓN: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.

9. ATENCIÓN: ¡Peligro de incendio por vapor sobrecalentado! Los niños tienen la piel más sensible a las altas temperaturas en comparación con los adultos. Los niños no deben abrir la puerta del horno en funcionamiento. Mantenga a los niños alejados del aparato hasta que se enfríe completamente y se evite el riesgo de quemaduras.

10. ATENCIÓN: Nunca intente apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

11. ATENCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.

12. ATENCIÓN: Si se rompe el cristal del aparato, desconecte de inmediato cualquier elemento calefactor y desconecte el aparato de la fuente de alimentación, no lo utilice.

13. RIESGO DE QUEMADURAS: Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior.

14. RIESGO DE QUEMADURAS: La superficie caliente debe dejarse enfriar antes de cerrar la cubierta.

15. RIESGO DE QUEMADURAS: La superficie caliente debe dejarse enfriar antes de cerrar la cubierta.

16. El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

17. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

18. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, auditivas o mentales o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que se asegure una supervisión o se utilice el aparato de forma segura y se facilite información para comprender los peligros que conlleva.

19. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.

20. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerlos lejos del aparato.

21. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

22. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

23. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

24. No ponga objetos que sean accesibles por los niños sobre el aparato.

25. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

26. Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

27. El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.

28. No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.

29. Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.



30. No opere el aparato si está roto o visiblemente dañado.

31. No use el producto con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.

32. El usuario no debe transportar el horno por su cuenta.

33. No ponga objetos pesados sobre la puerta del horno cuando esté abierta, riesgo de vuelco.

34. Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.

35. El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.

36. No coloque el aparato sobre una superficie cubierta con alfombras. Las piezas eléctricas se sobrecalientan ya que no habrá ventilación desde abajo. Esto causará la falla del dispositivo.

37. La comida puede derramarse cuando se desmonta el pie del horno o se rompe, tenga cuidado. Puede causar lesiones personales.

38. Mantenga abiertos los canales de ventilación.

39. No coloque envases metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.

40. El usuario debe tener cuidado al limpiar los quemadores de gas. Puede causar lesiones personales.

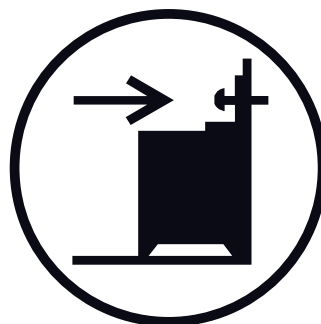
41. Los quemadores del horno y de la parrilla no deben funcionar simultáneamente.

42. El quemador de la parrilla sólo debe utilizarse para asar.



43. ATENCIÓN: La puerta de cristal puede romperse cuando se calienta. Cierre todos los quemadores antes de cerrar la puerta de cristal. Antes de cerrar la puerta de cristal, espere a que se enfríe la superficie de la placa.

44. PELIGRO DE VUELCO: El siguiente ajuste de equilibrado debe establecerse para evitar el vuelco del aparato. Consulte las instrucciones de instalación (véase la conexión de la cadena).



* SAFE SHUT (Opción)

Cierre De Puerta De Vidrio

La puerta de vidrio puede cerrarse de 3 maneras;

1. Como se muestra en la figura 1, la puerta de vidrio puede cerrarse presionando con un dedo el pestillo situado en la abrazadera de plástico.

2. Como se muestra en la figura 2, la puerta de vidrio puede cerrarse presionando la abrazadera de plástico con un dedo.

3. Como se muestra en la figura 3, la puerta de vidrio puede cerrarse presionando la abrazadera de plástico con la ayuda de una cuchara.

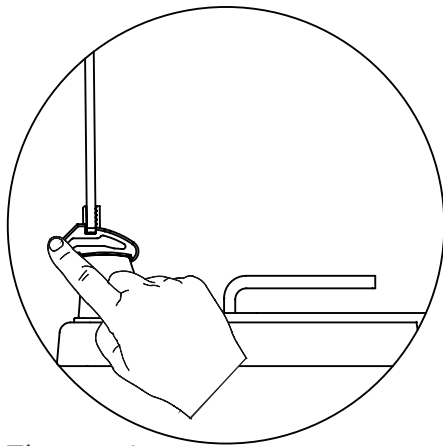


Figura 1

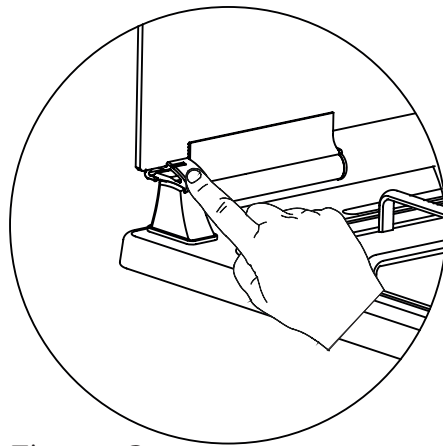


Figura 2

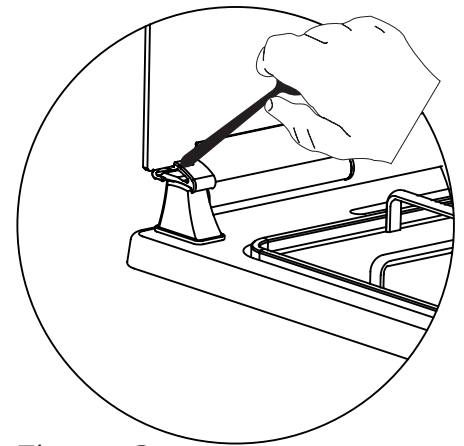


Figura 3

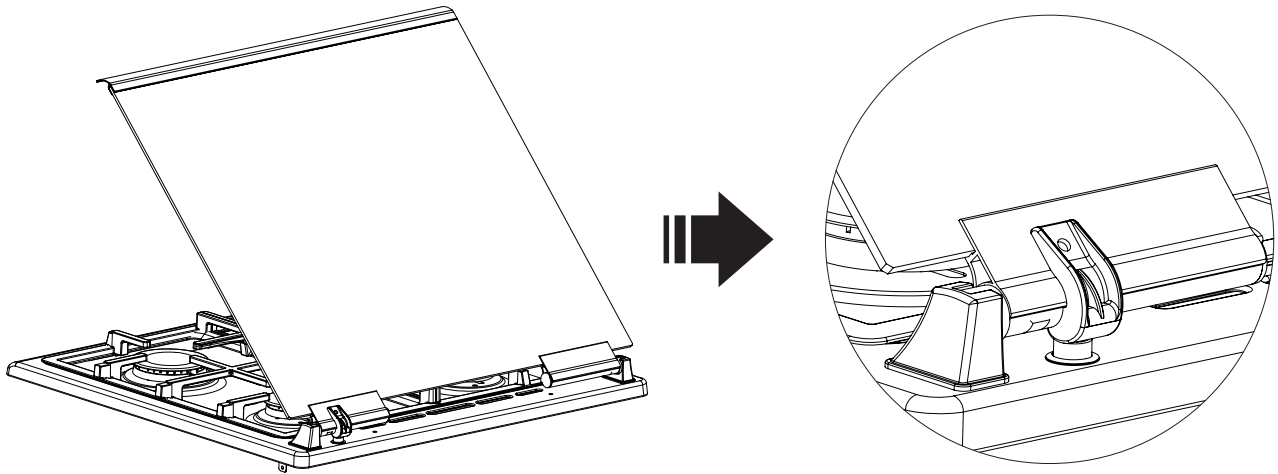
RIESGO DE LESIONES: Si la puerta de vidrio se cierra de forma brusca, el vidrio puede romperse y causar lesiones. La puerta de vidrio debe sostenerse con la mano al cerrarse para evitar cierres bruscos.

ATENCIÓN: La puerta de cristal puede romperse cuando se calienta. Cierre todos los quemadores antes de cerrar la puerta de cristal. Antes de cerrar la puerta de cristal, espere a que se enfríe la superficie de la placa.

* SHUT OFF (Opción)

Cierre De Puerta De Vidrio

Cuando se comienza a cerrar la tapa de vidrio, ésta corta el gas antes de que alcance un ángulo de 45°.



RIESGO DE LESIONES: Si la puerta de vidrio se cierra de forma brusca, el vidrio puede romperse y causar lesiones. La puerta de vidrio debe sostenerse con la mano al cerrarse para evitar cierres bruscos.

ATENCIÓN: La puerta de cristal puede romperse cuando se calienta. Cierre todos los quemadores antes de cerrar la puerta de cristal. Antes de cerrar la puerta de cristal, espere a que se enfríe la superficie de la placa.

Seguridad Eléctrica

1. ATENCIÓN: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.

2. ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

3. Conecte el producto a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.

4. Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

5. Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

6. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

7. En caso de utilizar un aparato eléctrico, p. ej. una batidora de mano, cerca del horno, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado en la puerta del horno. El aislamiento del cable puede resultar dañado.

8. ¡Nunca lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.


9. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.

10. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del producto.

11. La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.

12. No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los aplique sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.

13. Desenchufe la unidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.



14. Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.

15. En caso de horno de vapor, el recipiente de agua no debe sumergirse en agua ni limpiarse en el lavavajillas. De lo contrario, existe riesgo de descarga eléctrica al introducir el recipiente de agua en el horno de vapor.

16. No use limpiadores a vapor para limpiar el producto, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

17. El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.

18. Se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

19. El producto está equipado con un cable **tipo "Y"**.

20. Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

21. El punto de fijación del cable debe estar protegido.



Seguridad Con Gas

1. Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Este aparato debe estar conectado e instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.

2. Cuando se usa un aparato de cocina a gas: humedad, calor y productos quemados se pueden generar en la habitación. Primero, asegúrese de que la estufa esté bien ventilada cuando utilice el electrodoméstico y mantenga aberturas de ventilación naturales o instale un equipo de ventilación mecánica.

3. Después de usar el artefacto durante un período prolongado, es posible que se requiera ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad más alta para la ventilación mecánica, si la hay.

4. Este aparato debe instalarse de conformidad con la normativa vigente y sólo en lugares bien ventilados. Lea atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

5. Antes de colocar el dispositivo, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión de gas) cumplan con los requisitos del dispositivo.

6. El aparato no se puede operar por más de 15 segundos. Si el quemador no está encendido después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de tratar de encender el quemador de nuevo.

7. Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.

8. En caso de que tenga que utilizar su producto con un tipo de gas diferente al suministrado de fábrica, deberá solicitar la conversión a un servicio técnico autorizado.

9. Para una operación adecuada, la campana, el tubo de gas y la abrazadera deben reemplazarse periódicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.

10. El gas debería arder bien en los productos a base de gas. El gas de combustión bien puede entenderse a partir de la llama azul y la combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.

11. Pregunte a su suministro de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se tomarán cuando se detecte el olor a gas.

QUÉ HACER CUANDO SE DETECTA OLOR A GAS

- 1.** No use llamas abiertas y no fume.
 - 2.** No opere ningún interruptor eléctrico (Por ejemplo: interruptor de la lámpara o timbre de la puerta).
 - 3.** No use el teléfono ni el teléfono móvil.
 - 4.** Abra las puertas y ventanas.
 - 5.** Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilizan gas y los contadores de gas.
 - 6.** Llame a los bomberos desde un teléfono fuera del hogar.
 - 7.** Verifique todas las mangueras y sus conexiones en busca de fugas. Si aún huele a gas, salga de la casa y advierta a sus vecinos.
 - 8.** No ingrese a la casa hasta que las autoridades aclaren que es seguro.
-

USO PREVISTO

1. Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.

2. Este producto solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.

3. Este producto no debe usarse para calentar placas debajo de la parrilla, para secar la ropa o las toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción.

4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.

5. La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, asar, freír y asar alimentos.

6. La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los reemplazos necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Es necesario instalar y conectar correctamente este horno según las instrucciones del fabricante y por el servicio técnico autorizado.

ATENCIÓN: Las conexiones eléctricas del aparato se deben establecer únicamente en tomas de corriente (con conexión a tierra) con un sistema de puesta a tierra establecido conforme a las normas.

En caso de que no exista una toma de corriente adecuada para el sistema de puesta a tierra en el lugar de instalación de su aparato, póngase en contacto con un electricista autorizado. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por la conexión del aparato a una toma de corriente sin conexión a tierra.

Su dispositivo cumple con la clase I de protección. El enchufe de su horno tiene toma de tierra; por favor, asegúrese de que la toma a la que conectará el enchufe también tenga toma de tierra. El enchufe se colocará de forma que se pueda acceder a él después de la instalación.

Su aparato ha sido fabricada para una red eléctrica de 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50-60 Hz. y requiere un fusible de 16 ó 32 A. En caso de que su red eléctrica no disponga de estas especificaciones, póngase en contacto con un electricista o un servicio técnico autorizado.

Los interruptores automáticos del aparato deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

ATENCIÓN: Cuando realice la conexión, tome precauciones de seguridad para no conectar la alimentación involuntariamente.

ATENCIÓN: El suministro de energía no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.

ATENCIÓN: Si el cable de corriente está dañado, este lo debe sustituir el fabricante o técnico de mantenimiento, o personal igualmente autorizado, para evitar una situación peligrosa.



Diagrama De Cableado

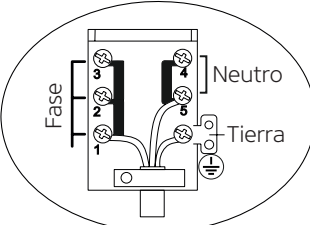
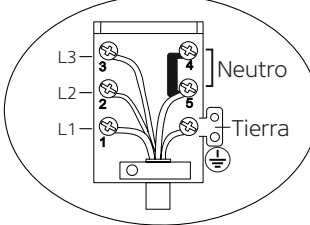
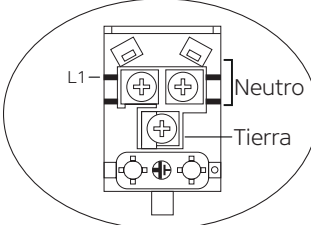
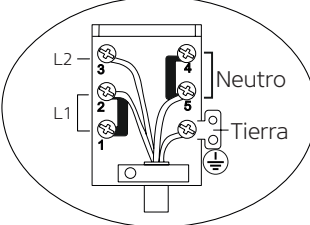
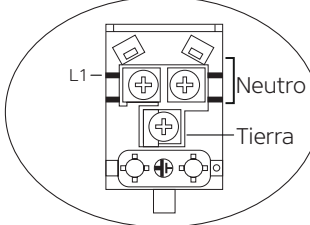
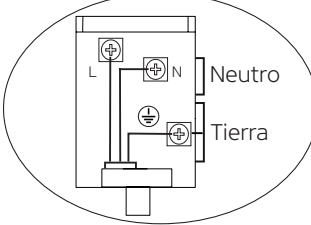
ATENCIÓN: La conexión eléctrica del producto debe ser realizada por personal autorizado y certificado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ATENCIÓN: Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. La empresa fabricante no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

RIESGO DE ELECTROCUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación en el cableado eléctrico, desconecte la conexión eléctrica del aparato.

Diagrama De Cableado

Establezca la conexión eléctrica de su horno de acuerdo con el esquema eléctrico correspondiente.

<p>220-240 V ~ 50-60 Hz.</p>  <p>H05 VV-F 3G 4 mm² H05 VV-F 3G 2.5 mm²</p>	<p>380-415 V 3N ~ 50-60 Hz.</p>  <p>H05 VV-F 5G 1.5 mm²</p>	<p>220-240 V ~ 50-60 Hz.</p>  <p>H05 VV-F 3G 0.75 mm² H05 VV-F 3G 1.0 mm²</p>
<p>380-415 V 2N ~ 50-60 Hz.</p>  <p>H05 VV-F 4G 1.5 mm²</p>	<p>220-240 V ~ 50-60 Hz.</p>  <p>H05 VV-F 3G 1.5 mm²</p>	<p>220-240 V ~ 50-60 Hz.</p>  <p>H05 VV-F 3G 4 mm² H05 VV-F 3G 2.5 mm²</p>

La alimentación eléctrica varía según la energía eléctrica que utilice el aparato. Puede conocer la potencia eléctrica del aparato mirando la placa de características de la campana trasera del aparato. La siguiente tabla debe tenerse en cuenta durante el cambio de fuente de alimentación.

Rango De Potencia	Tipo Y Tamaño Del Cable De Alimentación
0 - 1379 W	H05 VV-F 3G 0.75 mm ²
1380 - 2299 W	H05VV-F 3G 1.0 mm ²
2300 - 3679 W	H05VV-F 3G 1.5 mm ²
3680 - 7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm ²
3680 -W	H05VV-F 5G 1.5 mm ²
3680 - 5749 W	H05VV-F 3G 2.5 mm ²
5750 - 7359 W	H05VV-F 3G 4 mm ²

CONEXIÓN DE GAS

RIESGO DE EXPLOSIÓN: Antes de comenzar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, cierre el suministro de gas. Riesgo de explosión.

ATENCIÓN: Se debe realizar todo tipo de trabajos en los equipos y sistemas de gas por parte de personas autorizadas y cualificadas. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ATENCIÓN: Antes de colocar el aparato, asegúrese de que los ajustes sean compatibles con las condiciones locales de distribución (tipo de gas y presión de gas).

El producto no tiene tubo de escape. Por ello, este producto debe estar instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.

Use el producto en una superficie nivelada y en un ambiente bien ventilado.



Recorrido De La Manguera De Gas

Asegúrese de que el tubo de gas y el cable de alimentación del aparato no pasen por las superficies calientes.

Conecte su aparato a la toma de gas de la forma más corta y sin fugas.

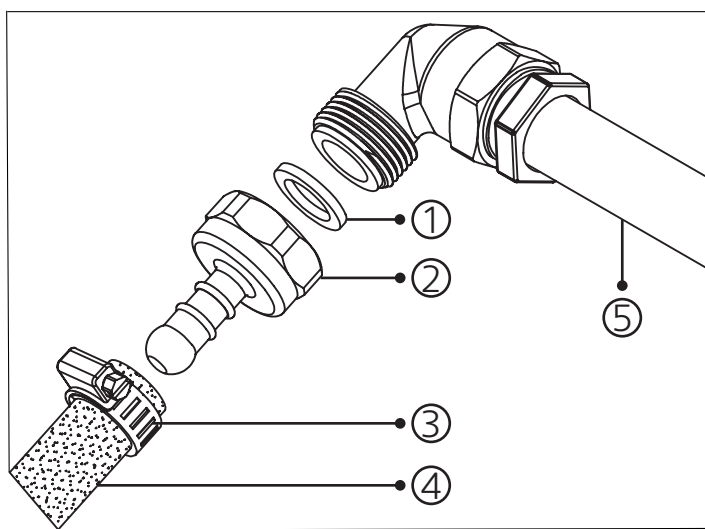
ATENCIÓN: Los tipos de manguera deben cumplir con la norma EN 1762 para GLP y la norma EN 14800 para GN.

ATENCIÓN: La manguera que se utiliza para la seguridad debe ser de 50 cm como mínimo y 125 cm como máximo.

ATENCIÓN: No mueva el aparato conectado a gas. Cualquier esfuerzo podría provocar una fuga de gas, ya que podría aflojar la manguera.

Conexión GLP

Coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Instale un extremo de la manguera empujándola hasta el fondo del racor de entrada de la manguera situado en la parte posterior del aparato calentándola en agua hirviendo. Apriete con un destornillador llevando la abrazadera hasta el final de la manguera. Revise si hay una fuga de gas y complete la conexión. El racor de entrada de manguera y junta necesario para la conexión es el siguiente.



1. Junta

2. Racor de entrada de manguera

3. Abrazadera metálica

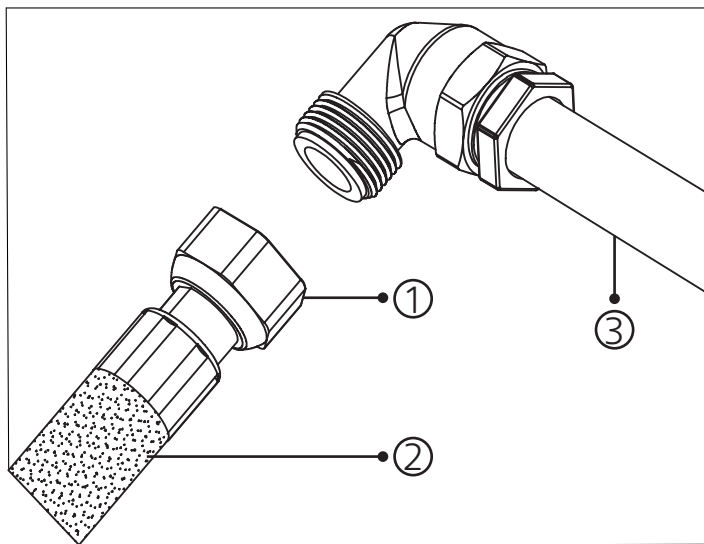
4. Manguera de conexión de GLP

5. Tubo principal de gas

ATENCIÓN: No mueva el aparato conectado a gas. Cualquier esfuerzo podría provocar una fuga de gas, ya que podría aflojar la manguera.

Conexión De Gas Natural

Para fijar la manguera a la tubería principal de gas, gire la tuerca. Revise si hay una fuga de gas y complete la conexión. La manguera y el racor necesarios para la conexión son los siguientes.



1. Tuerca

2. Manguera de conexión de gas natural

3. Tubo principal de gas

ATENCIÓN: No mueva el aparato conectado a gas. Cualquier esfuerzo podría provocar una fuga de gas, ya que podría aflojar la manguera.

Control De Estanqueidad

Compruebe que los pomos del panel de control están cerrados y que la campana está abierta para el control de la seguridad de la junta y el sellado.

Aplique espuma de jabón en los puntos de conexión. En caso de que haya una fuga o un escape, se producirá espuma en este punto.

ATENCIÓN: Al comprobar las fugas de gas no utilice mecheros, cerillas, cigarrillos encendidos o materiales inflamables similares.

Ventilación De La Habitación

El oxígeno necesario para la combustión se toma del aire ambiente y los gases producidos se devuelven directamente al ambiente.

Es esencial que haya una buena ventilación en la habitación para el funcionamiento seguro de su producto.

En caso de que no haya ventanas o puertas para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. No obstante, si la habitación tiene una puerta que se abre directamente al exterior, no es necesario instalar sistemas de ventilación adicionales.

Tamaño de la habitación	Abertura de ventilación
Menor que 5 m ³	mín. 100 cm ²
de 5 m ³ a 10 m ³	mín. 50 cm ²
Mayor que 10 m ³	no es necesario
En sótano o bodega	mín. 65 cm ²

Transformación De Gas Natural A Glp Y De Glp A Gas Natural

ATENCIÓN: Desconecte el producto del gas y de la electricidad.

RIESGO DE QUEMADURAS: Si el producto está caliente, espere para que se enfríe.

Para Cambiar El Inyector;

1. Eleve la rejilla, la tapa del quemador y el quemador del producto de forma que el inyector quede visible (Véase la figura 1).

2. Desmonte el inyector girándolo con la ayuda de un destornillador (7 mm) con la punta como se muestra en la figura 2 (Véase la figura 3).

3. Reemplace los inyectores por otros adecuados según los valores de la tabla de inyectores y el tipo de gas a utilizar en el aparato.

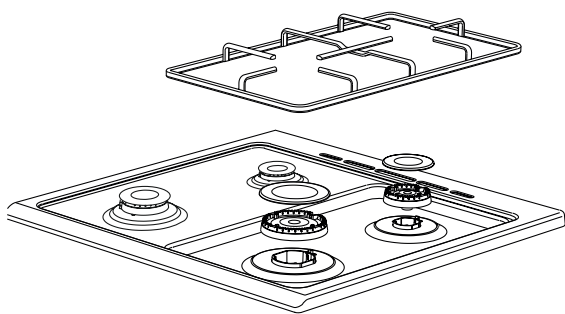


Figura 1

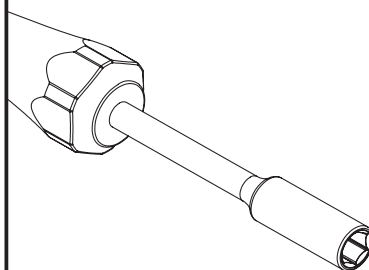


Figura 2

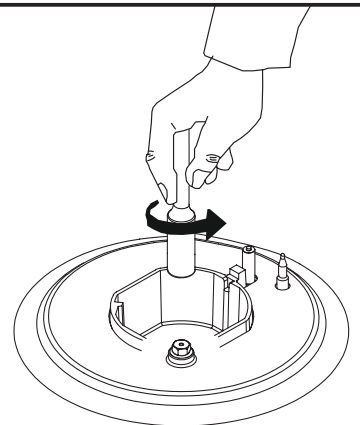


Figura 3

ATENCIÓN: La sustitución del inyector debe ser realizada por un servicio autorizado.

Ajuste De Velocidad De Salida De Llama

Tras sustituir los inyectores, también es necesario ajustar los grifos de gas al nuevo tipo de gas.

Antes de iniciar la operación, compruebe que el enchufe del aparato está conectado, el suministro de gas está abierto y los quemadores están completamente colocados.

Nota: El tornillo de ajuste de gas para la posición de llama baja debe aflojarse al cambiar de GLP a gas natural. Durante el cambio de gas natural a GLP, debe apretarse.

1. Coloque los quemadores de la cocina en posición baja y tire de los mandos de control de la cocina situados en el panel de control (Véase la figura 4).

2. Con la ayuda de un destornillador de tamaño adecuado, apriete/afloje el tornillo de ajuste del gas (Véase figura 5). Esto permite aumentar o disminuir la llama en la posición baja. Ajuste el gas adecuado para que la longitud de la llama sea de al menos 4 mm.

3. Para la última inspección, ponga las llamas de los quemadores de la cocina en las posiciones más alta y más baja. En ambos casos, la llama debe encenderse.

4. Repita estos procedimientos para cada quemador de la cocina.

5. Tras realizar el ajuste de gas adecuado, instale los mandos de control para poder utilizar el producto.

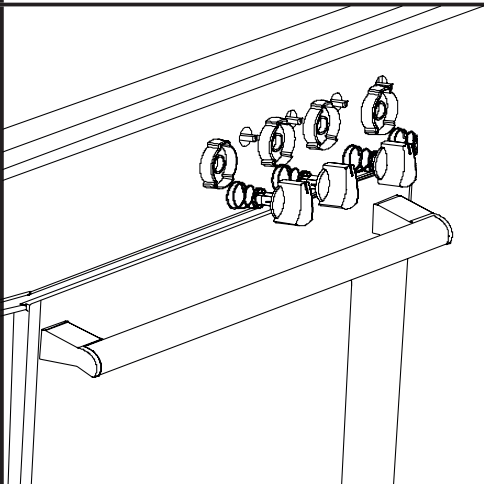


Figura 4

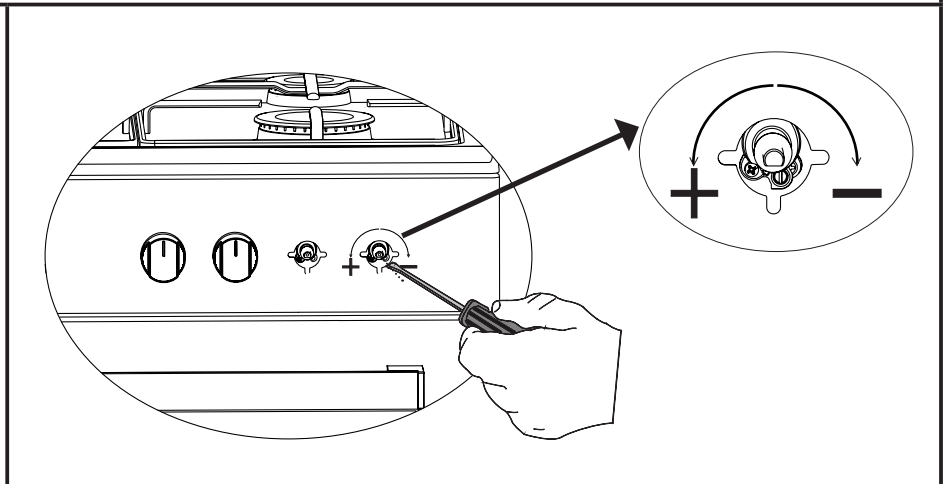
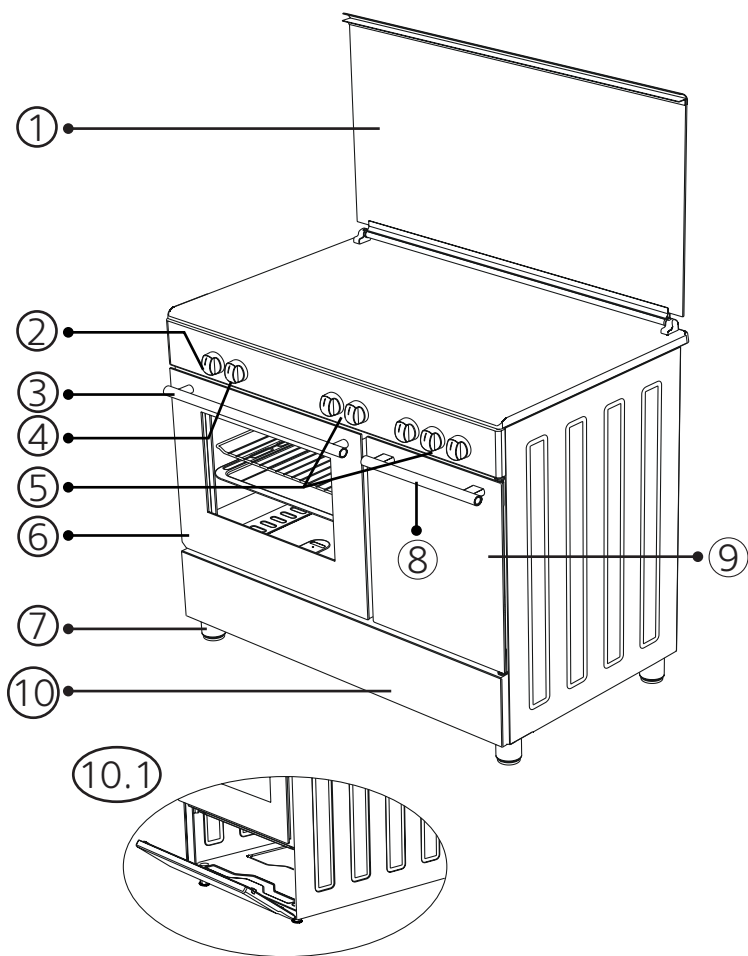


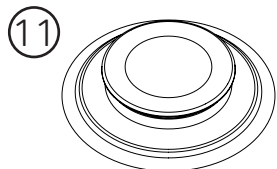
Figura 5

ATENCIÓN: Dependiendo del tipo de boca de encimera utilizada en su producto, la posición del tornillo de ajuste del gas puede variar.

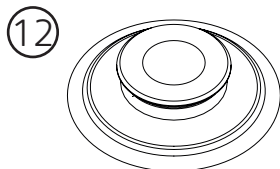
INTRODUCCIÓN AL APARATO (Opcional)



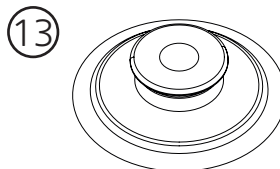
- 1.** Puerta de vidrio o metal
- 2.** Pomo de ajuste de la temperatura (Termostato)
- 3.** Mango del Horno
- 4.** Pomo de función de cocción
- 5.** Pomos de control de sección de placa
- 6.** Puerta del horno
- 7.** Pata de plástico
- 8.** Mango de compartimento para cilindro
- 9.** Compartimento para cilindro
- * 10.** Puerta inferior del gabinete
- 10.1.** Puerta abatible



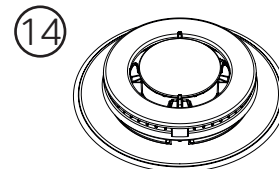
11. Quemador grande



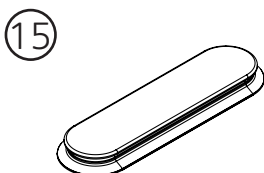
12. Quemador intermedio



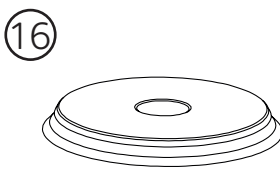
13. Quemador pequeño



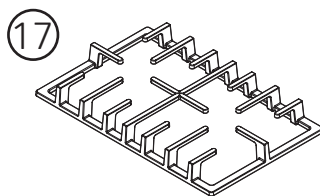
*** 14.** Quemador para wok



*** 15.** Calentador eléctrico (Placa caliente)



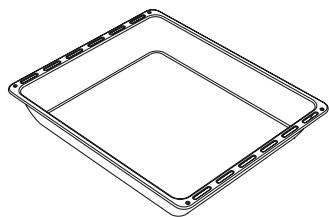
*** 16.** Calentador eléctrico (Placa caliente)



*** 17.** Parrillas de placas

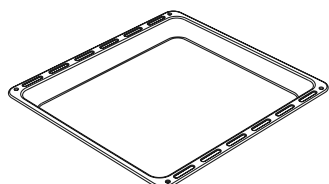
Nota: La imagen del aparato que aparece arriba sólo tiene fines ilustrativos. La imagen del aparato puede variar en función de la opción. Solo tenga en cuenta su aparato.

* ACCESORIOS (Opcional)



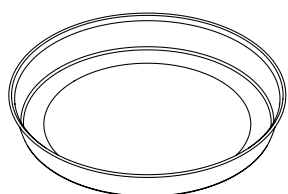
Bandeja profunda

Se utiliza para pasteles, asados grandes, guisos. Para pasteles, platos congelados y platos de carne; también puede utilizarlo como recipiente para recoger la grasa en caso de asar directamente en la parrilla.



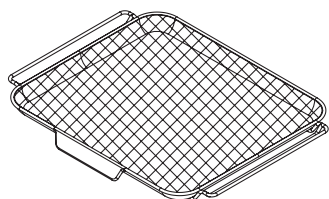
Bandeja estándar / Bandeja de cristal

Se utiliza para pastelería (Galletas, bizcochos, etc.) y alimentos congelados.



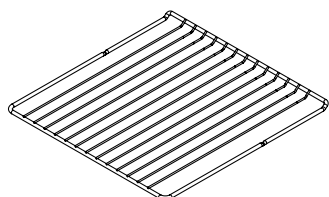
Bandeja circular

Se utiliza para pastelería y alimentos congelados.



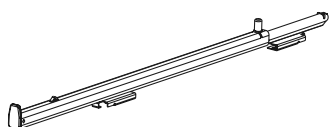
Bandeja de Secado / Freidora de aire

La función de secado y la freidora de aire se utilizan para los alimentos que se van a cocinar. Ponga la bandeja estándar debajo de la bandeja de la freidora de aire para recoger el aceite que gotea durante la cocción. Añade un poco de agua en la bandeja estándar para facilitar la limpieza.



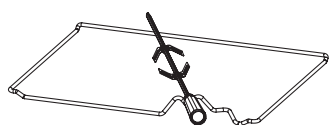
Parrilla de alambre

Se utiliza para asar o para colocar los alimentos congelados, o los que se van a freír o asar en la rejilla deseada.



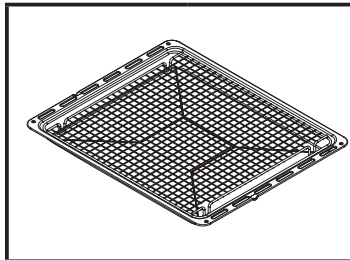
Rieles telescópicos

Gracias a los rieles telescópicos, las bandejas o estantes de alambre pueden colocarse y retirarse fácilmente.



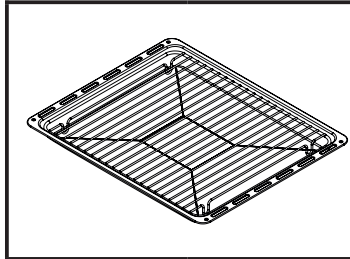
Pollo asado

Se utiliza para alimentos destinados a ser cocinados mediante rotación.



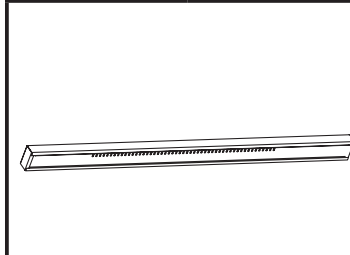
Tocino a la parrilla

Coloque el tocino en la bandeja de la parrilla. Los alimentos que pueden pegarse durante la cocción se asan en la parrilla de tocino. Esto evita que los alimentos entren en contacto con la bandeja y se adhieran a ella.



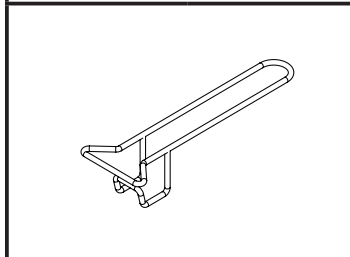
Rejilla de alambre en el interior de la bandeja

Coloque la rejilla de alambre en el interior de la bandeja. Los alimentos que pueden pegarse mientras se cocinan, como el filete, se colocan en la rejilla de alambre dentro de la bandeja. Esto evita que los alimentos entren en contacto con la bandeja y se adhieran a ella.



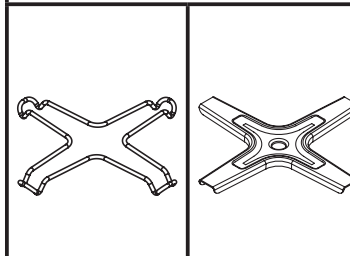
Protección antisalpicaduras (Lámina de protección térmica)

Impide el contacto de la temperatura del horno con la pared.



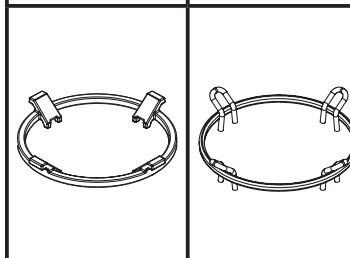
Asa de la bandeja

Se usa para sostener bandejas calientes.



Adaptador de café (Olla de café)

Puede ser utilizado para las cafeteras. Compruebe que las patas del adaptador para café estén completamente asentadas sobre la rejilla de cocción y colocadas en el centro de la placa de cocción.

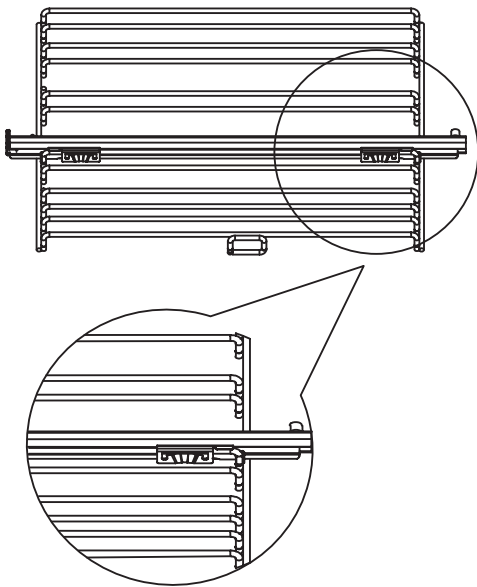


Adaptador de quemador de Wok

Puede ser utilizado para sartenes wok. Cuando se utilizan recipientes de fondo plano en el quemador wok, no debe utilizarse el adaptador para quemador wok. El adaptador para quemador de wok es adecuado para recipientes convexos.

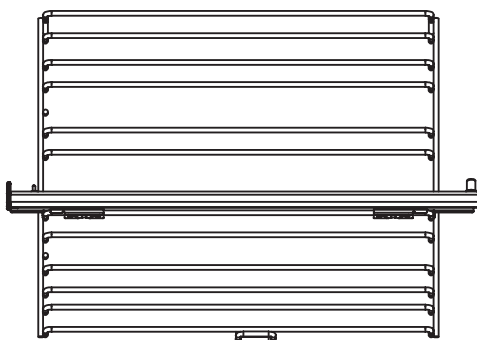
* Rieles Telescópicos

Los raíles telescópicos permiten tirar de la bandeja y la parrilla interna con facilidad.



Los rieles telescópicos, que se suministran como accesorio, pueden montarse fácilmente en las rejillas de alambre laterales con dos clips de sujeción. Dado que existen raíles a la derecha y a la izquierda, asegúrese de saber qué riel debe instalar en cada lado. Compruebe las señales derecha **(R)** e izquierda **(L)** de los rieles.

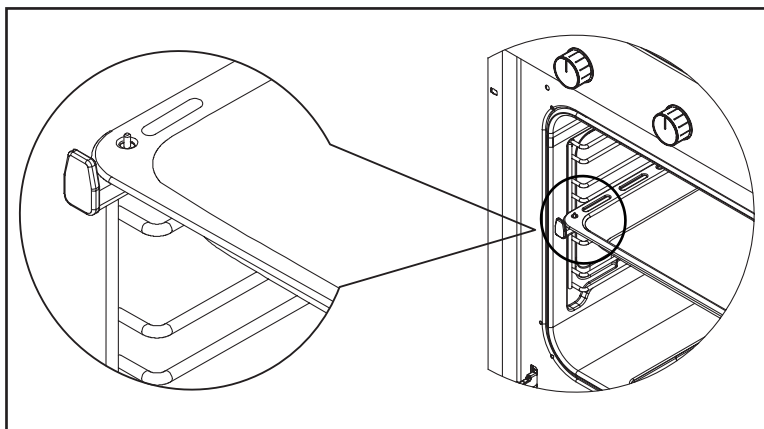
Recomendamos que saque completamente las rejillas laterales de alambre del horno e instale los rieles telescópicos en las rejillas laterales de alambre sobre una superficie plana. Instale el riel telescópico en el superior entre los dos bastidores. Instale el riel telescópico en el superior entre las dos rejillas. Después de ajustar las posiciones de los rieles telescópicos derecho e izquierdo, presione sobre ellos hasta que queden insertados en las rejillas laterales de alambre.



Compruebe si los rieles están completamente asentados o no mirando detrás de la rejilla de alambre.

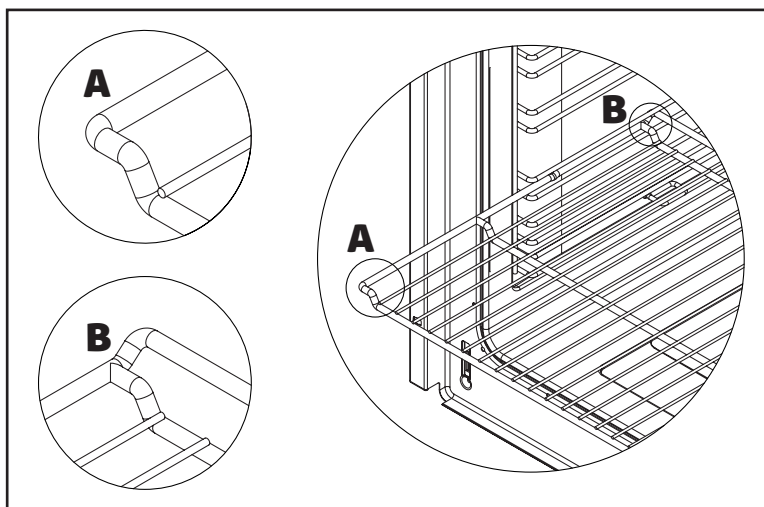
Después de instalar los rieles telescópicos, vuelva a montar las rejillas de alambre en el horno. No utilice la rejilla de alambre situada justo debajo de la rejilla en la que está fijado el riel telescópico.

Colocación Adecuada De La Bandeja O Parrilla De Alambre En El Riel Telescópico



Gracias a los estantes telescópicos, las bandejas o la parrilla de alambre se pueden introducir y extraer fácilmente. Al utilizar la bandeja o la rejilla de alambre con el riel telescópico, asegúrese de que los pasadores de la parte posterior del riel telescópico descansan sobre la parte posterior de la bandeja o la rejilla de alambre.

Uso De La Parrilla De Alambre



Es importante colocar bien la parrilla de alambre y la bandeja en las rejillas de alambre y colocar correctamente la parrilla y/o la bandeja en la rejilla. La colocación correcta se muestra en la figura adyacente.


Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.

Nota: No utilice la rejilla de alambre situada justo debajo de la rejilla en la que está fijado el riel telescópico.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Características

Anchura exterior	900 mm
Profundidad externa	610 mm
Altura externa	Min. 850 mm / Máx. 925 mm
Energía ligera	15-25 W
Elemento calentador inferior	1200 W
Elemento calentador superior	1000 W
Calentador turbo	2200 W
Parrilla	2000 W
Tensión de corriente	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.
* 80 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	450 W
* 145 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	1000 W
* 180 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	1500 W
* 145 mm calentador rápido eléctrico (Placa caliente)	1500 W
* 180 mm calentador rápido eléctrico (Placa caliente)	2000 W
* 220 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	2000 W



ATENCIÓN: La especificación técnica y la tabla de inyectores deben tenerse en cuenta en el cambio que debe realizar el servicio autorizado. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.

ATENCIÓN: Para aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ATENCIÓN: Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Tabla De Inyectores

Especificación Del Quemador Tipo Gas	G20,20 mbar			G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20, 13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Quemador (4,5)	Inyector	1,60	mm	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Flujo de gas	0,421	m ³ /h	0,487	m ³ /h	0,418	m ³ /h	0,424	m ³ /h
	Potencia	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Quemador (3,5)	Inyector	1,40	mm	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Flujo de gas	0,327	m ³ /h	0,379	m ³ /h	0,326	m ³ /h	0,330	m ³ /h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Quemador de gas para pescado	Inyector	1,18	mm	1,18	mm	1,10	mm	1,35	mm
	Flujo de gas	0,301	m ³ /h	0,301	m ³ /h	0,301	m ³ /h	0,301	m ³ /h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Rápido Quemador	Inyector	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Flujo de gas	0,271	m ³ /h	0,314	m ³ /h	0,270	m ³ /h	0,273	m ³ /h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rápido Quemador	Inyector	0,97	mm	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,159	m ³ /h	0,184	m ³ /h	0,158	m ³ /h	0,160	m ³ /h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pequeño Quemador	Inyector	0,72	mm	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	0,096	m ³ /h	0,103	m ³ /h	0,088	m ³ /h	0,090	m ³ /h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Parrilla Quemador	Inyector	1,00	mm	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Flujo de gas	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Horno Quemador	Inyector	1,10	mm	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Flujo de gas	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Especificación Del Quemador Tipo Gas	G30,28-30 mbar			G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GLP			GLP		GLP		GLP	
Wok Quemador (4,5)	Inyector	1,07	mm	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Flujo de gas	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Potencia	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Quemador (3,5)	Inyector	0,96	mm	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flujo de gas	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Quemador de gas para pescado	Inyector	0,85	mm	0,85	mm	0,70	mm	0,80	mm
	Flujo de gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Rápido Quemador	Inyector	0,85	mm	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rápido Quemador	Inyector	0,65	mm	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pequeño Quemador	Inyector	0,50	mm	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flujo de gas	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Parrilla Quemador	Inyector	0,70	mm	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	145	g/h	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Horno Quemador	Inyector	0,75	mm	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Flujo de gas	182	g/h	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Nota: Los valores de diámetro escritos en el inyector se indican sin comas. Por ejemplo, el diámetro, que es de 1,70 mm, se indica en el inyector como 170.

CONFIGURACIÓN DEL APARATO

Verifique si la instalación eléctrica y de gas es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación eléctrica y de gas no es adecuada, llame a un instalador homologado para que arregle los servicios necesarios.

ATENCIÓN: El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ATENCIÓN: Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

ATENCIÓN: Al instalar el producto se deben respetar las reglas especificadas en las normas locales relacionadas con la electricidad y el gas.

ATENCIÓN: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

ATENCIÓN: Mantenga abiertos los canales de ventilación.

ATENCIÓN: Durante la instalación, se debe utilizar el equipo de protección personal adecuado y respetar las normas de seguridad aplicables.

ATENCIÓN: Se debe colocar el producto de forma que se evite cualquier flujo de aire que pueda afectar a la ignición y se evite la acumulación de gas no quemado.



ATENCIÓN: Los aparatos que funcionan con GLP no deben montarse por debajo del nivel del suelo.

Lugar Correcto Para La Instalación

Las patas del aparato no deben permanecer sobre superficies blandas, como las alfombras. El producto debe colocarse sobre una superficie dura. El piso de la cocina debe ser durable para transportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.

El aparato debe utilizarse con un espacio libre de al menos 400 mm sobre las superficies de la encimera superior, y 50 mm de las superficies laterales dentro de los muebles de la cocina.

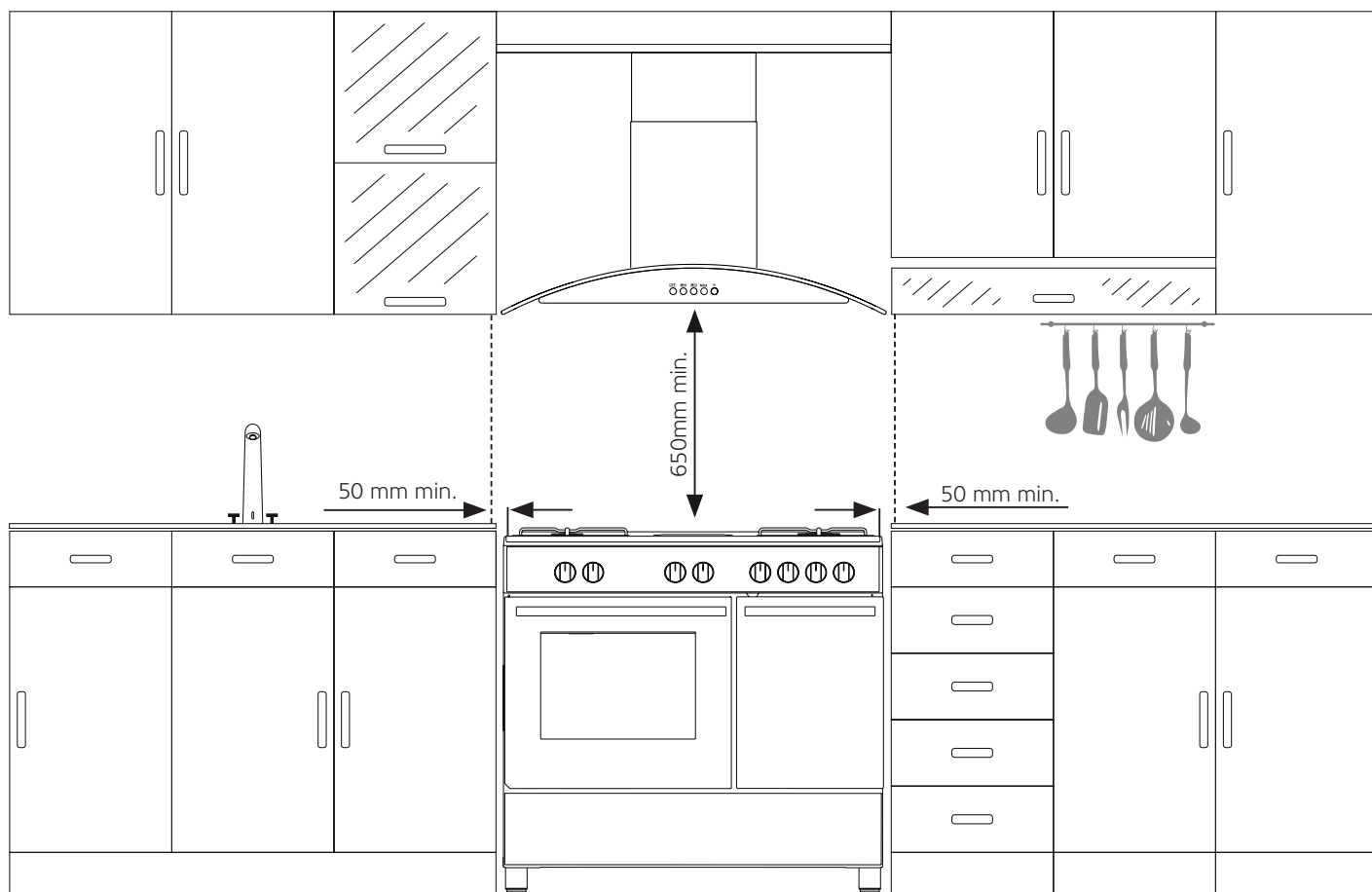
El aparato es adecuado para usarse en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instalará una campana o extractor encima del aparato, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje (Mín. 650 mm).

Es posible colocar el producto junto a las paredes de la cocina, los muebles de la cocina o detrás o a un lado de producto de cualquier tamaño. Los muebles de cocina que se encuentren cerca del producto deben ser del mismo tamaño o más pequeños que el producto.

Es necesario dejar un espacio de al menos 2 cm entre el producto y la pared para que circule el aire.

Instalación Adecuada

Para una instalación correcta, siga las dimensiones indicadas en la imagen siguiente.



ATENCIÓN: Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor (Mínimo 100 °C).

ATENCIÓN: No instale el aparato al lado de refrigeradores o neveras. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

ATENCIÓN: No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

* Instalación De Patas Telescópicas

1. Tal como puede verse en la figura 6, la instalación de las patas se realiza desde la parte inferior del horno. Realice la instalación desde determinadas partes del horno girando las patas en el sentido horario (véase figura 7).

2. Puede equilibrar su horno girando las patas que están atornilladas al horno en función del tipo de superficie.

3. Tal como se muestra en la figura 8, puede ajustar la altura del horno girando las patas de plástico en el sentido horario o antihorario.

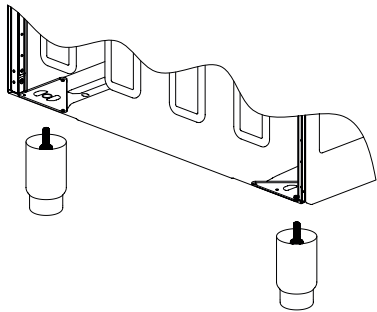


Figura 6

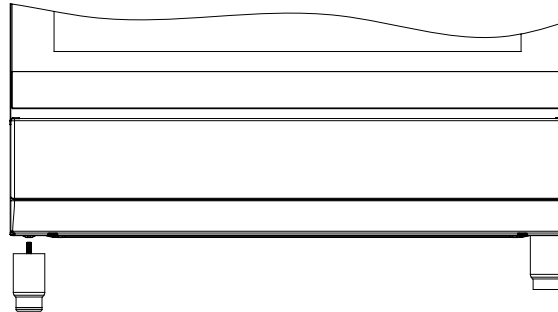


Figura 7

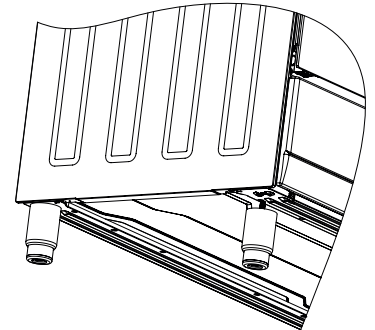
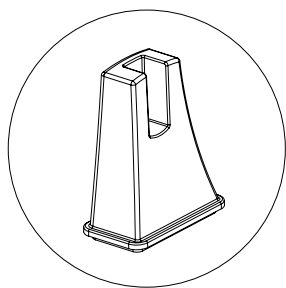
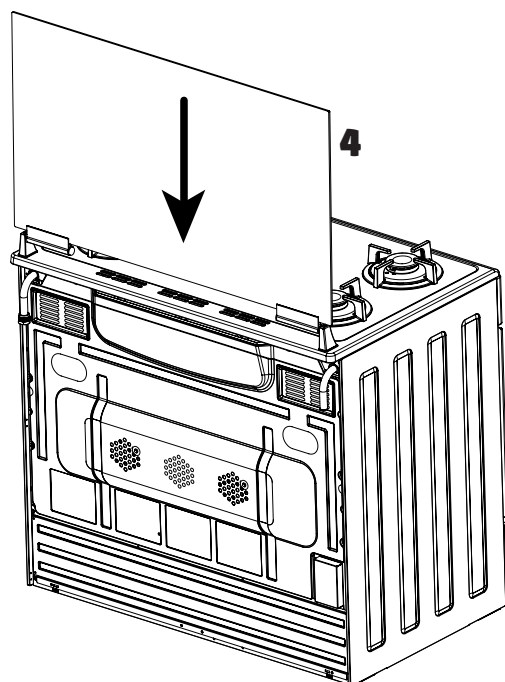
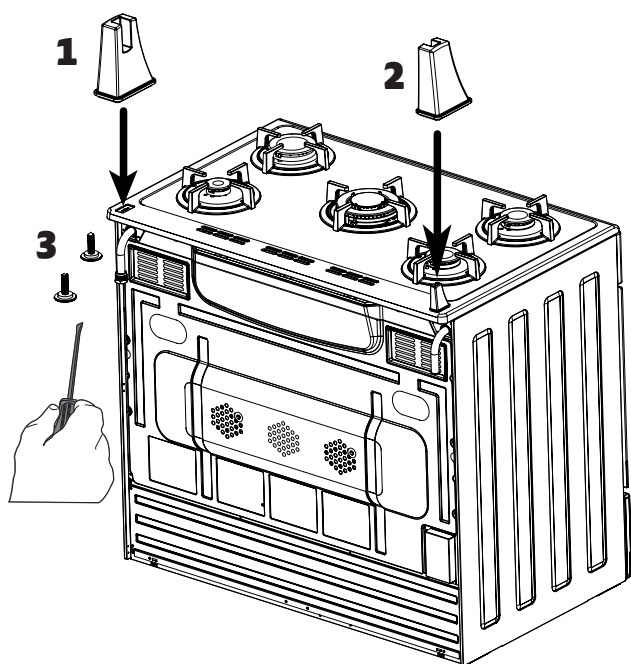
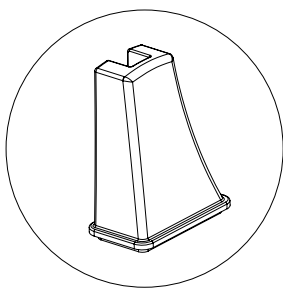


Figura 8

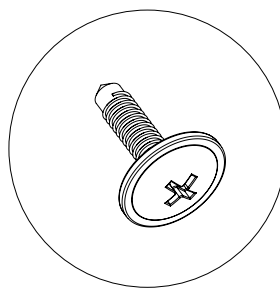
* Instalación Del Vidrio Superior Del Horno 90x60



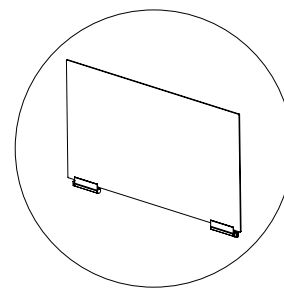
1



2



3



4

Coloque las ranuras de las bisagras izquierda **(1)** y derecha **(2)** en los lugares indicados en la figura y fíjelas con tornillos **(3)**.

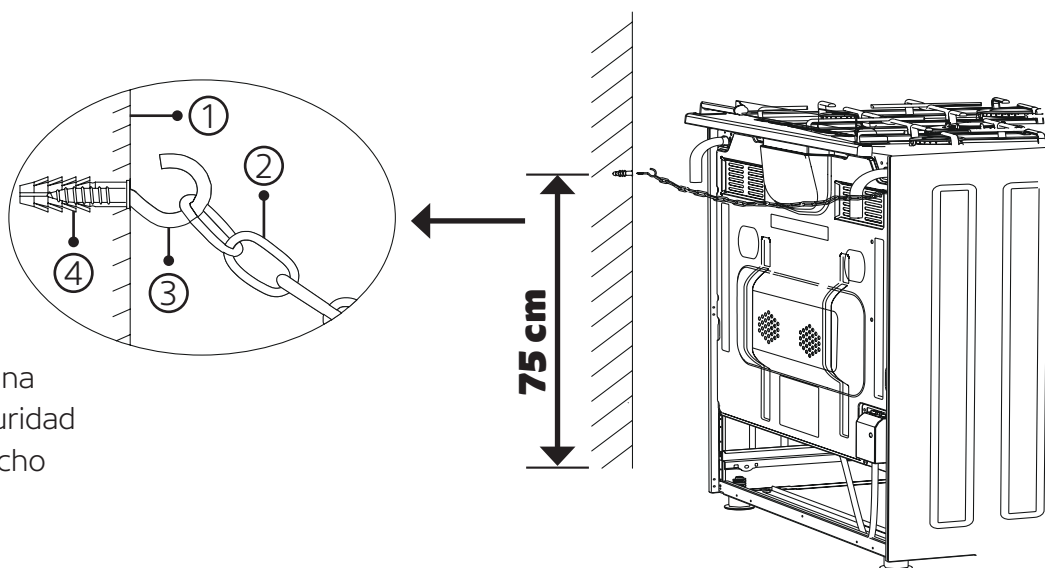
Coloque el vidrio superior **(4)** en las ranuras de las bisagras izquierda **(1)** y derecha **(2)** y complete la instalación del vidrio superior del horno.

Puede desmontar el vidrio superior realizando el procedimiento en orden inverso.

* Conexión En Cadena

Para asegurar un uso seguro del aparato, debe fijarse antes de utilizarlo para evitar que vuelque. Sujete el tornillo de gancho suministrado con su aparato firmemente a la pared de la cocina con la espiga. Asegúrese de que el gancho esté firmemente fijado a la pared. Luego inserte la cadena de seguridad en el tornillo del gancho.

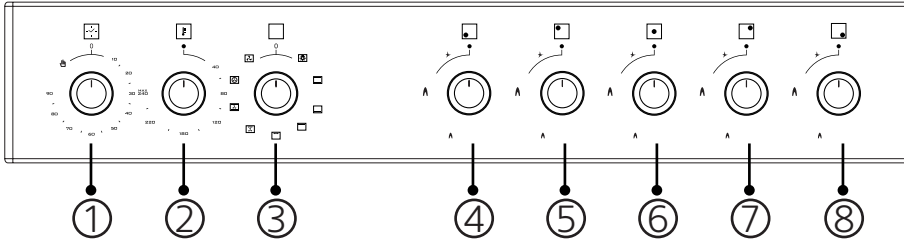
La cadena de seguridad debe ser lo más corta posible para evitar el vuelco del horno hacia un lado y hacia delante.



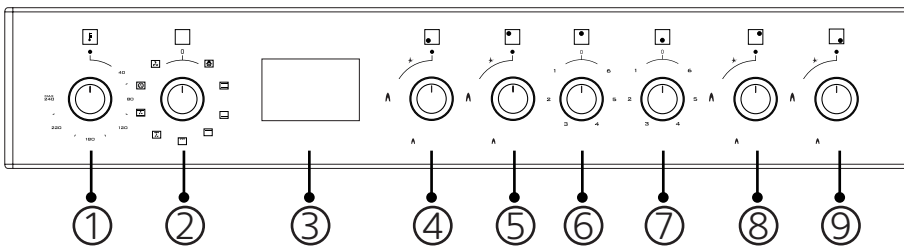
1. Pared de la cocina
2. Cadena de seguridad
3. Tornillo del gancho
4. Clavija

PANEL DE MANDOS

Para Horno Eléctrico



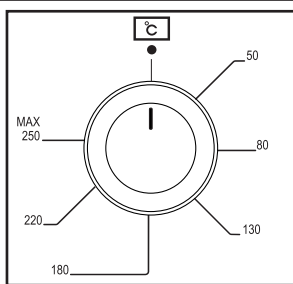
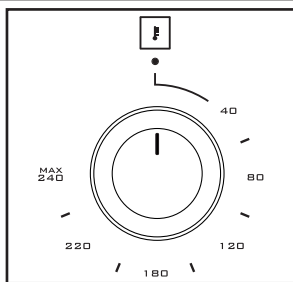
- * 1. Temporizador mecánico
- 2. Pomo de ajuste de temperatura (Termostato)
- 3. Pomo de función de cocción
- 4. Quemador de gas delantero izquierdo
- 5. Quemador de gas trasero izquierdo
- 6. Quemador de gas central
- 7. Quemador de gas trasero derecho
- 8. Quemador de gas delantero derecho



- 1. Pomo de ajuste de temperatura (Termostato)
- 2. Pomo de función de cocción
- * 3. Temporizador Digital
- 4. Quemador de gas delantero izquierdo
- 5. Quemador de gas trasero izquierdo
- 6. Zona de cocción eléctrica trasera central
- 7. Zona de cocción eléctrica delantera central
- 8. Quemador de gas trasero derecho
- 9. Quemador de gas delantero derecho

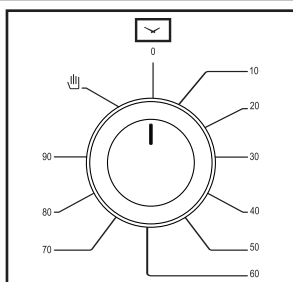
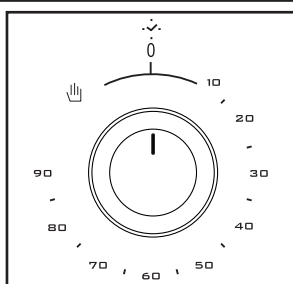
ATENCIÓN: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de control de su dispositivo.

Pomo De Ajuste De Temperatura (Termostato)



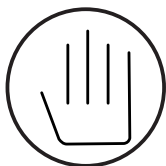
Se utiliza para determinar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Tras introducir el alimento en el horno, puede ajustarlo a la temperatura deseada girando el pomo. La luz del termostato se apaga cuando el horno alcanza la temperatura ajustada. Consulte la tabla de cocción para conocer las temperaturas de cocción de los distintos alimentos.

* Pomo Del Temporizador Mecánico



Se utiliza para determinar el período de cocción en el horno. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible. El pomo mecánico del temporizador se gira para ajustar el tiempo de cocción al tiempo deseado entre 0-90 minutos. Para los períodos de cocción, consulte la tabla de cocción.

Cocción Manual



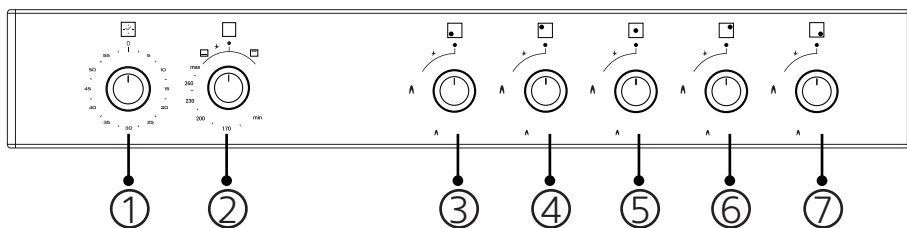
Nota: En la cocción manual, el periodo de cocción es controlado por el usuario.

* Iconos Del Panel De Control

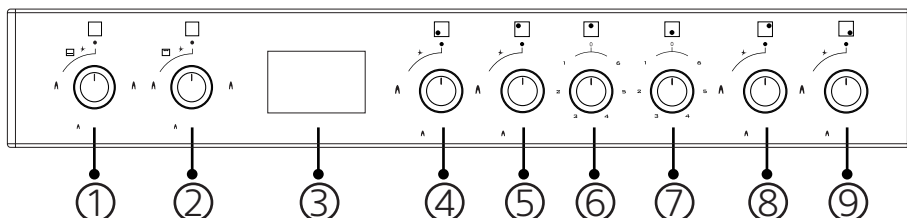


Ignición automática

Para Hornos De Gas



- * 1. Temporizador mecánico
- 2. Pomo de las funciones de cocción y pomo de ajuste de la temperatura (Termostato)
- 3. Quemador de gas delantero izquierdo
- 4. Quemador de gas trasero izquierdo
- 5. Quemador de gas central
- 6. Quemador de gas trasero derecho
- 7. Quemador de gas delantero derecho



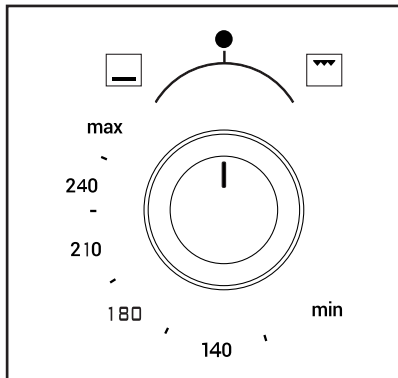
- 1. Pomo de la función de cocción del quemador inferior
- 2. Pomo de la función de cocción del quemador superior
- * 3. Temporizador digital
- 4. Quemador de gas delantero izquierdo
- 5. Quemador de gas trasero izquierdo
- 6. Zona de cocción eléctrica trasera central
- 7. Zona de cocción eléctrica delantera central
- 8. Quemador de gas trasero derecho
- 9. Quemador de gas delantero derecho

ATENCIÓN: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de control de su dispositivo.

ATENCIÓN: En caso de que en el panel de mandos haya dos pomos de función de cocción separados, que controlen el quemador inferior y el superior, ambos quemadores podrán utilizarse al mismo tiempo. En caso de que en el panel de mandos haya un único pomo de función de cocción que controle los quemadores inferiores y superiores, los quemadores inferiores y superiores no podrán utilizarse al mismo tiempo.

Si El Quemador Del Horno (Inferior)-Parrilla (Superior) Se Controla Desde Un Pomo

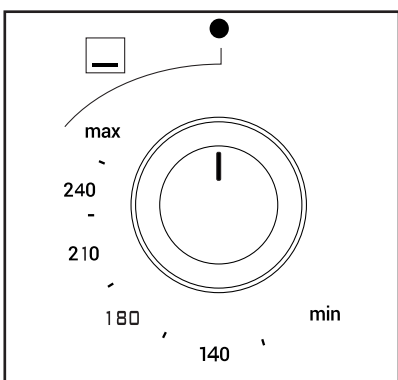
Pomo De Control De Quemador Parrilla-Horno Y Ajuste De Temperatura (Termostato)



Se utiliza para determinar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Al girar el pomo en el sentido antihorario después de introducir los alimentos en el horno, puede encender el quemador del horno y ajustar la temperatura. Al girar el pomo en el sentido horario, puede hacer funcionar el quemador de la parrilla. Consulte la tabla de cocción para conocer las temperaturas de cocción de los distintos alimentos.

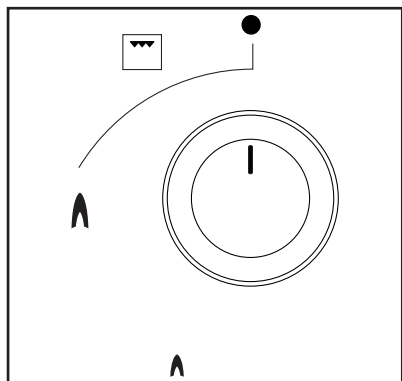
Si El Quemador Del Horno (Inferior)-Parrilla (Superior) Se Controla Mediante Dos Pomos

Pomo De Control De Quemador De Horno Y Ajuste De Temperatura (Termostato)



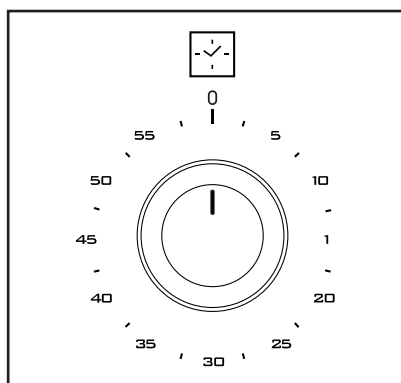
Se utiliza para determinar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Al girar el pomo después de introducir la comida en el horno, puede encender el quemador del horno y ajustar la temperatura. Consulte la tabla de cocción para conocer las temperaturas de cocción de los distintos alimentos.

Pomo De Control Del Quemador De La Parrilla



Esto permite controlar la parrilla. Al girar el pomo, puede hacer funcionar la parrilla.

* Pomo Del Temporizador Mecánico



Se utiliza para determinar el período de cocción en el horno. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se oye una señal acústica. El pomo mecánico del temporizador se gira para ajustar el tiempo de cocción al tiempo deseado entre 0-60 minutos. Para los períodos de cocción, consulte la tabla de cocción.

* Iconos Del Panel De Control



Ignición automática

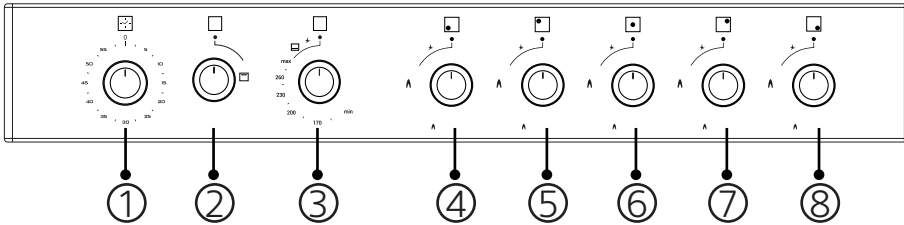


Posición de encendido/apagado de lámpara

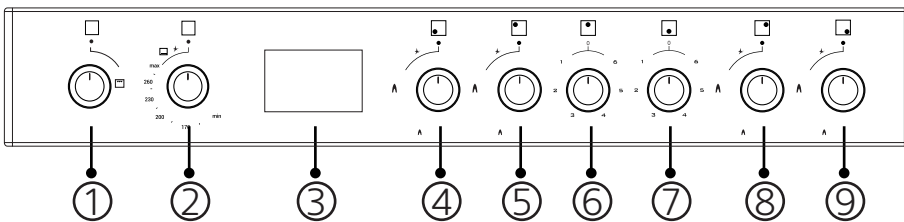


Luz

Para Horno Gas-Eléctrico (Mixto)



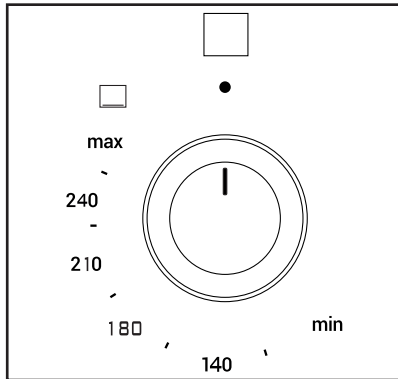
- * 1. Temporizador mecánico
- 2. Parrilla (Superior)
- 3. Pomo de regulación de la temperatura y de los quemadores del horno (inferior) (Termostato)
- 4. Quemador de gas delantero izquierdo
- 5. Quemador de gas trasero izquierdo
- 6. Quemador de gas central
- 7. Quemador de gas trasero derecho
- 8. Quemador de gas delantero derecho



- 1. Parrilla (Superior)
- 2. Pomo de regulación de la temperatura y de los quemadores del horno (inferior) (Termostato)
- * 3. Temporizador Digital
- 4. Quemador de gas delantero izquierdo
- 5. Quemador de gas trasero izquierdo
- 6. Zona de cocción eléctrica trasera central
- 7. Zona de cocción eléctrica delantera central
- 8. Quemador de gas trasero derecho
- 9. Quemador de gas delantero derecho

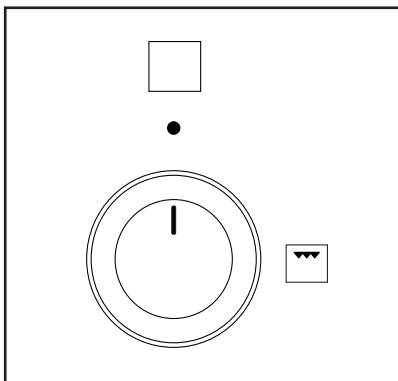
ATENCIÓN: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de control de su dispositivo.

Pomo De Control De Quemador De Horno Y Ajuste De Temperatura (Termostato)



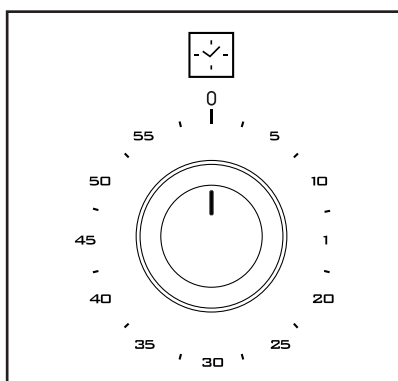
El horno permite controlar el quemador. Se utiliza también para ajustar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Al girar el pomo después de introducir la comida en el horno, puede encender el quemador del horno y ajustar la temperatura. Consulte la tabla de cocción para conocer las temperaturas de cocción de los distintos alimentos.

Pomo De Control De La Parrilla



Esto permite controlar la parrilla. Al girar el pomo, puede hacer funcionar la parrilla.

* Pomo Del Temporizador Mecánico



Se utiliza para determinar el período de cocción en el horno. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se oye una señal acústica. El pomo mecánico del temporizador se gira para ajustar el tiempo de cocción al tiempo deseado entre 0-60 minutos. Para los períodos de cocción, consulte la tabla de cocción.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Funcionamiento Inicial Del Horno

Una vez que haya realizado las conexiones necesarias de su horno de acuerdo con las instrucciones, deberá hacer lo siguiente en la operación inicial:

1. Saque todas las etiquetas o accesorios que estén pegados en el interior del horno. Si hay una lámina protectora en la parte delantera del aparato, quítela.

2. Limpie el interior del horno con un paño húmedo para eliminar el polvo y los restos de embalaje. El interior del horno estará vacío. Conectar el aparato al gas y a la electricidad.

3. Ajuste el pomo de ajuste de la temperatura a la temperatura más alta y haga funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta cerrada. Entretanto, puede aparecer un ligero humo y olor, es una situación normal.

4. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie el interior del horno con agua tibia con detergente suave y seque con un paño limpio. Ahora puede usar el horno.

Funcionamiento Normal Del Horno

Si Se Trata De Un Horno Eléctrico;

1. Para iniciar la cocción, utilice el pomo de control de la temperatura para ajustar la temperatura a la que desea cocinar, dependiendo del tipo de alimento, y el pomo de control de la función de cocción para ajustar la función de cocción deseada.

2. Puede ajustar el tiempo de cocción deseado mediante el pomo de temporizador mecánico en los modelos con temporizador mecánico. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible.

3. En los modelos con temporizador digital; cuando el tiempo de cocción ha expirado según la información introducida, el temporizador apaga los calentadores y emite una señal acústica.

Funcionamiento Normal Del Horno Si Se Trata De Un Horno Eléctrico;

1. Para iniciar la cocción, utilice el pomo de control de la temperatura para ajustar la temperatura a la que desea cocinar, dependiendo del tipo de alimento, y el pomo de control de la función de cocción para ajustar la función de cocción deseada.

2. Puede ajustar el tiempo de cocción deseado mediante el pomo de temporizador mecánico en los modelos con temporizador mecánico. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible.

3. En los modelos con temporizador digital; cuando el tiempo de cocción ha expirado según la información introducida, el temporizador apaga los calentadores y emite una señal acústica.

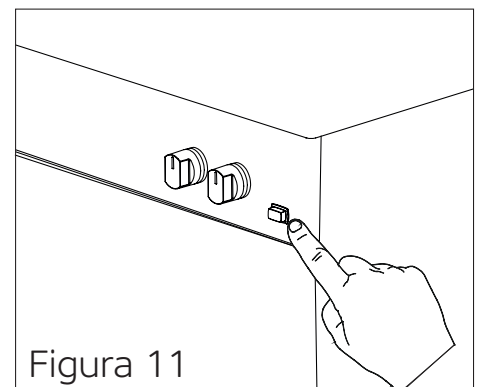
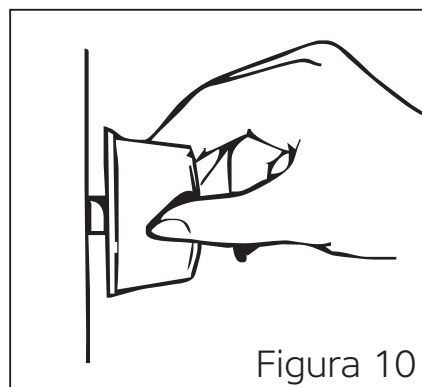
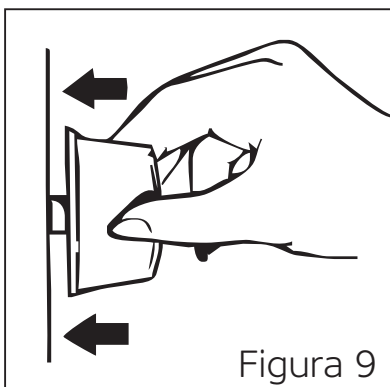
Si Se Trata de Un Horno de Gas, Gas-Eléctrico (Mixto);


1. Para utilizar el quemador de su preferencia, pulse primero el mando en la dirección de la flecha y espere 5 segundos a que salga aire por los conductos (Véase figura. 9).

En Los Modelos Con Encendido Manual; puede encender el quemador de su preferencia con un encendedor (cerilla, mechero) girando el pomo (Véase figura 10).

*** En Los Modelos Con Encendido (Automático) Con Un Pomo;** usted puede encender el quemador de su preferencia presionando el pomo en la dirección de la flecha (Véase figura 9) y girando el pomo (Véase figura 10).

*** En Los Modelos Encendidos Por Botón;** primero, pulse el botón en el panel de control (Véase figura 11). Luego, pulsando el pomo del quemador que prefiera en la dirección de la flecha, podrá encender el quemador (Véase la figura 9).





ATENCIÓN: La ignición se produce por medio de la electricidad en los modelos de encendido (Automático) por un pomo. Así que asegúrese de que el producto está conectado a la electricidad antes de utilizarlo.

RIESGO DE EXPLOSIÓN Y QUEMADURAS: Al encender el quemador de la cocina, mantenga pulsado el pomo durante un máximo de 15 segundos para que funcione el sistema de comprobación de la llama. Si mantiene pulsado el pomo durante más tiempo, existe el riesgo de explosión y quemaduras, ya que esto provocará la acumulación de gas. Si no se enciende, espere al menos un minuto con la puerta del horno abierta. Luego intente realizar el encendido de nuevo.

2. Una vez finalizado el encendido, puede iniciar el proceso de cocción.

3. Puede ajustar el tiempo de cocción deseado mediante el pomo en los modelos con temporizador mecánico. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible.

4. El temporizador emite una señal acústica cuando el tiempo de cocción ha finalizado de acuerdo con la información introducida en los modelos con temporizador digital.

ATENCIÓN: En los productos con doble pomo de control, el quemador superior debe encenderse 15-20 minutos después de encender el quemador inferior.

* VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

Durante el funcionamiento del horno, el ventilador de enfriamiento expulsará el exceso de vapor y evitará el sobrecalentamiento del aparato. Esto es necesario para que su aparato funcione bien y cocine bien.

El ventilador de refrigeración seguirá funcionando tras terminar la cocción. Una vez finalizado el enfriamiento, el ventilador se apagará automáticamente.

Uso De La Parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida en la parrilla no tocará la parrilla.

2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.

3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para Encender La Parrilla;

1. Coloque el pomo de función sobre el símbolo de la parrilla.

2. Luego, ajústelo a la temperatura deseada de la parrilla.

Para Apagar La Parrilla;

Coloque el pomo de función en la posición de apagado.

ATENCIÓN: Mantenga la puerta del horno cerrada cuando ase (Parrilla eléctrica con termostato).

ATENCIÓN: Mantenga la puerta del horno abierta mientras asa (Parrilla de gas y eléctrica sin termostato).

* Uso De Hoja De Protección De Paneles

La chapa de protección del panel está diseñada para salvaguardar el panel de control y los pomos cuando el horno está en modo parrilla y la puerta de horno está abierta. Cuando el horno está en modo parrilla, se debe utilizar la placa protectora del panel (Véase figura 12) para evitar que el calor dañe el panel de control y las perillas.

Abra la puerta delantera de cristal del horno (Véase figura 13). Coloque la chapa de protección del panel y cierre suavemente la puerta y fije la chapa de protección de panel (Véase la figura 14).

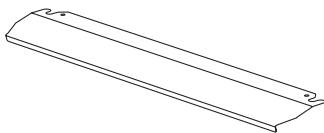


Figura 12

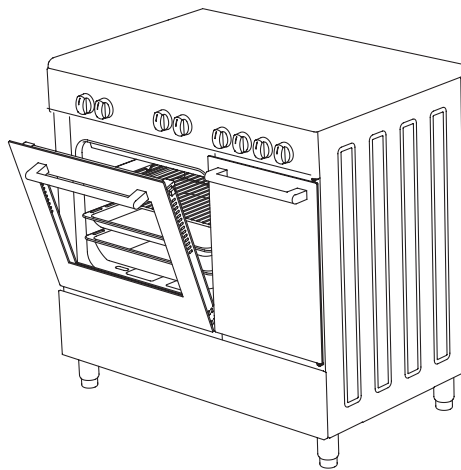


Figura 13

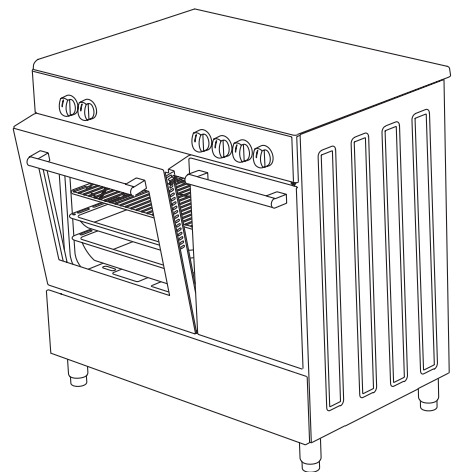


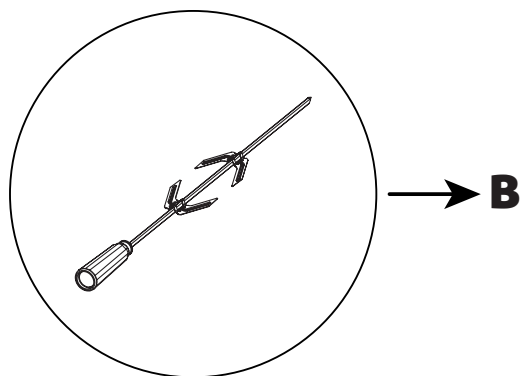
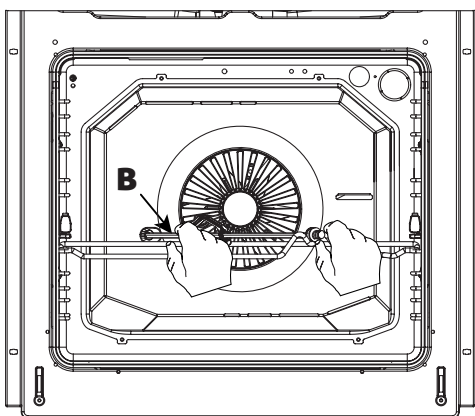
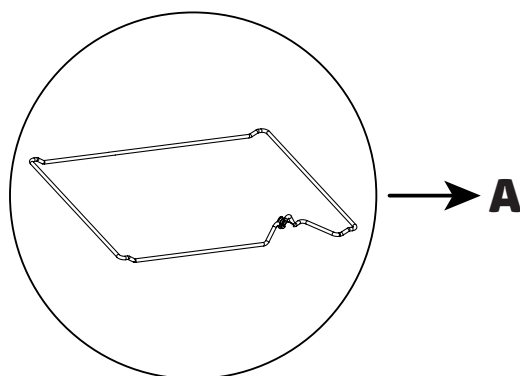
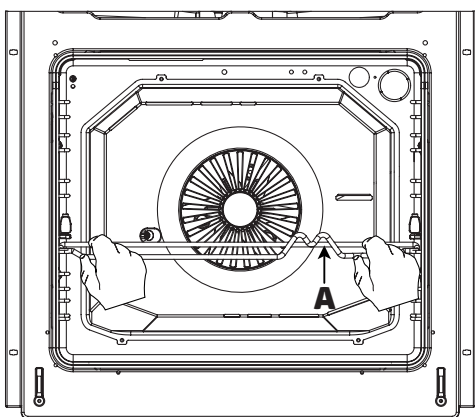
Figura 14


ATENCIÓN: La chapa de protección del panel se puede utilizar con la puerta abierta.

* Uso Para Asar Pollo

ATENCIÓN: Recuerde quitar el mango de plástico del pincho girándolo antes de cerrar la puerta del horno.

Ensartar el pollo entera. A fin de asar un pollo de forma saludable, céntrelo y fíjelo en el pincho **(B)** mediante los ganchos de fijación situados a ambos lados del pincho **(B)**. Coloque el pincho **(B)** en el alambre del asador **(A)** e introdúzcalo en el horno y asegúrese de que el extremo del pincho **(B)** queda colocado en la cámara del motor del asador.



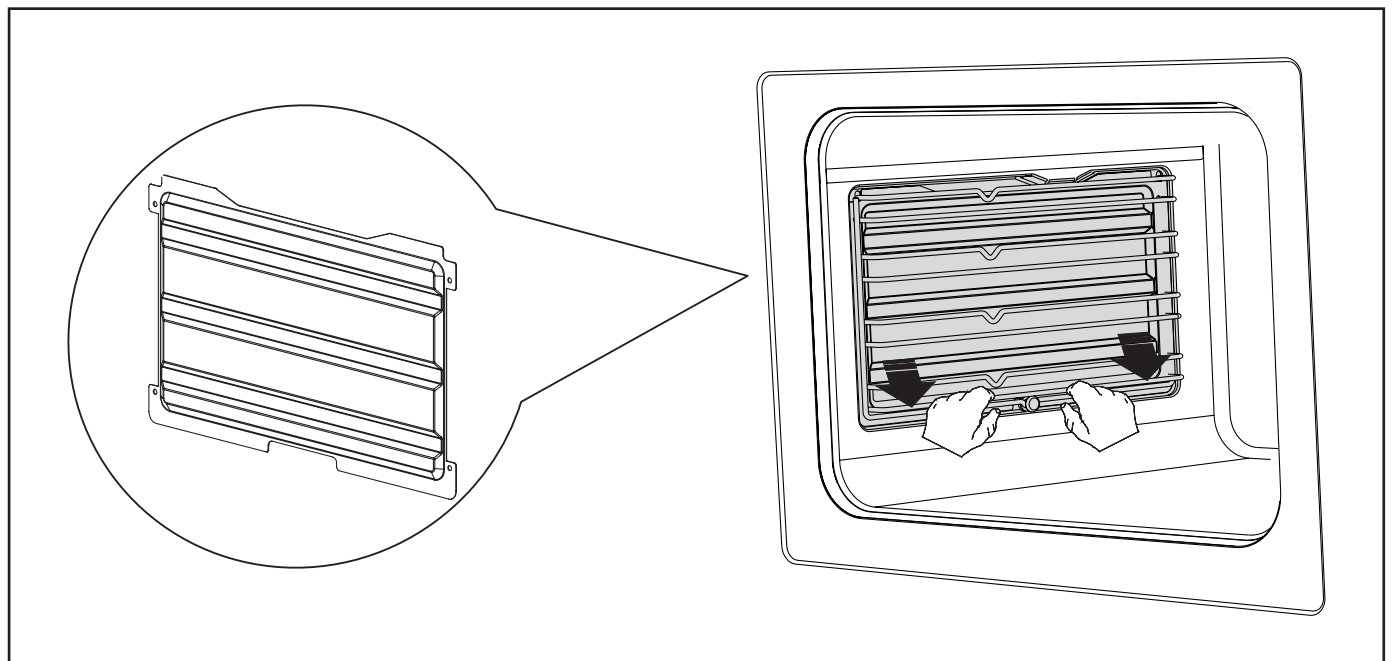
Tras cerrar la puerta, coloque el horno en la posición de parrilla () y eleve la temperatura del termostato hasta el nivel de temperatura máxima mediante el botón de ajuste de temperatura. Con el fin de recoger el aceite derramado durante la cocción, coloque la bandeja sobre la base. Añade un poco de agua en la bandeja para facilitar la limpieza.

* PANEL CATALÍTICO

Está situado detrás de las rejillas del horno, en las paredes derecha e izquierda de la cavidad del horno. El panel catalítico elimina los olores desagradables y proporciona un uso óptimo de su aparato. Con el tiempo, los olores a aceite y alimentos penetran en las paredes esmaltadas del horno y en los elementos calefactores. El panel catalítico absorbe los olores de comida y aceite, y los quema durante la cocción para limpiar su horno.

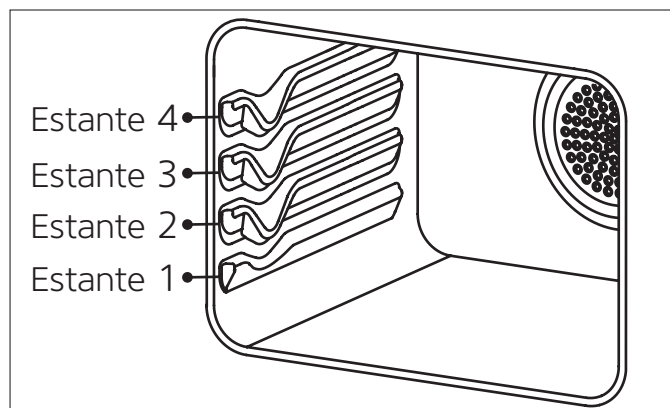
Desmontaje Del Panel Catalítico

Para retirar el panel catalítico, primero retire las rejillas de alambre. Una vez retiradas las rejillas de alambre, el panel catalítico quedará libre. Se recomienda sustituir el panel catalítico cada 2-3 años.



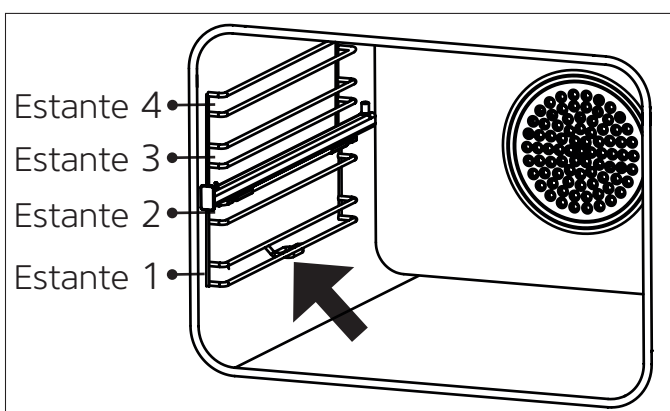
POSICIONES DEL ESTANTE

Posiciones Estándar Del Estante



En los hornos con rejilla estándar hay 4 posiciones para las rejillas. Estas posiciones se muestran en la figura del costado. Puede colocar una bandeja profunda en los estantes de alambre inferior y superior.

* Posiciones De Estantes De Alambre



Es importante colocar correctamente las rejillas de alambre en el horno. Las posiciones de los estantes se muestran en la figura de. Puede colocar una bandeja profunda en los estantes de alambre inferior y superior.

Instalación Y Eliminación De Estantes De Alambre

Pulse las pinzas que se muestran con flechas en las figuras anteriores, quite primero la parte inferior y luego la superior de las rejillas de alambre. Para instalar estantes de alambre, invierta el procedimiento para quitar el estante de alambre.

USO DE SECCIÓN DE PLACA

Uso De Sección De Placa De Gas

En la parte superior del producto hay quemadores que funcionan con gas. El sistema de funcionamiento de estos quemadores de cocción se basa en trabajar por separado. Aplique los siguientes pasos para utilizar los quemadores de cocción.

1. Asegúrese de que las cubiertas de los quemadores de gas estén en la posición correcta antes de empezar a utilizar los quemadores de cocción. En la siguiente figura se muestra la colocación correcta de las cubiertas del quemador de gas.

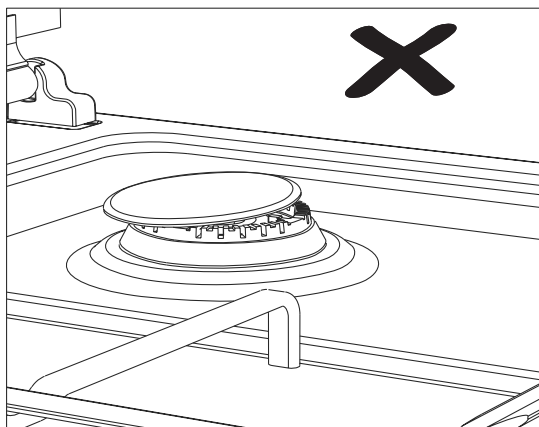


Figura 15

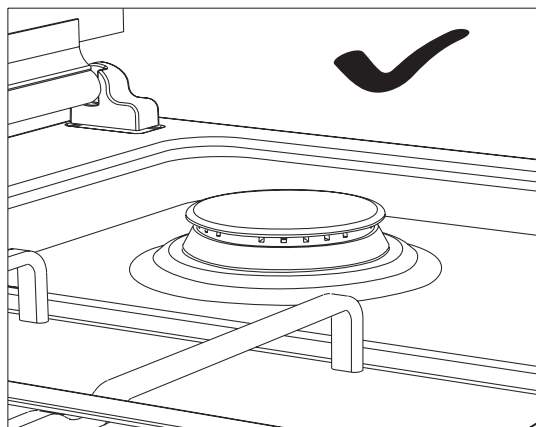


Figura 16

2. Antes de utilizar el quemador de la cocina, asegúrese de que el cuerpo del quemador, los conductos del quemador, la piscina del quemador y el orificio del inyector estén secos y limpios.

3. Para utilizar el quemador de cocina de su preferencia, pulse primero el mando en la dirección de la flecha y espere 5 segundos a que salga aire por los conductos (Véase figura 17).

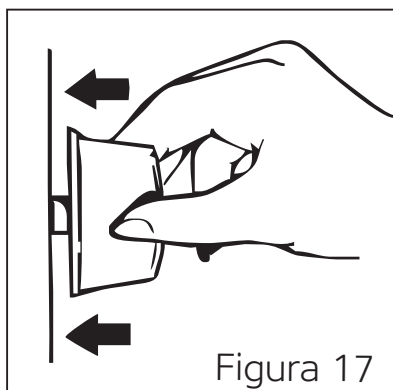


Figura 17

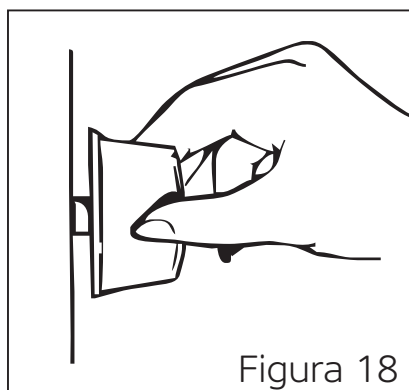


Figura 18

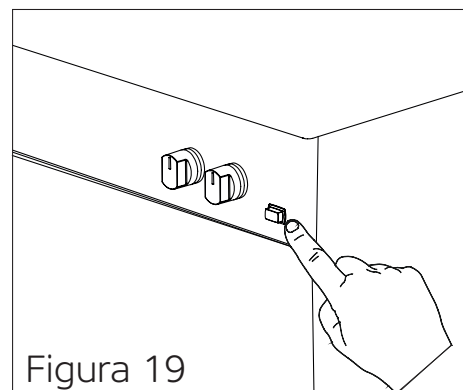


Figura 19



En Los Modelos Con Encendido Manual; puede encender el quemador de cocción de su preferencia con un encendedor (Cerilla, mechero) girando el pomo (Véase figura 18).

*** En Los Modelos Con Encendido (Automático) Con Un Pomo;** usted puede encender el quemador de cocción de su preferencia presionando el pomo en la dirección de la flecha (Véase figura 17) y girando el pomo (Véase figura 18).

*** En Los Modelos Encendidos Por Botón;** primero, pulse el botón en el panel de control (Véase figura 19). Luego, pulsando el pomo del quemador de cocción que prefiera en la dirección de la flecha, podrá encender el quemador de cocción (Véase la figura 17).

ATENCIÓN: La ignición se produce por medio de la electricidad en los modelos de encendido (Automático) por un pomo y un botón. Así que asegúrese de que el producto está conectado a la electricidad antes de utilizarlo.


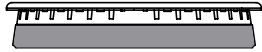




RIESGO DE EXPLOSIÓN Y QUEMADURAS: Al encender el quemador de cocción, mantenga pulsado el pomo durante un máximo de 15 segundos para que funcione el sistema de comprobación de la llama. Si mantiene pulsado el pomo durante más tiempo, existe el riesgo de explosión y quemaduras, ya que esto provocará la acumulación de gas. Si no hay ignición, espere al menos un minuto. Luego intente realizar el encendido de nuevo.

4. Asegúrese de que las parrillas estén completamente asentadas en la placa de cocción. Las parrillas no ajustadas correctamente podrían provocar el derrame de los materiales que se coloquen sobre ellas.

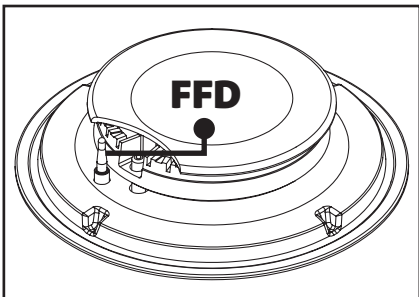
5. Asegúrese de que la puerta superior del horno está en posición totalmente abierta cuando cocine en los quemadores. Si se cierra la puerta superior mientras los quemadores de cocción están calientes, puede provocar la rotura del cristal en los modelos con puertas de cristal. Por esta razón, no cierre la puerta superior mientras los quemadores de cocción estén calientes.

Ubicación De Quemadores De Cocción

Puede controlar el quemador de cocción con la ayuda de los pomos del panel de control del aparato.

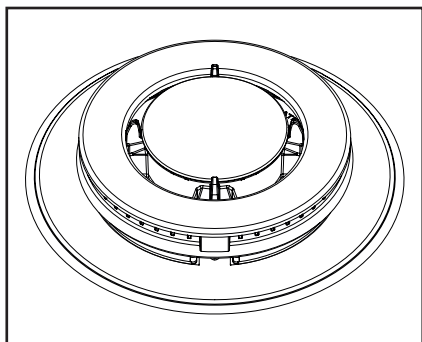
Posición apagada		
Llama completa		
Llama baja		

* Fispositivo De Fallo De Llama (FFD)



Espera de 5 a 10 segundos empujando el pomo hacia delante sin soltar la mano del pomo después de realizar el proceso de encendido en los modelos dotados de conjunto de seguridad de corte por gas de acuerdo con las instrucciones. El mecanismo de seguridad se activará dentro de este período y garantizará que la cocina esté en condiciones de funcionamiento. El dispositivo de fallo de llama corta el gas del quemador de la cocina de forma automática en caso de que el fuego de la cocina se apague por cualquier motivo no deseado.

* Quemador Para Wok



El quemador de wok se caracteriza por su rápida cocción. Puesto que cuenta con un sistema de llama de doble anillo ofrece una distribución homogénea del calor a la base de la olla a alta temperatura. Es ideal para cocinar a corto plazo y a alta temperatura. Si desea utilizar una olla de fondo plano en el quemador wok, deberá retirar el adaptador del quemador wok de la placa de cocción.

Diámetros De Ollas A Utilizar En Quemadores De Cocción

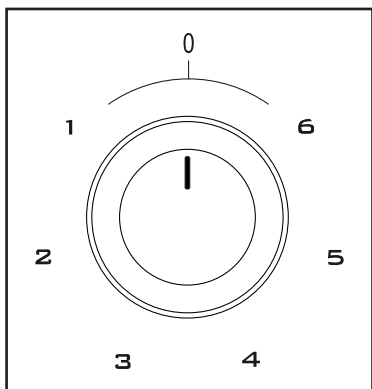
Cuando utilice los quemadores de cocción, utilice en la medida de lo posible ollas de mango largo que se asienten correctamente sobre la superficie de la placa de cocción. De esta manera, podrá utilizar la energía de forma más eficiente. La siguiente tabla indica los diámetros de olla que se recomiendan utilizar en función de los quemadores de gas.

Tipo De Quemador	Diámetro De Ollas
Quemador pequeño	12-18 cm
Quemador intermedio	18-22 cm
Quemador grande	22-26 cm
Quemador para wok	26-32 cm

Uso De Sección De Placa Eléctrica

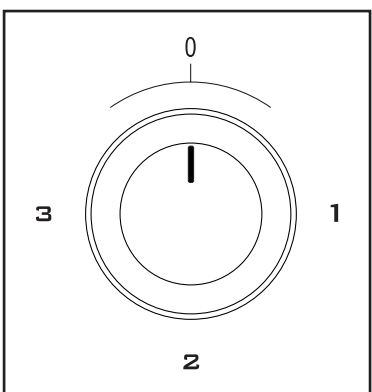
ATENCIÓN: Los niveles de potencia pueden variar en función de la opción de su dispositivo.

Si El Nivel De Potencia Incluye 6 Etapas



Puede operar el pomo en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándola al nivel deseado. Al girar el pomo del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado (0), puede detener la operación.

Si El Nivel De Potencia Incluye 3 Etapas



Puede operar el pomo en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándolo al nivel deseado. Al girar el pomo del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado (0), puede detener la operación.

Los niveles de calor de las zonas de cocción eléctricas (placas de cocción) se indican en la tabla.

Zona de Cocción Eléctrica (Placa Caliente)	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

Al utilizar las zonas de cocción eléctricas (Placas calientes), hágalas funcionar en reposo durante 5 minutos al nivel más alto. Esta operación limpiará los restos de la producción. Entretanto, puede aparecer un ligero humo y olor. Esto es normal y no un defecto de fabricación.

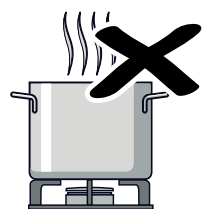
Uso Adecuado De La Olla



Utilice platos del tamaño adecuado para cada zona de cocción. No utilice platos pequeños en una zona de cocción grande. La llama no debe alcanzar las paredes del recipiente.



No utilice recipientes con bases convexas o cóncavas. De este modo, los platos pueden voltearse. Utilice únicamente platos con fondo plano. Si utiliza el adaptador para quemador wok para el proceso de cocción, puede utilizar platos convexas.



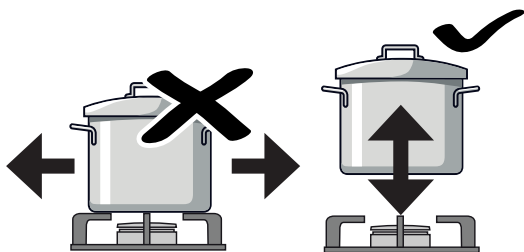
No cocine sin tapa o con la tapa entreabierta. Esto causa un derroche de energía. Las salpicaduras y los desbordamientos pueden dañar la superficie de la placa y provocar un incendio.



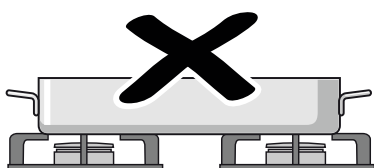
Centre el plato exactamente sobre la zona de cocción. De lo contrario, podría caerse.



Nunca coloque los utensilios directamente sobre las zonas de cocción, colóquelos siempre sobre la rejilla. Antes de utilizar el producto, asegúrese de que las rejillas estén en el lugar correcto.















Cuando desee colocar la olla en otra zona de cocción, en lugar de deslizarla, levántela y colóquela encima de la zona de cocción que desee. Evite los golpes en la zona de cocción y no coloque pesos sobre ella.



No utilice nunca dos quemadores o fuentes de calor al mismo tiempo para calentar una sartén. En caso de cocción prolongada, evite utilizar la plancha de asado y las terrinas a la temperatura máxima.












* FUNCIONES DE COCCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Para Horno Eléctrico

	La calefacción inferior y la superior funcionan juntas. Los alimentos se calientan hacia abajo y hacia arriba al mismo tiempo. Este programa puede utilizarse para cocinar alimentos como tartas, pizza, bizcochos y galletas. Use una sola bandeja para cocinar.
	La calefacción inferior, calefacción superior y ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Adecuado para cocinar alimentos como pasteles, galletas, lasaña, carne. Use una sola bandeja para cocinar.
	El turbo y el ventilador funcionan juntos. Adecuado para cocinar en diferentes niveles de rejilla.
	La parrilla funciona. Se utiliza para asar carnes como filetes y pescados. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (Consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.
	La parrilla y el ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Se utiliza para asar carnes como filetes y pescados. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (Consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.
	El ajuste de calentamiento superior y el de asado de pollo funcionan juntos. Es adecuado para alimentos destinados a ser asados por rotación.
	Se acciona la calefacción superior. Se utiliza para calentar o asar alimentos en trozos muy pequeños.
	Se acciona la calefacción inferior. Seleccione este programa hacia el final del tiempo de cocción si se desea tostar también la parte inferior del alimento que se está cocinando. Asimismo, esta función se utiliza para la limpieza a vapor. (Ver. limpieza a vapor)
	El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.
	La calefacción inferior y ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Se utiliza para cocinar alimentos como pasteles de frutas, etc.
	El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.
	Sirve para encender el horno. La lámpara funciona automáticamente en todas las funciones de cocción.

ATENCIÓN: Es posible que las funciones de cocción no sean las mismas en todos los modelos. Solo preste atención a las funciones de cocción de su horno.

Para Horno Gas, Gas-Eléctrico (Mixto)

	La parrilla (Superior) se acciona. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.
	La parrilla y el asado de pollo funcionan a la vez. Es adecuado para alimentos destinados a ser asados por rotación.
	El quemador del horno (Inferior) funciona.
	El quemador del horno (Inferior) y el ventilador funcionan. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador.
	Es adecuado para alimentos destinados a ser cocinados mediante rotación.
	El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.
	El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.
	La parrilla y la lámpara funcionan. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (Consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.
	El ajuste de la parrilla, el pollo asado y la lámpara funcionan juntos. Es adecuado para alimentos destinados a ser asados por rotación.
	El ajuste del pollo asado y la lámpara funcionan juntos. Se utiliza para alimentos destinados a ser cocinados mediante rotación.
	Sirve para encender el horno.

ATENCIÓN: Es posible que las funciones de cocción no sean las mismas en todos los modelos. Solo preste atención a las funciones de cocción de su horno.

RECOMENDACIONES Y ADVERTENCIAS DE COCCIÓN

Puede encontrar la información sobre los tipos de alimentos que hemos probado en nuestros laboratorios y cuyos valores de cocción hemos determinado en las siguientes tablas. El tiempo de cocción puede variar según el voltaje de la red, la calidad, la cantidad de los ingredientes a cocinar y la temperatura. Las comidas que cocine usando estos valores pueden que no ser de su agrado. Puede usar diferentes valores a los recomendados para lograr diferentes sabores y resultados que se adapten a sus gustos.


ATENCIÓN: Cocinar sin vigilancia con aceite sólido o líquido en el aparato es peligroso, puede provocar un incendio.

ATENCIÓN: Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.

ATENCIÓN: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

ATENCIÓN: Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior. Puede haber riesgo de quemaduras.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Utilice guantes de cocina al sacar la comida caliente del horno.



ATENCIÓN: Mientras coloca alimentos o retira alimentos del horno, etc., siempre use guantes resistentes al calor.

ATENCIÓN: Por favor, no cocine los alimentos colocándolos directamente en la bandeja / parrilla. Introduzca los alimentos en el horno en un accesorio adecuado.


ATENCIÓN: Nunca llene la sartén con más de un tercio del aceite. No abandone la cocina mientras calienta los aceites. El aceite excesivamente caliente supone un riesgo de incendio.

ATENCIÓN: Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede incendiarse si entra en contacto con superficies calientes.

ATENCIÓN: No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.

ATENCIÓN: Nunca lo use a temperaturas de horno superiores a la temperatura de uso máxima indicada en su papel de hornear. No coloque el papel de hornear en la base del horno.

ATENCIÓN: Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (Bandeja, parrilla de alambre, etc.).



ATENCIÓN: Contra el riesgo de tocar los elementos del calentador del horno, retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.

ATENCIÓN: No coloque las bandejas del horno, platos u hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.



















ATENCIÓN: Los platos de plástico pueden derretirse a altas temperaturas y dañar el aparato. No utilice platos de plástico.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los frutos secos del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

TABLAS DE COCCIÓN

Para Horno Eléctrico

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Temperatura de estante	Temperatura de cocción (Mín.)
Bizcocho	 / 	170-180	2-3	35-45
Panecillo pequeño	 / 	170-180	2	25-30
Tarta	 / 	180-200	2	35-45
Hojaldre		180-190	2	20-25
Galletas		170-180	2	20-25
Tarta de manzana	 / 	180-190	1	50-70
Bizcocho		200/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasaña		180-200	2-3	25-40
Macarrones		100	2	50
Pollo a la parrilla **		200-220	3	25-35
Parrilla de pescado **		200-220	3	25-35
Carne asada **		Máy.	4	15-20
Albóndigas a la parrilla **		Máy.	4	20-25

* No precalentar. Le recomendamos que cocine a 200 °C durante la primera mitad del periodo de cocción y a 150 °C durante la mitad restante.

** Los alimentos se voltearán una vez transcurrida la mitad del periodo de cocción.

* SECADO

ATENCIÓN: No precalentar durante el secado.

Alimento	Función de Función	Temperatura de cocción (°C)	Temperatura de Posición del	Temperatura de cocción (Horas)
Plátano en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5
Manzana en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5
Naranja en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5

ATENCIÓN: Es necesario que el secado se realice únicamente en la bandeja de secado.

ATENCIÓN: Hasta que no se haya completado el proceso de secado, no abra la puerta del horno.

ATENCIÓN: Mientras más finas son las rodajas, más rápido es el tiempo de secado y se conserva mejor el aroma de los alimentos.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los frutos secos del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

* COCCIÓN EN FREIDORA DE AIRE












Mientras la freidora de aire está cocinando, puede realizar la cocción según los valores especificados en la tabla de cocción cambiando el horno al modo freidora de aire [abajo-arriba + ventilador ()].

Tabla De Cocción De Freidora De Aire

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 8-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Temperatura de cocción (Mín.)	Peso en gramos (g)
Galletas		170	2-3	10-15	-
Nuggets de pollo congelados		200	2-3	20-25	750
Patatas fritas congeladas		220	2-3	20-25	700
Halloumi frito		200	2-3	10-15	250
Bistec		180	2-3	10-15	1000
Albóndigas		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Champiñones		200	2-3	15-20	1000
Rollitos de pollo		180	2-3	25-30	1000
Pechuga de pollo		180	2-3	25-30	750

ATENCIÓN: La cocción en la freidora de aire sólo debe realizarse en la bandeja de la freidora de aire.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los frutos secos del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

* COCCIÓN ASISTIDA POR VAPOR

Como no se cocina en agua, las vitaminas y los minerales se conservan durante la cocción al vapor.

La cocción asistida por vapor conserva mejor los sabores de los alimentos que la cocción normal. Asimismo, de esta forma los alimentos conservan sus colores frescos y naturales.

El consumo de agua depende del tipo de alimento y de la duración de la cocción.

Abra la cubierta del aparato (Ver figura 20). Retire la cubierta del depósito de agua y llene el depósito (Ver figura 21). Luego, cierre la cubierta del depósito de agua (Ver figura 22). Cierre la cubierta del aparato y precaliente durante 10 minutos. Después del precalentamiento, puede colocar los alimentos en el aparato.

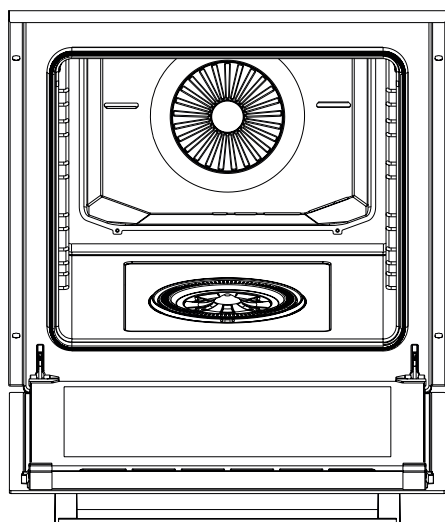


Figura 20

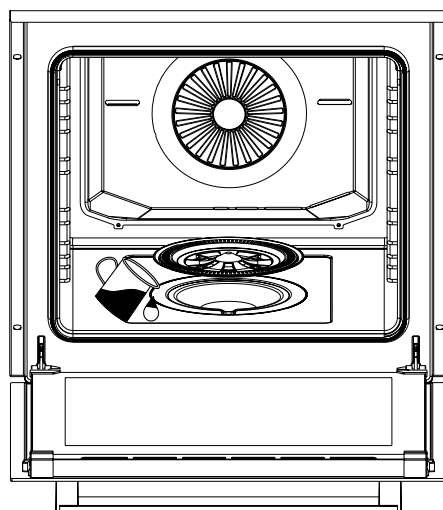


Figura 21

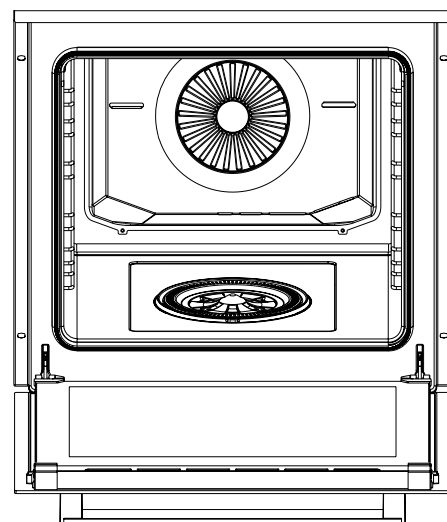


Figura 22

ATENCIÓN: En caso de que el aparato disponga de la función de cocción con apoyo de vapor, compruebe si hay agua en los depósitos de agua mientras se lleva el aparato a otro lugar. Si hay agua en los depósitos, debe vaciarlos.

■ ■ ■ ■

ATENCIÓN: No utilice agua destilada ni filtrada. Utilice únicamente aguas embotelladas. El agua no debe ser sustituida por soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas. Nunca utilice nunca agua mineral u otros líquidos!

ATENCIÓN: La recarga máxima es de 200 mililitros y la mínima de 80 mililitros.

ATENCIÓN: Para cada proceso de cocción, observe la cantidad de agua para el alimento según se indica en la tabla de cocción.










ATENCIÓN: Si es posible, utilice platos con agujeros perforados para cocinar con vapor. De este modo se garantiza que el vapor llegue a los alimentos por todos los lados y que la cocción sea uniforme.

ATENCIÓN: Utilice únicamente recipientes resistentes al calor (Hasta 100 °C) y al vapor. Si desea utilizar recipientes de plástico, compruebe con el fabricante del recipiente si es adecuado para el horno.

ATENCIÓN: Las ollas gruesas, como las de porcelana, cerámica o barro, no son muy adecuadas para la cocción al vapor. Como son gruesos, no conducen bien el calor, por lo que los tiempos de cocción indicados en las tablas pueden ser mucho más largos.

Tabla De Cocción Asistida Por Vapor

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Duración de cocción (Mín.)	Agua cantidad (ml.)
Pan		200	2	20-30	80
Pollo		200	2	60-70	150
Salmón con Verduras		180	2	30-40	80
Muslos de Pollo		200	2	25-35	100
Hojaldre		190	2	15-25	80
Jarrete de cordero con verduras		170	2	60-70	150
Bollo		190	2	15-25	80
Entrecot		180	2	40-50	150
Kumpir		190	2	90-100	150

ATENCIÓN: Cocine asistida por vapor con una sola bandeja.

ATENCIÓN: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los alimentos calientes del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

Limpieza Del Charco De Agua En El Fondo Del Horno

En función de la frecuencia de cocción asistida por vapor-limpieza fácil por vapor y de la dureza del agua utilizada, pueden formarse manchas de cal en el charco de agua del fondo del horno. Después de cada 2 o 3 usos, para disolver la cal que pueda formarse en el charco de agua de la parte inferior del horno tras los procesos de cocción asistida por vapor-limpieza fácil por vapor:

















- 1.** Coloque 350 cc de vinagre blanco (Tasa de acidez del vinagre no debe ser superior al 6%) en la piscina de agua situada en la parte inferior del horno.
- 2.** Deje que el vinagre disuelva la cal a temperatura ambiente durante al menos 30 minutos.
- 3.** Limpie el charco de agua con un paño suave húmedo y séquelo con un paño seco.

ATENCIÓN: No utilice productos de limpieza que contengan ácidos o cloruros para limpiar el charco de agua del fondo del horno. No limpie raspando la cal que pueda producirse en el charco de agua del fondo del horno. De lo contrario, el producto se daña.

TABLA DE COCCIÓN

Para Horno Gas, Gas-Eléctrico (Mixto)

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Temperatura de estante	Cocción con quemador inferior cocción (Mín.)	Arriba quemador superior cocción (Mín.)	Total cocción (Mín.)
Pizza congelada **	 / 	190	3	10	5	15
Galletas **	 / 	175	3	10	5	15
Tarta de manzana	 / 	200	2	45	10	55
Tarta pequeña **	 / 	190	3	25	5	30
Bizcocho	 / 	200-150	3	20	15	35
Pollo entero	 / 	180-230	2	20	50	70
Albóndigas *		Máx.	3-4	-	20-25	-
Bistec *		Máx.	3-4	-	20-25	-
Pescados *		Máx.	3-4	-	20-25	-
Pan para sandwich		Máx.	3-4	-	5-10	-

* Los alimentos deben ser volteados después de la mitad del tiempo de cocción.

** Se recomienda cocinar los alimentos sobre papel de horno colocado sobre la rejilla.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza periódica prolonga la vida útil del aparato y reduce los problemas frecuentes.

ATENCIÓN: Desconecte la conexión eléctrica del aparato. Corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

ATENCIÓN: Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden provocar quemaduras.


ATENCIÓN: Las superficies de las piezas del quemador y de la rejilla se embotan ligeramente con el tiempo. Esto es muy normal y no significa ningún deterioro material.

ATENCIÓN: El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.

ATENCIÓN: El vapor procedente de un aparato de limpieza a vapor puede infiltrarse en las piezas conductoras de electricidad y provocar un cortocircuito. Nunca utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar el horno.

ATENCIÓN: ¡Nunca lave ninguna pieza de aparato en el lavavajillas (Excluyendo los accesorios)!

ATENCIÓN: Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.



1. No limpie las partes interiores, el panel, las bandejas u otras partes del aparato con herramientas duras como cepillos duros, esponjas de acero o cuchillos. No utilice productos abrasivos, rascadores ni detergentes.

2. Limpie las partes interiores del aparato con un paño jabonoso y, a continuación, aclárelo y séquelo bien con un paño suave.

3. Limpie las superficies de cristal con agentes especiales de limpieza de vidrio.

4. No utilice detergentes alifáticos o hidrocarbonados. Estos pueden hacer que la junta de la puerta del horno se hinche.

5. Para limpiar el aparato nunca utilice materiales inflamables como ácido, diluyente o gas.

6. Utilice estearato de potasio (Jabón suave) para la suciedad y las manchas.

7. Limpie el panel de control con un paño húmedo y séquelo con un paño seco.

8. El aparato debe limpiarse a fondo después de cada uso. Así se pueden limpiar fácilmente los restos de comida y se evita que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto posteriormente.


9. Después de la limpieza, asegúrese de limpiar completamente los restos de líquido y de limpiar inmediatamente los alimentos que salpican durante la cocción.

10. El uso de algunos detergentes o productos de limpieza podría dañar la superficie. Durante la limpieza no utilice detergentes abrasivos, polvos limpiadores, cremas limpiadoras ni objetos punzantes.

11. Limpie y seque el horno y sus accesorios después de cada uso.

12. Cierre la puerta del horno después de que el interior del aparato se seque completamente.

13. El aparato debe limpiarse a fondo para evitar malos olores si no se va a utilizar durante mucho tiempo. Deje la puerta del horno abierta después de la limpieza.



14. Reemplace la junta de la puerta del aparato cuando se formen poros o cuando se agriete. Puede solicitar la junta de la puerta al servicio técnico autorizado.

15. Limpie las rejillas de alambre en el lavavajillas o con un detergente lavavajillas y agua caliente.

16. No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.

17. En caso de que el aparato no se utilice durante un periodo de tiempo superior al habitual, deberá limpiarse a fondo antes de volver a ponerlo en marcha y un técnico autorizado deberá comprobar su correcto funcionamiento.

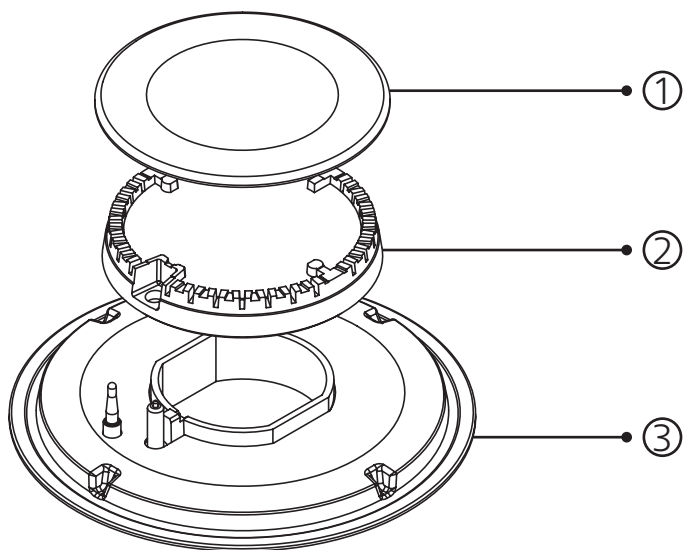
18. Quite la cubierta de cristal de la lámpara del horno (Ver sustitución de la lámpara) y límpiela con un paño humedecido con detergente lavavajillas y agua caliente. Limpie con un paño suave.

19. Limpie las zonas de cocción y todas las piezas desmontables sólo a mano con un paño esponjoso, un poco de detergente y agua caliente.

20. Limpie las partes no extraíbles de la placa del horno con un paño húmedo.

21. Limpie los elementos de encendido con un paño muy bien escurrido. Luego seque con un paño limpio. Asegúrese de que los orificios de la llama y el tapón de encendido estén completamente secos. De lo contrario, no habrá chispa al final del encendido.

Montaje De Piezas Del Quemador De Cocción



1. Cubierta de quemador

2. Cuerpo de quemador

3. Piscina de quemador

Coloque el cuerpo del quemador **(2)** en la piscina del quemador **(3)**. Asegúrese de que el cuerpo del quemador **(2)** está colocado en la piscina del quemador **(3)** girando el cuerpo del quemador **(2)** a izquierda y derecha. Tras esta operación, coloque la cubierta del quemador **(1)** exactamente encima del cuerpo del quemador de cocción **(2)**.


ATENCIÓN: En caso de que las piezas del quemador de la cocina no se monten correctamente después de la limpieza, el rendimiento del encendido se verá afectado de forma negativa.


* Limpieza Por Vapor

Permite eliminar la suciedad reblandecida gracias al vapor que se forma en el horno.

1. Retire todos los accesorios del horno.

2. Ponga medio litro de agua en la bandeja y coloque la bandeja en la rejilla del fondo del horno.

3. Para un Horno Eléctrico; coloque el interruptor en la posición de menor resistencia (). Ajuste el termostato a 70 °C, y haga funcionar el horno durante 30 minutos.

Para un Horno Gas, Gas-Eléctrico (Mixto); coloque el interruptor en la posición de menor (). Colocando el pomo de ajuste de la temperatura (Termostato) en la posición más baja, haga funcionar el horno durante 30 minutos.

4. Después de que el horno funcione durante 30 minutos, abra la puerta y limpie las superficies interiores del horno con un paño húmedo.

5. Si la suciedad no sale, limpie el horno con detergente para platos, agua tibia y un paño suave y seque la zona que ha limpiado con la ayuda de un paño seco.

Limpieza Del Cristal Del Horno

Presione los pestillos de plástico en los lados izquierdo y derecho como se muestra en la figura 23 y levante el perfil tirando de él hacia usted como se muestra en la figura 24. El vidrio queda libre después de que se retire el perfil, como se muestra en la figura 25. Tire con cuidado del cristal liberado hacia usted. El cristal exterior está fijado al perfil de la puerta del horno. Puede limpiar fácilmente los cristales después de que éstos hayan sido separados. Una vez que se haya completado la limpieza y el mantenimiento, puede reemplazar los cristales siguiendo el procedimiento anterior en la forma inversa. Asegúrese de que el perfil está bien colocado.

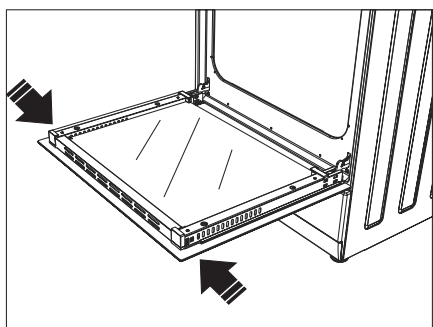


Figura 23

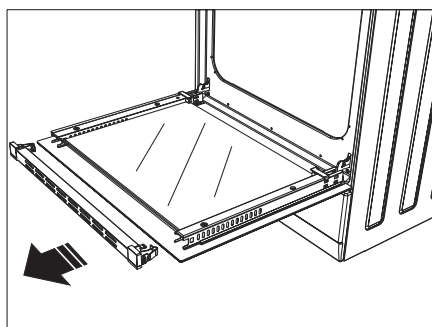


Figura 24

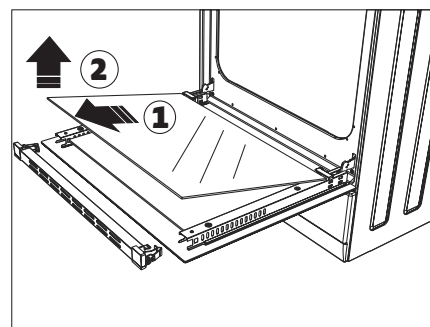


Figura 25

Limpeza Y Mantenimiento De Puerta De Horno

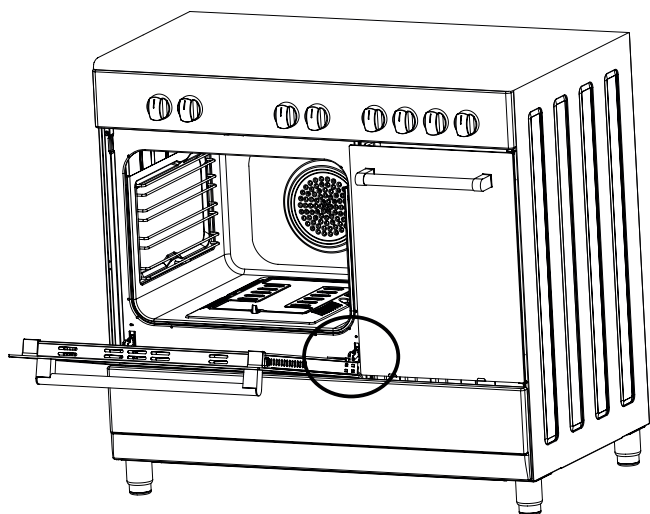


Figura 26

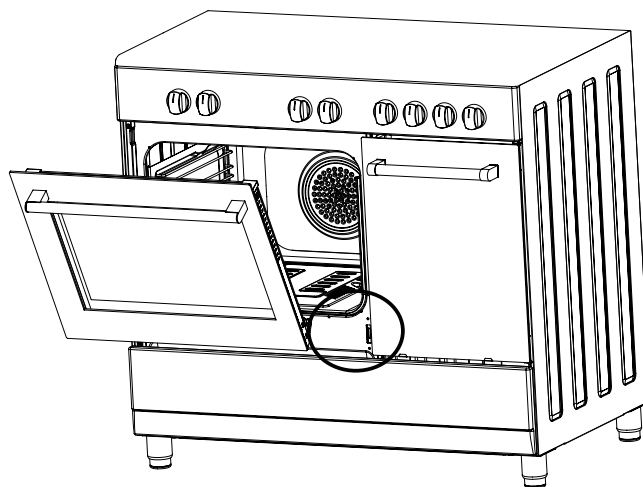


Figura 27

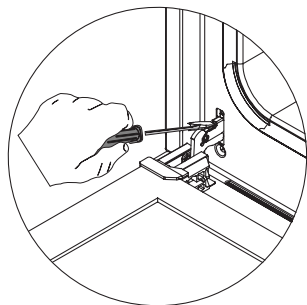


Figura 26.1

Abra la puerta del horno completamente tirando de ella hacia usted. Luego desbloquee el cierre de la bisagra tirando de él hacia arriba con un destornillador (Véase figura 26.1).

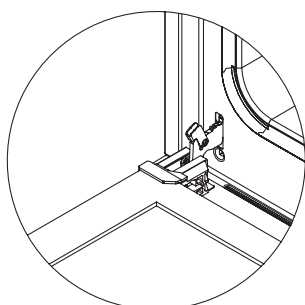


Figura 26.2

Coloque el bloqueo de la bisagra en el ángulo más amplio (Véase figura 26.2). Coloque las dos bisagras que conectan la puerta del horno con el horno en la misma posición.

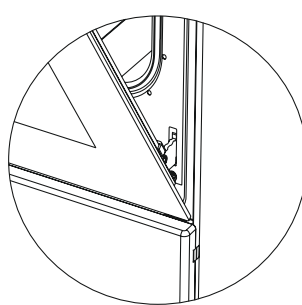


Figura 27.1

Luego cierre la puerta del horno hasta que descansa contra el cierre de la bisagra (Véase figura 27.1).

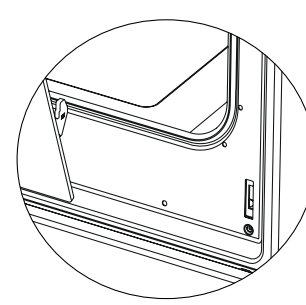


Figura 27.2

Para extraer la puerta del horno, sujétela con ambas manos cuando esté a un nivel cercano a la posición cerrada y tire de ella hacia arriba (Véase figura 27.2).

Para volver a colocar la puerta del horno, siga el procedimiento inverso al de desmontaje de la puerta.

REEMPLAZO DE LÁMPARA DE HORNO

ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, desconecte la alimentación eléctrica antes de cambiar la lámpara del horno.

ATENCIÓN: A fin de evitar quemaduras, espere a que se enfríe antes de volver a colocar la lámpara del horno. Las superficies calientes pueden provocar quemaduras.

ATENCIÓN: La bombilla utilizada en este producto no es adecuada para la iluminación de hogares. El objetivo de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los alimentos.

ATENCIÓN: Las bombillas utilizadas en este producto deben poder soportar condiciones físicas extremas, por ejemplo, temperaturas superiores a 100 °C.

ATENCIÓN: En dispositivos con lámparas halógenas; el usuario no debe mirar a la lámpara halógena.

Para Cambiar La Lámpara;

1. Desconecte la electricidad.
2. Quite la protección del cristal girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj (Ver figura 28). Utilizar guantes plásticos le puede ayudar en caso de tener dificultades para girar.
3. Luego retire la lámpara del horno girando (Ver figura 29) si es del tipo **A**, o tirando de ella (Ver figura 30) si es del tipo **B**.
4. Instale una nueva lámpara con las mismas características.
5. Coloque de nuevo el cristal protector y conecte el aparato a la red eléctrica.

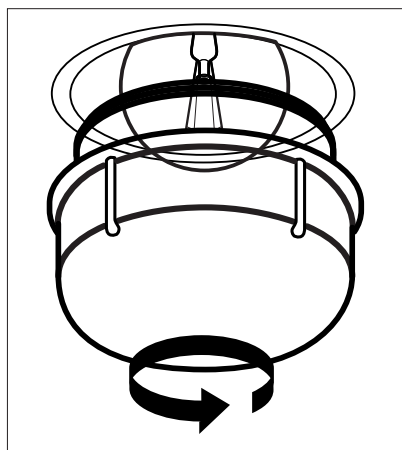


Figura 28

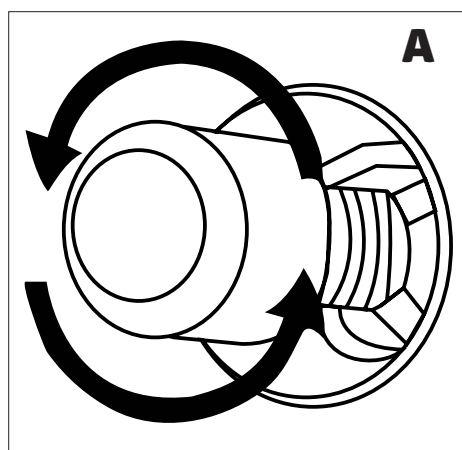


Figura 29

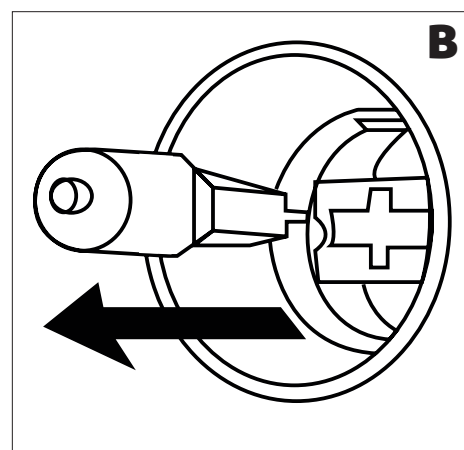


Figura 30

Nota: Este aparato contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

Para Cambiar La Lámpara Cuadrada;

1. Desconecte la electricidad.
2. Retire tirando de la protección del cristal hacia usted.
3. Luego extraiga la lámpara del horno tirando de ella.
4. Instale una nueva lámpara con las mismas características.
5. Coloque de nuevo el cristal protector y conecte el aparato a la red eléctrica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Puntos De Verificación

En caso de que experimente un problema con el horno, primero revise la tabla a continuación y pruebe las sugerencias. En caso de que el problema persista, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no funciona.	Suministro eléctrico no disponible.	Verifique que la fuente de alimentación esté disponible.
	Suministro de gas no disponible.	Verifique si la válvula de gas principal está abierta.
		Verifique si la tubería de gas está doblada.
		Asegúrese de que la manguera de gas esté conectada al horno.
		Compruebe si se está utilizando una válvula de gas adecuada.
El horno se detiene durante la cocción.	El enchufe se sale de la toma de corriente.	Vuelva a instalar el enchufe en la toma de corriente.
Se apaga durante la cocción.	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
	Más de un enchufe en un enchufe de corriente.	Use solo un enchufe para cada enchufe de corriente.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpiar bien el horno y tratar de volver a abrir la puerta.
El encendedor no funciona.	El dispositivo de encendido o su extremo están obstruidos.	El dispositivo de encendido o su extremo están obstruidos.
	Los tubos del quemador de gas están obstruidos.	Limpié los tubos del quemador de gas.
Choque eléctrico al tocar el horno.	La corriente puede no estar bien conectada a tierra.	Asegúrese de que la red eléctrica tenga una correcta toma a tierra.
	Puede que esté utilizando un enchufe sin toma de tierra.	

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Goteo de agua		
Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.	Dependiendo del alimento, en algunos casos puede formarse agua o vapor. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
Hay agua dentro del horno.		
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Es posible que los controles del horno no estén ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Puede que se haya fundido el fusible o que se haya disparado el disyuntor.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
Sale humo del horno durante el funcionamiento.	Cuando utilice el horno por primera vez	El humo sale de los calentadores. No se trata de una avería. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del calentador.
Se percibe olor a quemado o a plástico al utilizar el horno.	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	Utilice recipientes de vidrio aptos para altas temperaturas.
El horno no cocina bien.	La puerta puede abrirse con demasiada frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia a menos que esté cocinando algo que necesite ser girado. Si se abre la puerta con demasiada frecuencia, la temperatura interna bajará, lo que puede afectar al resultado de la cocción.
La luz interna es débil o no funciona.	La bombilla podría estar fallando.	Reemplace con una bombilla con las mismas características técnicas.
	Objeto extraño que cubre la bombilla durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.

REGLAS DE MANIPULACIÓN

- 1.** No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- 2.** Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
- 3.** Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
- 4.** Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
- 5.** Proteja de factores externos (Como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
- 6.** Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

Procedimientos De Manipulación Futuros

El producto debe guardarse y transportarse en su caja original. En caso de no disponer de la caja original, el producto debe envolverse con plástico de burbujas o un cartón grueso y pegarse con cinta adhesiva.

La puerta del producto debe pegarse con cinta adhesiva a las paredes laterales.

No coloque otros objetos sobre el producto y transpórtelo en posición vertical.

No deje caer el producto durante el transporte y protéjalo contra los golpes.

El producto debe mantenerse en posición normal durante el transporte.

Durante la manipulación, los accesorios del producto deben fijarse con cinta adhesiva para no dañarlo.



RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto ecológica y económicamente.

1. Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.

2. Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.

3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.

4. Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos hornillas en el estante de rejilla.

5. Cocine múltiples platos sucesivamente. El horno no perderá calor.

6. Apague el horno unos minutos antes del tiempo de caducidad de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.

7. Descongele la comida congelada antes de cocinar.

CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA AEEE, Y DESECHO DE PRODUCTO

Deseche el embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19 / UE relativa a aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de equipos eléctricos y electrónicos - RAEE). La guía determina el marco de trabajo para la devolución y el reciclaje de los aparatos usados, según sea aplicable en toda la UE.

INFORMACIÓN DEL PAQUETE

Este aparato ha sido fabricado con piezas y materiales reciclables y reutilizables de alta calidad. Por lo tanto, no deseche este aparato con otros residuos domésticos al final del vida útil. Llévelo al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos. Puede preguntar a su administración local sobre estos puntos de recolección. Por favor, contribuya a proteger el medio ambiente y los recursos naturales reciclando los aparatos usados. Antes de deshacerse del producto, desconecte el enchufe eléctrico para la seguridad de los niños e inutilícelo. El embalaje del aparato está hecho con materiales reciclables, de acuerdo con nuestra legislación nacional. No deseche los residuos del embalaje junto con la basura doméstica o con otros residuos, deséchelos en las zonas de recogida para embalajes especificadas por las autoridades locales.

