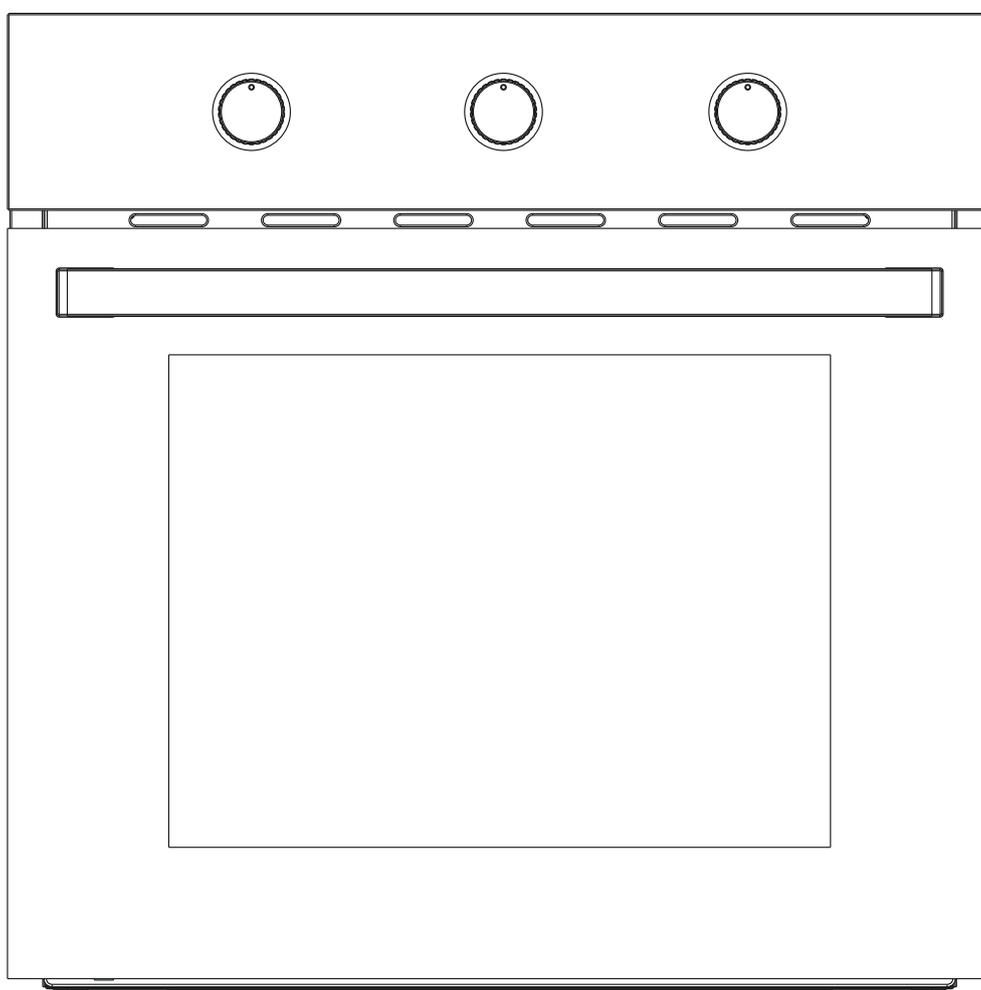


enxuta

Toda una vida contigo

HORNO DE EMPOTRAR A GAS



MANUAL DE INSTRUCCIONES





Leer antes de usar su horno!

Estimado Cliente,

Gracias por elegir nuestra marca. Este producto fue fabricado con la más alta calidad y la última tecnología para satisfacer sus más exigentes requerimientos. Lea este manual antes de usar su horno y úselo como referencia. Si este producto es transferido a otra persona, por favor entregarle este manual. Siga las instrucciones cuidadosamente y lea toda la información, recomendaciones de uso y advertencias. Algunas de las características y funciones de este producto pueden pertenecer a otros modelos, pero no en el suyo. Estas diferencias están marcadas con "*".

Símbolos de advertencia y sus significados.



Información o consejo importante



No tirar a la basura.



Advertencia ante situaciones peligrosas.



Fabricado con componentes de alta calidad y materiales reciclables.



Advertencia sobre riesgo de choque eléctrico



Advertencia sobre peligro de incendio.



Advertencia por superficies calientes.



Este producto fue fabricado en modernas instalaciones cuidando al medio ambiente.



Comprando productos de baja calidad afecta su presupuesto, su salud y el medio ambiente.



INSTRUCCIONES



1 Regulación seguridad y medioambiente

Seguridad general.....	4
Seguridad eléctrica	4
Seguridad del producto.....	4
Seguridad para niños.....	5
WEEE Directiva de cumplimiento y disposición de desechos	5

Información de embalaje.....	5
------------------------------	---

2 Su Horno

Vista general.....	6
Componentes suministrados.....	7
Especificaciones Técnicas	7

3 Instalación

Ubicación correcta de instalación.....	8
Conexión e instalación.....	9
Operaciones de transporte futuro.....	10

4 Programación Inicial

Ahorro de energía.....	11
Ajuste de timer digital.....	11
Programa de cocción automática.....	12
Limpieza inicial.....	15
Calentamiento inicial.....	15

5 Ajustes

Información general de cocción: hornear, asar, grillar.....	16
Uso del horno electrico.....	16
Funciones	17
Tabla de tiempos de cocción.....	18
Consejos y posición de parrilla.....	19

6 Información general y limpieza

Información general	20
Limpieza del panel de control	20
Limpieza del horno	20
Limpieza de la puerta del horno.....	20
Retirar el vidrio interior	20
Cambio de lampara de horno.....	21

7 Problemas y soluciones

Solución de problemas.....	22
----------------------------	----



En esta sección, encontrará instrucciones para prevenir serias lesiones o daños a la propiedad privada. No seguir estas instrucciones, hace que pueda perder la garantía.

Seguridad general

- Este horno puede ser usado por niños mayores de 8 años, si son menores debe tener en cuenta de educarlos acerca de los peligros de su uso.

Deben mantener a los niños alejados del horno. La limpieza y el mantenimiento no pueden ser efectuados por niños.

- Siempre Instale y Repare el artefacto por personal del Servicio Autorizado.

- Cualquier falla o problema en que se constate accionar de personal no autorizado, el fabricante se exime de responsabilidades.

- Si el horno no funciona o detecta algún daño, no lo fuerce para hacerlos funcionar.

- Después de cada uso, asegúrese de apagar el horno.



Seguridad eléctrica!

- Si el horno presenta fallas, no debe ser operado sin antes ser reparado por personal de Servicio Autorizado. Puede existir riesgo de descarga eléctrica.

- Conecte a la red eléctrica conforme a lo expresado en "Especificaciones Técnicas", protegido por una conexión a tierra. La instalación eléctrica de la red debe ser hecha por personal idóneo. De no contar con una conexión correcta a tierra, de acuerdo a las regulaciones locales, nuestra empresa no se hace responsable de cualquier daño.

- Nunca lave ni rocíe agua en el horno. Puede aumentar el riesgo de descarga eléctrica.

- Nunca toque la ficha eléctrica con las manos húmedas. No tire del cable para desconectar la ficha, siempre tire de la ficha.

- Una conexión dañada, debe ser remplazada por personal de servicio autorizado, para prevenir cualquier daño.

- El horno debe ser conectado a una llave térmica diferencial electromagnética, que soporte un 20% más que la potencia eléctrica del horno.

- Cuando el horno esta en funcionamiento, la parte posterior se calienta, las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, ya que pueden dañarse.

- Tenga en cuenta de no dejar el cable de alimentación apretado contra cualquier parte del horno o de la puerta, ya que puede causar un corte en la línea.

- Cada operación o reparación hecha en la parte eléctrica del horno debe ser hecha por personal de servicio autorizado.

- En caso de cualquier daño, apague el horno y desconectelo de la red eléctrica. Baje la llave diferencial electromagnética.

- Asegúrese que el artefacto es compatible con la llave diferencial colocada.



Seguridad del Producto!

- Cuando el horno esta en funcionamiento las partes exteriores se calientan. No toque el horno ni las resistencias. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al horno.

- En caso de haber usado medicamentos o alcohol, no use el horno si entiende que se han reducido sus habilidades.

- Tenga cuidado si usa bebidas alcohólicas para cocinar, ya que el alcohol se evapora a temperaturas altas, puede ponerse en contacto con partes caliente y tomar fuego.

- Cuando el horno esta en funcionamiento, puede estar caliente, por tanto, no debe poner cerca de el productos combustibles.

- No toque mientras el horno esta en uso, los quemadores, las partes interiores, y los elementos de calor.

- Mantenga despejados todas las salidas de ventilación del horno.

- No caliente dentro del horno, latas ni jarras de vidrio. La presión puede hacerlas explotar.

- No coloque en el piso del horno, asaderas, platos, film de aluminio, o similar. El calor acumulado puede dañar el piso del horno.

- Para limpiar la puerta del horno y el vidrio, para evitar rayado y roturas, no debe usar materiales duros, o productos abrasivos, raspadores metálicos, esponja de acero, o blanqueadores, que puedan dañar la superficie.

- No limpie el horno con vapor de agua, puede causar un cortocircuito.

- Utilice la parrilla de alambre del horno como se indica en las instrucciones de uso.

- No utilice el horno si el vidrio de la puerta falta o está roto.

- La manija de la puerta no debe utilizarse como secador de repasadores o trapos cuando se usa el grill con la puerta abierta.

- Cuando coloque o saque comida del horno, use siempre guantes resistentes al calor.

- Para evitar el riesgo de choque eléctrico, desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de reemplazar la lámpara del horno.

Para la seguridad del horno;

- Asegúrese de conectar correctamente la ficha al tomacorriente.

- No conectar el cable en caso de que esté cortado y/o defectuoso. Tampoco utilice alargues o extensiones.

- Este horno debe ser utilizado sólo para cocinar. No debe ser utilizado para otros propósitos como por ejemplo calefactor de ambiente.



- Este horno no debe utilizarse para calentar platos bajo la resistencia superior, secar ropa o productos textiles.
- El fabricante/importador no se hace responsable por el uso indebido o problemas de transporte y manipulación.
- El horno puede ser utilizado para el descongelado, horneado y grillado de la comida.

Seguridad para los niños.

- Durante el uso, las superficies accesibles del horno están calientes. Mantenga alejado a los niños del aparato.
- Los materiales de empaque son peligrosos para los niños. Mantenga alejado estos materiales de los niños.
- Los aparatos eléctricos son riesgosos para los niños. Por favor mantener alejados a los niños mientras el horno es utilizado.
- No coloque objetos sobre el horno, los cuales pueden ser alcanzados por los niños.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno y no permita que los niños se sienten en la misma, mientras está abierta. Pude causar el vuelco del horno y/o la rotura de la bisagras de la puerta.

WEEE Directiva de cumplimiento y disposición de desechos.

Este producto no contiene componentes riesgosos o prohibidos de acuerdo a la "Regulación del Control de Desechos Eléctricos y Equipamiento Eléctrico" publicado por el Ministerio De Ambiente y Urbanismo. Conforme a Normas WEEE.



- Este producto es reciclable y fué fabricado con componentes de alta calidad y con materiales reciclables en la naturaleza.

Igualmente, no tire este horno a la basura junto con los desechos domésticos, al final de su vida útil.

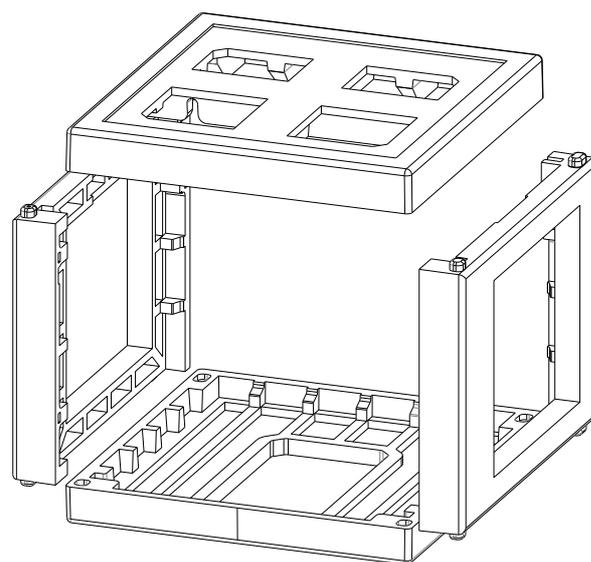
Lleve este aparato a un centro de reciclaje, o consulte con las autoridades locales para que sea recolectado por los servicios correspondientes. Ayude a la conservación del medio ambiente y recursos naturales, reciclando productos usados.

Para la seguridad de los niños, antes de desechar este aparato, corte el cable de alimentación eléctrica y fije la traba de la puerta del horno.



Información del embalaje

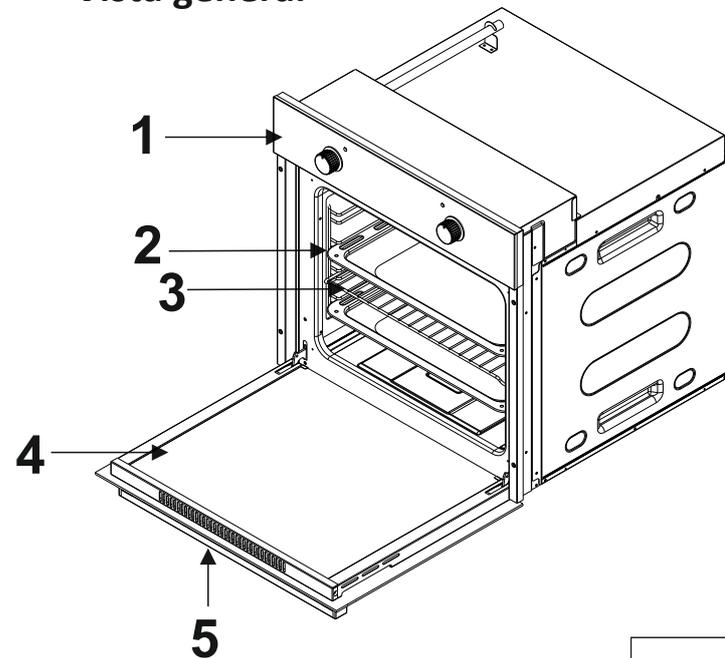
De acuerdo a legislación nacional, es fabricado con materiales reciclables. No arroje a la basura con otros desechos domiciliarios. Consulte con las autoridades locales cuales son los centros de recolección de residuos de embalaje.



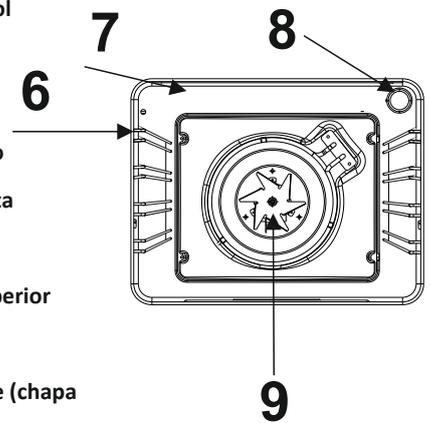
2 Su horno



Vista general



- 1 Panel del control
- 2 Asadera
- 3 Parrilla
- 4 Puerta de horno
- 5 Manija de puerta
- 6 Rieles
- 7 Quedamndor superior
- 8 Luz de horno
- 9 Forzador de aire (chapa protectora)



1 Quemador inferior y grill

2 Timer

3 Función de lampara y convección

4 Lampara y spiedo

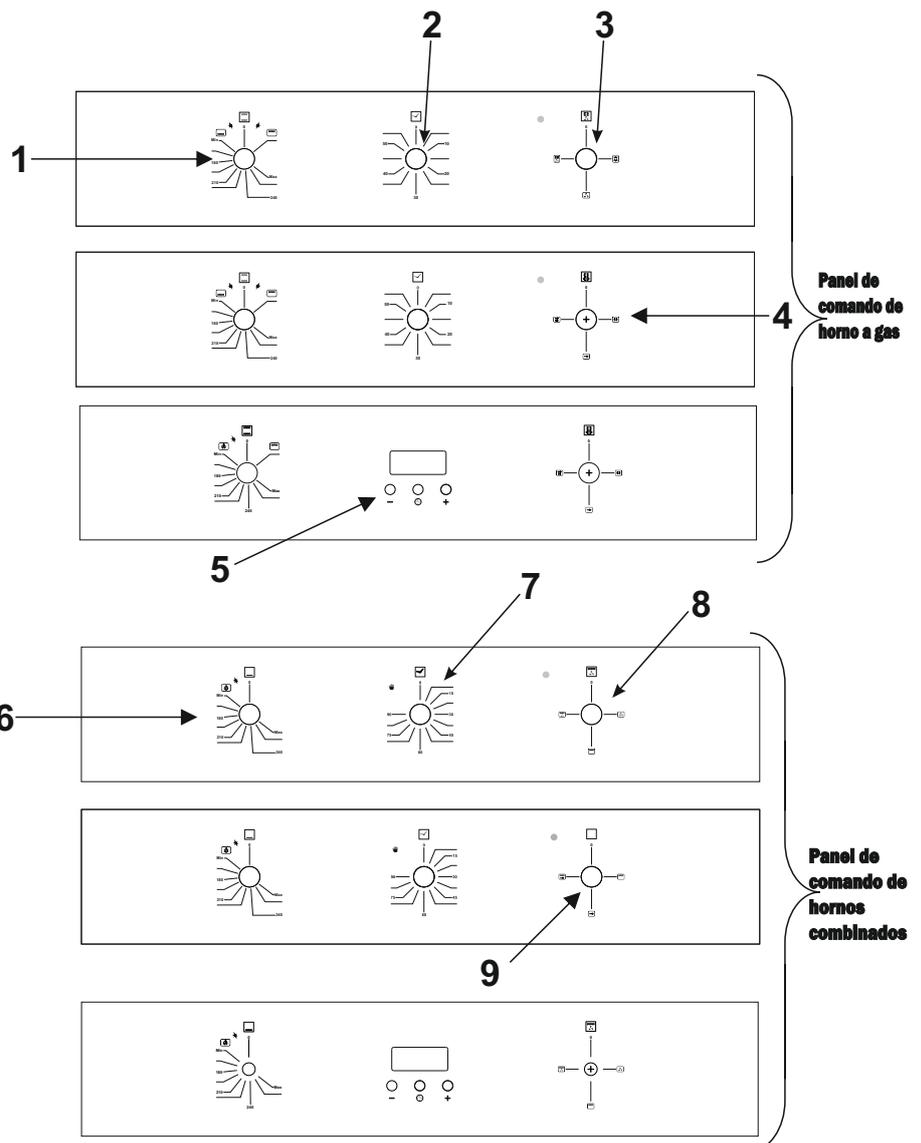
5 Display digital

6 Quemador inferior

7 Timer mecánico

8 Resistencia superior y convección

9 Resistencia superior y spiedo



Los ejemplos mostrados aquí representan solo algunos modelos



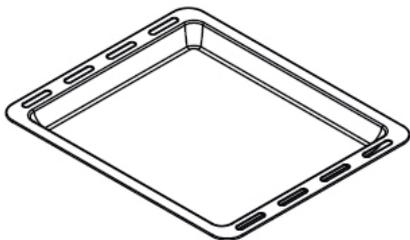
Componentes suministrados

De acuerdo al modelo de horno, los accesorios cambian. Todos los accesorios descritos en el manual, puede que su modelo de horno no lo incluya.

1. Manual de Instrucciones

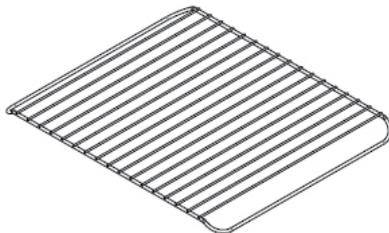
2. Asadera de horno

Se utiliza para colocar la comida a hornear, descongelar o grillar



3. Parrilla de horno y rieles.

Se utiliza para colocar la comida en bandejas, asaderas o cacerolas, en el estante deseado.



Para la cocción, considerar las sugerencias mostradas en este manual, para el estante a utilizar según el tipo de comida y tipo de recipiente a utilizar.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones de quemador y boquilla

VALORES DEL INYECTOR DEL QUEMADOR SEGUN TIPO DE GAS			LPG	NG
			G30-30mBar	G20-20mBar
Quemador grill	Inyector	mm	0.60	0.92
	Consumo	$\frac{g}{h}$ $\frac{m^3}{h}$	102 g/h	0,133 m ³ /h
	Potencia	KW	1,40 kW	1,40 kW
Resistencia superior (para horno mixto)	1000 W		220-240 V ~ 50-60 Hz.	
Resistencia de grill (para horno mixto)	2500 W			
Quemador de horno	Inyector	mm	0.65	1.00
	Consumo	$\frac{g}{h}$ $\frac{m^3}{h}$	135 g/h	0,176 m ³ /h
	Potencia	KW	1,70 kW	1,85 kW

Eficiencia Energética: Para aparatos electrodomésticos, la información acerca de la Eficiencia Energética es determinada por la Norma EN65/2014.

Los valores son determinados por un peso standard, con las resistencias superior e inferior encendidas, con el uso del forzador de aire si está disponible. La Clase de Eficiencia Energética depende también de las funciones del horno, y sigue el siguiente criterio: 1- Cocción Eco-Fan 2- Cocción LentaTurbo 3- Cocción Turbo



Las especificaciones del horno pueden cambiar sin aviso previo.



Las marcas en el horno y los valores declarados en este manual fueron obtenidos en pruebas realizadas en laboratorios en condiciones establecidas bajo normas internacionales. Estos valores pueden variar dependiendo en la forma de operar el horno y/o por las condiciones ambientales donde está instalado.



En este manual, los dibujos son esquemáticos y pueden no corresponderse exactamente con su horno.

3 Instalación



Comuníquese con el Servicio Técnico Autorizado para la instalación del horno. Antes de instalar el horno, asegúrese de que la instalación eléctrica y/o de gas estén en buenas condiciones y sean las necesarias para su horno. Si esto no ocurre, por favor llame a un electricista y/o instalador calificado para hacer los cambios necesarios. El fabricante/importador no se hace responsable por daños que puedan surgir por la acción de personas no autorizadas, por lo que la garantía perderá su validez.



El lugar de instalación del horno y la correcta instalación eléctrica o de gas, son responsabilidad del cliente.



Revise el horno antes de la instalación. Si el mismo se encuentra dañado, no lo instale. Los aparatos dañados pueden ser riesgosos para su seguridad.

Ubicación correcta de instalación

El horno fue diseñado para ser instalado en los muebles standard del mercado. El horno debe ser instalado manteniendo una distancia segura entre las paredes y los muebles. El diagrama indica las medidas mínimas de seguridad. (medidas expresadas en milímetros).

* Superficie, los laminados sintéticos o adhesivos deben ser resistentes al calor (Mínimo 100°C)

* Muebles de cocina, deben estar nivelados y fijados a la pared.

* Si hay un cajón arriba o debajo del horno, es obligatorio colocar una estante separador entre el horno y el cajón.

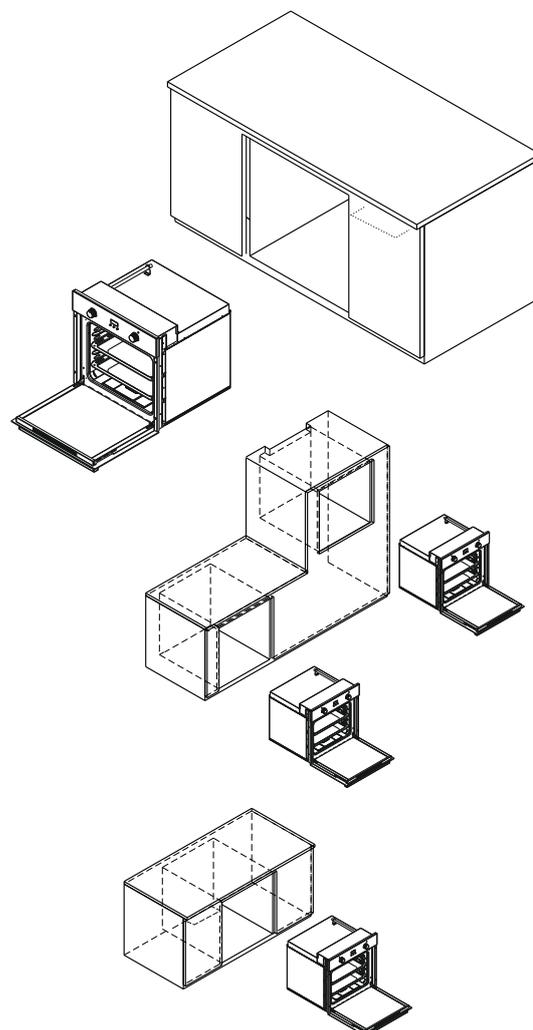
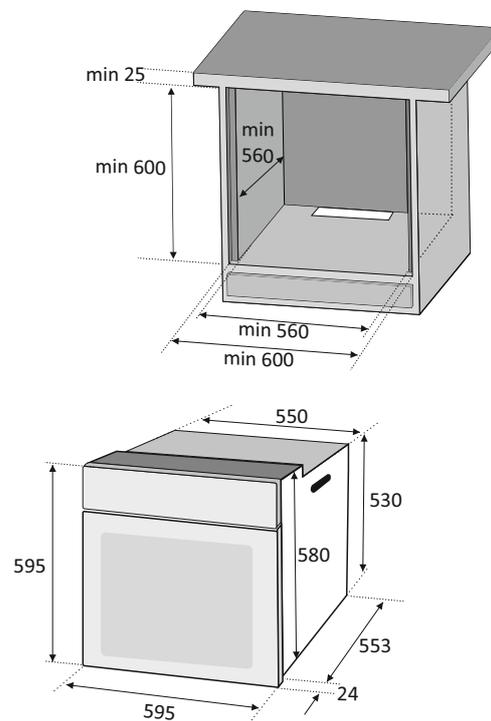
* Transporte el horno con al menos dos personas.



No instale el horno cerca de refrigeradores o freezers. el calor generado por el horno puede incrementar el consumo de energía de aparatos refrigerantes.



No utilizar la manija de la puerta para mover o trasladar el horno.



3 Instalación



Conexiones e Instalación

- * El Horno solo puede ser conectado e instalado de acuerdo a las reglas y leyes de instalación.
- * Antes de la instalación, la válvula de configuración de este horno debe ser igual a la distribución local de gas en la red.

Conexión Eléctrica

- Conecte el horno de acuerdo a las especificaciones, en una toma con tierra y protegida por un disyuntor.
- Si el horno no se instala con una conexión a tierra adecuada, el fabricante no se responsabiliza por posibles daños.

- La Conexión debe ser compatible con las regulaciones de cada país. El suministro de la red eléctrica debe ser acorde a lo especificado en la placa de identificación del horno. Al abrir la puerta del horno, usted puede ver la placa de identificación.
- El cable de alimentación del Horno debe ser coherente con los valores especificados en la sección "Especificaciones".

Conexión de gas

- Este aparato debe conectarse al suministro de gas principal o a una garrafa de acuerdo con las regulaciones nacionales. Antes de realizar las conexiones, asegúrese de que el horno sea compatible con el suministro de gas que desea utilizar.
- Cuando use gas líquido de la garrafa, instale un regulador de presión que cumpla con las regulaciones nacionales actuales.
- Verifique que la presión del suministro de gas sea consistente con los valores indicados en la Tabla- (Quemador y boquilla especificaciones) ya que esto garantizará la operación segura y la longevidad de su electrodoméstico al tiempo que se mantiene el consumo de energía eficiente.

Conexión de gas y seguridad

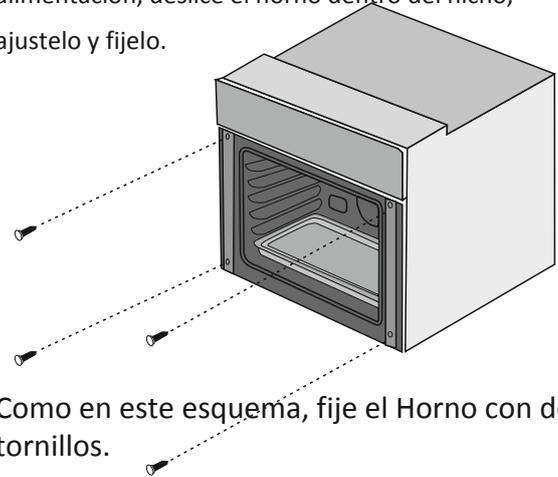
- Si necesita instalar una placa de gas en la parte superior de un horno de gas incorporado, está estrictamente prohibido conectar los dos o utilizar un solo interruptor de corte.



El cable de alimentación y la toma deben ser de fácil acceso con el horno ya instalado. (No debe estar en la parte de arriba del horno)

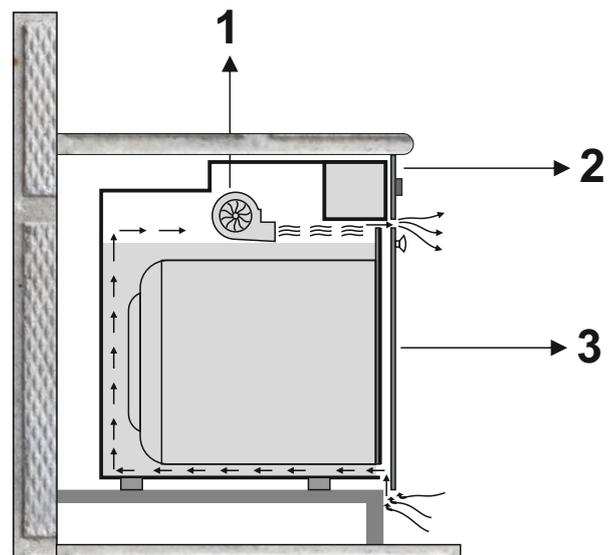
Instalación del producto

- Conecte el cable a red eléctrica.
- Tenga cuidado de no quebrar o atascar el cable de alimentación, deslice el horno dentro del nicho, ajústelo y fíjelo.



Como en este esquema, fije el Horno con dos tornillos.

Para productos con ventilación



- 1-Ventilador de enfriamiento.
- 2-Panel de control
- 3-Puerta de horno

El ventilador enfría tanto el nicho del horno de empotrar como el frente del horno.

3 Instalación



El ventilador de enfriamiento continua funcionando cuando se apaga el horno por 20 a 30 minutos. Si usted usa el Timer para cocinar, se cortan todas las funciones excepto el ventilador de enfriamiento al final de la cocción. Continúa funcionando hasta que el horno baja la temperatura.

ULTIMO CONTROL

Enchufe el cable de alimentación y abra el disyuntor. Verifique la función.

OPERACIONES DE TRANSPORTE FUTURO

Guarde todos los elementos de empaque original, y coloque el horno dentro del embalaje y la espuma plast. Siga las indicaciones de como moverlo. Si no es el embalaje original, recubralo con embalaje de nylon de burbujas o con cartón y cinta, firmemente pegado.



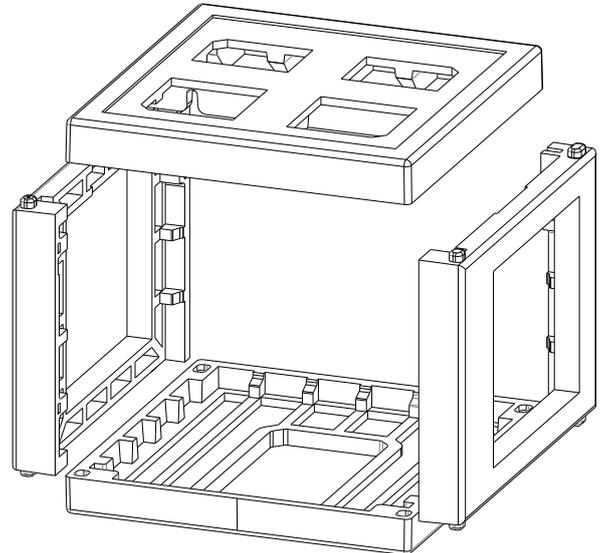
Para evitar daños en la puerta del horno, coloque un cartón dentro de la puerta del horno al mismo nivel de la asadera y la parrilla. Cierre la puerta y enciente la puerta a los costados del horno. No use la puerta del horno o la manija para cargar o trasladar el horno.



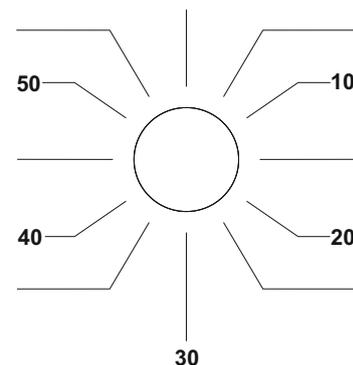
No inserte ningún objeto dentro del horno para moverlo verticalmente.



Verifique la apariencia general del artefacto buscando algún daño que haya podido ocurrir durante su transporte.



Timer





Primera limpieza



Algunos detergentes o materiales de limpieza pueden dañar la superficie. Durante la limpieza, no use detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas u objetos de limpieza afilados.

- 1-Quitar todo el material de embalaje.
- 2-Limpiar las superficies con una esponja o paño húmedo y secar con un paño..

Antes de hacer la conexión del aparato

Antes de conectar leer el manual de usuario, contiene información importante de funcionamiento y de seguridad.

Mantener el manual de usuario al alcance de la mano para consulta de cualquier usuario.



Instalación y service debe ser realizado por personal capacitado. Controlar que la presión de gas sea la recomendada para el aparato, de ser necesario instalar una válvula reguladora para la presión.



Durante el primer uso puede sentirse olor fuerte y humo, es normal en las primeras horas de uso, mantener el ambiente con suficiente ventilación, evitar inhalar directamente el humo. Precaución al abrir la puerta ya que el vapor que se forma en altas temperaturas puede producir quemaduras o irritación.

Que hacer si se siente olor a gas?

- No asustarse.
- No accionar ningún switch o llave de luz y no utilizar el teléfono en la habitación.
- Debe ventilarse la habitación.
- Cerrar la llave de gas.
- No fumar.
- Inmediatamente llamar al suministrador del servicio de gas y seguir sus instrucciones.

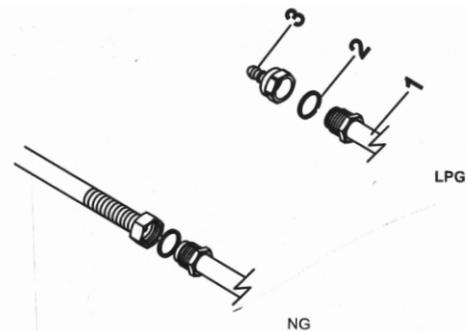
Cambio de ducto de GLP

Hacerlo solo con personal autorizado.

Si su horno está ajustado para GLP el conector es el (3) y va conectado como en la figura.

Para transformar a gas natural, el conector (3) debe ser cambiado por personal autorizado y una manguera de metal flexible, con conexión mecánica desde la red de gas va conectada a la manguera que se muestra en el ítem de la figura (1) y usando un nuevo sello.

Si su horno está ajustado para su uso en Gas Natural, no hay necesidad de un adaptador al final de la manguera. Siempre asegurarse de que no hayan fugas usando agua jabonosa para identificar burbujas.



El importador declina cualquier responsabilidad si no se han tomado las medidas de seguridad necesarias.



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Poner atención a los requerimientos de seguridad necesarios.
- Puede ver los detalles técnicos de su horno en una etiqueta adhesiva en la parte posterior del horno y también encontrará la producción de sus hornos con información sobre el tipo de gas (LPG o NG)
- Dado que el enchufe de su horno tiene un sistema de conexión a tierra, asegúrese de usar el enchufe con el sistema de tierra. Si se usa sin sistema de tierra, el fabricante no es responsable de ninguna pérdida que pueda surgir.
- Mantenga la manguera de gas y el cable eléctrico de su horno lejos de las áreas calientes; no permita que toquen el aparato. Manténgalos alejados de lados afilados y superficies calientes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos. (Consulte la página Conexión eléctrica y seguridad)

4 Preparación



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
 - Conecte su aparato con una válvula con presiones de salida de 30 mbar para gas LPG y con una presión de salida de 20 mbar para gas natural (NG). (Su horno puede funcionar con presiones de salida ligeramente diferentes según las especificaciones de gas y presión de su país).
 - Conecte su horno a la línea de GLP de la manera más corta y sin fugas.
 - Si el aparato se usa con GLP, no debe colocarse debajo del nivel del suelo, es decir, en un sótano.
 - Al hacer una verificación de fugas de gas, nunca use ningún tipo de llama como los de encendedores, fósforos, incendios o similares.
 - El uso de su electrodoméstico crea humedad y calor en la habitación donde se ubica, asegúrese de que su cocina esté bien ventilada. Mantenga los conductos naturales de ventilación adecuadamente.
 - Cuando se utiliza el horno, las partes accesibles pueden estar calientes; los niños deben mantenerse fuera de ellos.
 - Cuando el horno esté caliente, nunca toque el vidrio del horno con la mano.
 - Antes de comenzar a usar su electrodoméstico, mantenga la cortina, tul, papel o cosas inflamables lejos de su electrodoméstico. No mantenga cosas combustibles o inflamables dentro o sobre el aparato.
 - Para la desconexión de la red de suministro que tiene un contacto separado en todos los polos que proporcionan desconexión completa, debe incorporarse en el cableado fijo.
 - Las cintas de gas están aseguradas por cerraduras. No gire antes de presionar el botón de encendido.
 - Asegúrese de que todos los materiales de empaque se retiren del horno antes de operarlo para evitar daños por humo si el material de empaque se enciende.
 - Cuando la cocina esté en uso, mantenga a los niños y / o personas discapacitadas a una distancia segura, ya que el exterior de la cocina puede calentarse durante y después de un tiempo.
- No almacene ni deje bandejas en el piso del horno para usarlas como bandeja de goteo, especialmente cuando el horno esté en uso. Se puede dañar el revestimiento del horno.



SI SU HORNO NO FUNCIONA

- 1) Revisar válvula de gas
- 2) Manguera de gas puede estar rota o doblada.
- 3) Revisar conexión de la manguera con el horno
- 4) Revisar posibles pérdidas de gas.
- 5) Compruebe si la válvula de gas es adecuada o inadecuado para su horno.
- 6) Recomendamos un chequeo anual de las conexiones del gas.
- 7) Si no puede solucionar el problema contacte al servicio técnico o personal especializado.

5 AJUSTE DEL HORNO



Información general sobre hornear, asar y grill



¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! El horno estará caliente durante el funcionamiento. No toque las superficies calientes, el interior del horno o el calentador. Mantenga a los niños alejados del horno. Mientras arroja o retira alimentos al horno caliente, use siempre guantes resistentes al calor.



Evite abrir la puerta del horno por el vapor. Este vapor puede quemarte las manos, la cara y /o tus ojos



No sobrecargue el aceite un tercio de la sartén. No abandones el horno mientras el aceite se esté friendo. El aceite extremadamente caliente es peligroso para el fuego. ¡Nunca intente apagar un posible incendio con agua! Cuando el aceite se haya incendiado, cúbralo con una manta o un paño húmedo. En caso de que no haya seguridad, apague el horno y llame a los bomberos.

Puntos clave para cocinar en el horno

- * Utilice placas de metal recubiertas que no sean de plástico, ollas de aluminio o ollas de silicona resistentes al calor.
- * Use el espacio en el estante de la mejor manera.
- * Coloque el molde para cocinar en el medio de la parrilla cuando cocine.
- * Antes de encender el horno o grill, seleccione la ubicación correcta del estante. No reemplace la posición de la parrilla con el horno caliente.
- * Mantenga la puerta del horno cerrada.



Puntos clave para asar

- Antes de cocinar, marinar un pollo entero, y grandes trozos de carne con jugo de limón y pimienta mejorará el rendimiento de la cocción.
- Cocinar carne con hueso lleva más tiempo (de 15 a 30 minutos) que cocinar carne deshuesada.
- Para el grosor de la carne por centímetro, debe calcular el tiempo de cocción adicional durante aproximadamente 4-5 minutos.
- Después de que el tiempo de cocción expira, mantenga la carne unos 10 minutos en el horno. El jugo de la carne se distribuye mejor en la carne asada y no sale cuando se corta.
- El pescado debe colocarse en la parrilla a nivel medio o inferior en un plato resistente al calor.



Puntos clave para asar a la parrilla

Al asar carne, pescado y aves, rápidamente se doran, incrustan bien y no se secan. Filete de carne, shashlik, salchichas / soujouk y también verduras como tomates, cebollas, etc. especialmente adecuado para la red.

- Coloque las piezas de la parrilla en una rejilla de alambre o rejilla de alambre con una bandeja que no exceda el calentador.
- Coloque la rejilla de alambre o la bandeja en cualquier posición del horno. Si hace la preparación en una rejilla de alambre, coloque una bandeja de horno para recogida del aceite. Si pone un poco de agua en la bandeja, puede limpiarla fácilmente más tarde.



Puesta en marcha y uso



La primera vez que use su aparato, caliente el horno vacío con la puerta cerrada a su temperatura máxima durante 45 minutos.

Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada antes de apagar el horno y abrirlo. El aparato puede producir un olor ligeramente desagradable causado por la quemadura de sustancias protectoras utilizadas durante el proceso de fabricación.

Usando el horno o el grill

Usando el quemador del horno

La parte superior (grill) y el quemador del horno de gas solo se pueden usar uno a la vez. Cuando desee utilizar el quemador elegido, primero presione la perilla del grifo y espere 5 segundos para purgar el aire de las tuberías. Luego puede encender el quemador mediante un sistema de encendido automático (opcional) o un encendedor.

Una vez que se enciende el quemador, debe continuar presionando la perilla entre 10 y 15 segundos para que el sistema de supervisión de la llama funcione.

Cuando el quemador está encendido y completamente establecido después de uno o dos minutos, puede cerrar la puerta del horno.

Consejos para asar al grill:

Siempre abra la puerta del horno cuando esté asando. Si es posible, use trozos de carne del mismo grosor. Tales piezas se dorarán de manera uniforme y se mantendrán jugosas en el medio. Solo salar después de que haya asado.

Coloque los trozos de carne directamente sobre la rejilla de alambre. Si está asando un pedazo de carne, resultará mejor si lo coloca en el centro de la rejilla de alambre.

También debe insertar la bandeja profunda en la posición inferior, ya que los jugos se recogen aquí y el horno se mantiene limpio. Tire los restos después de que haya transcurrido dos tercios de la cocción indicada.

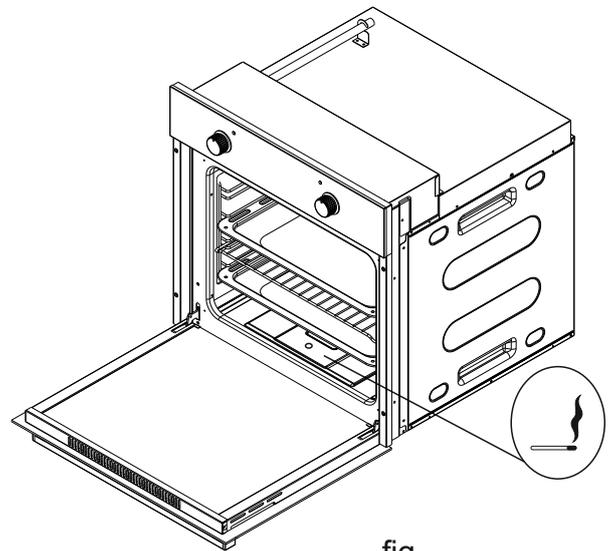


fig.

Enciende el horno manualmente

En caso de falla de energía, el quemador del horno se puede encender manualmente:

- 1) Abra la puerta del horno
- 2) Mantenga el fósforo o el encendedor cerca del orificio del quemador como se muestra en la figura.
- 3) Una vez que se enciende el quemador, cierre la puerta del horno.
- 4) NOTA: Si el quemador del horno se apaga accidentalmente, gire la perilla de control del horno a la posición de apagado, abra la puerta del horno, ventile la cocina y espere al menos un minuto antes de intentar encender nuevamente el quemador.

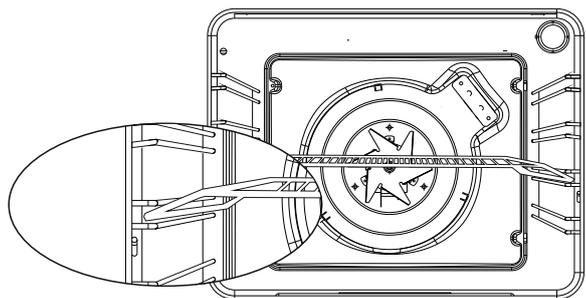
5 AJUSTE DE HORNO



FUNCIONES

Apague el horno de gas.

Gire la perilla de función y la perilla de temperatura a la posición cerrada (superior).



Posiciones de rejillas

Es importante colocar correctamente la rejilla de alambre en el estante. La rejilla de alambre, como se muestra, debe colocarse entre dos guías de alambre.

Modos de funcionamiento

* La clasificación de los modos de funcionamiento que se muestran aquí puede diferir de su horno.

Resistencia superior y quemador inferior (para horno combinado)

 La resistencia superior está activada. La comida se cocina de arriba hacia abajo simultáneamente. Por ejemplo: Adecuado para pasteles y tartas o pasteles y guisos en una olla para hornear. Use una sola bandeja para hornear para cocinar

Quemador inferior

 Solo el quemador inferior está encendido. Adecuado para pizza y la comida deseada fondo dorado.

 La resistencia de la parrilla con un ventilador asistido.

 El quemador del horno con ventilador asistido.



Modo ventilacion

El horno no se calienta. Solo corre el ventilador. Los alimentos granulados congelados se descongelan lentamente a temperatura ambiente; La comida cocinada se enfría con un ventilador.

Usando el deflector térmico

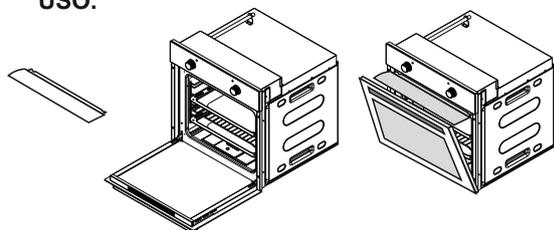
Un deflector térmico está diseñado para proteger el panel de control y las perillas cuando el horno está en modo Grill. Utilice el deflector térmico para evitar daños por calor en el panel de control y las perillas de control cuando el horno está en modo Grill.

- 1) Coloque el deflector térmico debajo del panel de control abriendo la puerta frontal del horno.
- 2) Ubique las dos pestañas de montaje en el protector de calor en las dos ranuras debajo del panel de control, luego asegúrelo en su lugar entre el horno y la puerta interior cerrando suavemente la puerta.
- 3) Es importante mantener la puerta abierta la distancia especificada al cocinar.
- 4) El deflector térmico proporcionará un rendimiento de cocción ideal mientras protege el panel de control y las perillas.

5 AJUSTE DE HORNO



EL DEFLECTOR TERMICO SE CALIENTA EN USO. NUNCA INTENTE RETIRARLO CON LAS MANOS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DEL USO.



Usando la función horno

Cuando su horno se opera por primera vez, se desprenderá un olor del uso de los elementos de calefacción. Para deshacerse de esto, opere el horno a 250 ° C durante 45 minutos mientras está vacío. Para usar su horno; el interruptor debe girarse a la temperatura deseada; de lo contrario el horno no funcionará.

En la tabla de cocción a continuación se ofrece una sugerencia sobre la temperatura de cocción y las posiciones del termostato. Estas son solo una guía y variarán según el peso y la cantidad de alimentos que se estén cocinando.

Puede experimentar y encontrar diferentes sabores adecuados para su gusto dependiendo de su cocina y sus hábitos.

Precaución y consejos

Este aparato ha sido diseñado y fabricado de conformidad con las normas de seguridad internacionales. Las siguientes advertencias se proporcionan por razones de seguridad y deben leerse cuidadosamente.

Seguridad general

- Los aparatos de gas requieren de ventilación en la habitación, intercambio de aire regular para mantener una operación eficiente.
- El electrodoméstico fue diseñado para uso doméstico en el hogar y no está diseñado para uso comercial o industrial.
- El aparato no debe instalarse en el exterior, incluso en áreas cubiertas. Es extremadamente peligroso dejar el aparato expuesto a lluvia.
- Al mover o colocar el electrodoméstico, use siempre las manijas provistas a los lados del horno.

- No toque el aparato con los pies descalzos o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado solo por adultos, para cocinar alimentos de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No toque los elementos calientes y las partes de la puerta del horno cuando el electrodoméstico esté en uso; Estas partes se calientan mucho. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Asegúrese de que los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos no entren en contacto con las partes calientes o el horno.
- Las aberturas utilizadas para la ventilación y la dispersión del calor nunca deben cubrirse.
- Sujete siempre la manija de la puerta del horno en el centro: los extremos pueden estar calientes.



Función de turboventilador para hornos de gas (opcional)

La opción de turboventilador presenta una cocción homogénea. Si enciende la opción Turbo Fan con el quemador inferior, el ventilador no arrancará cuando la temperatura del horno alcance la temperatura de cocción ideal. El turboventilador comenzará a funcionar cuando el horno alcance la temperatura de cocción ideal.

El turboventilador y el quemador superior del horno no están diseñados para funcionar juntos, ya que no hay ningún efecto positivo en la cocción. Por lo tanto, ¡no utilice el ventilador Turbo activado con el quemador superior del horno!

Atención: si la opción Turbo Fan no está apagado el turboventilador continúa funcionando cuando el quemador inferior esta apagado.

Apague el ventilador turbo después de cocinar.

Si cambia el quemador superior después de usar el quemador inferior, apague el ventilador turbo. El turboventilador no funcionará con el quemador de parrilla (superior). Apague el Turbo ventilador, mientras cambia la parrilla. El turboventilador comenzará a funcionar cuando el horno alcance la temperatura ideal de cocción.

5 AJUSTES DEL HORNO



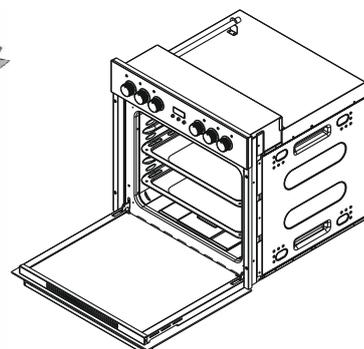
Tabla de tiempos de cocción



La información de la tabla son valores determinados en pruebas de laboratorio. Los valores y tiempos que se adecuan a sus gustos y costumbres, pueden ser diferentes.



El estante 1 del horno, es el de más abajo.



COMIDA	Estante	temperatura (°C)	Tiempo de cocción
Torta en molde*	2	180	40-50
Torta en asadera*	3	175	25-30
Cupcake*	3	175	30-40
Cupcake*	1-4	175	30-40
Galletas*	3	175	25-35
Galletas*	1-4	175 -195	30-40
Masa hojaldre*	2	195	35-45
Masa hojaldre*	1-4	200	45-50
Bollos*	2	195	30-35
Bollos	1-4	200	35-40
Masa leudada*	2	200	40-45
Masa leudada*	1-3	190	35-45
Bife/ Costilla	3	30dk 240 max After 190-200	105-125
Pizza*	2	200-220	20-25
Lasagna*	2-3	200	30-35
Cordero	3	25dk 240 max daha sonra 200	75-90
Cordero	3	25dk 240 max After 200	60-80
Pollo frito	2	15dk 240 max After 190	60-65
Pollo frito	2	15dk 240 max After 190	60-65
Pavo (5-6 kg)	1	25dk 240 max After 190	160-215
Pavo (5-6kg)	1	25dk 240 max After 190	160-215
Pescado	3	200	25-35
Pescado	3	200	20-35

(*) Precaentar el horno: Antes de colocar comida en el horno se debe precaentar hasta que apague la luz de temperatura.



Información general

La vida útil del horno puede prolongarse y los problemas comunes pueden reducirse si se limpia asiduamente.



Desconecte el horno de la red eléctrica antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento. Puede causar choque eléctrico.



Espere a que el horno esté a temperatura ambiente para realizar tareas de limpieza. Tocar superficies calientes puede causar quemaduras.

- Se debe limpiar el horno después de cada uso. Los restos de comida pueden ser eliminados fácilmente y evitar que sean quemados al usar el horno de nuevo.
- No necesita un detergente especial para la limpieza del horno. Usar detergente neutro, agua tibia y un paño suave. Secar con un paño limpio y seco. Asegurarse de quitar líquidos y restos de comida remanentes de la cocción.
- Para acero inoxidable y cromados, no utilizar limpiadores que contengan ácidos o cloro. Tenga cuidado al limpiar, siempre en una dirección, usando un paño suave y detergentes neutros.



Algunos detergentes y materiales de limpieza pueden dañar las superficies. No usar detergentes abrasivos, limpiadores en polvo o crema, ni objetos filosos.



No utilizar limpiadores a vapor de agua.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel de control y botones con un paño húmedo y secar con un paño seco.

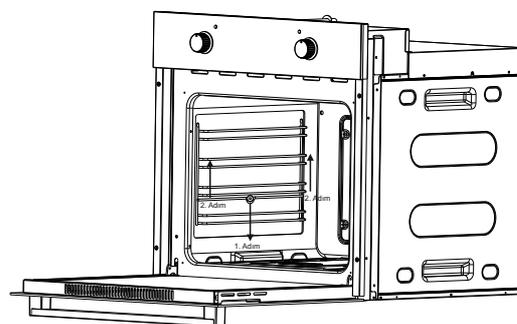


No quitar los botones para limpiar el panel de control. El panel de control y los botones pueden dañarse.

Limpieza del horno

Limpieza de los rieles del horno.

- 1 Tirar hacia abajo el riel inferior para destrabarlo.
2. El riel se desmonta de la pared del horno tirando hacia arriba, así se liberan las puntas del lateral del horno.



Cavidad Catalítica

El interior del horno puede tener partes con esmalte catalítico.

Las partes catalíticas no deben ser lavadas. La superficie absorbe y transforma los residuos en un proceso autolimpiante.

Limpieza de la puerta del horno.

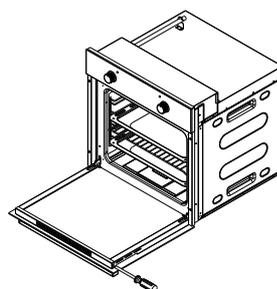
Limpie la puerta del horno con detergente neutro, agua tibia y un paño suave. Secar con un paño limpio y seco.



No utilice limpiadores y materiales abrasivos como esponjas de acero, lavandina, espátulas de metal para limpiar la puerta y las superficies de vidrio.

Retirar el vidrio interior.

- El vidrio interior de la puerta puede ser retirado para limpieza.
- Abrir la puerta del horno



*Los tornillos de los laterales de la puerta pueden retirarse usando un destornillador como muestra la figura.

Retirar la pieza superior de la puerta. El vidrio interior puede ser ahora fácilmente removido para limpiar.

6 Información general y limpieza.



Cambio de lámpara de horno.



Antes de reemplazar la lámpara del horno, para eliminar el riesgo de choque eléctrico, desconectar el suministro eléctrico del horno y esperar a que enfríe.



Las superficies calientes pueden causar quemaduras.



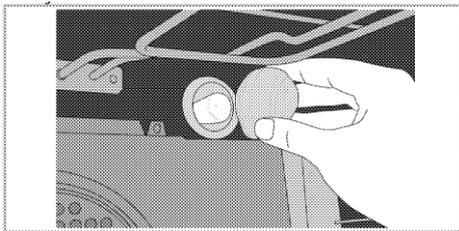
el bulbo de la lámpara del horno resiste 300°C
Las lámparas se consiguen en el Servicio Autorizado



La posición y el modelo de la lámpara pueden variar con respecto a la figura.

Si usted tiene una lámpara en el horno;

- Desconectar energía eléctrica del horno.
- Remover tapa de vidrio girando al contrario de las agujas del reloj.



- Remover la lámpara girando al contrario de las agujas del reloj y reemplazar por una nueva.
- Colocar nuevamente la tapa de vidrio.

**Si sale vapor durante el funcionamiento;**

- Salida de vapor es normal en la cocción. Esto no es mal funcionamiento.

Si hay ruidos metálicos durante el calentamiento y enfriamiento;

- Las partes metálicas pueden hacer ruido cuando se calientan. esto no es mal funcionamiento.

El horno no funciona

- Las llaves térmicas pueden estar dañadas o desactivadas. Si es necesario reemplazarlas o reactivarlas.
- La ficha puede no estar bien insertada en el tomacorrientes. Revisar que la misma esté bien conectada.
- Las llaves/botones no funcionan en el panel de control. La Seguridad para niños puede estar activada. Desactivarla.

Lámpara del horno no funciona

- La lámpara puede estar rota. Reemplazarla.
- No hay electricidad. Las llaves térmicas pueden estar dañadas o desactivadas. Si es necesario reemplazarlas o reactivarlas.

El horno no calienta

- Es posible que la función y/o la temperatura no hayan sido ajustadas. Elija la función y temperaturas deseadas.
- En modelos con Timer, el timer no ha sido programado. Programar tiempo de cocción.
- No hay electricidad. Las llaves térmicas pueden estar dañadas o desactivadas. Si es necesario reemplazarlas o reactivarlas. revisar que en su casa haya electricidad.

(Modelos con Timer) Si la pantalla del reloj parpadea símbolo del reloj está en 00:00

Ocurrió un corte de energía eléctrica.
Programar hora, llevar llave de función a 0, y programar tiempo de cocción nuevamente.



Aunque haya aplicado las instrucciones indicadas en este manual y no pueda solucionar los problemas, contacte al Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar un horno defectuoso usted mismo.

8

Notes





NOTES

