

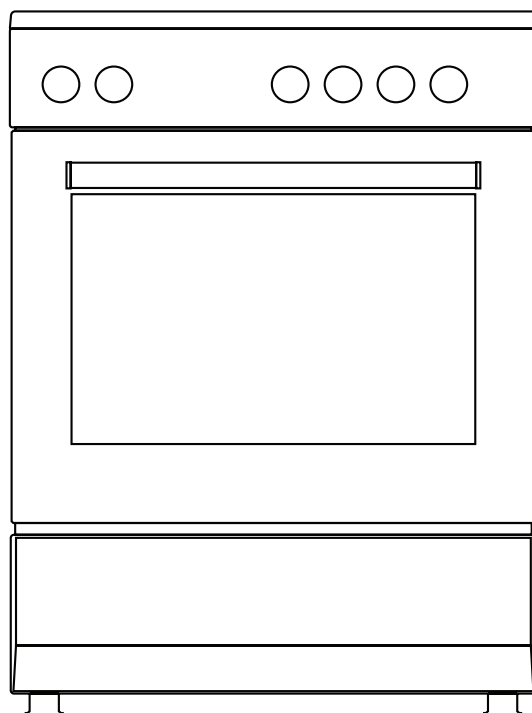
FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Electrical oven

Hornos eléctricas

Forno elétrico



MANUAL DEL USUARIO **ES**

Estimados Usuarios,

Nuestro objetivo es hacer que este producto le proporcione el mejor resultado. Este producto se fabrica en nuestras instalaciones, modernas, con un entorno de trabajo cuidadoso y en conformidad con el concepto de calidad total.

Por lo tanto, le sugerimos que lea el manual del usuario detenidamente antes de usar el producto y que lo tenga permanentemente a su disposición.

Nota: Este manual de usuario está preparado para más de un modelo. Algunas de las características especificadas en el manual pueden no estar disponibles en su dispositivo.

Todos nuestros electrodomésticos son solo para uso doméstico, no para uso comercial.

Los productos marcados con (*) son opcionales.

“Cumple con las Regulaciones WEEE”.

Contenido

Advertencias importantes.....	38
Formas de proteger la superficie cerámica de cocción.....	48
Conexión eléctrica.....	49
Introducción al uso del aparato.....	50
Accesorios.....	51
Características técnicas de su horno.....	52
Instalación del horno.....	53
Ilustración de amarre de cadena.....	55
Panel de mandos.....	55
Uso del horno.....	56
Uso de la parrilla.....	57
Uso del asador de pollo.....	57
Uso de la sección de la estufa.....	58
Tipos de programas.....	60
Tabla de horneado y asado.....	61
Mantenimiento y limpieza.....	62
Montaje de puerta de horno.....	63
Limpieza y mantenimiento del vidrio	
De la puerta frontal del horno.....	64
Paredes catalíticas.....	64
Posiciones del estante.....	65
Cambio de la lámpara del horno.....	65
Uso de la hoja deflectora de la parrilla.....	66
Solución de problemas.....	67
Reglas de manipulación.....	69
Recomendaciones para el ahorro de energía.....	69
Eliminación respetuosa con el medio ambiente.....	70
Información sobre el embalaje.....	70

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. 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.

2. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.

3. El horno debe usarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

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

5. **ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar calientes al usar la parrilla. Manténgalos alejados de los niños.**

6. **ADVERTENCIA: Peligro de incendio, no guarde los materiales en la superficie de cocción.**

7. **ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.**

8. Las condiciones de configuración de este dispositivo se especifican en la etiqueta. (O en la placa de datos)

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

10. **ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.**



11. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.

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

13. NO TRATE NUNCA de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

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

15. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

16. PRECAUCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.

17. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento, siempre que se garantice el control o se les proporcione información sobre los peligros.

18. Este dispositivo ha sido diseñado solo para uso doméstico.

19. 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.

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

21. 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.

22. Mantenga abiertos los canales de ventilación.

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

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

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

26. 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.

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

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

29. Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.

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

31. Si el aparato está defectuoso o tiene un daño visible, no lo haga funcionar.



32. No use el aparato con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.

33. 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.).

34. No coloque objetos que puedan alcanzar los niños en el aparato.

35. Es importante colocar la parrilla de alambre y la bandeja correctamente en los estantes de alambre y/o colocar correctamente la bandeja en el estante. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.

36. 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.

37. 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.

38. 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.

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

40. 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.

41. No golpee las superficies de vidrio de las hornillas de vitrocerámica con un metal duro, la resistencia podría dañarse. Puede causar una descarga eléctrica.

42. El usuario no debe manejar el horno solo.

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

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

45. 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. Hay riesgo de quemaduras.

46. La tapa superior del horno puede cerrarse por una buena razón, y es que el envase de cocción puede voltearse. Dé un paso atrás para evitar que le llegue el calor de la comida. Hay riesgo de quemaduras.

47. No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, existe el riesgo de que se voltee.

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



49. No quite los interruptores de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a los cables eléctricos vivos. Puede causar una descarga eléctrica.

50. 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.

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

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

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

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

55. No cocine la comida directamente en la bandeja/rejilla. Por favor, ponga la comida en las herramientas adecuadas antes de ponerlas en el horno.

56. PRECAUCIÓN: Si el cristal del horno está roto, apague inmediatamente cualquier elemento de calentamiento y desconecte el artefacto de la fuente de alimentación, no toque la superficie del electrodoméstico ni lo use.

Seguridad eléctrica

1. 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.

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

3. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.

4. Si el cable de suministro de energía está dañado, este cable debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o un personal igualmente calificado para evitar una situación peligrosa.

5. NUNCA lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.

6. **ADVERTENCIA:** Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del dispositivo esté abierto antes de cambiar la lámpara.

7. **ADVERTENCIA:** Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.

8. **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.



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

10. 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.

11. 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.

12. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por su fabricante o servicio técnico autorizado o cualquier otro personal calificado en el mismo nivel, para evitar cualquier situación peligrosa.

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

14. 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.

15. El dispositivo está equipado con un cable **tipo “Y”**.

16. 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.

Uso previsto

- 1.** Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.
- 2.** Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.
- 3.** Este aparato 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 recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

Formas De Proteger La Superficie Cerámica De Cocción

La superficie cerámica es irrompible y resistente a los rayones hasta cierto punto. Sin embargo, a fin de evitar cualquier daño, puede hacer lo siguiente:

1. No verter nunca agua fría en los calentadores calientes.

2. No se pare en una placa de vidrio de cerámica.

3. La presión repentina, por ejemplo, el efecto de un salero que cae puede ser crítica. Por lo tanto, no coloque dichos objetos en un lugar sobre las placas.

4. Después de cada uso, asegúrese de que la base de la olla y las superficies de las zonas de cocción estén limpias y secas.

5. No pele las verduras en las superficies de la encimera. Los granos de arena que caen de las verduras pueden rayar la placa de vidrio de cerámica.

6. No coloque materiales inflamables como cartón o plástico en el horno. Los objetos como el estaño, el zinc o el aluminio (así como las hojas de aluminio o las cafeteras vacías) pueden derretirse en las superficies calientes de cocción y causar daños.

7. Tenga cuidado de no dejar que las comidas azucaradas o los jugos de frutas entren en contacto con las zonas de cocción calientes. La superficie de vidrio cerámico puede ser manchada por estos.

Conexión Eléctrica

1. Su horno requiere un fusible de 40 amperios de acuerdo con la potencia del dispositivo. Si es necesario, se recomienda la instalación por un electricista calificado.

2. Su horno se ajusta de acuerdo con el suministro eléctrico de 220-240V CA / 380-415V CA, 50/60 Hz.. Si la red eléctrica es diferente a este valor especificado, comuníquese con su servicio autorizado.

3. La conexión eléctrica del horno solo debe realizarse con los enchufes con el sistema de tierra instalado de acuerdo con las normas. Si no hay una toma adecuada con el sistema de tierra en el lugar donde se colocará el horno, comuníquese inmediatamente con un electricista calificado. El fabricante nunca será responsable de los daños que puedan surgir debido a los enchufes conectados al aparato sin sistema de tierra. Si los extremos del cable de conexión eléctrica están abiertos, de acuerdo con el tipo de aparato, instale un interruptor apropiado en la red eléctrica, con el cual se pueden desconectar todos los extremos en caso de conexión/desconexión de la red eléctrica.

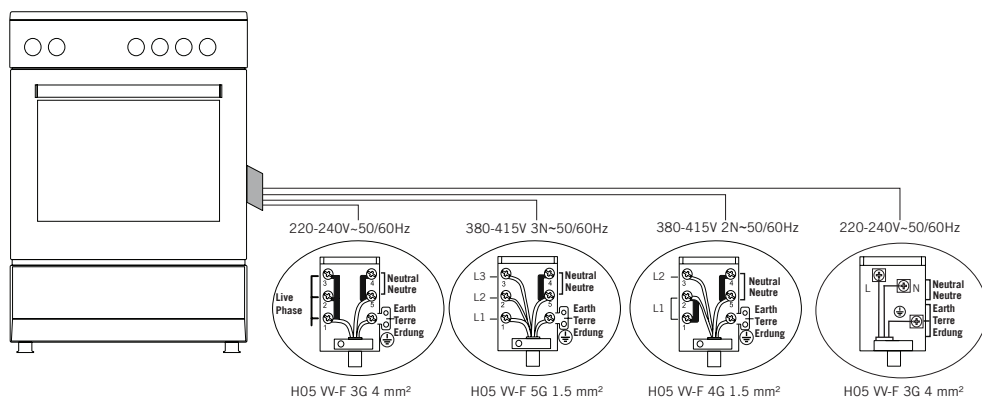
4. Si su cable de suministro eléctrico está defectuoso, definitivamente debe ser reemplazado por el servicio autorizado o electricistas calificados para evitar los peligros.

5. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del aparato.

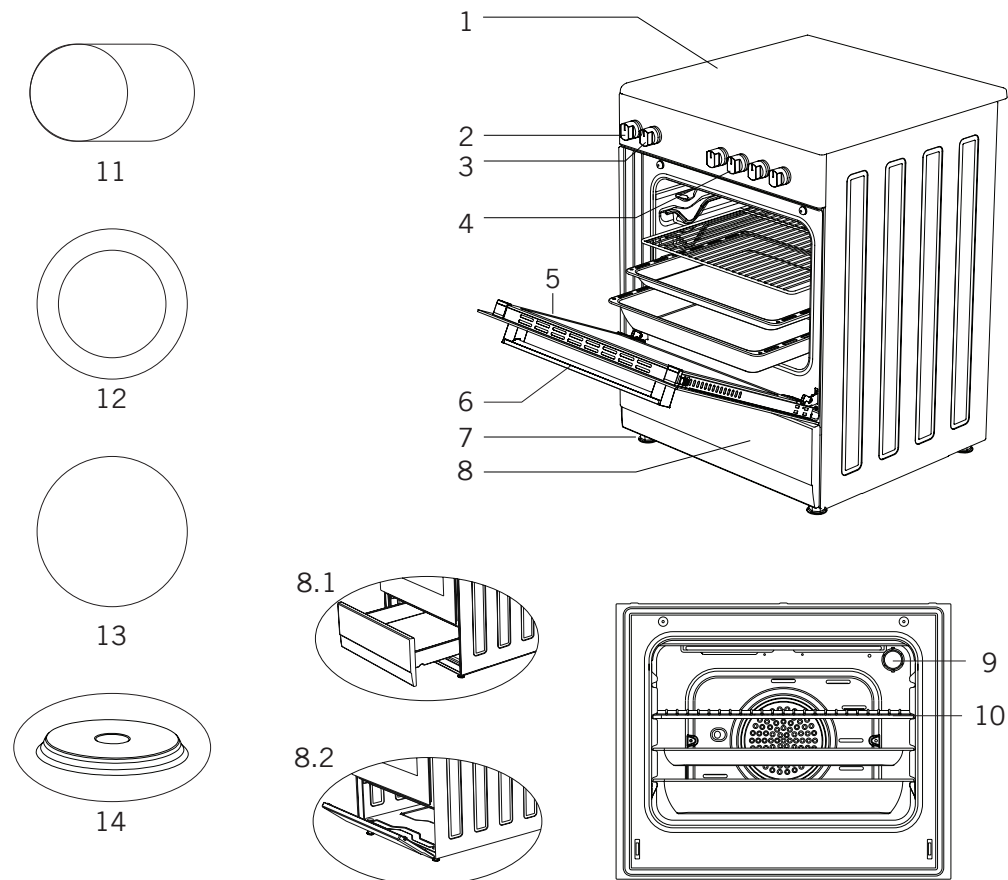
6. Por favor, use su horno en un ambiente seco.

7. Cuando coloque el horno en su ubicación, asegúrese de que esté en el nivel del mostrador. Llévelo al nivel del mostrador ajustando las patas si es necesario.

Esquema de conexión eléctrica



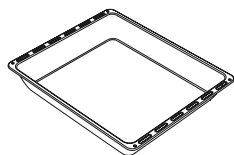
INTRODUCCIÓN AL USO DEL APARATO



- 1. Bandeja de vidrio superior
- 2. Perilla del termostato
- 3. Panel de mandos del horno
- 4. Reguladores de los quemadores vitr
cerámicos
- 5. Puerta del horno
- 6. Mango
- 7. Pata de plástico
- 8. Puerta inferior del gabinete

- 8.1. Cajón
- 8.2. Puerta abatible
- 9. Bombilla
- 10. Parrilla
- 11. Calentador cerámico (140 mm / 250 mm)
- 12. Calentador cerámico (120 mm / 180 mm)
- 13. Calentador cerámico (140 mm o 180 mm)
- 14. Placa caliente (145 mm o 185 mm)

Accesorios



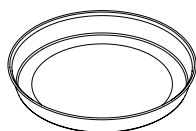
Bandeja profunda *

Se utiliza para pastelería, fritas y guiso. También puede utilizarla como recipiente de acumular aceite cuando se cocina pastel, comidas congeladas y comidas de carne directamente sobre parrilla.



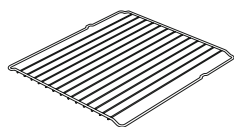
Bandeja / Bandeja vidrio *

Se utiliza para pastelería (galleta e.t.c) y alimentos congelados.



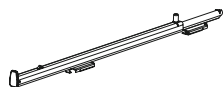
Bandeja redonda *

Se utiliza para pastelería congelada.



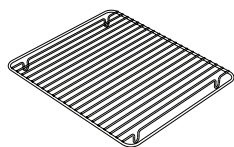
Parrilla de alambre

Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.



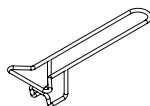
Carril telescópico *

Gracias a rieles telescópicos las bandejas o estantería de alambre se puede poner y quitar fácilmente.



Parrilla de alambre dentro de bandeja *

Los alimentos que pueden pegar al cocinar como bistec se pueden cocinar sobre la parrilla de alambre dentro de la bandeja. Así se evita que los alimentos se peguen a la bandeja.



Asa de la bandeja *

Se usa para sostener bandejas calientes.

Características Técnicas De Su Horno

Propiedades	50x55	50x60	60x60
Ancho exterior	500 mm	500 mm	600 mm
Profundidad externa	565 mm	630 mm	630 mm
Altura exterior	855 mm	855 mm	855 mm
Potencia de la lámpara	15-25 W		
Elemento de calefacción inferior	1000 W	1000 W	1200 W
Elemento calentador superior	800 W	800 W	1000 W
Elemento calentador turbo	-----	1800 W	2200 W
Elemento calentador de la parrilla	1500 W	1500 W	2000 W
Tensión de suministro	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Placa caliente 145 mm *	1000 W		
Placa caliente 180 mm *	1500 W		
Placa caliente rápida 145 mm *	1500 W		
Placa caliente rápida 180 mm *	2000 W		
Calentador cerámico 140 mm *	1200 W		
Calentador cerámico 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Calentador cerámico 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Calentador cerámico 120 mm / 180 mm *	1700 W		

ADVERTENCIA: Para que el servicio autorizado realice la modificación, se debe tomar en consideración esta tabla. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.

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

ADVERTENCIA: 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.

INSTALACIÓN DEL HORNO

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación de electricidad no es adecuada, llame a un electricista y un plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

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

ADVERTENCIA: Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.

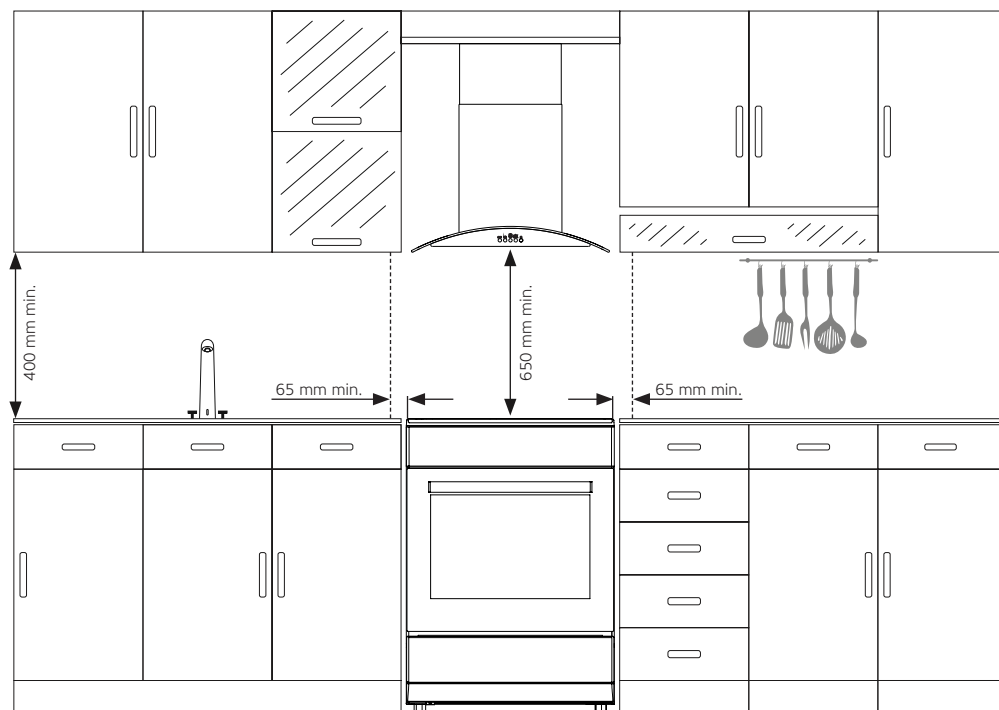
ADVERTENCIA: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

Lugar correcto para la instalación y advertencias importantes

Las patas del aparato no deben permanecer sobre superficies blandas, como las alfombras. 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 65 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 de la estufa, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje. (mín. 650 mm)

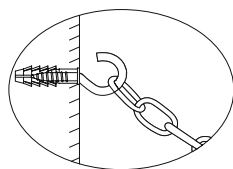


ADVERTENCIA: Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor.

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

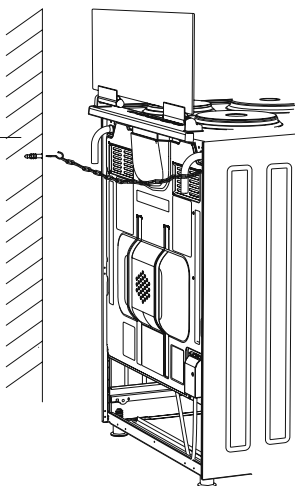
ADVERTENCIA: No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

Ilustración De Amarre De Cadena

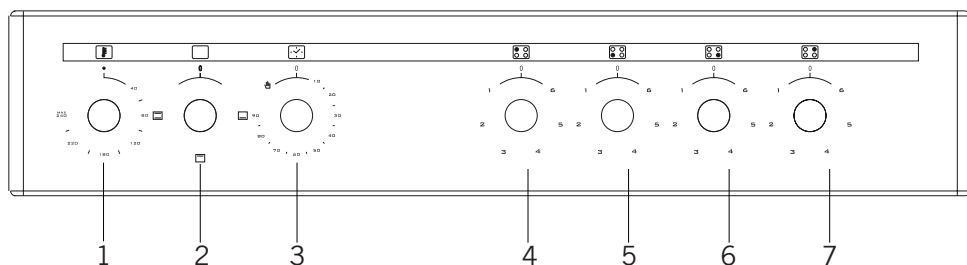


75 cm

Antes de usar el artefacto, y a fin de lograr un uso seguro, no olvide sujetar el artefacto al muro utilizando la cadena y el tornillo en gancho provisto. Verifique que el gancho esté atornillado en el muro firmemente.

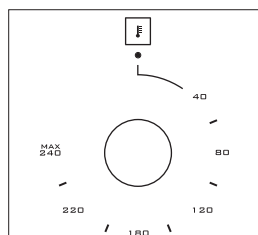


PANEL DE MANDOS

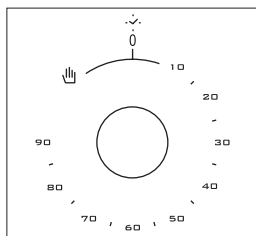


1. Termostato
2. Botón de selección de funciones
3. Temporizador mecánico *
4. Calentador eléctrico trasero izquierdo
5. Calentador eléctrico delantero izquierdo
6. Calentador eléctrico delantero derecho
7. Calentador eléctrico trasero derecho

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



Termostato: Se usa para determinar la temperatura de cocción del plato a cocinar en el horno. Después de colocar la comida dentro del horno, gire el interruptor para ajustar la temperatura deseada entre 40-240 °C. Para las temperaturas de cocción de diferentes alimentos, vea la tabla de cocción.



Temporizador mecánico*: Se usa para determinar el tiempo para cocinar en el horno. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible. El temporizador mecánico se puede ajustar al período deseado entre 0-90 minutos. Para los períodos de cocción, consulte las tablas de cocción.

USO DEL HORNO

Uso De Elementos De Calentamiento Del Horno

1. Cuando el horno se usa por primera vez, se extenderá un olor que se obtendrá del uso de los elementos de calentamiento. Para deshacerse de esto, opere a 240 °C durante 45-60 minutos mientras está vacío.

2. La perilla de control del horno debe colocarse al valor deseado, de lo contrario, el horno no funcionará.

3. El tipo de comidas, los tiempos de cocción y las posiciones del termostato se dan en la tabla de cocción. Los valores que figuran en la tabla de cocción son valores característicos y se obtuvieron como resultado de las pruebas realizadas en nuestro laboratorio. Puede encontrar diferentes sabores adecuados para su gusto dependiendo de sus hábitos de cocina y uso.

4. Puede hacer pollo asado en su horno por medio de los accesorios.

5. Tiempos de cocción: Los resultados pueden cambiar de acuerdo con el voltaje de área y el material que tiene diferente calidad, cantidad y temperaturas.

6. Durante el tiempo en que se cocina en el horno, la tapa del horno no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor puede desequilibrarse y los resultados pueden cambiar.

Uso De La Parrilla

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

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 botón de función sobre el símbolo de la parrilla.

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

Para apagar la parrilla:

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras cocina a la parrilla. (parrilla eléctrica)

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno abierta mientras cocina a la parrilla. (parrilla de gas)

Uso Del Asador De Pollo *

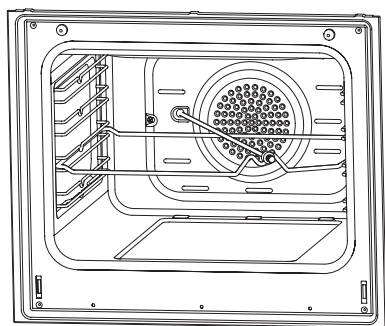


Figura 1

Coloque el asador en el marco. Deslice y gire el marco en el horno al nivel deseado. Ponga una sartén en la parte inferior para recoger los restos. Añada un poco de agua a la sartén para limpiarla más fácilmente. No olvide quitar la parte de plástico del asador. Después de terminar con la parrilla, atornille la asa de plástico a la brocheta y saque la comida del horno.

Uso Y Descripción De La Vitrocerámica

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6	Nivel 7	Nivel 8	Nivel 9	Máx.
140 mm Conmutador	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Conmutador	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulador	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Doble	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. Encienda con los botones del panel de control. Usted puede ajustar la potencia de acuerdo a la temperatura deseada.

2. Con el fin de tener un éxito de la cocina, el fondo de la cacerola debe ser grueso y recto, si es posible.

3. El tamaño de la cacerola debe ser idéntica a la de la zona de cocción. Apague la zona de cocción antes del fin de cocción para obtener el calor residual.

4. Gire el mando para girar en el sentido de las agujas del reloj. La temperatura se limita a lo indicado en el botón.

5. Para doble cocción, el primer círculo es zona única, el segundo círculo se encenderá después de colocar el botón de "max". Al girar el mando, el primer círculo se iluminará y la segunda potencia se reducirá hasta la temperatura deseada. La posición "0" significa que todas las áreas se apagarán.

Uso De Placas De Calentamiento

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

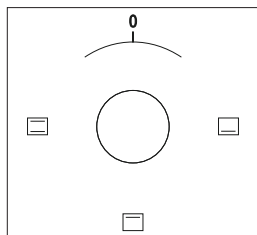
1. Las placas eléctricas tienen un estándar de 6 niveles de temperatura. (como se describió antes)

2. Cuando lo use por primera vez, opere su placa de calentamiento eléctrica en la posición 6 durante 5 minutos. Esto hará que el agente en su placa de calentamiento sensible al calor se endurezca al quemarlo.

3. Use cazos de fondo plano que entren en contacto con el calor tanto como sea posible, para que pueda usar la energía de manera más productiva.



TIPOS DE PROGRAMAS



Botón de función: Se usa para determinar los calentadores a ser utilizados para cocinar el plato en el horno. Los tipos de programas de cocción en este botón y sus funciones se describen a continuación. Todos los tipos de calentadores y tipos de programas que constan de estos calentadores pueden no estar disponibles en todos los modelos.

	Rostizador		Ventilador
	Elemento calentador superior + inferior		Calentador turbo + ventilador
	Lámpara		Elementos calentador superior + inferior + ventilador
	Elemento calentador inferior + ventilador		Elemento calentador de la parrilla + ventilador
	Elemento calentador de la parrilla		Quemador de la parrilla / Elemento calentador de la parrilla
	Elemento calentador de la parrilla + lámpara		Elemento calentador superior
	Temporizador eléctrico		Quemador del horno / Elemento calentador inferior

ADVERTENCIA: Todos los tipos de calentadores y tipos de programas que constan de estos calentadores pueden no estar disponibles en todos los modelos.

TABLA DE HORNEADO Y ASADO

ADVERTENCIA: Deberá precalentar el horno durante 10 minutos antes de colocar alimentos en él.

Alimentos	Función de Cocción	Temperatura Cocción (°C)	Parrilla Cocción	Tiempo de Cocción (mín.)
Pastel	Estático / Estático+Ventilador	170-180	2	35-45
Pequeñas tortas	Estático / Turbo+Ventilador	170-180	2	25-30
Empanada	Estático / Estático+Ventilador	180-200	2	35-45
Pasteles	Estático	180-190	2	25-30
Galletas	Estático	170-180	3	20-25
Pie de manzana	Estático / Turbo+Ventilador	180-190	2	50-70
Bizcocho esponjoso	Estático	200/150 *	2	20-25
Pizza	Estático+Ventilador	180-200	3	20-30
Lasaña	Estático	180-200	2	25-40
Merengue	Estático	100	2	60
Pollo	Estático+Ventilador / Turbo+Ventilador	180-190	2	45-50
Pollo a la parrilla **	Parrilla	200-220	4	25-30
Pescado asado **	Parrilla+Ventilador	200-220	4	25-30
Solomillo **	Parrilla+Ventilador	Max.	4	15-20
Albóndiga **	Parrilla	Max.	4	20-25

* Sin precalentamiento. La mitad de la cocción debe ser de 200 °C y luego la segunda mitad debe ser 150 °C.

** Durante la mitad de la cocción, la comida debe ser volteada.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Mientras se está haciendo funcionar el horno o poco después de que comience a funcionar, alcanzará altísimas temperaturas. Debe evitar tocarlo en las partes que se calientan.

2. No limpie nunca la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las otras partes del horno con herramientas como cepillos duros, esponjas metálicas o cuchillos. No utilice productos ni detergentes que sean abrasivos o corrosivos.

3. Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.

4. Limpie las superficies de vidrio con productos limpiadores específicos para vidrio.

2. No limpie el horno con limpiadores a vapor.

3. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. También, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la encimera de la cocina se haya enfriado lo suficiente.

7. No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente y gasolina para la limpieza del horno.

8. No lave ninguna de las partes del horno en el lavavajillas.

9. Para limpiar la tapa frontal del horno, quite los tornillos fijadores que sostienen la manija por medio de un destornillador y retírelos de la puerta del horno. Luego, límpiela y lávela cuidadosamente. Una vez seca, coloque el vidrio del horno con cuidado en su lugar y vuelva a colocar la manija.

Montaje De Puerta De Horno

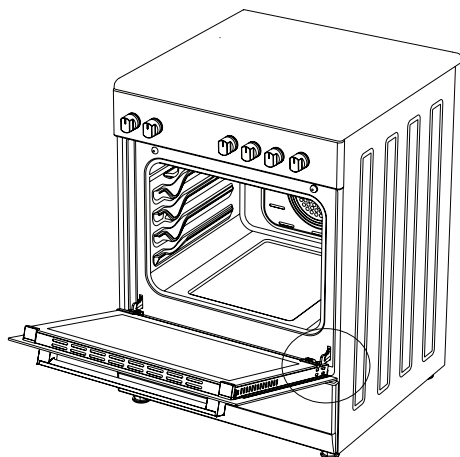


Figura 2

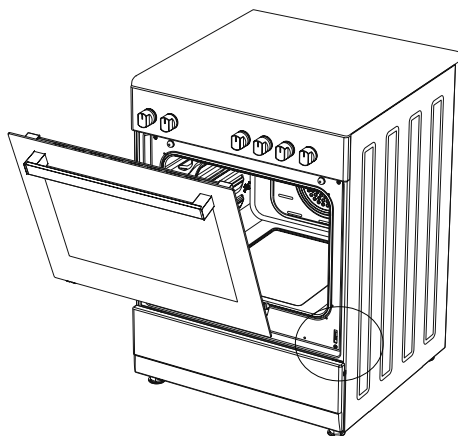


Figura 3

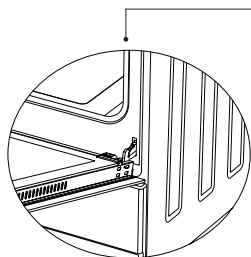


Figura 2.1

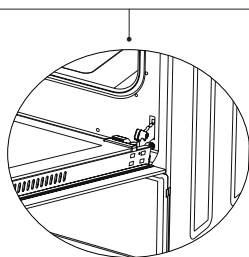


Figura 2.2

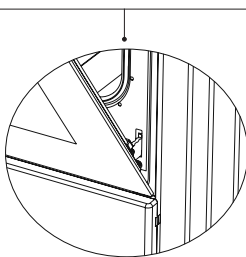


Figura 3.1

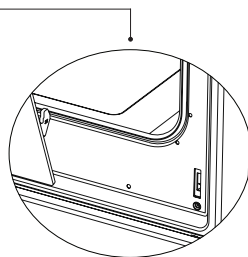


Figura 3.2

Abre la puerta del horno totalmente tirándola hacia usted. Después Como **figura 2.1** realiza la apertura de cerradura tirando hacia arriba la cerradura de la bisagra con ayuda de un destornillador.

Pon la cerradura de la bisagra como **figura 2.2** a posición más ancha. Pon en misma posición las dos bisagras que juntan el horno y la puerta del horno.

Después cierra la puerta del hornocomo **figura 3.1** hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

Para quitar la puerta del horno, cuando la puerta está cerca a la posición cerrada esfuerzala hacia arriba como se ve en **figura 3.2**.

Para poner la puerta del horno de nuevo a su lugar, realice el proceso de quitar al revés.

Limpieza Y Mantenimiento Del Vidrio De La Puerta Frontal Del Horno

Retire el perfil presionando los enganches plásticos tanto a la derecha como a la izquierda según se indica en la figura 4 y traccionando el perfil hacia usted como se indica en la figura 5. Luego retire el vidrio interno según se indica en la figura 6. Si es necesario, el vidrio del medio puede retirarse del mismo modo. Una vez realizados la limpieza y el mantenimiento, vuelva a instalar los vidrios y el perfil en el orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente asentado en su lugar.

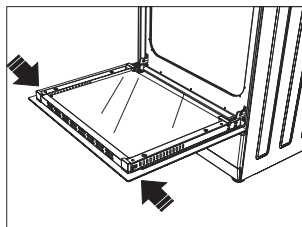


Figura 4

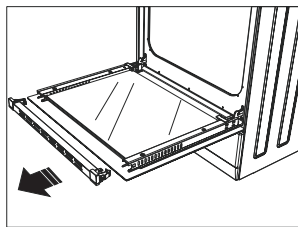


Figura 5

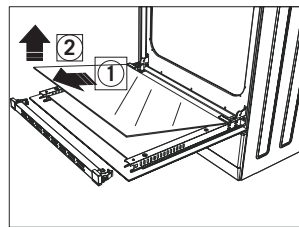


Figura 6

Paredes catalíticas *

Las paredes catalíticas a la izquierda y a la derecha debajo de las guías. Las paredes catalíticas expulsan el mal olor y ofrecen el mejor rendimiento por parte de la cocina. Las paredes catalíticas también absorben los residuos de aceite y limpian el horno mientras está funcionando.

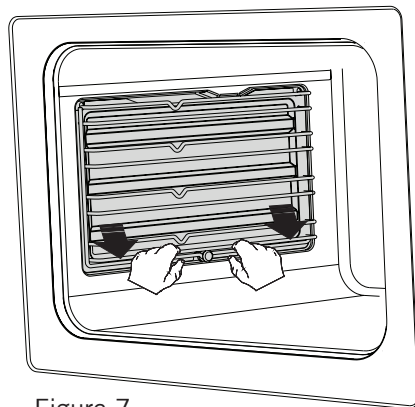
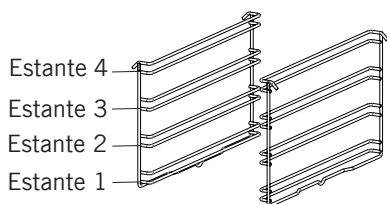


Figura 7

Retirar las paredes catalíticas

Para retirar las paredes catalíticas, debe extraer las guías. Tan pronto cuando haya extraído las guías, las paredes catalíticas se liberarán automáticamente. Las paredes catalíticas deben cambiarse cada 2-3 años.

Posiciones Del Estante



Es importante colocar la rejilla de alambre en el horno adecuadamente. No permita que el estante de alambre toque la pared trasera del horno. Las posiciones de los estantes se muestran en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes de alambre inferior y superior.

Instalación y eliminación de estantes de alambre

Para quitar los estantes de alambre, presione los clips que se muestran con las flechas en la figura, primero quite la parte inferior y la parte superior de la ubicación de instalación. Para instalar estantes de alambre, invierta el procedimiento para quitar el estante de alambre.

Cambio De La Lámpara Del Horno

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de abrir el circuito del aparato antes de cambiar la luz. (tener el circuito abierto significa que el suministro eléctrico está desactivado)

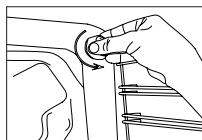
En primer lugar, desconecte el suministro eléctrico del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío.

Retire la protección de cristal girándolo tal como se indica en la imagen lateral izquierda. Si tiene alguna dificultad para realizar el giro, usar guantes de plástico le ayudará.

Luego, gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma manera.

Vuelve a colocar la protección de cristal del aparato en la toma de corriente y finalice la sustitución. Ahora podrá usar el horno.

Tipo G9 Lámpara



220-240 V, AC
15-25 W

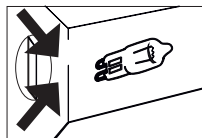


Figura 8

Tipo E14 Lámpara



220-240 V, AC
15 W



Figura 9

Uso De La Hoja Deflectora De La Parrilla *

1. Un panel de seguridad está diseñado para proteger el panel de mandos y los botones cuando el horno está en modo de cocinar a la parrilla. (figura 10)

2. Utilice este panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de mandos y los botones cuando el horno esté en modo de cocinar a la parrilla.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Mantenga a los niños lejos del horno.

3. Coloque el panel de seguridad debajo del panel de mandos abriendo la tapa frontal del horno de cristal. (figura 11)

4. Y luego asegure el panel de seguridad entre el horno y la cubierta frontal cerrando suavemente la cubierta. (figura 12)

5. Es importante cocinar para mantener la tapa abierta a una distancia específica cuando se cocina en modo de cocinar a la parrilla.

6. El panel de seguridad brindará una circunstancia de cocción ideal mientras protege el panel de mandos y los botones.

ADVERTENCIA: Si la olla tiene la opción de “**parrilla cerrada funcionando**” con termostato, puede mantener la puerta del horno cerrada durante el funcionamiento; en este caso, la hoja deflectora de la parrilla será innecesaria.

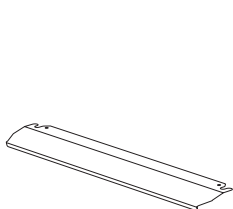


Figura 10

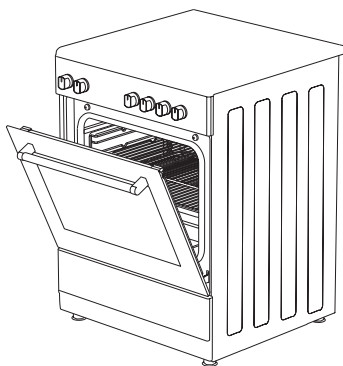


Figura 11

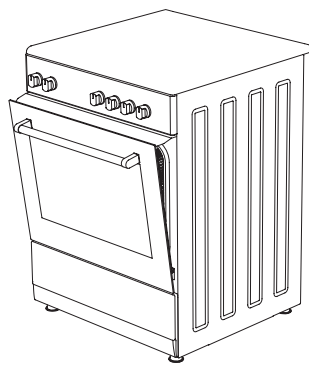


Figura 12

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.

Problema	Causa posible	Qué hacer
El horno no funciona.	Fuente de alimentación no disponible.	Verifique el suministro eléctrico.
Se apaga durante la cocción.	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpia bien el horno y trate de volver a abrir la puerta.
Choque eléctrico al tocar el horno.	Sin una conexión a tierra adecuada.	Asegúrese de que la fuente de alimentación esté conectada a tierra correctamente.
	Se usa una toma de corriente sin conexión a tierra.	
Goteo de agua	El agua o el vapor se pueden generar bajo ciertas condiciones dependiendo de la comida que se cocina. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.		
Hay agua dentro del horno.		
Salida de humo durante el funcionamiento.	Cuando utiliza el horno por primera vez	El humo sale de los calentadores. Esto no es una falta. 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.

Problema	Causa posible	Qué hacer
Cuando utilice el horno, saldrá olor a quemado o plástico.	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, debe usar accesorios de cristalería adecuados.
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Controles del horno no ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Fusible disparado o interruptor automático apagado.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
El horno no cocina bien.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia, si la comida que está cocinando no requiere ser volteada. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna disminuirá y, por lo tanto esto influirá en el resultado de la cocción.
La luz interna es débil o no funciona.	Objeto extraño que cubre la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.
	La lámpara podría estar fallando.	Reemplace con una lámpara con las mismas características técnicas.

REGLAS DE MANIPULACIÓN

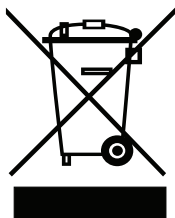
1. No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
2. Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
3. Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
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.

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.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



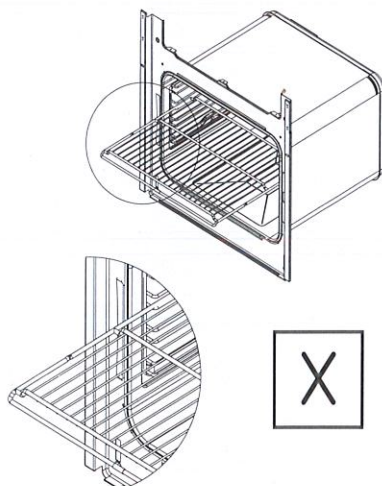
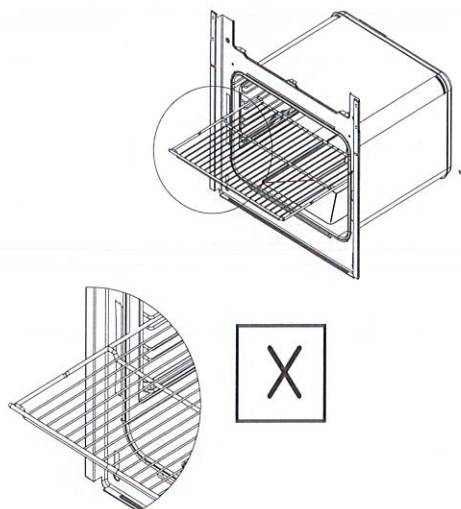
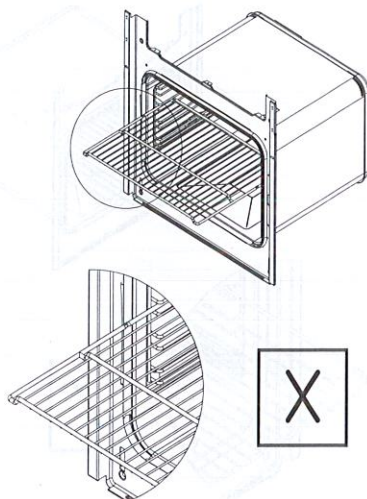
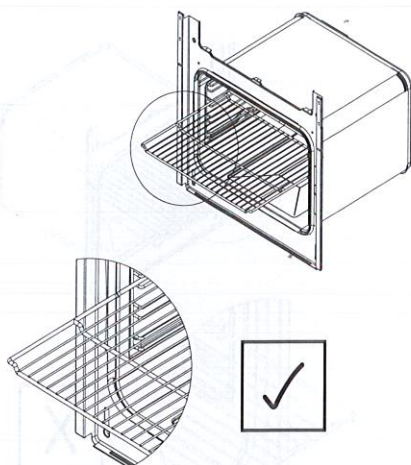
Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

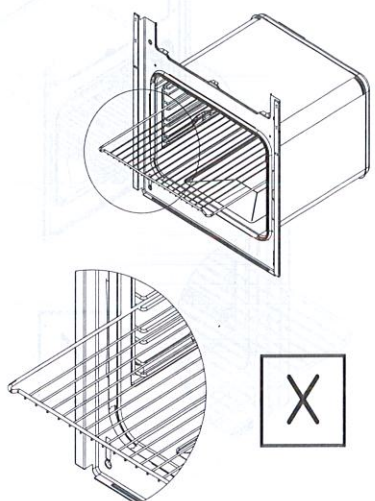
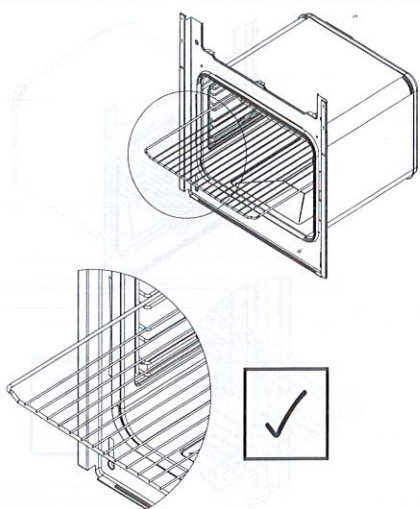
El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.

GB	This product contains a light source of energy efficiency class G.
DE	Dieses Produkt enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.
FR	Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
ES	Este producto tiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.
IT	Questo prodotto include il sorgente di luce che ha l'efficienza energetica classe G.
NL	Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
PO	Este produto tem fonte de luz com classe de eficiência energética G.
TR	Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içermektedir.
HU	Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
AL	Ky produkt përmban një burim drite të klasës së efikasitetit të energjisë G.
CZ	Tento výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
BG	Това производство с клас на енергийна ефективност G, който е източник на светлинна енергия.
SI	Ta izdelek vsebuje vir svetlobe z razredom energijske učinkovitosti G.
HR	Ovaj proizvod sadrži izvor svjetlosti s razredom energetske učinkovitosti G.
PL	Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
BA	Ovaj proizvod sadrži izvor svjetlosti klase energetske efikasnosti G.
SK	Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
MK	Овој производ со класа на енергетска ефикасност Г која е извор на светлосна енергија.
RO	Acest produs conține o sursă de lumină eficientă de clasă G.
SR	Ова производња са класом енергетске ефикасности Г која је извор светлосне енергије.
DK	Denne produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklassen G.
NO	Denne produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklassen G.
SE	Denna produkt innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass G.
LV	Šis produkts satur G energoefektivitātes klases gaismas avotu.
LT	Šiame gaminyje yra G energijos vartojimo efektyvumo klasės šviesos šaltinis.
FI	Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.
ET	See toode sisaldab G -tüüpi energiatõhususe valgusallikat.
GR	Το προϊόν περιέχει πηγή φωτός "λάμπα", ενεργειακής απόδοσης κλάση G.





FICHA DEL PRODUCTO		
Información para placas eléctricas domésticas		
Cumple con la directiva de UE 2009/125/ EC - Regulación No. 66/2014 según EN 60350-2		
Marca	SOLTHERMIC	
Modelo	COCINA VTC NEGRA	
Tipo de encimera	Eléctrica	X
	Gas	
	Mezcla	
Número de zona o área de cocina		4
Tecnología de calefacción	Zona de cocción radiante	X
	Zona de cocción por inducción	
	Las placas sólidas zona de cocción	
Para zonas o áreas circulares de cocción: diámetro de superficie útil con calentamiento eléctrico por zona de cocción o área, redondeada a lo más cercano a 5 mm($\emptyset$ /cm)	Zona delantera izquierda	15,5
	Zona izquierda trasera	18,5
	Zona delantera derecha	18,5
	Zona derecha trasera	15,5
	Zona central delantera	-
	Zona central trasera	
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de superficie útil con calentamiento eléctrico por zona de cocción o área, redondeada a lo más cercano a 5 mm(LxW)cm	Zona delantera izquierda	-
	Zona izquierda trasera	-
	Zona delantera derecha	-
	Zona derecha trasera	-
	Zona central delantera	-
	Zona central trasera	-
Consumo de energía por zona de cocción o área eléctrica calculada por kg de cocción eléctrica CE Wh/kg	Zona delantera izquierda	193
	Zona izquierda trasera	194
	Zona delantera derecha	194
	Zona derecha trasera	193
	Zona central delantera	-
	Zona central trasera	-
Consumo de energía de la encimera de cocción calculado por kg de encimera eléctrica CE (Wh/kg)		193,5

FICHA DEL PRODUCTO			
Cumpla con la Directiva de Etiqueta Energética Eu 2010/30/EU - Regulación No. 65/2014 de hornos conforme a EN 60350-1 o EN 15181			
Cumple con la directiva de UE 2009/125/ EC - Regulación No. 66/2014 según EN 60350-1 o EN 15181			
Marca	SOLTHERMIC		
Modelo	COCINA VTC NEGRA		
Tipo de Horno	Independiente	X	
	Incorporado		
Masa del aparato (M) (peso neto) kg			kg
Número de Cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad	Eléctrica	X	
	Gas		
	Mezcla		
Volumen por cavidad		56	l
Consumo de energía (electricidad) necesario a fin de calentar una carga estandarizada en una cavidad de un horno eléctrico calentado durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	EC cavidad eléctrica	0.75	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario a fin de calentar una carga estandarizada en una cavidad de un horno eléctrico calentado durante un ciclo en modo forzado por ventilador por cavidad (energía eléctrica final)	EC cavidad eléctrica	0.74	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario a fin de calentar una carga estandarizada en una cavidad de gas de un horno durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía final de gas)	EC cavidad de gas	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (*)
Consumo de energía necesario a fin de calentar una carga estandarizada en una cavidad de gas de un horno durante un ciclo en modo forzado por ventilador por cavidad (energía final de gas)	EC cavidad de gas	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (*)
Índice de Eficiencia Energética por cavidad	EEI cavidad	93,7	
Clasificación Energética	A		
(*) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			