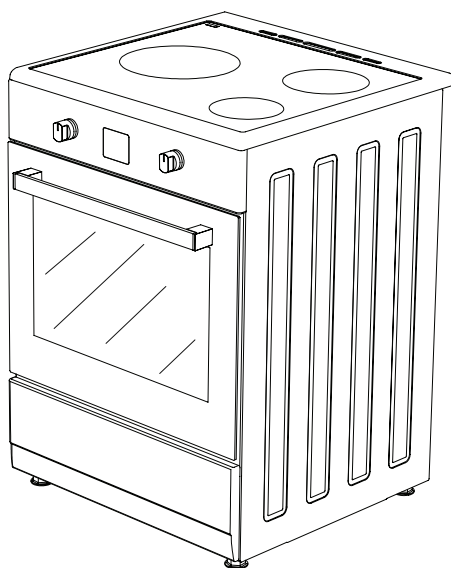
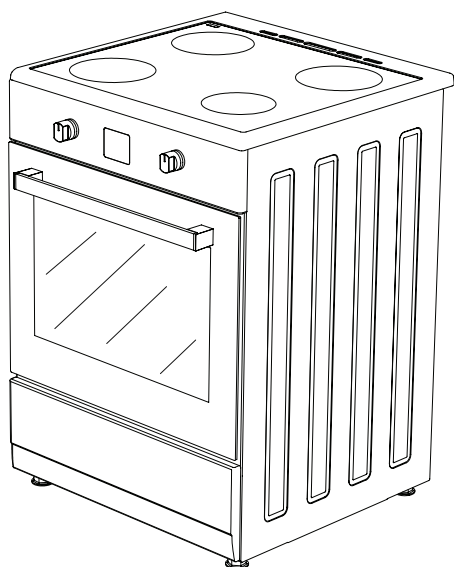


Cocina de inducción con horno eléctrico



MANUAL USUARIO **ES**



Querido usuario,

Nuestro objetivo es hacer que este producto le proporcione el mejor rendimiento que se fabrica en nuestras modernas instalaciones en un ambiente de trabajo cuidadoso, de acuerdo con el concepto de calidad total.

Por lo tanto, le sugerimos que lea atentamente el manual de uso antes de utilizar 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 funciones especificadas en el Manual pueden no estar disponibles en su electrodoméstico.

- Todos nuestros electrodomésticos son solo para uso doméstico, no para uso comercial.
- Las imágenes del producto son esquemáticas.
- Este producto ha sido elaborado en modernas instalaciones respetuosas con el medio ambiente sin afectar negativamente a la naturaleza.
- Los productos marcados con (*) son opcionales.

“Cumple con la normativa WEEE.”

Contenido

Advertencias importantes	4
Métodos para proteger la superficie de cocción de vidrio cerámico	13
Conexión eléctrica	14
Introducción del aparato	15
Accesorios	16
Características técnicas de su horno	17
Instalación de su horno	18
Ilustración de amarre de cadena	20
Panel de control del horno	20
Uso de la sección del horno	21
usando la parrilla	21
Usando el rustipollo	22
Limpieza a vapor	22
Uso de la sección de cocción	23
Panel de operaciones de la cocina de inducción (Cuatro Áreas)	24
Zonas de cocción	37
Aplicaciones de cocción	38
Selección de la olla adecuada	38
Tipos de programas	39
Introducción de los tipos de programa	40
Recomendaciones de cocina	41
Tabla de tiempo de cocción	41
Mantenimiento y limpieza	42
Instalación de la puerta del horno	43
Limpieza y mantenimiento del vidrio de la puerta frontal del horno	44
Paredes catalíticas	44
Posiciones de rejilla	44
Uso de la parrilla de alambre	45
Cambiar la lámpara del horno	45
Solución de problemas	46
Normas de manejo	48
Recomendaciones para el ahorro de energía	48
Eliminación respetuosa con el medio ambiente	49
Información del paquete	49

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y la reparación siempre deben por “SERVICIO AUTORIZADO”. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.
2. Lea detenidamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo así podrá utilizar el aparato de forma segura y correcta.
3. El horno debe usarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.
4. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años y a las mascotas cuando esté en funcionamiento.
5. **ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar calientes mientras usa la parrilla. Aléjate de los niños.**
6. **ADVERTENCIA: Riesgo de incendio; no guarde los materiales sobre la superficie de cocción.**
7. **ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante el funcionamiento.**
8. Las condiciones de ajuste 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 deben mantenerse alejados.
10. **ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.**
11. Para limpiar el aparato, no utilice limpiadores de vapor.

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

13. **NUNCA** intente apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

14. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados si no pueden ser monitoreados continuamente.

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

13. **NUNCA** intente apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

14. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados si no pueden ser monitoreados continuamente.

15. Se debe evitar tocar los elementos calefactores.

16. **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción siempre debe ser supervisado.

17. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con discapacidad física, auditiva o mental o personas con falta de experiencia o conocimiento; siempre que se asegure el control o se proporcione información sobre los peligros.

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

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

20. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

21. Aleje cortinas, tules, papel o cualquier material inflamable (inflamable) del aparato antes de empezar a utilizarlo. No coloque materiales inflamables o inflamables sobre 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 separado.
24. No calentar latas cerradas ni tarros de cristal. La presión puede hacer que los frascos exploten.
25. El mango del horno no es un secador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.
26. No coloque las bandejas del horno, platos o papel de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
27. Mientras coloca o retira alimentos del horno, etc., use siempre guantes para horno resistentes al calor.
28. No use el producto en estados como medicado y/o bajo la influencia del alcohol, lo que puede afectar su capacidad de juicio.
29. Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede incendiarse y provocar 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 utilice.
32. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectar, sujete siempre el enchufe.
33. No utilice el aparato con el cristal de la puerta delantera quitado o roto.



34. Coloque el papel de hornear junto con los alimentos en un horno pre-calentado colocándolo dentro de una cocina o en un accesorio del horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).

35. No coloque objetos al alcance de los niños sobre el aparato.

36. Es importante colocar correctamente la rejilla y la bandeja sobre las parrillas y/o colocar correctamente la bandeja sobre la parrilla. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté balanceada antes de ponerle comida.

37. Ante el riesgo de tocar las resistencias del horno, retire los excesos de papel de horno que sobresalen del accesorio o recipiente.

38. Nunca lo use a temperaturas de horno más altas que la temperatura máxima de uso indicada en su papel para hornear. No coloque el papel de hornear en la base del horno.

39. 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 se dañen las bisagras de la puerta.

40. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

41. No use limpiadores abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio, ya que los rayones que se pueden producir en la superficie del vidrio de la puerta pueden hacer que se rompa.

42. No golpee las superficies de vidrio de las vitrocerámicas con un metal duro, se pueden dañar las resistencias. Puede causar una descarga eléctrica.

43. El usuario no debe manipular el horno por sí mismo.

44. La comida se puede derramar cuando se desmonta o se rompe la base del horno, tenga cuidado. Puede causar lesiones personales.

45. Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, retroceda para evitar que el vapor caliente salga del interior. Hay riesgo de quemarse.

46. La tapa superior del horno se puede cerrar por alguna razón, por lo que los utensilios de cocina pueden tropezarse. Da un paso atrás para evitar que la comida caliente te caiga encima. Hay riesgo de quemarse.

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

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

49. No coloque utensilios de metal como cuchillos, tenedores, cucharas sobre la superficie del aparato, ya que se calentarán.

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

51. El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, la reconexión del horno debe ser realizada por un servicio autorizado.



52. No coloque utensilios de metal como cuchillos, tenedores, cucharas sobre la superficie del aparato, ya que se calentarán.

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

54. Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de la limpieza, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.

55. El punto de fijación del cable deberá estar protegido.

56. No cocine los alimentos directamente en la bandeja/rejilla. Coloque los alimentos en o sobre herramientas apropiadas antes de colocarlos en el horno.

57. PRECAUCIÓN: Si se rompe el vidrio de la estufa, apague inmediatamente cualquier elemento calefactor y desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación, no toque la superficie del electrodoméstico y no lo use.

58. ADVERTENCIA: Dado que las superficies de inducción generan un campo magnético, puede causar efectos nocivos para las personas que utilizan dispositivos médicos como marcapasos o bombas de insulina.

59. ADVERTENCIA: Cuando los hornos de inducción funcionan a alta potencia o en función del material de la base de la olla, pueden emitir ciertos ruidos. Esto es normal.

Seguridad ELECTRICA

1. Enchufe el aparato en un enchufe con toma de tierra protegido por un fusible conforme a los valores especificados en la tabla de especificaciones técnicas.
2. Haga que un electricista autorizado establezca el equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable de los daños que se produzcan debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las normas locales.
3. Los interruptores automáticos del horno se colocarán de manera que el usuario final pueda alcanzarlos cuando se instale el horno.
4. El cable de alimentación (el cable con enchufe) no debe estar en contacto con las partes calientes del aparato.
5. Si el cable de alimentación (el cable con el enchufe) está dañado, este cable debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal igualmente calificado para evitar una situación peligrosa.
6. ¡Nunca lave el producto rociándolo o vertiéndolo con agua! Existe riesgo de electrocución.
7. **ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del dispositivo esté abierto antes de cambiar la lámpara.**
8. **ADVERTENCIA: corte todas las conexiones del circuito de alimentación antes de acceder a los terminales.**
9. **ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.**
10. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.



11. Asegúrese de que no haya líquido ni humedad en la salida donde está instalado el enchufe del producto.

12. La superficie trasera del horno también se calienta cuando el horno está en funcionamiento. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones pueden dañarse.

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

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

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

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

17. No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario podría producirse una descarga eléctrica.

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

19. El aparato está equipado con un cable tipo "Y".



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

Uso previsto

1. Este producto ha sido diseñado para uso doméstico.

El uso comercial no está permitido.

2. Este aparato solo se puede utilizar para cocinar. No se utilizará para otros fines, como calentar una habitación.

3. Este aparato no se debe utilizar para calentar placas debajo de la parrilla, secar ropa o toallas colgándolas del asa o para calentar.

4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por cualquier daño debido al mal uso o manejo indebido.

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 adquirido es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona las piezas de repuesto necesarias para el funcionamiento de este producto según lo definido.



Métodos para proteger la superficie de cocción de vidrio cerámico

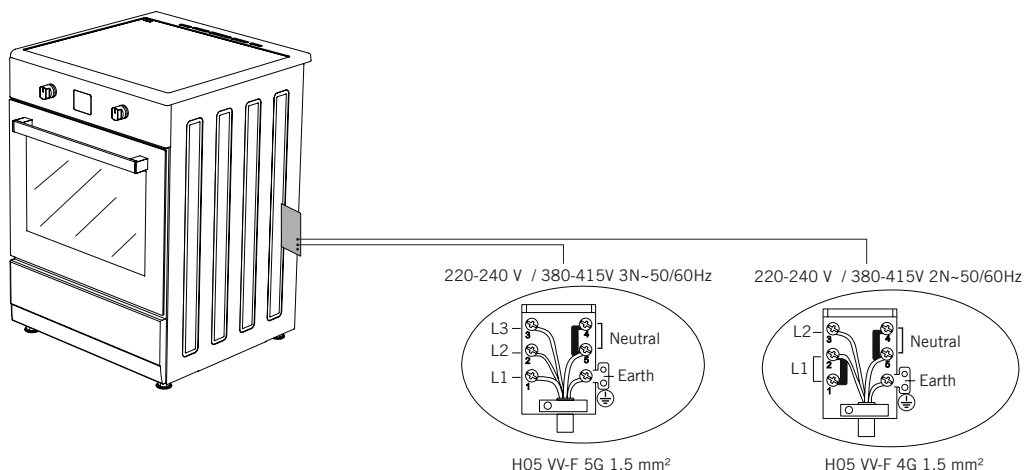
La superficie de vidrio cerámico es irrompible y resistente a los arañazos hasta cierto punto. Sin embargo, para evitar daños, haga lo siguiente:

1. Nunca vierta agua fría en ollas calientes.
 2. No se pare sobre una placa de vidrio cerámico.
 3. La presión repentina, por ejemplo, el efecto de la caída de un salero puede ser crítico. Por lo tanto, no coloque dichos objetos en un lugar encima de las placas de cocción.
 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 cocción. Los granos de arena que caen de las verduras pueden rayar la placa de vidrio cerámico.
 6. No coloque materiales inflamables como cartón o plástico sobre el horno. Objetos como hojalata, zinc o aluminio (así como papel de aluminio o cafeteras vacías) pueden derretirse en las superficies de cocción calientes y causar daños.
 7. Tenga cuidado de no dejar que los alimentos azucarados o los jugos de frutas entren en contacto con las zonas de cocción calientes. Estos pueden manchar la superficie de vidrio cerámico.
- 

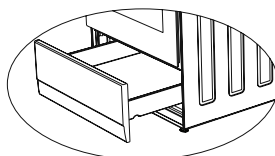
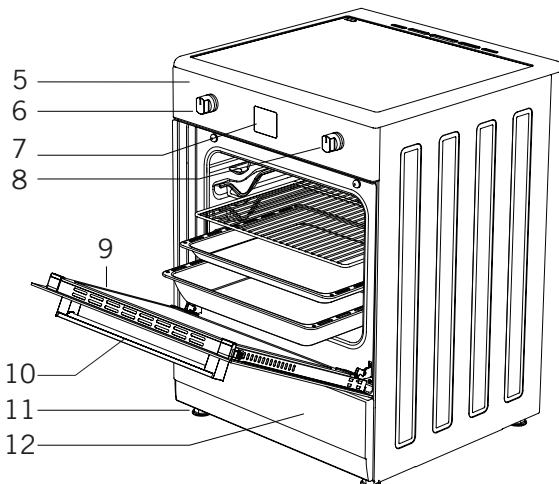
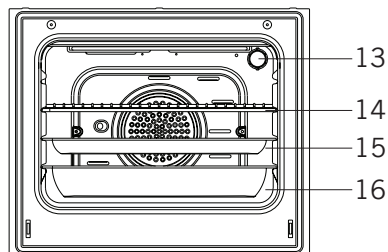
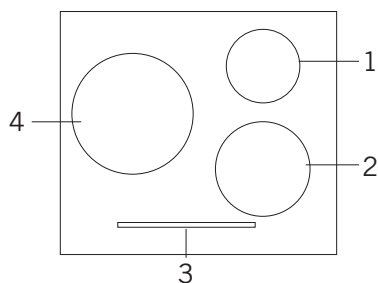
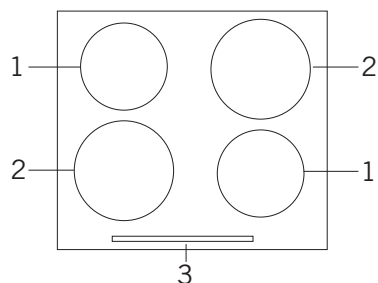
Conexión eléctrica

1. Su horno requiere un fusible de 40 amperios para monofásico o un fusible de 3x16 amperios para suministro trifásico de acuerdo con la energía eléctrica para la sección de la cocina tiene 4 calentadores de cerámica y la sección del horno tiene modelos eléctricos. La instalación por un electricista calificado es obligatoria.
2. Su horno está ajustado de acuerdo con 220-240 V / 380-415 V CA, 50/60 Hz. suministro eléctrico. Si la red eléctrica es diferente de este valor especificado, comuníquese con su servicio autorizado.
3. La conexión eléctrica del horno solo debe realizarse a conexiones/enchufes con un sistema de tierra instalado de conformidad con las normas locales. Si no hay conexiones/enchufes con un sistema de tierra en el lugar donde se instalará el horno, comuníquese inmediatamente con un electricista calificado para que lo instale. El fabricante no se responsabiliza de los daños que se produzcan por no estar conectado el aparato a una red de tierra.
4. Si su cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por un agente de servicio autorizado o un electricista calificado para evitar peligros o descargas eléctricas.
5. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del aparato.
6. Opere su horno en un ambiente seco.
7. Cuando coloque su horno en su ubicación, asegúrese de que esté al nivel del mostrador. Llévelo al nivel del mostrador ajustando las patas si es necesario.

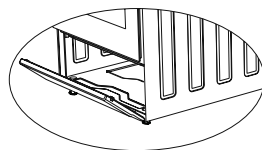
Esquema de conexión eléctrica



INTRODUCCIÓN DEL APARATO



12.1 *



12.2 *

1. Superficie de cocción de 145 mm
2. Área de cocción de 180 mm
3. Panel de control de la cocina
4. Área de cocción de 280 mm

5. Panel de control del horno
6. Perilla de comando para horno
7. Temporizador digital *
8. Perilla del termostato
9. Puerta del horno
10. Asa del horno
11. Pata de plástico
12. Puerta inferior del armario
- 12.1. Cajón
- 12.2. Puerta abatible
13. Lámpara
14. Parrilla
15. Bandeja estándar
16. Bandeja profunda *

ATENCIÓN: Este aparato se fabrica en dos tipos, a saber, con 4 fuegos y con 3 fuegos. Por favor observe su propio dispositivo.

Accesorios



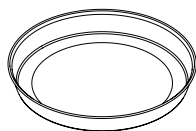
Bandeja profunda *

Se utiliza para repostería, grandes asados, alimentos aguados. También se puede utilizar como recipiente colector de aceite si asa directamente a la parrilla con pasteles, alimentos congelados y platos de carne.



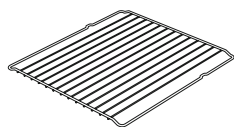
Bandeja / Bandeja de cristal *

Se utiliza para pastelería (galleta, bizcocho, etc.), alimentos congelados.



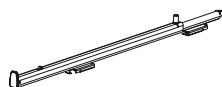
Bandeja circular *

Se utiliza para pasteles, congelados.



Parrilla de alambre

Se utiliza para asar o colocar alimentos para hornear, asar y congelar en la parrilla deseada.



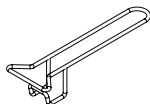
Riel telescópico *

Las bandejas y rejillas se pueden quitar e instalar fácilmente gracias a los rieles telescópicos.



Parrilla de alambre en bandeja *

Los alimentos que se pegan mientras se cocinan, como el bistec, se colocan en la bandeja de la parrilla. Así se evita el contacto de los alimentos con la bandeja y que se peguen.



Manija de la bandeja *

Se utiliza para sujetar bandejas calientes.

Características técnicas de su horno

Ancho exterior	600 mm
Profundidad exterior	630 mm
Altura exterior	855 mm
Potencia de la lámpara	15-25 W
Elemento calefactor inferior	1200 W
Elemento calefactor superior	1000 W
Turbo elemento calefactor	2200 W
Elemento de calentamiento de la parrilla	2000 W
Tensión de alimentación	220-240 V AC / 380-415 V AC 50 / 60 Hz.
Calentador de inducción Ø 145 mm	1400 W
Calentador de inducción Ø 145 mm Booster	1800 W
Calentador de inducción Ø 180 mm	2000 W
Calentador de inducción Ø 180 mm Booster	2600 W
Calentador de inducción Ø 280 mm	2300 W
Calentador de inducción Ø 280 mm Booster	3000 W

ATENCIÓN: Para que la modificación sea realizada por servicio autorizado, se debe considerar esta tabla. El fabricante no se hace responsable de los problemas que surjan debido a una modificación defectuosa.

ADVERTENCIA: Con el fin de aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso.

ADVERTENCIA: Los valores proporcionados con el aparato o sus documentos adjuntos son lecturas de laboratorio de acuerdo con las normas respectivas. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

INSTALACIÓN DE SU HORNO

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

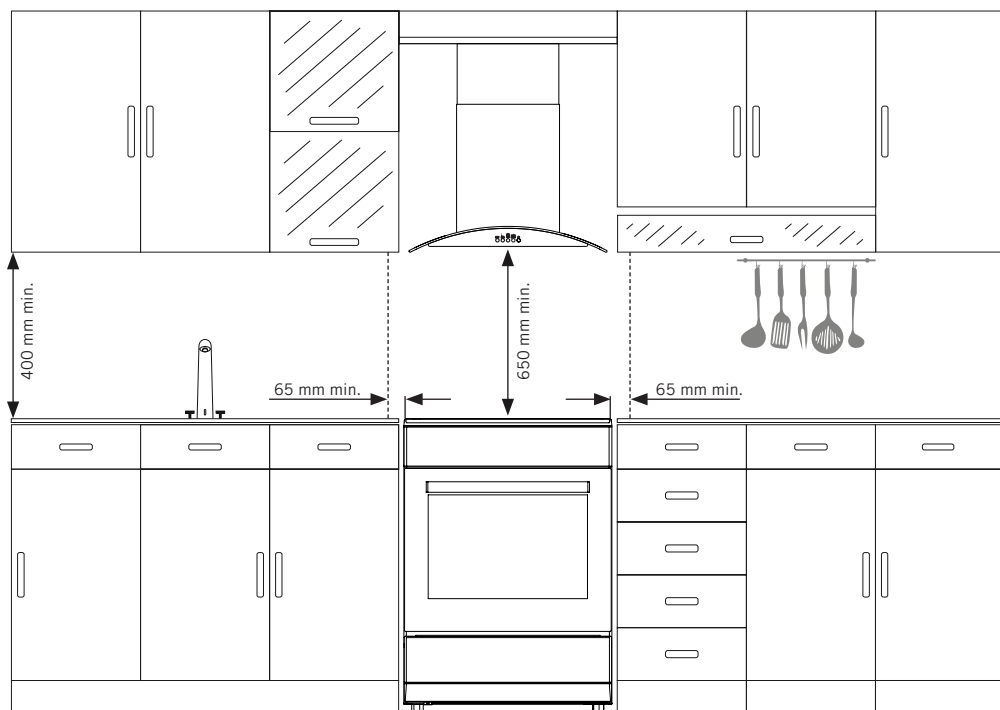
ADVERTENCIA: Es responsabilidad del cliente preparar el lugar donde se colocará el producto y también preparar la instalación eléctrica.

ADVERTENCIA: Durante la instalación del producto, se deben seguir las reglas de las normas locales sobre instalaciones eléctricas.

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

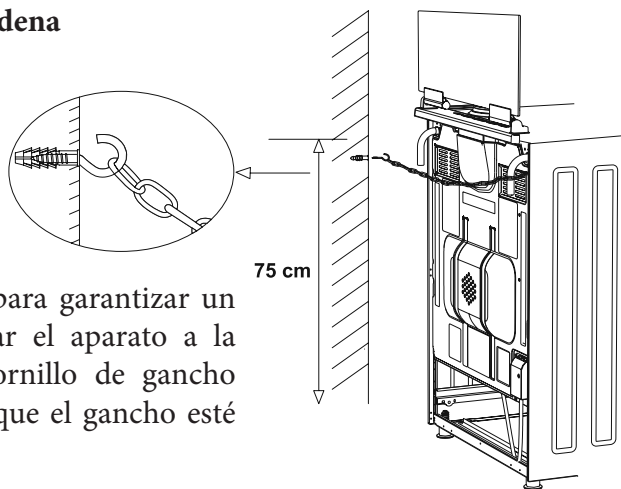
Lugar adecuado para la instalación y advertencias importantes

- Los pies del electrodoméstico no deben permanecer sobre superficies blandas como alfombras. El piso de la cocina debe ser duradero para soportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.
- El electrodoméstico debe usarse con un espacio libre mínimo de 400 mm sobre las superficies superiores de la encimera y de 65 mm desde las superficies laterales dentro de los muebles de la cocina.
- El aparato es adecuado para su uso en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin estar instalado en un mueble. Si se va a instalar una campana o un aspirador sobre la cocina, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje. (mín. 650 mm)



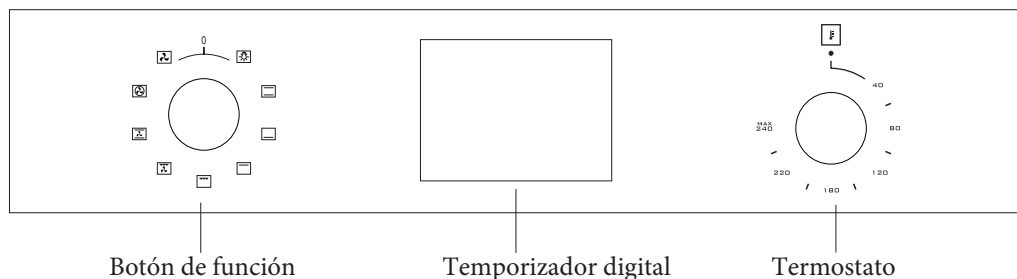
- **ATENCIÓN:** Los muebles de cocina cerca del aparato deben ser resistentes al calor.
- **ADVERTENCIA:** No instale el aparato al lado de refrigeradores o hieleras. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.
- **ADVERTENCIA:** No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

Ilustración de amarre de cadena

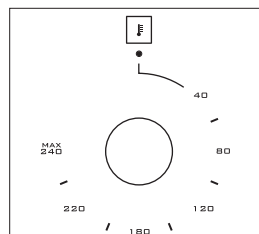


Antes de utilizar el aparato, para garantizar un uso seguro, asegúrese de fijar el aparato a la pared con la cadena y el tornillo de gancho suministrados. Asegúrese de que el gancho esté bien atornillado a la pared.

OVEN CONTROL PANEL



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



Termostato: Sirve 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 y 240 °C. Para conocer las temperaturas de cocción de diferentes alimentos, consulte la tabla de cocción.

USO DE LA SECCIÓN DEL HORNO

Operación inicial del horno

Después de haber realizado las conexiones necesarias de su horno de acuerdo con las instrucciones, deberá hacer lo siguiente en la operación inicial:

1. Retire cualquier etiqueta o accesorio que esté adherido dentro del horno. Si hay una lámina protectora en la parte frontal del aparato, retírela.
2. Limpiar el interior del horno con un paño húmedo para eliminar el polvo y los restos de embalaje. El interior del horno debe estar vacío. Enchufe el aparato.
3. Ajuste el botón del termostato a la temperatura más alta (Máx. 240 °C) y haga funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta cerrada. En este momento, es posible que se produzca una pequeña cantidad de humo y olor; esto es normal.
4. Después de que el horno se haya enfriado, limpie el interior del horno con agua tibia con detergente suave y séquelo con un paño limpio. Ya puedes usar tu horno.

Funcionamiento normal del horno

1. Para comenzar a cocinar; ajuste el botón del termostato y el nivel de temperatura según la comida que quieras cocinar.
2. Cuando el tiempo de cocción haya expirado de acuerdo con la información ingresada en el temporizador digital, el temporizador apaga los calentadores y emite una señal audible.

Usando la parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en la parrilla superior, la comida en la parrilla no debe tocar la parrilla.
2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.
3. Los alimentos deberán estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para encender la parrilla;

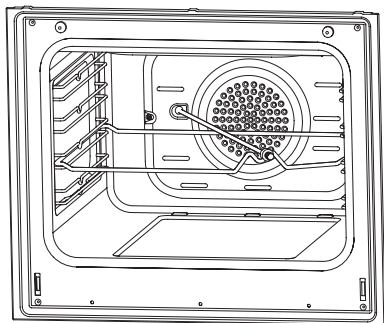
1. Coloque el botón de función sobre el símbolo de parrilla.
2. Luego, ajústelo a la temperatura de parrilla deseada.

Para apagar la parrilla;

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras asa a la parrilla.

Usando el Rustipollo



Repartir el pollo entero en la brocheta. Para asegurar una parrilla saludable, centre y asegure el pollo con los ganchos de fijación a cada lado de la brocheta. Coloque la brocheta en el alambre para asar pollo y deslícela dentro del horno, y asegúrese de que el extremo de la brocheta esté asentado en la carcasa del motor para asar pollo.

Antes de cerrar la puerta del horno, no olvide quitar el asa de plástico de la brocheta girándola. Después de cerrar la puerta, lleve el horno al modo grill y ajuste la temperatura del termostato al nivel máximo de temperatura. Durante el proceso de cocción, coloque una bandeja en el fondo para recoger la grasa que gotea. Después de asar, coloque el mango de plástico girándolo y retírelo del horno. Agregue un poco de agua a la bandeja para facilitar la limpieza.

Limpieza a vapor*

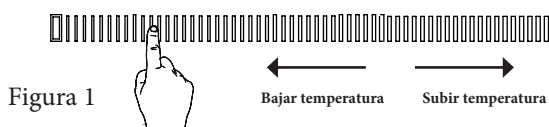
Permite limpiar la suciedad reblandecida gracias al vapor que se genera en el horno. ing the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Vierta medio litro de agua en la bandeja y coloque la bandeja en el fondo de la caldera.
3. Coloque el interruptor en el elemento calefactor inferior () modo
4. Ajuste el termostato a 70 °C grados y haga funcionar el horno durante 30 minutos.
5. Después de operar el horno durante 30 minutos, abra la puerta del horno y limpie las superficies internas con un paño húmedo.
6. Use líquido para lavar platos, agua tibia y un paño suave para la suciedad persistente, luego seque el área que acaba de limpiar con un paño seco.

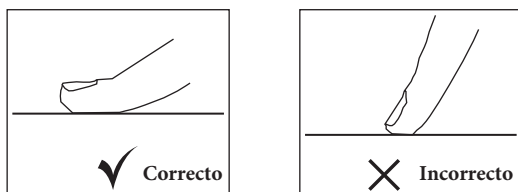
USO DE LA SECCIÓN DE LA COCINA

Advertencias sobre el funcionamiento del control táctil

1. Los controles reaccionan al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión sobre los controles.
2. Coloque una olla, sartén, etc. adecuada en el área de cocción que desea usar.
3. Asegúrese de que la base de la olla, sartén, etc. que ha colocado y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
4. Asegúrese de que los controles táctiles estén siempre limpios y secos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles táctiles.
5. Puede configurar la temperatura tocando el control deslizante de la zona de calentamiento que desee. (Se aplica a productos con control deslizante, ver fig. 1)



6. Use la parte inferior, no la punta de su dedo mientras usa el dispositivo.

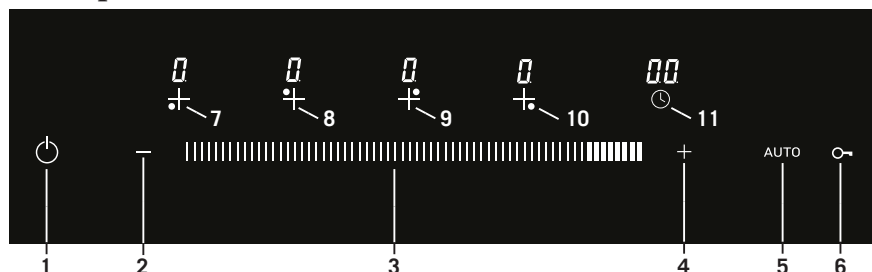


ADVERTENCIA: Apague siempre las placas de cocción después de cada uso.

ADVERTENCIA: No use guantes mientras usa las placas de la estufa.

ATENCIÓN: Los cuadros de mando de la sección de la estufa pueden variar según las opciones del aparato. Considere el panel de control de su dispositivo.

Panel de operaciones de la cocina de inducción (Cuatro Áreas)



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Función de encendido/apagado | 7. Área de cocción inferior izquierda |
| 2. Temporizador abajo | 8. Área de cocción superior izquierda |
| 3. Nivel de temperatura del área de cocción | 9. Área de cocción superior derecha |
| 4. Temporizador arriba | 10. Área de cocción inferior derecha |
| 5. Función de cocción rápida automática | 11. Función de temporizador |
| 6. Función de bloqueo para niños | |

Observación: La unidad está lista para funcionar 1 segundo después de conectarse a la red eléctrica. Todos los LED e indicadores se iluminan durante 1 segundo.

Encendido del aparato

La unidad se enciende presionando el botón . El símbolo se muestra en todos los indicadores. Si la temperatura del cristal encima de la placa es es superior a 45 °C, los símbolos y se muestran en la pantalla de la placa correspondiente uno tras otro.

(=0.5 egundos, =0.5 segundos)

Apagar el aparato

La unidad se apaga presionando el botón. Incluso si el bloqueo para niños está activo en el indicador del temporizador, es posible apagar el aparato presionando el botón.

ATENCIÓN: La electrónica permanece activa durante 1 minuto. Si no hay un nivel de cocción o un temporizador seleccionado en este intervalo de tiempo, el aparato cambiará automáticamente a "Modo apagado" con un pitido.

Observación: Si el símbolo parpadea en cualquiera de las pantallas de la placa, la placa se apaga automáticamente después de 60 segundos cuando desaparece el símbolo.

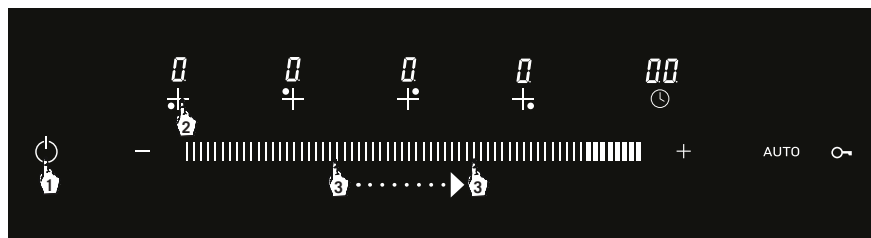
Indicador calor residual **H**

El símbolo **H** parpadea en el panel táctil de la placa, entonces la placa correspondiente todavía está caliente. Se puede utilizar para calentar una pequeña cantidad de comida.

ADVERTENCIA: Cuando se corta la alimentación, el indicador de calor no se enciende y no advierte al usuario sobre el calor.

ATENCIÓN: El indicador de calor residual de cada zona de cocción permanece activo hasta que la temperatura medida del cristal sea inferior a + 45 °C.

Encendido de las áreas de cocción



1. La cocina se enciende presionando el botón. **⏻**

2. La placa correspondiente se selecciona pulsando el símbolo una vez. **H**

El símbolo parpadea durante 5 segundos en la pantalla de la placa seleccionada. El símbolo se muestra en todas las demás pantallas.

3. Al deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha en el control deslizante, puede ajustar el nivel de potencia de la placa correspondiente de 1 a 9.

Apagar las áreas de cocción:

Una placa seleccionada se puede apagar de 3 maneras.

1. Se puede apagar presionando la tecla . **⏻**

2. Después de seleccionar la placa correspondiente, se lleva al nivel de temperatura. El valor de la temperatura parpadea durante 5 segundos. El símbolo **H** parpadea si la placa correspondiente todavía está caliente al final de este período. El símbolo **■** se muestra si la placa correspondiente no está caliente. .

3. La placa correspondiente se puede apagar configurando un temporizador para ella. Cuando finaliza el tiempo, la placa configurada por el temporizador se apaga automáticamente con un pitido.

Función bloqueo

1. El bloqueo para niños se activa presionando la tecla  una vez para evitar operaciones no deseadas.
2.  El símbolo se muestra en la pantalla del temporizador. Cuando se activa el bloqueo de teclas, se desactivan todos los botones excepto el control ON/OFF.
3. Para desactivar la función de bloqueo para niños, simplemente mantenga presionada la tecla  durante 3 segundos. El símbolo  en el indicador del temporizador se apaga cuando el tiempo ha expirado.
4. Si la función de bloqueo para niños está activa antes de apagar la estufa, estará activo cuando se vuelva a encender la cocina.  Cuando la tecla xxx se presiona, el símbolo  se muestra de nuevo en la pantalla del temporizador. El bloqueo infantil deberá desactivarse para volver a poner en funcionamiento la placa.

ADVERTENCIA: El bloqueo para niños se desactiva en caso de un corte de energía.

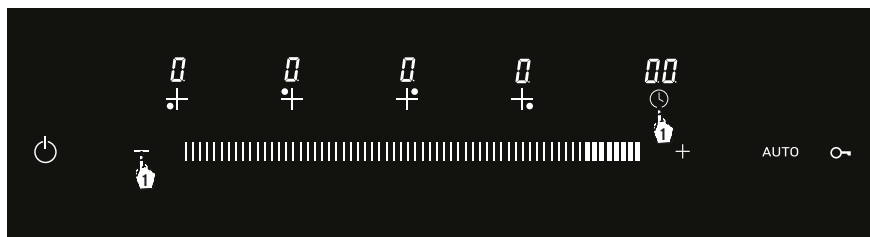
ADVERTENCIA: Cuando el bloqueo para niños está activo, el símbolo  y el tiempo restante se muestran alternativamente en la pantalla del temporizador si el temporizador también está activo (=2 segundos, tiempo restante = 2 segundos).

Función de temporizador

1. Función de temporizador independiente

Se puede configurar cuando el modo de configuración de cualquier placa no está activo.

Ajustar el temporizador



El temporizador se puede configurar de 1 a 99 minutos usando las teclas  o  cuando la cocina está encendida o se puede configurar el temporizador de 1 a 99 minutos presionando el símbolo  una vez y luego usando las teclas  o  cuando la cocina está encendida.

2. La cuenta regresiva comienza directamente con la configuración final después de configurar el temporizador. Después de 5 segundos, el período del modo de configuración del temporizador finaliza automáticamente y la pantalla del temporizador indica el valor de tiempo establecido.



Para cambiar el tiempo por temporizador independiente;

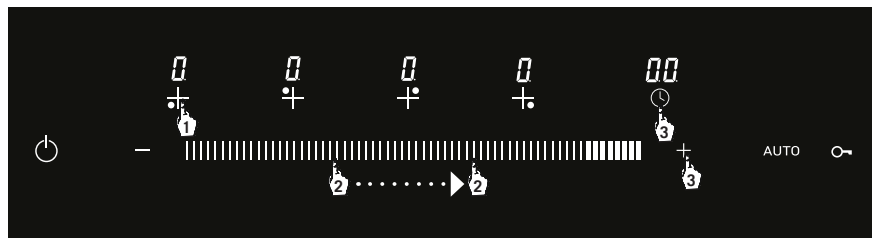
Después de presionar el símbolo  una vez, se puede restablecer el tiempo deseado con las teclas  o  o se puede cambiar el tiempo directamente con las teclas  o  sin seleccionar el temporizador.

El timbre suena cuando el tiempo establecido ha expirado y la pantalla del  temporizador parpadea. Simplemente presione cualquier tecla en el panel táctil para finalizar el timbre.

ADVERTENCIA: El timbre finaliza automáticamente después de 2 minutos sin tocar ninguna tecla. **ATENCIÓN:** Al apagar la cocina (pulsando el botón de encendido/apagado) se detiene el temporizador independiente. El temporizador no se reanuda cuando se enciende la estufa.

2. Función de temporizador del área de cocción

Configurar el temporizador



1. Seleccione la placa correspondiente para configurarla mientras la cocina está encendida.
2. Establezca el nivel de temperatura al nivel deseado de 1 a 9 usando el control deslizante.
3. Después de presionar el símbolo  una vez mientras el período de configuración del nivel de temperatura está activo (durante 5 segundos), el tiempo deseado se configura con las teclas  o  o el tiempo deseado configura directamente con las teclas  o .



El punto junto al nivel de temperatura de la placa, para el que se muestra el tiempo restante, parpadea.

ADVERTENCIA: Si hay más de un temporizador activo, la pantalla del temporizador indica el valor de tiempo restante más bajo después del período de ajuste de 5 segundos. El punto junto a la placa, para el que se muestra el tiempo restante, parpadea.

Suena un timbre y el área de cocción programada finaliza la función de cocción después de que haya expirado el tiempo establecido. El símbolo  se muestra en la pantalla táctil y el símbolo  parpadea si el área de cocción aún está caliente.

Detector recipientes

La energía se aplica al área cubierta por la base del recipiente en la placa correspondiente solo para la cocción por inducción. La base del recipiente es detectada por el sistema de inducción.

La cocción se detiene si no hay un recipiente (no hay un recip. o no es compatible con la inducción) cuando se inicia la cocción o si se retira el recip. de la placa durante la cocción. No se muestra ninguna advertencia de recip. en el panel táctil en la placa correspondiente después de 5 segundos. 

La advertencia de sin recip. dura 55 segundos. Si no hay ningún recip. sobre la placa transcurrido este tiempo, la zona de cocción se apaga automáticamente y el panel muestra el símbolo  o el símbolo  si la zona de cocción está caliente.

ATENCIÓN:  el símbolo parpadea durante 55 segundos en el correspondiente que indica el aviso de falta de olla. La configuración del temporizador de cocción también expira cuando expira este tiempo.

Función de alta potencia (BOOST)

Puede usar la función de alta potencia (boost) para cocinar más rápido.

Para utilizar la función de refuerzo,

1. Determine la placa correspondiente y configure el nivel de potencia deseado de 1 a 9.
2. Active la función de impulso presionando una vez la tecla de impulso y el símbolo  parpadea durante 5 segundos en la pantalla para la placa correspondiente.

El período máximo de la función **BOOST** es de 5 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, la placa correspondiente reanuda la cocción con el nivel de potencia establecido inicialmente.

Puede finalizar la función **BOOST** utilizando el control deslizante de la placa correspondiente.

ADVERTENCIA: La función **BOOST** no se puede configurar al mismo tiempo para las placas de cocción verticales.

Función de cocción rápida automática (AUTO)

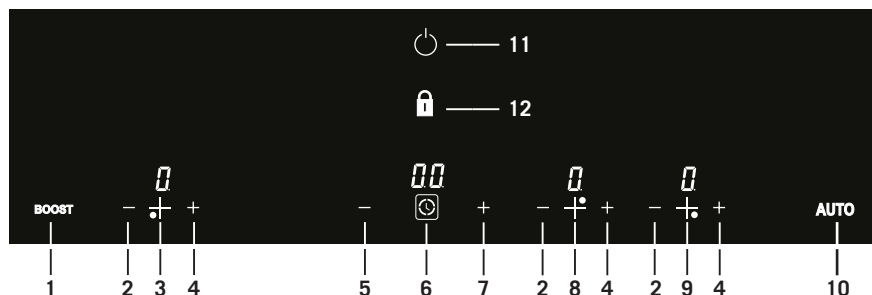
La función de cocción rápida automática facilita la cocción. **AUTO** El tiempo para la cocción rápida automática varía según el nivel de potencia seleccionado. Los tiempos se dan en la siguiente tabla.

Nivel de potencia	Tiempo de cocción automática
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

Para utilizar la función de cocción automática,

1. Determine la placa adecuada para cocinar mientras la cocina está encendida y ajuste el nivel de potencia deseado usando el control deslizante.
 2. Presione **AUTO** una vez mientras el modo de configuración está activo y la cocción rápida automática se activará durante el período del nivel de potencia seleccionado. El símbolo 'A' parpadea durante 5 segundos en la pantalla de la placa correspondiente.
 3. Puede finalizar la función de cocción automática usando el control deslizante después de seleccionar la placa correspondiente.
-
-
-

Panel de operaciones de la cocina de inducción (Tres Áreas)



- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Función de aumento potencia | 7. Temporizador sumar |
| 2. Baja la temperatura | 8. Área de cocción superior derecha |
| 3. Área de cocción inferior izquierda | 9. Área de cocción inferior derecha |
| 4. Sube la temperatura | 10. Función de cocción rápida automática |
| 5. Temporizador restar | 11. Función de encendido/apagado |
| 6. Símbolo del temporizador | 12. Función de bloqueo para niños |

Observación: La unidad está lista para funcionar 1 segundo después de conectarse a la red eléctrica. Todos los LED e indicadores se iluminan durante 1 segundo.

ENCENDIDO DEL APARATO

La unidad se enciende presionando el botón . El símbolo se muestra en todos los indicadores. Si la temperatura del cristal encima de la placa es superior a 45 °C, los símbolos y se muestran en la pantalla de la placa correspondiente uno tras otro. (= 0,5 segundos, = 0,5 segundos)

APAGADO DEL APARATO

La unidad se apaga presionando el botón . Incluso si el bloqueo para niños está activo en el indicador del temporizador, es posible apagar el aparato presionando el botón .

ATENCIÓN: La electrónica permanece activa durante 1 minuto. Si no hay un nivel de cocción o un temporizador seleccionado en este intervalo de tiempo, el aparato cambiará automáticamente a "**Modo apagado**" con un pitido.

Observación: Si el símbolo parpadea en cualquiera de las pantallas de la placa, la placa se apaga automáticamente después de 60 segundos cuando desaparece el símbolo .

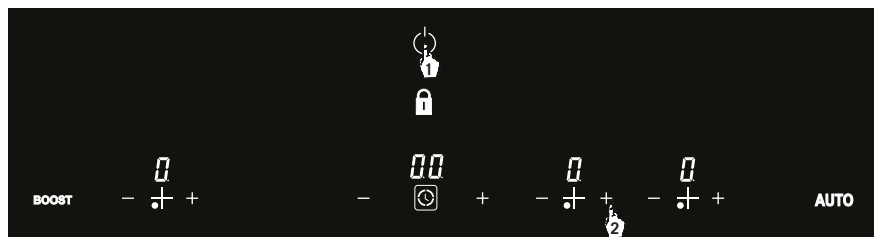
Indicador de calor residual **H**

Si el símbolo **H** parpadea en el panel táctil de la estufa, la placa correspondiente aún está caliente. Se puede utilizar para calentar una pequeña cantidad de alimentos.

ADVERTENCIA: Cuando se corta la alimentación, el indicador de calor no se enciende y no advierte al usuario sobre el calor.

ATENCIÓN: El indicador de calor residual de cada zona de cocción permanece activo hasta que la temperatura medida del cristal sea inferior a + 45 °C.

Encendido de las áreas de cocción



1. La placa se enciende presionando el botón.
2. Cuando se toca una vez la tecla o el símbolo se muestra en todas las pantallas.
3. Cuando se toca la tecla o por segunda vez, el nivel de potencia comienza desde el 5º paso en la placa correspondiente. Luego puede ajustar el nivel de potencia de la placa correspondiente de 1 a 9 usando las teclas y .

Apagar las áreas de cocción:

Una placa seleccionada se puede apagar de 3 maneras

1. Se puede apagar presionando la tecla
2. Usando las teclas y al lado de la placa correspondiente, llévela al nivel de temperatura El valor de la temperatura parpadea durante 5 segundos. El símbolo **H** parpadea si la placa correspondiente todavía está caliente al final de este período. El símbolo se muestra si la placa correspondiente no está caliente.
3. La placa correspondiente se puede apagar configurando un temporizador para ella. Cuando finaliza el tiempo, la placa configurada por el temporizador se apaga automáticamente con un pitido.

Función bloqueo

1. El bloqueo se activa presionando la tecla  una vez para evitar operaciones no deseadas
2. El símbolo  se muestra en la pantalla del temporizador.
3. Cuando se activa el bloqueo de teclas, se desactivan todos los botones excepto el control ON/OFF.
4. Para desactivar la función de bloqueo para niños, simplemente mantenga presionada la tecla  durante 3 segundos. El símbolo  en el indicador del temporizador se apaga cuando el tiempo ha expirado.

ATENCIÓN: Si la función de bloqueo para niños está activa antes de apagar la cocina, estará activa cuando la cocina se vuelva a encender.  Cuando se presiona la tecla xxx, el símbolo  se muestra nuevamente en la pantalla del temporizador. El bloqueo para niños debe desactivarse para volver a poner en funcionamiento la placa.

ADVERTENCIA: El bloqueo para niños se desactiva en caso de un corte de energía.

ADVERTENCIA: Cuando el bloqueo para niños está activo, el símbolo  y el tiempo restante se muestran alternativamente en la pantalla del temporizador si el temporizador también está activo ( = 2 segundos, tiempo restante = 2 segundos).

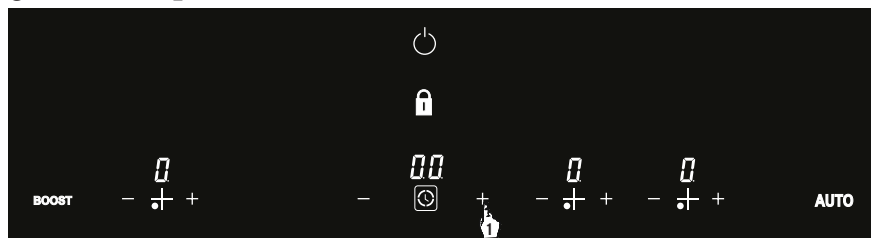
FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR

Hay dos tipos de funciones de temporizador.

Presione el botón Función de temporizador independiente

Puede configurarse cuando el modo de configuración de cualquier placa no está activo. También puede usarse como alarma. El temporizador independiente sigue funcionando cuando se empieza a utilizar cualquier zona de cocción (nivel > 0). El temporizador se puede configurar siempre que la selección del temporizador esté activa (los minutos en la pantalla parpadean durante 5 segundos).

Configurar el temporizador;



1. El temporizador se puede configurar de 1 a 99 minutos con las teclas   o cuando la cocina está encendida.

2. La cuenta regresiva comienza directamente con la configuración final después de configurar el temporizador Después de 5 segundos, el período del modo de configuración del temporizador finaliza automáticamente y la pantalla del temporizador indica el valor de tiempo establecido.



Cambiar el tiempo por temporizador independiente;

Puede volver a establecerse en el tiempo deseado presionando las teclas **-** y **+** al lado de la pantalla del temporizador una vez.

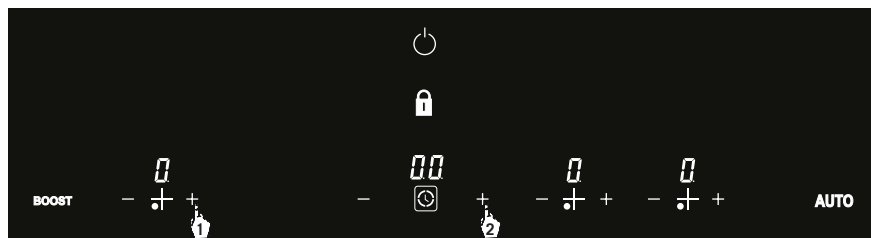
El timbre suena cuando el tiempo establecido ha expirado y la pantalla del temporizador parpadea **00**. Simplemente presione cualquier tecla en el panel táctil para finalizar el zumbador.

ADVERTENCIA: El timbre finaliza automáticamente después de 2 minutos sin tocar ninguna tecla.

ATENCIÓN: Al apagar la cocina (pulsando el botón de encendido/apagado) se detiene el temporizador independiente. El temporizador no se reanuda cuando se enciende la estufa.

Presione el botón Función de temporizador del área de cocción

Para configurar el temporizador;



1. Determine la placa correspondiente para el tiempo de ajuste mientras la estufa está encendida y ajuste la temperatura al nivel deseado de 1 a 9 usando las teclas **-** y **+**.

2. El tiempo deseado se configura usando las teclas **-** y **+** junto al temporizador cuando el nivel de temperatura parpadea (durante 5 segundos).



El punto junto al nivel de temperatura de la placa, para el que se muestra el tiempo restante, parpadea.

ADVERTENCIA: Si hay más de un temporizador activo, la pantalla del temporizador indica el valor de tiempo restante más bajo después del período de configuración de 5 segundos. El punto junto a la placa, para el que se muestra el tiempo restante, parpadea.

Suena un timbre y el área de cocción programada finaliza la función de cocción después de que haya expirado el tiempo establecido. El símbolo **-** se muestra en la pantalla táctil y el símbolo **H** parpadea si el área de cocción aún está caliente.

Detector recipientes

La energía se aplica al área cubierta por la base del recipiente en la placa correspondiente solo para la cocción por inducción. La base del recipiente es detectada por el sistema de inducción.

La cocción se detiene si no hay un recipiente (no hay un recip. o no es compatible con la inducción) cuando se inicia la cocción o si se retira el recip. de la placa durante la cocción. No se muestra ninguna advertencia de recip. en el panel táctil en la placa correspondiente después de 5 segundos. 

La advertencia de sin recip. dura 55 segundos. Si no hay ningún recip. sobre la placa transcurrido este tiempo, la zona de cocción se apaga automáticamente y el panel muestra el símbolo  o el símbolo  si la zona de cocción está caliente.

ATENCIÓN: el símbolo  parpadea durante 55 segundos en el correspondiente que indica el aviso de falta de olla. La configuración del temporizador de cocción también expira cuando expira este tiempo.

FUNCIÓN DE ALTA POTENCIA (BOOST)

Puede usar la función de alta potencia (boost) para cocinar más rápido.

Para utilizar la función de refuerzo,

1. Determine la placa correspondiente y establezca el nivel de potencia deseado desde 1 al 9.
2. Active la función de impulso presionando una vez la tecla de impulso y el símbolo  parpadea durante 5 segundos en la pantalla para la placa correspondiente.

El período máximo de funcionamiento **BOOST** es de 5 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, la placa correspondiente reanuda la cocción con el nivel de potencia establecido inicialmente.

Puede finalizar la función **BOOST** con las teclas  y  junto a la placa correspondiente.

ADVERTENCIA: La función Boost no se puede configurar al mismo tiempo para las placas de cocción verticales.

Función de cocción rápida automática (AUTO)

La función automática de cocción rápida facilita la cocción. **AUTO** el tiempo para la cocción rápida automática varía según el nivel de potencia seleccionado. Los tiempos se dan en la siguiente tabla.

Nivel de potencia	Tiempo de cocción automática
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

Para utilizar la función de cocción automática,

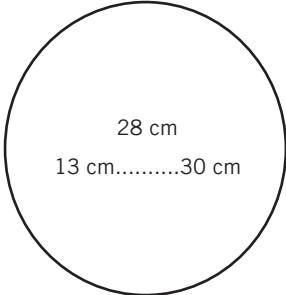
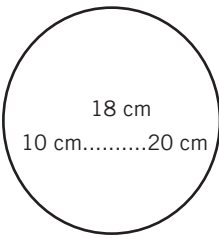
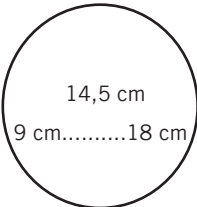
1. Configure la potencia deseada para la placa correspondiente que se utilizará para cocinar mientras la estufa está encendida.
2. Presione **AUTO** una vez mientras el modo de configuración está activo y la cocción rápida automática se activará durante el período del nivel de potencia seleccionado. El símbolo 'A' parpadea durante 5 segundos en la pantalla de la placa correspondiente.
3. Puede finalizar la función de cocción automática con las teclas **- +** junto a la placa correspondiente.

CÓDIGOS DE ERROR Y SOLUCIONES RECOMENDADAS

La siguiente tabla proporciona los códigos de error, las causas posibles y las soluciones recomendadas para estos códigos.

Código de error	Causa Posible	Qué hacer
F3 / F4	Error del sensor de temperatura de la bobina de la cocina de inducción.	Póngase en contacto con el fabricante
F9 / FA	Error del sensor de temperatura IGBT.	Póngase en contacto con el fabricante
E1 / E2	Tensión de alimentación inadecuada.	Por favor, compruebe si el voltaje de suministro es normal.
E3	Advertencia de temperatura alta del sensor de temperatura de la bobina de la cocina de inducción.	Póngase en contacto con el fabricante
E5	Advertencia de temperatura alta del sensor de temperatura IGBT.	Comience a cocinar nuevamente después de que la olla se haya enfriado.

Zonas de cocción

Áreas de cocción grande	Área de cocción normal	Área de cocción pequeña
 28 cm 13 cm.....30 cm	 18 cm 10 cm.....20 cm	 14,5 cm 9 cm.....18 cm
• Se ajusta automáticamente a la olla. • Distribuye la potencia de la forma más adecuada. • Proporciona una excelente disipación del calor.	• Se ajusta automáticamente a la olla. • Distribuye la potencia de la forma más adecuada. • Proporciona una excelente disipación del calor. • Apto para todo tipo de cocción.	• Cocción lenta (salsas, cremas, etc.) • Preparación de raciones pequeñas o raciones para una persona.

ADVERTENCIA: La información de cocción provista en la tabla es solo para fines informativos.

APLICACIONES DE COCINA

Use su electrodoméstico en una configuración de calentamiento adecuada para cocinar.

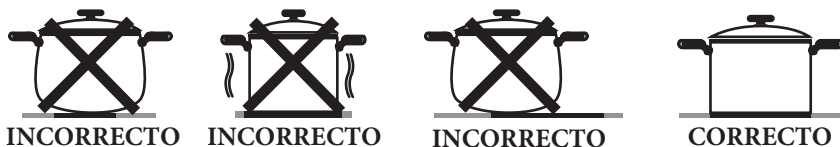
Ajuste de calefacción	Uso
0	Apagado
1-3	Mantenerse caliente
4-5	Calentamiento/cocción lentos
6-7	Recalentamiento, cocción rápida
8	Hervir
9	Nivel Máximo
P	Máxima potencia

ADVERTENCIA: La información de la tabla anterior es solo orientativa.

SELECCIÓN DE LA BOTE ADECUADA

1. Coloque la cantidad adecuada de alimentos en las ollas y sartenes. Por lo tanto, puede evitar el desbordamiento de las comidas y evitar una limpieza innecesaria.
2. No utilice recipientes que sean inestables y que puedan volcarse fácilmente sobre la estufa.
3. No coloque ollas y sartenes vacías sobre las placas de cocción con las llamas encendidas.
4. No coloque recipientes que puedan verse afectados por el calor sobre el producto.
5. No haga funcionar las placas de cocción sin ollas y sartenes colocadas sobre ellas.
6. No coloque las tapas de las ollas y sartenes sobre las placas de cocción.
7. Mantenga abierta la tapa del recipiente que utiliza para el aceite de calefacción.
8. No ponga aceite con un volumen superior a un tercio de la sartén. No deje el aceite desatendido cuando se esté calentando. Los aceites extremadamente calientes pueden provocar un incendio.
9. Use ollas y sartenes con bases maquinadas solamente. Los bordes afilados provocan arañazos en la superficie.
10. No se utilizarán ollas de vidrio, cerámica y barro, ollas de acero inoxidable no magnético a base de cobre o aluminio.

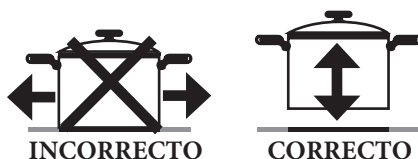
11. Coloque las ollas adecuadas centrándolas en los fogones.



12. No use macetas con bases cóncavas o convexas.



13. Cuando quieras poner la olla en otra placa, levántala y colócala de nuevo en lugar de deslizarla.



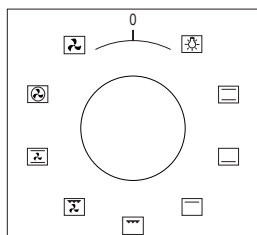
14. Puede usar utensilios de cocina de acero, teflón o aluminio especial a base de imanes con una etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción en su estufa de inducción.

15. Puede verificar si la olla es adecuada para la estufa de inducción. Mueva un imán hacia la base de la olla. Si se tira, su olla es apta para una estufa de inducción.

16. Es importante que utilice utensilios de cocina de metal especialmente diseñados y/o homologados para cocinas de inducción.

ADVERTENCIA: No permita que los recipientes de melamina o plástico entren en contacto con las zonas de calentamiento.

TIPOS DE PROGRAMA



Botón de función: se utiliza para determinar los calentadores que se utilizarán para cocinar el plato que se cocinará en el horno. Los tipos de programas de calefacción 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.

INTRODUCCIÓN DE LOS TIPOS DE PROGRAMA

Los tipos de programas de calentamiento provistos en su electrodoméstico para que pueda cocinar diferentes comidas adecuadas a su gusto, y sus descripciones, se brindan a continuación.

	Elemento calefactor superior e inferior		Ventilador (descongelación)
	Lámpara		Turbo calefacción y ventilador
	Elemento calefactor inferior y ventilador		Elemento calefactor superior-inferior y ventilador
	Elemento calefactor inferior		Grill y ventilador
	Elemento calefactor superior		Grill

Resistencias superior e inferior: este programa se puede utilizar para cocinar alimentos como pasteles, pizza, bizcochos y galletas.

Elemento calefactor inferior y ventilador: Úselo para cocinar alimentos como pasteles de frutas, etc.

Resistencia inferior: Seleccione este programa hacia el final del tiempo de cocción si también se va a asar la parte inferior de los alimentos que se están cocinando.

Turbo calentador y ventilador: Es apto para hornear y asar en el horno. Mantenga el ajuste de temperatura más bajo que el programa "calentador superior - inferior" ya que el calor llega a los alimentos inmediatamente gracias al flujo de aire.

Elemento calefactor superior e inferior y ventilador: este programa es adecuado para cocinar alimentos como pasteles, galletas, lasaña. También es adecuado para cocinar platos de carne.

Grill y ventilador: Apto para cocinar carnes. No olvide colocar una bandeja de cocción en la rejilla inferior y un poco de agua en esta bandeja mientras asa.

Grill: Use la cocina grill para asar carnes como bistecs, salchichas y pescado. Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras asa.

Resistencia superior: Se utiliza para calentar o asar alimentos en trozos muy pequeños.

Lámpara: Proporciona la luz del horno.

RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

Puede encontrar en la siguiente tabla la información de los tipos de alimentos que probamos e identificamos sus valores de cocción en nuestros laboratorios. Los tiempos de cocción pueden variar según el voltaje de la red, la calidad del material a cocinar, la cantidad y la temperatura. Es posible que los platos que se cocinen con estos valores no sean de su agrado. Puede establecer varios valores para obtener diferentes gustos y resultados atractivos para su gusto haciendo pruebas.

ATENCIÓN: El horno debe estar muy caliente mientras está en funcionamiento o después de un corto tiempo de funcionamiento; no toque las superficies del calentador y no permita que los niños toquen estas superficies.

TIEMPOS DE COCCIÓN

ADVERTENCIA: El horno debe precalentarse durante 10 minutos antes de colocar la comida en él.

COMIDA	FUNCIÓN	TEMPERATURA (°C)	POSICION REJILLA	Duración (min.)
Pastel (Bandeja / Molde)	Static / Static+fan	170-180	2	35-45
Pasteles pequeños	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Empanada	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastelería	Static	180-190	2	25-30
Galleta	Static	170-180	3	20-25
Tarta de manzana	Static / Turbo+fan	180-190	2	50-70
Biscocho	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Merengue	Static	100	2	60
Pollo	Static+fan / Turbo+fan	180-190	2	45-50
Pollo asado **	Grill	200-220	4	25-30
Pescado asado**	Grill+fan	200-220	4	25-30
Solomillo**	Grill+fan	Max.	4	15-20
Albondigas parrilla**	Grill	Max.	4	20-25

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

** Durante la mitad de la cocción, se debe dar la vuelta a la comida.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

1. Después de limpiar las partes internas del aparato con un paño jabonoso, enjuáguelas y séquelas bien con un paño suave.

2. Limpie las superficies de vidrio con materiales especiales para limpiar vidrios.

3. No lave ningún componente de su electrodoméstico en el lavavajillas.

4. Use estearato de potasio (jabón suave) para la suciedad y las manchas.

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

6. El producto debe limpiarse a fondo después de cada uso. De esta forma, será posible eliminar los restos de comida con facilidad y evitar que estos restos se quemen cuando se vuelva a utilizar el aparato.

7. Asegúrese de eliminar completamente los líquidos restantes después de la limpieza e inmediatamente limpie los platos que se hayan salpicado durante la cocción.

ADVERTENCIA: Desenchufe el aparato. Peligro de choque.

ADVERTENCIA: Espere hasta que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

ADVERTENCIA: No limpie las partes interiores, el panel, las bandejas y otras partes del aparato con herramientas afiladas como cepillos de cerdas, lana de acero o cuchillos. No utilice materiales abrasivos y rayadores ni detergentes.

ADVERTENCIA: No limpie su estufa con limpiadores de vapor.

ADVERTENCIA: No utilice materiales inflamables como ácidos, diluyentes o gas para limpiar su aparato.

ADVERTENCIA: Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza u objetos afilados durante la limpieza.

INSTALACIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

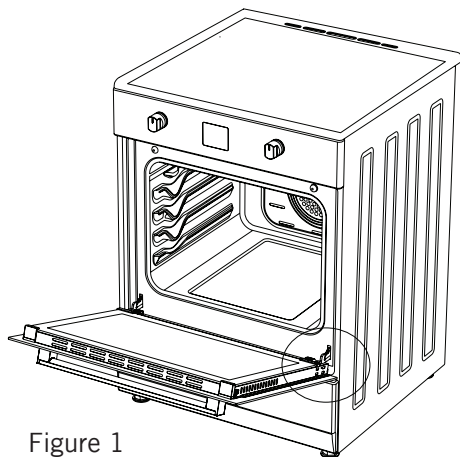


Figure 1

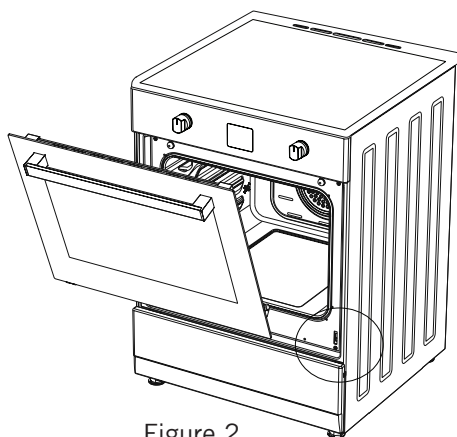


Figure 2

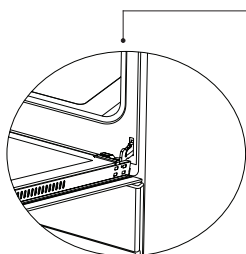


Figure 1.1

Abra la puerta del horno completamente tirando a ti mismo.

Posteriormente, realice el proceso de desbloqueo tirando hacia arriba del bloqueo de la bisagra con la ayuda de un destornillador como se muestra en la figura 1.1.

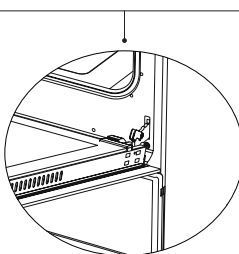


Figure 1.2

Lleve la traba de la bisagra al ángulo más amplio como se muestra en la figura 1.2. Lleve las dos bisagras que conectan la puerta del horno con el horno a la misma posición.

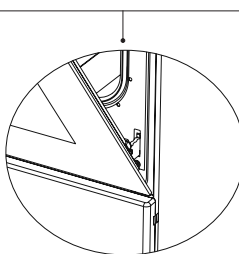


Figure 2.1

Luego, cierre la puerta del horno apoyándose en el bloqueo de la bisagra como se muestra en la figura 2.1.

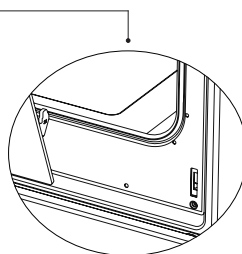


Figure 2.2

Para quitar la puerta del horno, tire hacia arriba sujetándolo con ambas manos cuando esté cerca de la posición cerrada como se muestra en la figura 2.2.

Para volver a colocar la puerta del horno, realice los pasos anteriores en orden inverso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL CRISTAL DE LA PUERTA DELANTERA DEL HORNO

Retire el perfil presionando los pestillos de plástico en ambos lados izquierdo y derecho como se muestra en la figura 3 y tirando del perfil hacia usted como se muestra en la figura 4. Luego retire el vidrio interior como se muestra en la figura 5. Si es necesario, se puede quitar el vidrio del medio. eliminado de la misma manera. Después de realizar la limpieza y el mantenimiento, vuelva a montar los vidrios y el perfil en orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente asentado en su lugar.

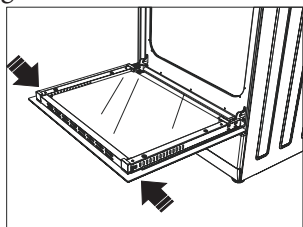


Figure 3

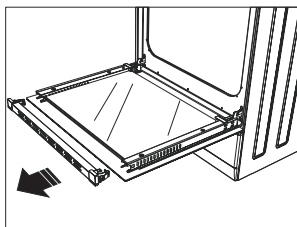


Figure 4

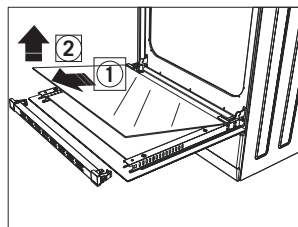


Figure 5

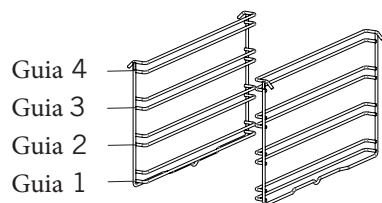
PAREDES CATALÍTICAS*

Las paredes catalíticas están ubicadas en el lado izquierdo y derecho de la cavidad debajo de las guías. Las paredes catalíticas eliminan el mal olor y obtienen el mejor rendimiento de la cocina. Las paredes catalíticas también absorben los residuos de aceite y limpian el horno mientras está en funcionamiento.

Eliminación de las paredes catalíticas

Para eliminar las paredes catalíticas; las guías deben ser sacadas. Tan pronto como se extraen las guías, las paredes catalíticas se liberarán automáticamente. Las paredes catalíticas deben cambiarse después de 2-3 años.

POSICIONES

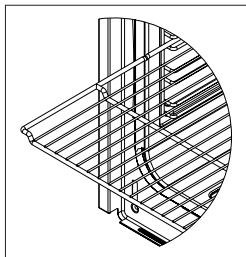


Es importante colocar correctamente la parrilla de alambre en el horno. No permita que la parrilla toque la pared trasera del horno. Las posiciones de las rejillas se muestran en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en las parrillas inferior y superior.

Instalación y extracción de rejillas de alambre

Para quitar las rejillas de alambre, presione los clips que se muestran con flechas en la figura, primero retire el lado inferior y luego el superior de la ubicación de instalación. Para instalar bastidores de alambre; invierta el procedimiento para retirar la rejilla.

USO DE LA PARRILLA DE ALAMBRE



Es importante que la rejilla y la bandeja estén bien y/o colocadas correctamente sobre las parrillas. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté balanceada antes de ponerle comida.

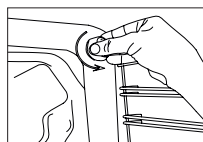
CAMBIO DE LÁMPARA DEL HORNO

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del aparato esté abierto antes de cambiar la lámpara. (Tener un circuito abierto significa que la energía está apagada) Primero desconecte la energía del aparato y asegúrese de que esté frío. Retire la protección del vidrio girando como se indica en la figura del lado izquierdo. Si tiene dificultad para girar, usar guantes de plástico lo ayudará a hacerlo.

Luego retire la lámpara girándola, instale la nueva lámpara con las mismas especificaciones.

Vuelva a instalar la protección de vidrio, conecte el cable de alimentación del aparato a la toma eléctrica y complete el reemplazo. Ahora puedes usar tu horno.

Lampara Tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W

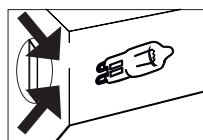


Figure 6

Lampara Tipo E14



220-240 V, AC
15 W



Figure 7

ADVERTENCIA: Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Puntos de control

En caso de que experimente un problema con el horno, primero consulte la tabla a continuación y pruebe las sugerencias.

Problema	Causa posible	Qué hacer
El horno no funciona.	Fuente de alimentación no disponible.	Compruebe la fuente de alimentación.
El horno se detiene durante la cocción.	El enchufe sale de la toma de pared.	Vuelva a instalar el enchufe en el tomacorriente de la pared.
Se apaga durante la cocción.	Funcionamiento continuo demasiado largo.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
	Más de uno se enchufa en un enchufe de pared..	Utilice sólo un enchufe para cada enchufe de pared.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de comida atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpia bien el horno e intenta volver a abrir la puerta.
Descarga eléctrica al tocar el horno.	Sin puesta a tierra adecuada.	Asegúrese de que la fuente de alimentación esté conectada a tierra correctamente.
	Se utiliza un enchufe de pared sin conexión a tierra.	
Goteo de agua.	Se utiliza un enchufe de pared sin conexión a tierra.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un paño de cocina.
Sale vapor por una grieta en la puerta del horno.		
Queda agua dentro del horno.		

Problema	Causa posible	Qué hacer
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando utilice el horno por primera vez	Sale humo 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 restos de comida del calentador.
Al operar el horno sale olor a quemado o plástico.	Se están utilizando accesorios de plástico u otros no resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, utilice accesorios de cristalería adecuados.
El horno no calienta.	La puerta del horno está abierta.	Cierra la puerta y reinicia.
	Los controles del horno no están ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Fusible disparado o disyuntor 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 voltearse. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna desciende y, por lo tanto, el resultado de la cocción se verá afectado.
La luz interna es tenue o no funciona.	Objeto extraño que cubre la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y verifique nuevamente.
	La lámpara podría fallar.	Reemplácela con una lámpara con las mismas especificaciones.

NORMAS DE MANEJO

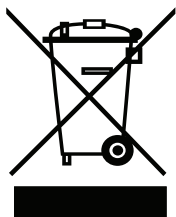
1. No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
2. Realizar el movimiento y transporte en el embalaje original.
3. Preste la máxima atención al aparato durante la carga/descarga y manipulación.
4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
5. Proteger de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
6. Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, choques, caídas, etc. durante la manipulación y el transporte y de no romperlo o deformarlo durante el funcionamiento.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO ENERGÉTICO

Los siguientes detalles le ayudarán a utilizar su producto de forma ecológica y económica.

1. Utilizar recipientes de colores oscuros y esmaltados que conducen mejor el calor en el horno.
2. Mientras cocina la comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentamiento, precaliente el horno.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.
4. Trate de no cocinar varios platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos ollas sobre la rejilla.
5. Cocine varios platos sucesivamente. El horno no perderá calor.
6. Apagar el horno unos minutos antes de que expire el tiempo de cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.
7. Descongele los alimentos congelados antes de cocinarlos.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos - WEEE). La directriz determina el marco de trabajo para la devolución y el reciclaje de electrodomésticos usados aplicables en toda la UE.

INFORMACIÓN DEL PAQUETE

Los materiales de embalaje del producto se fabrican con materiales reciclables de acuerdo con nuestras Regulaciones Ambientales Nacionales. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.