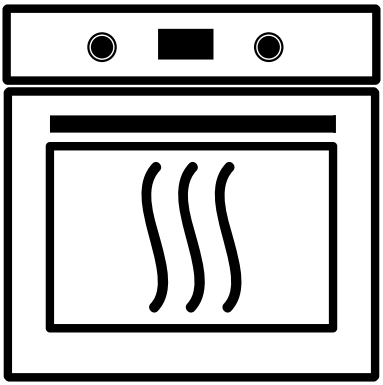


Manual de usuario

Horno Empotrable a Gas

ESP

Nuestro estimado cliente,

Gracias por su confianza en los productos.

Nuestro objetivo es garantizar que utilice este producto con la mejor eficiencia, que ha sido fabricado en nuestras modernas instalaciones en un ambiente de trabajo meticuloso, de acuerdo con el concepto de calidad total, sin dañar la naturaleza.

Antes de utilizar su horno empotrable, lea detenidamente el manual de usuario, lo conserve de forma permanente y lo utilice como referencia para asegurarse de que dure mucho tiempo.

Nota: Este manual de usuario ha sido preparado para más de un modelo. Es posible que algunas funciones mencionadas en el manual no estén disponibles en su dispositivo.

Las cifras del manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con su producto. Este producto ha sido fabricado en modernas instalaciones respetuosas con el medio ambiente..

Dado que este producto contiene componentes eléctricos, su montaje debe ser realizado por los servicios autorizados de. De lo contrario, no se hace responsable de los problemas que puedan ocurrir.

Las características marcadas con * son opciones.

“Cumple con las normas WEEE.”

Índice

1. Instrucciones De Seguridad.....5
1.1. Instrucciones Generales De Seguridad.....5
1.2. Seguridad Eléctrica.....10
2. Presentación y Características Del Producto.....13
2.1. Propósito De Uso.....13
2.2. Descripción Del Producto.....14
2.2.1. Contenido Del Producto.....14
2.2.2. Funciones De Funcionamiento.....15
2.2.3. Accesorios Del Producto (*).....16
2.2.3.1.Uso De Accesorios.....17
2.2.4.Especificaciones Técnicas.....23
3.Instalación y Montaje.....29
3.1.Instalación Bajo Encimera.....31
3.2.Instalación En Gabinete Alto.....31
3.3.Requisitos De Instalación.....32
3.4.Conexión Eléctrica.....32
3.4.1.Seguridad En La Conexión Eléctrica.....33
3.4.2. Conexión Del Cable De Alimentación.....35
3.5.Conexión y Seguridad Del Gas.....36
3.5.1.Conexión De Gas LPG.....36
3.5.2.Conexión De Gas Natural.....37
3.5.3. Conversión de Gas.....38
3.6.Ventilación Del Ambiente.....38
3.7.Primer Uso y Limpieza Inicial.....39
3.8.Primer Encendido.....39
3.9.Uso Normal Del Horno.....39
3.10.Consejos Para Asar.....40
4.Uso Del Horno.....41
4.1.Ventilador De Extracción.....41
4.2.Panel De Control (*).....41
4.2.1.Uso Del Temporizador Digital (*).....42
4.2.1.1.Ajuste De La Hora (Formato 24h).....42
4.2.1.2.Configuración Manual.....42
4.2.1.3.Ajuste Del Recordatorio De Minutos.....42
4.2.2.2.Funciones Del Horno.....44
4.2.2.2.1.Encendido Inicial.....44
4.2.2.2.2.Ajuste De Hora.....44
4.2.2.2.3.Ajuste Del Recordatorio.....44
4.2.2.2.4.Ajuste De La Hora De Inicio De Cocción.....45
4.2.2.2.5.Ajuste De La Hora De Finalización De Cocción.....45
4.2.2.2.6.Ajuste De Cocción Diferida.....45
4.2.2.2.7.Modo Manual.....46

Opcional (*)

4.2.2.2.8.Cancelación Del Sonido De Alarma....46
4.2.2.2.9.Recordatorio o Cancelación Automática De Cocción....46
4.3. Limpieza de estantes de alambre....46
4.4. Instalación de rieles telescópicos. (*)....47
4.5.Iluminación del horno....47
4.6.Apagando del horno....47
5.Recomendaciones De Cocción....48
5.1.Información General Sobre La Cocción....48
5.1.1.Tabla De Cocción (*)....49
6.Instrucciones Ambientales....50
6.1.Conformidad Con La Directiva RAEE y Eliminación Del Producto Desechado....50
6.2.Información Sobre El Embalaje....50
7.Mantenimiento y Limpieza....50
7.1.Información General De Limpieza....50
7.1.2.Limpieza De Superficies Inox e Inoxidables....51
7.1.3.Limpieza De Superficies Esmaltadas....51
7.1.4.Limpieza De Superficies Catalíticas (*)....51
7.1.5.Limpieza De Piezas Plásticas y Superficies Pintadas....51
7.1.6.Limpieza Del Panel de Control....51
7.2.Desmontaje y Limpieza De La Puerta del Horno....52
7.3.Desmontaje y Limpieza Del Cristal De La Puerta....54
7.4.Sustitución De La Lámpara....55
8.Si No Funcionase....55

Opcional (*)

1. Instrucciones de seguridad
1.1. Instrucciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual de usuario y consérvelo siempre como
referencia.

- Utilice su horno de acuerdo con este manual. Si el horno no se utiliza de acuerdo con el manual, la garantía del producto quedará anulada.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, auditivas o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden las peligros involucrados.

- Siempre haga que el “Servicio Autorizado “ realice los procedimientos de instalación y reparación. No se hace responsable de los trabajos realizados por personas no autorizadas.

- En caso de que el producto se entregue a otra persona, los manuales de usuario, las etiquetas del producto y todos los documentos deben entregarse con el producto.

-Mantenga alejados a los niños menores de 8 años y a las mascotas mientras el horno esté en uso.

- Las partes accesibles pueden estar calientes al usar la parrilla. Los niños deben mantenerse alejados.

-No guarde los ingredientes sobre la superficie de cocción.

- No toque las partes accesibles del horno mientras esté en funcionamiento.

- Utilice el horno únicamente para cocinar. Calefacción, etc No lo utilice para otros fines.

- Evite tocar los elementos calefactores.

- El proceso de cocción debe ser monitoreado constantemente.

- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales que pueda obtener del servicio autorizado.

-Asegúrese de que los niños menores de 8 años no puedan alcanzar el cable del aparato.

- Antes de usar el dispositivo, mantenga las cortinas, el papel de tul o los materiales inflamables (inflamables) alejados del dispositivo. inflamable o materiales inflamables dentro o sobre el dispositivo.

- Mantenga todos los conductos de ventilación despejados.

- No calentar latas cerradas ni tarros de cristal en el horno. La presión resultante puede hacer que la jarra explote.

-No cuelgue toallas en el asa del horno.

-No coloque bandejas para hornear, platos o papel de aluminio directamente sobre el piso del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

- Al colocar alimentos en el horno caliente, retirar los alimentos, etc. Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor.

- No use el producto en situaciones que puedan afectar su juicio, como el uso de medicamentos y/o alcohol.

- Tenga cuidado al usar alcohol en sus comidas.
El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede encenderse cuando entra en contacto con superficies calientes, provocando un incendio.

- Verifique que el producto esté apagado después de cada uso.

- No opere el producto si hay daños visibles en el producto.

- Nunca toque el enchufe del producto con las manos mojadas. No sujete el cable para tirar del enchufe.

- No utilice el producto con el cristal de la cubierta frontal retirado o roto.

- Colocar el papel vegetal en una fuente de horno o sobre el accesorio del horno (bandeja, rejilla, etc.) con los alimentos y colocarlo en el horno precalentado.

- Colocación adecuada de la parrilla y la bandeja en las parrillas Es importante colocar correctamente la parrilla y/o la bandeja en la parrilla. Coloque la parrilla o bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté nivelada antes de colocar alimentos sobre ella.

- Retire los excesos de papel encerado que cuelgan del accesorio o recipiente para evitar el riesgo de tocar las resistencias del horno.

- Nunca utilice el papel encerado que utiliza a una temperatura del horno superior a la temperatura máxima de uso indicada en el mismo. Nunca coloque el papel encerado en el piso del horno.

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. EMBALAJE Mantenga los materiales fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones o asfixia.

- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio como resultado de rayones en la superficie del vidrio de la puerta, ya que el vidrio puede romperse.

-Durante el uso, las superficies interior y exterior del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del horno. Puede haber riesgo de quemaduras.

- No se deben colocar cargas más pesadas sobre la puerta del horno cuando la puerta del horno está abierta, el horno puede volcarse.

- No mueva la resistencia durante la limpieza. esto es electricidad
puede causar un choque.

- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.

-No utilice papel para hornear en un horno a una temperatura superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel para hornear que utilice. Nunca coloque papel de hornear sobre el suelo del horno.

1.2.Seguridad Eléctrica

- Conectar el producto a una toma de tierra protegida por un fusible que cumpla con los valores de la tabla de especificaciones técnicas.

- Haga que un electricista matriculado realice la instalación de puesta a tierra de su casa. Nuestra empresa no será responsable de los daños que puedan ocurrir si el producto se utiliza sin conexión a tierra de acuerdo con las normas locales.

- Los interruptores del disyuntor del horno deben estar al alcance del usuario final mientras el horno está en su lugar.

- El cable de alimentación (cable enchufable) no debe conectarse a las partes calientes del aparato.
no debe tocar

- Si el cable de alimentación (cable enchufable) está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o personal calificado similar para evitar un peligro.

- Nunca lave el producto rociándolo o vertiéndolo con agua! Existe peligro de descarga eléctrica.

- Para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, asegúrese de que el dispositivo esté apagado antes de reemplazar la lámpara.

-Todas las conexiones del circuito de alimentación sin acceder a los terminales
debe ser cortado

- Mientras el horno está funcionando, su superficie posterior también se calienta. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie trasera, las conexiones pueden dañarse.

- No apriete los cables de conexión en la puerta del horno y no los pase sobre superficies calientes. Como consecuencia de la fusión del cable, puede provocar un cortocircuito en el horno y provocar un incendio.

- Desenchufar el producto durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación. sáquelo del zócalo.

- Asegúrese de que el enchufe del producto esté irmemente fijado en el enchufe para evitar chispas.

- El producto debe instalarse de manera que la instalación eléctrica pueda cortarse completamente. El corte debe realizarse con un interruptor o con un fusible integrado conectado a la instalación eléctrica fija de acuerdo con las normas de construcción.

- En el producto se utiliza cable tipo “Y”.

- Las conexiones fijas deben conectarse a una instalación que proporcione separación total en todos los polos. En la categoría de sobretensión III, las reglas de desconexión deben conectarse a la instalación fija de acuerdo con las reglas de cableado.

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

- NUNCA intente apagar el fuego con agua. Apague solamente el circuito del aparato y luego cubra la llama con una manta o manta ignífuga.

- Para limpiar la puerta de cristal del horno no deben usarse limpiadores duros o abrasivos ni rascadores metálicos, ya que pueden rayar la superficie y provocar su rotura.

- Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada después de colocar la comida.

-El aparato no está diseñado para funcionar con un reloj externo ni con un sistema de control remoto independiente.

- El uso de un horno a gas incrementará la humedad y la cantidad de aire residual en la habitación en la que se encuentre. Especialmente mientras el aparato esté en uso, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada y que las aberturas de ventilación natural funcionen o que exista un sistema de ventilación mecánica (campana extractora sobre el horno).

2. Introducción y características del producto
2.1. Propósito de uso

- El producto está destinado exclusivamente para uso doméstico. No se puede utilizar con fines comerciales.

-El producto solo se puede utilizar para cocinar en cocinas. Calentar la habitación, etc. no se puede utilizar para otros fines.

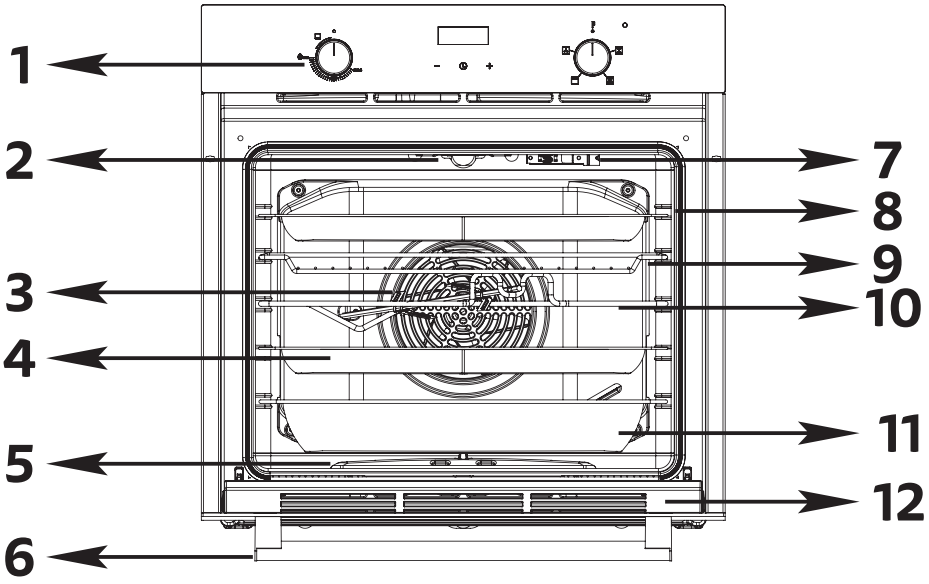
-El horno se puede utilizar para descongelar, hornear, asar o Se puede utilizar para asar a la parrilla.

- Este producto; secar toallas o ropa, calentar platos, etc. no debe ser usado para

- La vida útil del producto es de 10 años. Este período es el período de disponibilidad de repuestos del fabricante.

-Puede utilizarse para hornear, asar o gratinar.

2.2. Descripción del producto
2.2.1. Contenido del producto



1- Panel de control (*)
2- Lámpara (*)
3- Motor del ventilador (detrás de la chapa metálica) (*)
4- Bandeja estándar
5- Elemento calefactor inferior (detrás de la chapa) (*)
6- Manija / Asa
7- Resistencia superior (*)
8- Rejilla metálica (*)
9- Parrilla metálica
10- Varilla y pincho para rostizar pollo (*)
11- Bandeja profunda (*)
12- Tapa

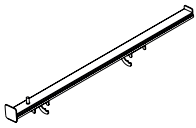
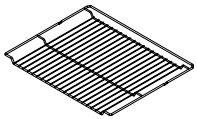
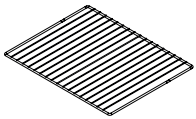
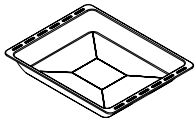
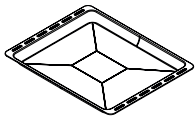
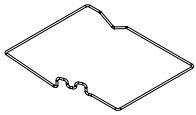
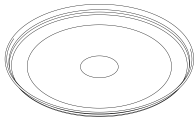
Opcional (*)

2.2.2. Funciones De Funcionamiento

Función Símbolo	Descripción de la función
	Calentamiento inferior (*)
	Calentamiento de parrilla (*)
	Lámpara (*)
	Lámpara y Asador de pollos
	Ventilador (*)
	Asador de pollos y calefacción a la parrilla (*)
	Parrilla calefacción y ventilador (*)
	Asador de pollos
	Ventilador y Asador de pollos
	Ventilador y Lámpara

Opcional (*)

2.2.3. Accesorios Del Producto (*)

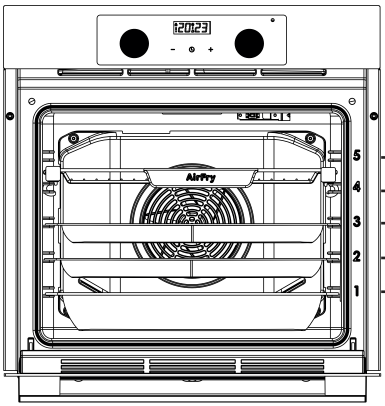
Riel telescópico (*)			
Rejilla de alambre (*)			
Bandeja profunda (*)			
Bandeja estándar			
Alambre de torneado de pollo (*)			
Niebla (*)			
Bandeja para pizza (*)			

Opcional (*)

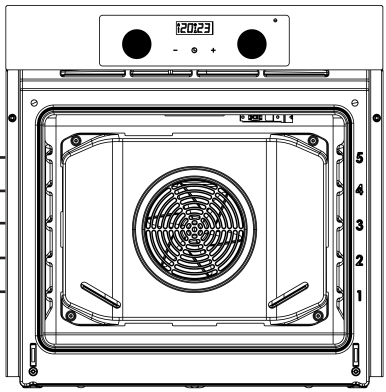
2.2.3.1. Uso De Accesorios

- Rejillas de cocción
-El horno tiene 5 niveles de zona de cocción. El orden de los estantes es según el orden y los números del bisel frontal.

Modelos de estantes de alambre

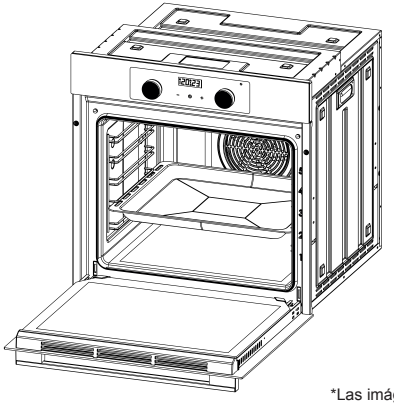


Modelos sin estantes de alambre

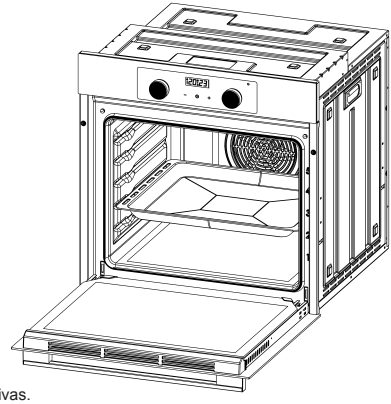


*Las imágenes son representativas.

Modelos de estantes de alambre

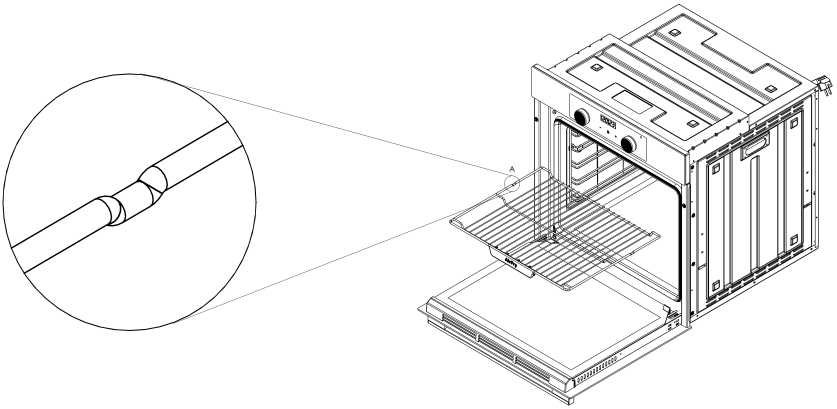


Modelos sin estantes de alambre



*Las imágenes son representativas.

Opcional (*)

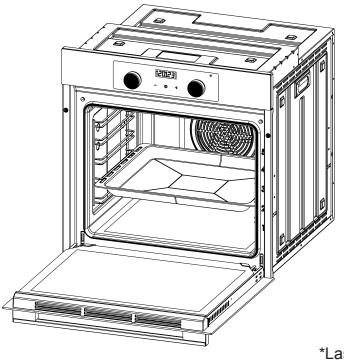


*Las imágenes son representativas.

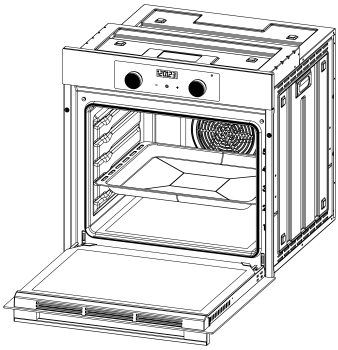
En los modelos con y sin estante,

El estante se debe colocar como se muestra en las figuras anteriores. El estante tiene una dirección y se debe colocar en la rejilla deseada con la parte abierta del estante hacia usted o con el molde de los bordes entrando primero y mirando hacia abajo.

Modelos de estantes de alambre



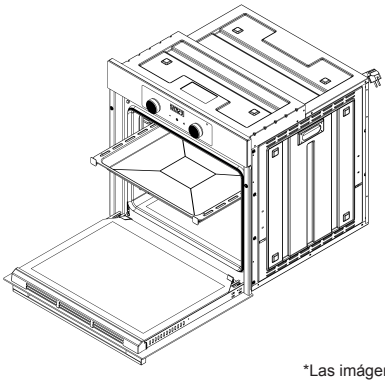
Modelos sin estantes de alambre

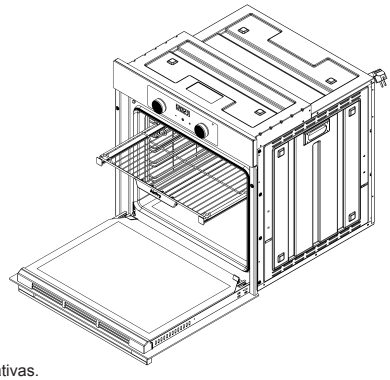


*Las imágenes son representativas.

Las bandejas hondas y estándar se deben colocar como se muestra en las imágenes anteriores. La bandeja no tiene dirección y se puede colocar sobre un molde o rejilla de alambre diseñado para sostenerla.

-Colocación adecuada de la bandeja y rejilla sobre los rieles telescópicos

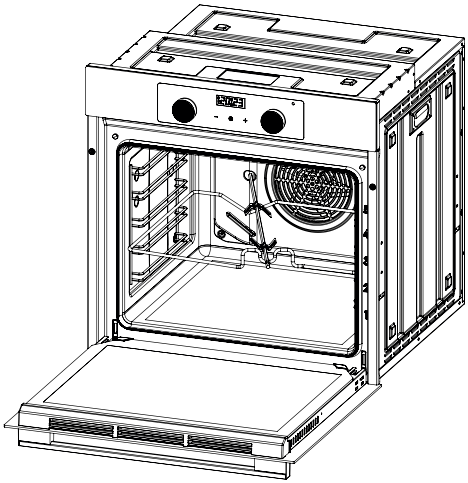




*Las imágenes son representativas.

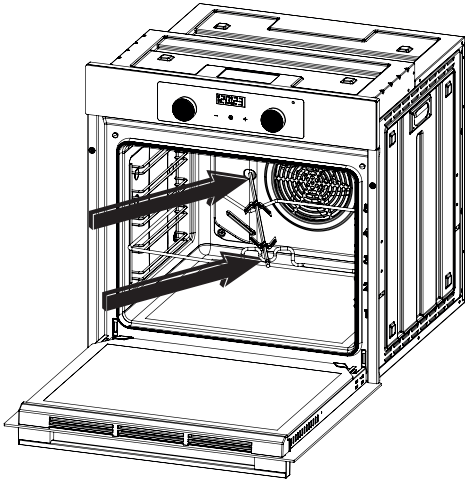
- Gracias a los rieles telescópicos, las bandejas o rejillas de alambre se pueden colocar y quitar fácilmente. La bandeja y la rejilla de alambre deben colocarse sobre rieles telescópicos como se muestra en las imágenes de arriba.

-Uso del alambre y la brocheta para asar pollo



*Las imágenes son representativas.

Place the rotisserie wire on the third rack as shown in the figure.



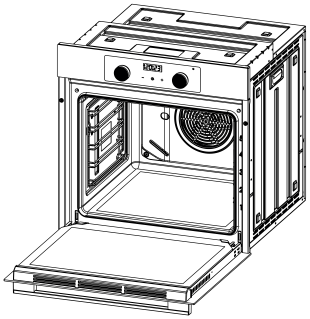
*Las imágenes son representativas.

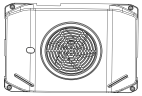
After putting the chick on the skewer, place the pointed part of the skewer in the marked place.

Insert the other part of the skewer into the slot in the wire.

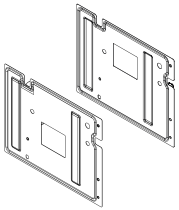
Opcional (*)

Superficies catalíticas e instrucciones de limpieza
Las superficies catalíticas son paneles especiales situados en la cámara de cocción del horno que se autolimpian absorbiendo los vapores de grasa que se forman durante la cocción. Estos paneles, que suelen ser de color mate y tener una estructura porosa, se encuentran en las paredes laterales del horno, en el panel trasero o, según el modelo, sólo en los laterales.

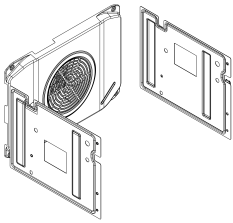




Atrás (*)



Lado (*)



Atrás+Lado (*)

Características de utilización:
Las superficies catalíticas absorben vapores de grasa y pequeños residuos durante la cocción, que con el tiempo se convierten en cenizas a altas temperaturas. Las cenizas que se forman se pueden limpiar fácilmente con un paño suave y húmedo después de que el suelo del horno se haya enfriado. Para que las superficies funcionen eficazmente, la estructura porosa debe estar abierta y sana. El color del panel puede oscurecerse con el tiempo, lo que no afecta a su funcionamiento. Cuando las superficies se llenan de aceite y pierden su función, se recomienda sustituir las piezas.

Limpieza y mantenimiento:
No se recomienda limpiar los paneles catalíticos a mano o con materiales de limpieza abrasivos. En particular, la limpieza con agua jabonosa, detergente, alambre lavavajillas, esponja dura y materiales similares puede dañar la estructura del panel. Para que los paneles funcionen con la máxima eficacia, en caso de derrame excesivo de aceite, el horno debe funcionar a la temperatura máxima durante 20-30 minutos para garantizar que el aceite se convierta en cenizas. Después del proceso, el suelo puede limpiarse con un paño húmedo una vez que el horno se haya enfriado. En caso de acumulación excesiva de aceite, el funcionamiento del panel puede verse reducido. En este caso, las superficies del panel pueden limpiarse con un paño suave seco o ligeramente húmedo para eliminar los restos sueltos de la superficie sin presionar.
Los paneles catalíticos no están diseñados para ser retirados de la cámara del horno y limpiados o lavados con agua.

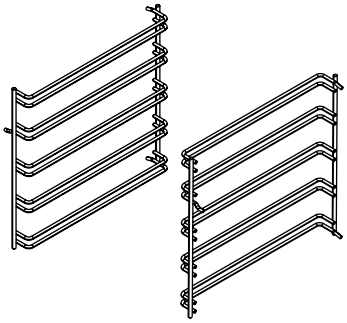
Opcional (*)

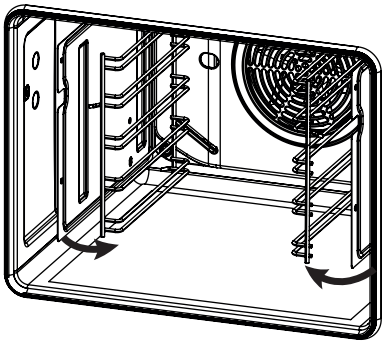
Retirada del Panel Catalítico (*)

ADVERTENCIA!
El panel catalítico solo está disponible en modelos con rejillas metálicas. No está disponible en modelos sin rejillas metálicas.

① PASO

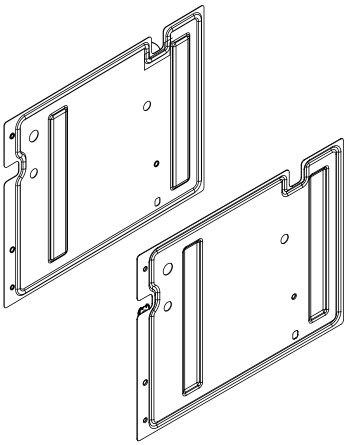
Para retirar el panel catalítico, primero debe quitarse la rejilla metálica del electrodoméstico. Para extraer las rejillas, debe aplicarse fuerza de forma horizontal sobre la rejilla.

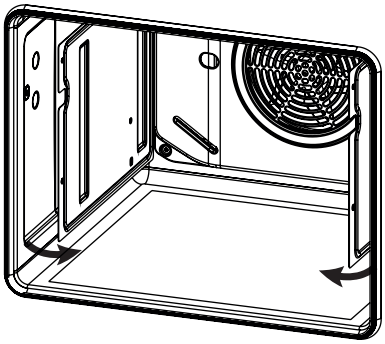




② PASO

Una vez retirada la rejilla metálica, el panel catalítico se puede extraer fácilmente.





ADVERTENCIA!
Después de la limpieza, primero debe colocarse el panel catalítico en las rejillas metálicas, y luego montar las rejillas en los lugares correspondientes en el electrodoméstico.

Opcional (*)

2.2.4. Especificaciones Técnicas

Función	Descripción
Dimensiones externas del producto (Alto x Ancho x Fondo)	595 x 595 x 568 mm
Tensión de alimentación y frecuencia	220-240 V ~ 50/60 Hz
Producto Potencia total (*)	70 W
Poder de la lámpara (*)	18 W
Rango de temperatura del termostato (*)	50 – 250 °C
Potencia del calentador inferior (*)	2200 W
Potencia del calentador superior	1600 W
Clase del producto	3

- Las especificaciones técnicas se pueden cambiar para aumentar la calidad y el rendimiento del producto.

- Los valores declarados en el producto o en los documentos suministrados con el producto son los valores obtenidos en las pruebas realizadas en el entorno de laboratorio según la norma correspondiente, y pueden variar según el entorno de trabajo del horno.

Opcional (*)

**ETIQUETA ERP DEL HORNO EMPOTRABLE A GAS

Modelo	Parrilla	Tipo de Gas	Litros	Clase de Energía	Pictograma de Etiqueta	"MJ/ciclo* kWh/ciclo*"	Pictograma de Etiqueta 2	"MJ/ciclo* kWh/ciclo*2"	Producto	Clase	IP
MFB0-60*02*G0*	Empotrado	NG / G20	59	A		"5,59 MJ/ciclo 1,55 kWh/ciclo"		"Quedará en blanco porque el producto se probará sin ventilador (no se escribirá cero)"	Gas+Gas	I	IP20
MFB0-60*02*G0*	Metálica	NG / G20	65	A		"5,59 MJ/ciclo 1,55 kWh/ciclo"		"Quedará en blanco porque el producto se probará sin ventilador (no se escribirá cero)"	Gas+Gas	I	IP20
MFB0-60*00*M0*	Empotrado	NG / G20	64	A		"5,23 MJ/ciclo 1,45 kWh/ciclo"		"Quedará en blanco porque el producto se probará sin ventilador (no se escribirá cero)"	Mixto	I	IP20
MFB0-60*00*M0*	Metálica	NG / G20	68	A+		"5,23 MJ/ciclo 1,45 kWh/ciclo"		"Quedará en blanco porque el producto se probará sin ventilador (no se escribirá cero)"	Mixto	I	IP20

**VALORES DE ETIQUETA DEL HORNO EMPOTRABLE A GAS

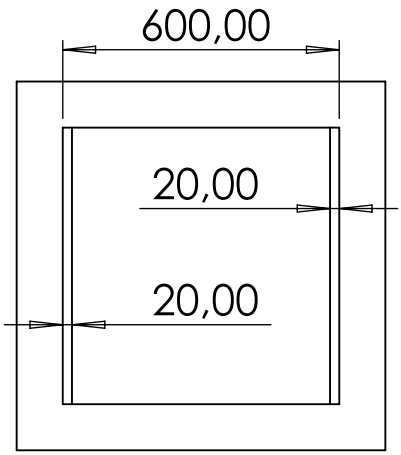
Código del Documento	Información del Modelo	Descripción	Declaración	"AJUSTADO A GLP G30-30 mbar ∑Qn Valores"	"AJUSTADO A GAS NATURAL NG G20-20 mbar ∑Qn Valores"	Declaración de Potencia en la Etiqueta	Número que figurará debajo del Marcado CE	Número que figurará encima del Marcado CE	CÓDIGO PIN	Información IP	Clase de Protección
MFB0-60*02*G0*	Modelo 1	Gas+Gas	horno a gas: 2,2 kW ; parrilla a gas: 1,6 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	50W	2218	25	2218DP4992	IP20	CLASS I
MFB0-60*02*G0*	Modelo 2	Gas+Gas	horno a gas: 2,2 kW ; parrilla a gas: 1,6 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	70W	2218	25	2218DP4992	IP20	CLASS I
MF-B0-60*00*M0*	Modelo 3	Mixto	parrilla eléctrica: 2,2 kW ; horno a gas: 2,2 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	2200W	2218	25	2218DP4992	IP20	CLASS I
MF-B0-60*00*M0*	Modelo 4	Mixto	parrilla eléctrica: 2,2 kW ; horno a gas: 2,2 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	2200W	2218	25	2218DP4992	IP20	CLASS I
MFB0-60*02*G0*	Modelo 5	Gas+Gas	horno a gas: 2,2 kW ; parrilla a gas: 1,6 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	60W	2218	25	2218DP4992	IP20	CLASS I

**Presión y Categoría por País

Nº	Abreviatura de País	Países	Cate-goría	Presión
1	AT	Austria	I2H	G20=20mbar
2	CH	Suiza	I2H	G20=20mbar
3	SK	Eslovaquia	I2H	G20=20mbar
4	DE	Alemania	I2E	G20=20mbar
5	LU	Luxemburgo	I2E	G20=20mbar
6	PL	Polonia	I2E	G20=20mbar
7	IS	Islandia	I3B/P	G30/G31=30mbar
8	MT	Malta	I3B/P	G30/G31=30mbar
9	BG	Bulgaria	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
10	CY	Chipre (República)	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
11	CZ	República Checa	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
12	DK	Dinamarca	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
13	ES	España	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
14	FI	Finlandia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
15	GR	Grecia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
16	HR	Croacia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
17	IT	Italia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
18	LT	Lituania	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
19	NO	Islas Marianas del Norte	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
20	RO	Rumanía	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"

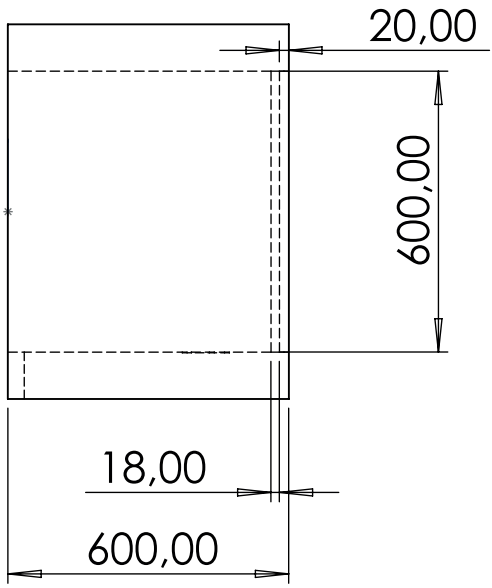
21	SE	Suecia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
22	SI	Eslovenia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
23	SK	Eslovaquia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
24	TR	Turquía	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
25	AL	Albania	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
26	AZ	Azerbaiyán	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
27	BA	Bosnia y Herzegovina	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
28	BY	Bielorrusia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
29	DZ	Argelia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
30	MD	República de Moldavia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
31	GE	Georgia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
32	IR	Irán (República Islámica)	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
33	JO	Jordania	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
34	LB	Líbano	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
35	LY	Libia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
36	MA	Marruecos	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
37	ME	Montenegro	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
38	NG	Nigeria	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
39	RS	Serbia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
40	SA	Arabia Saudita	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
41	SY	Siria (República Árabe)	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
42	UA	Ucrania	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
43	UZ	Uzbekistán	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
44	ZA	Sudáfrica	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
45	CH	Suiza	II2H3+	"G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar"

46	CY	Chipre (República)	II2H3+	"G20=20mbar G30 G31=28-30/37mbar"
47	CZ	República Checa	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
48	ES	España	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
49	GB	Reino Unido	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
50	IE	Irlanda	II2H3+	"G20=20mbar G30 G31=28-30/37mbar"
51	IT	Italia	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
52	LT	Lituania	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
53	PT	Portugal	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
54	BE	Bélgica	II2E+3+	"G20/G25=20/25mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
55	FR	Francia	II2E+3+	"G20/G25=20/25mbar G30/ G31=28-30/37mbar"



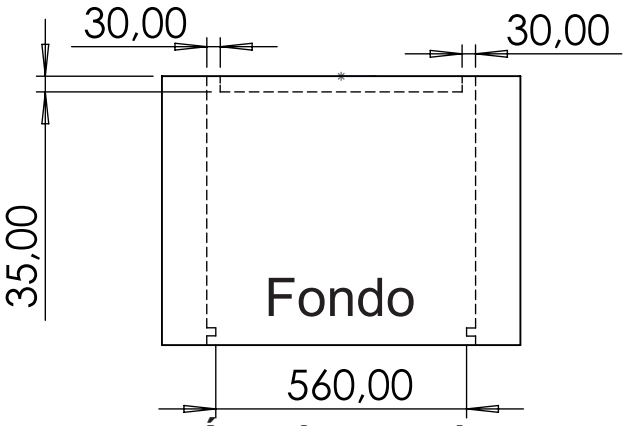
Ángulo opuesto

*Las imágenes son representativas.



Angulo lateral

*Las imágenes son representativas.

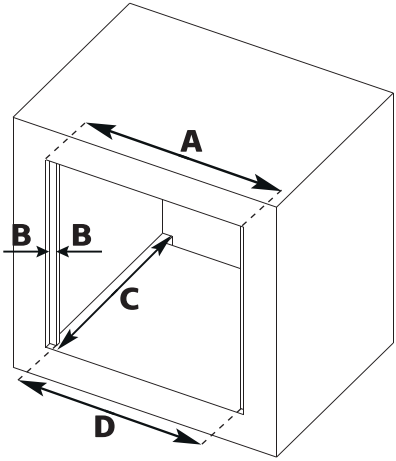


Ángulo superior

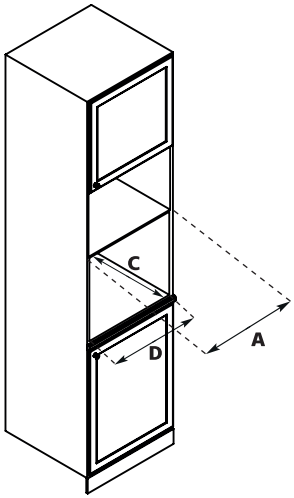
*Las imágenes son representativas.

*Las dimensiones están escritas en milímetros (mm).

3. Instalación y Montaje

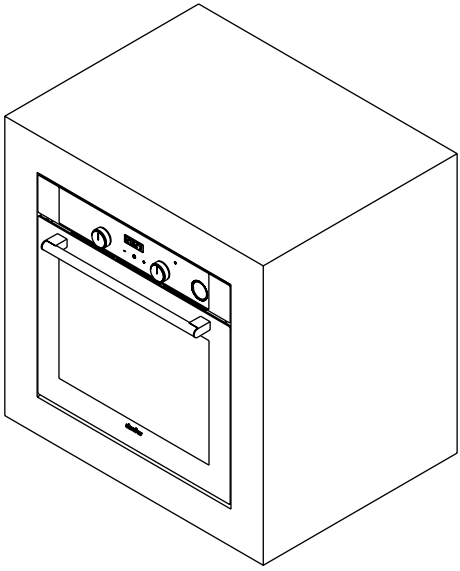


*Las imágenes son representativas.



*Las imágenes son representativas.

A	B	C	D
600 mm.	20 mm.	600 mm.	560 mm.



*Las imágenes son representativas.

Opcional (*)

3. Instalación y Montaje

- El lugar de uso del producto debe estar listo antes de comenzar la instalación.
- El producto no debe instalarse en lugares expuestos a corrientes de aire fuertes.
- Transporte el producto con al menos dos personas. No arrastre el producto para evitar daños al suelo.
- Retire todos los materiales de embalaje internos y externos. Saque todos los accesorios y documentos del producto.

Antes de comenzar la primera instalación de su producto, debe realizar los siguientes preparativos.

- Verificar que la instalación eléctrica sea la adecuada. La preparación de la instalación eléctrica es responsabilidad del cliente y debe cumplir con las normas locales pertinentes. Si la instalación eléctrica no es adecuada, llame a un instalador eléctrico calificado y haga los arreglos necesarios.
- Comprobar si hay algún daño en alguna parte del producto. Si hay algún daño en el producto, no lo instale.
- Asegúrese de que haya un espacio detrás de la parte donde colocará el dispositivo. Este espacio es necesario para que el sistema de ventilación funcione correctamente.
- Si hay un cajón debajo del horno, se debe colocar un estante entre el horno y el cajón.
- Los muebles de cocina deben estar al mismo nivel que el producto y deben estar fijos.
- Las superficies utilizadas, laminados sintéticos y adhesivos son resistentes al calor debiera ser. (Mínimo 100°C).
- No instale el producto cerca de refrigeradores o hieleras. El calor emitido por el producto aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.
- No utilice la tapa y/o el asa para transportar o mover el producto.

Después de realizar los preparativos descritos anteriormente, puede continuar con la instalación de acuerdo con los pasos a continuación.

3.1. Instalación Bajo Encimera

- El gabinete debe cumplir con las dimensiones indicadas a continuación.
- Para garantizar la ventilación adecuada, debe dejarse un espacio libre en la parte posterior del gabinete.
- Debe haber un espacio entre la parte superior del horno empotrado y la encimera. Esta abertura es para ventilación y no debe cubrirse.

3.2. Instalación en un Gabinete Alto

- El gabinete debe cumplir con las dimensiones indicadas a continuación.
- Las aberturas con las dimensiones mostradas en la figura deben estar en la parte trasera, superior e inferior del gabinete para garantizar la ventilación adecuada.

3.3.Requisitos De Instalación

-Se proporcionan las dimensiones del producto.
-Las superficies del mueble y los materiales de montaje utilizados deben tener una resistencia mínima a la temperatura de 100 °C.
-Para evitar que el producto se vuelque, el gabinete de montaje debe estar asegurado y colocado sobre un piso nivelado.
-La base del gabinete debe tener una resistencia mínima suficiente para soportar un peso de 60 kg.
-Colocación y fijación del horno
-Coloque el horno dentro del gabinete con la ayuda de dos o más personas.
-Asegúrese de que el marco del horno y el borde frontal del mueble estén alineados de manera uniforme.
-El cable de alimentación no debe quedar debajo del horno, ni comprimirse o doblarse entre el horno y el mueble.
-Fije el horno al mueble utilizando los tornillos proporcionados. Los tornillos deben colocarse a través de los plásticos fijados al marco del producto. No apriete demasiado los tornillos, de lo contrario, las roscas pueden dañarse.
-Después de la instalación, verifique que el horno no se mueva. Si no se instala de acuerdo con las instrucciones, existe riesgo de vuelco durante el funcionamiento.
-En la parte inferior del módulo debe haber aberturas con las dimensiones indicadas para permitir la entrada de aire.

3.4.Conexión Eléctrica

- El lugar de instalación del producto debe disponer de una instalación eléctrica adecuada.
- El voltaje de la red debe coincidir con los valores indicados en la placa de características del producto.
- La conexión debe realizarse de acuerdo con los requisitos eléctricos locales y nacionales.
- Corte la energía de la red antes de comenzar la instalación. No conecte el producto a la red hasta que la instalación esté terminada.

Opcional (*)

3.4.1.Seguridad En La Conexión Eléctrica

- Este horno debe instalarse correctamente según las instrucciones del fabricante y por un servicio autorizado.
- El aparato debe instalarse en un compartimento con ventilación suficiente.
- Las conexiones eléctricas deben realizarse únicamente con tomas de corriente equipadas con un sistema de puesta a tierra adecuado. Si no hay una toma con sistema de puesta a tierra en el lugar de instalación, consulte a un electricista autorizado. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por incumplimiento de estas normas.
- El enchufe del horno debe estar conectado a tierra; asegúrese de que la toma lo esté también. El enchufe debe ubicarse en un lugar accesible después de la instalación.
- Su horno está diseñado para funcionar con una fuente de alimentación de 220-240 V, 50/60 Hz AC y requiere un fusible de 16 Amperios. Si su red difiere de estos valores, consulte a un electricista o al servicio autorizado.
- Al cambiar el fusible eléctrico, asegúrese de que la conexión esté realizada de la siguiente manera:
- Fase (terminal vivo): cable marrón
- Neutro (terminal neutro): cable azul
- Tierra (terminal de puesta a tierra): cable amarillo-verde
- Los interruptores de desconexión del horno deben estar ubicados en un lugar accesible para el usuario cuando el horno esté instalado.
- El cable de alimentación (con enchufe) no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación resulta dañado, debe ser reemplazado por el importador, un servicio autorizado o personal igualmente cualificado.

3.4.2. Conexión Del Cable De Alimentación

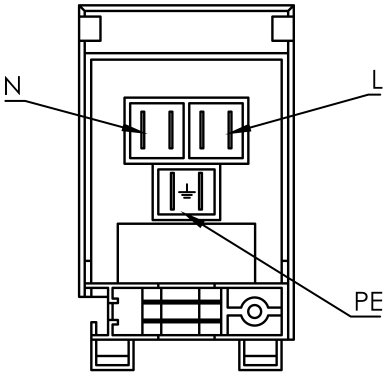
ADVERTENCIA!: Si el cable de alimentación está dañado, siempre deberá ser reemplazado por un centro de servicio autorizado.

• Abra la tapa del kado insertando un destornillador en los orificios indicados con flechas.

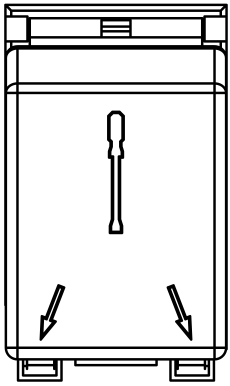
• Conecte el cable azul a la terminal “L”, el cable marrón a “N” y el cable amarillo-verde a “PE”.

• Cierre la tapa y verifique.

Los procedimientos deberán ser realizados por un técnico calificado.



SL200 KADO (ABIERTO)

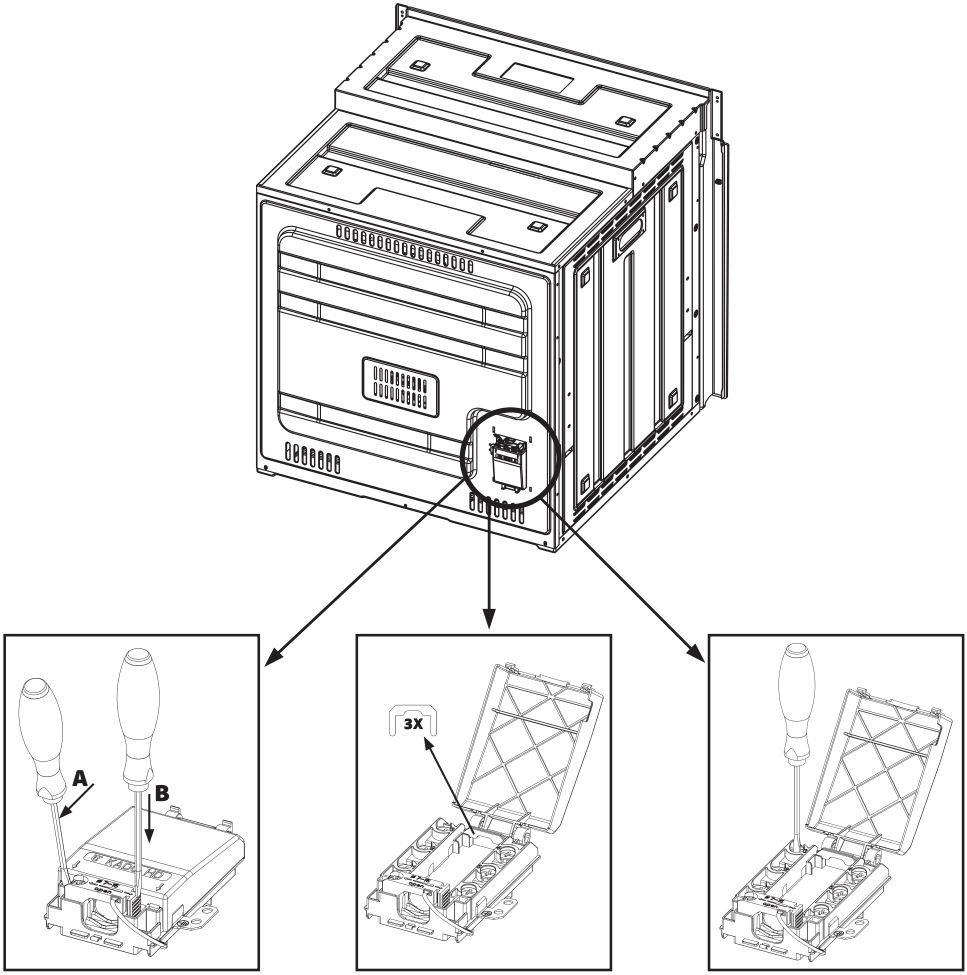


SL200 KADO (CERRADO)

Opcional (*)

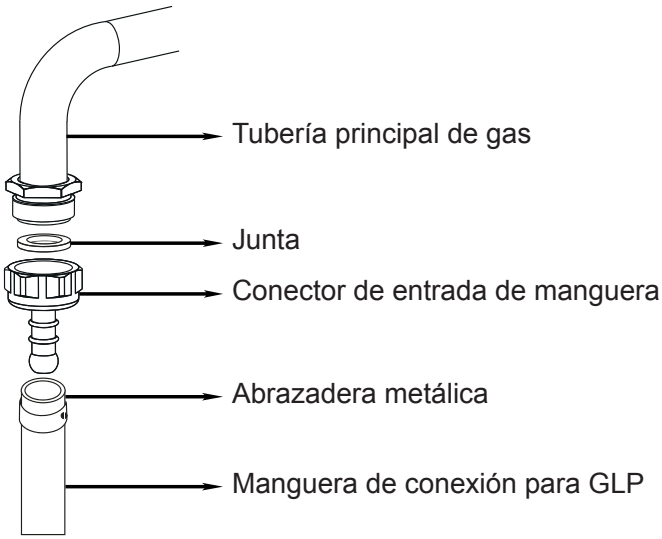
3.4.2. Conexión Del Cable De Alimentación

El diagrama de conexión de los hornos a gas se muestra en la imagen.



3.5.Conexión y Seguridad Del Gas
3.5.1. Conexión De Gas GLP (Gas Licuado de Petróleo)

- Para la conexión de GLP (cilindro), coloque una abrazadera metálica sobre la manguera que sale del cilindro.
- Caliente la manguera en agua hervida e inserte un extremo en el conector de entrada de la manguera situado en la parte posterior del aparato.
- Luego deslice la abrazadera hacia el extremo de la manguera y apriétela con un destornillador.
- La junta y el conector de entrada de manguera necesarios para la conexión son como se muestra en la figura.



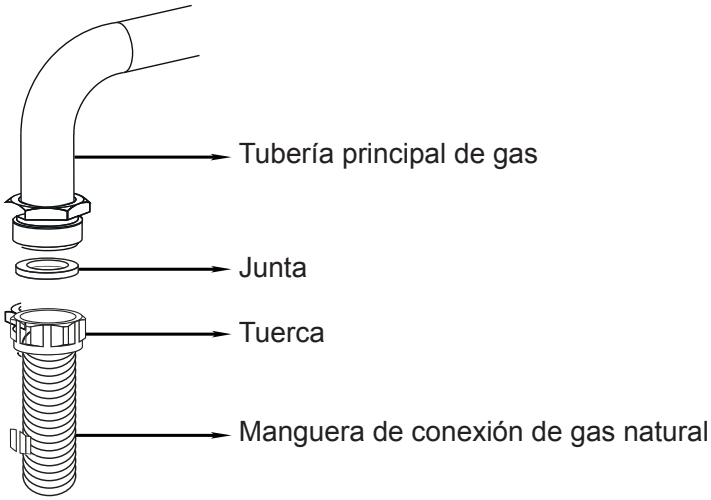
NOTA: El regulador a colocar en el cilindro de GLP debe tener la característica de 300 mmSS.

ATENCIÓN: La manguera de gas y la conexión eléctrica no deben pasar por zonas calientes como la parte trasera del aparato. La manguera debe colocarse con curvas amplias para evitar pliegues. El movimiento del aparato después de la conexión puede provocar fugas de gas.

Opcional (*)

3.5.2.Conexión De Gas Natural

- La conexión de gas natural debe ser realizada por un servicio autorizado.
- Para la conexión, coloque la junta en la tuerca del extremo de la manguera de gas natural. Atornille la tuerca para fijar la manguera a la tubería principal de gas. Complete la instalación realizando una prueba de fugas.
- Conecte el aparato de la manera más directa posible y evitando cualquier fuga. Por seguridad, la manguera utilizada debe tener una longitud máxima de 125 cm y mínima de 40 cm.
- Al comprobar fugas de gas, nunca use encendedores, fósforos, cigarrillos encendidos u otros materiales inflamables.
- Aplique espuma de jabón en el punto de conexión. Si existe alguna fuga, se formarán burbujas en la zona enjabonada.



ATENCIÓN: La manguera de gas y la conexión eléctrica del dispositivo no deben pasar cerca de zonas calientes, como la parte trasera del aparato. La manguera de gas debe conectarse realizando curvas de ángulo amplio para evitar roturas. El movimiento del dispositivo al que está conectada la manguera de gas puede provocar fugas de gas.
Debe ser resistente a 100 °C, cumplir con las normativas locales y no debe tocar las partes móviles del módulo ni pasar por lugares donde pueda quedar aprisionada durante la instalación en el módulo.

3.5.3. Conversión de Gas

ADVERTENCIA!: Las conversiones de gas deben realizarse únicamente por un servicio autorizado. Durante la conversión de GLP a gas natural, el ajuste de la llama mínima debe hacerse por el servicio en presencia del cliente.
El tamaño mínimo de la llama puede ajustarse según la preferencia del cliente, ya que influye en el rendimiento de cocción.

Para la conversión deben utilizarse los inyectores indicados a continuación.

Código	Calentador	Descripción	Tipo de gas
H40-25-120-002	Inferior	ENJ. TIP-3 Ø 1,00 NG	G20-20
H40-25-130-001	Superior	ENJ. TIP-4 Ø 0,92 NG	G20-20
H40-25-140-007	Inferior	ENJ. TIP-5 Ø 0,70 LPG	G30-30
H40-25-140-006	Superior	ENJ. TIP-5 Ø 0,65 LPG	G30-30
H40-25-140-006	Inferior	ENJ. TIP-5 Ø 0,65 LPG	G30-50
H40-25-140-005	Superior	ENJ. TIP-5 Ø 0,60 LPG	G30-50

3.6.Ventilación Del Ambiente

- El aire necesario para la combustión se toma del ambiente y los gases emitidos se liberan directamente dentro de la habitación.
- Una buena ventilación de la estancia es un requisito previo para el funcionamiento seguro del producto.
- Si no hay una ventana o acceso al aire exterior, debe instalarse ventilación adicional.
- La abertura de ventilación según el tamaño de la habitación se muestra en la tabla siguiente:

Tamaño de la habitación	Abertura de ventilación
Menor a 5m³	at least 100 cm²
Entre 5m³ y 10m³	at least 50 cm²
Mayor a 10m³	Not necessary
En sótano o bodega	at least 65 cm²

Opcional (*)

3.7. Primer Uso y Limpieza Inicial

Realice la primera limpieza de su producto según el siguiente orden.
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire todos los accesorios del producto. Limpie los accesorios con agua jabonosa y una esponja de limpieza suave.
- Hacer funcionar el producto a 250 °C durante 30 minutos sin ningún proceso de cocción y luego esperar a que se enfríe. Si encuentra olor y humo en este momento, no entre en pánico.
- Después de que el producto se haya enfriado, limpie todas las superficies con un paño húmedo o una esponja y séquelas con un paño.
- Asegúrese de que los materiales de limpieza no sean objetos abrasivos o afilados.

3.8.Primer Encendido

- Tras realizar las conexiones según las instrucciones, en el primer uso debe hacerse lo siguiente:
- Retire el manual y las piezas de repuesto del horno. Si existe, retire la lámina protectora del frente del aparato.
- Limpie el interior del horno con un paño húmedo para eliminar polvo y restos del embalaje. El horno debe estar vacío. Conecte el cable a la toma eléctrica.
- Ajuste el termostato a la temperatura máxima (250 °C) y haga funcionar el horno con la puerta cerrada durante 30 minutos. Durante este proceso puede aparecer humo y olor leves; esto es normal.
- Una vez frío, limpie el interior con agua tibia y detergente suave y luego seque con un paño limpio. El horno ya puede usarse.

3.9.Uso Normal Del Horno

- En este horno de gas solo se puede utilizar uno de los quemadores (superior o inferior) a la vez.
- Para usar el quemador deseado, primero presione la perilla de gas y espere 5 segundos para liberar el aire de las tuberías.
- Luego puede encender el quemador con el sistema de encendido automático (opcional) o con un fósforo.
- Una vez encendido el quemador, mantenga la perilla presionada entre 10 y 15 segundos para que funcione el sistema de control de llama.
- La tapa del horno debe estar abierta durante el encendido.
- Cuando el quemador se haya encendido y estabilizado después de 1-2 minutos, puede cerrar la puerta del horno.
- Cuando el calentador superior está encendido, el ventilador turbo no funciona.

ATENCIÓN: Si el quemador no enciende después de 15 segundos, deje de intentar, abra la puerta del compartimento y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo.

Opcional (*)

Esta indicación no aplica cuando:
- El quemador del horno o la parrilla solo puede encenderse con la puerta abierta;
- La potencia de encendido, por diseño y construcción, es ≤ 0,06 kW.

ATENCIÓN: Si la llama del quemador se apaga accidentalmente, apague el control del quemador y no intente encenderlo nuevamente durante al menos 1 minuto.

ATENCIÓN: Durante el uso de la parrilla y/o del horno, las partes accesibles pueden estar calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.

ATENCIÓN: Si se rompe la superficie de vidrio:
- Apague inmediatamente todos los quemadores y elementos eléctricos y desconecte el aparato de la red eléctrica.
- No toque la superficie del aparato.
- No use el aparato.

3.10.Consejos para asar a la parrilla
- Siempre que sea posible, use piezas de carne del mismo grosor.
- Estas piezas se dorarán uniformemente y quedarán jugosas en el centro.
- Sazone los filetes únicamente después de asarlos.
- Coloque los trozos de carne directamente sobre la parrilla de alambre.
-Si va a asar una sola pieza, colóquela en el centro de la parrilla para obtener mejores resultados.
- Coloque la bandeja profunda en la posición indicada para recoger los jugos de la carne y mantener limpio el horno.
- Dé la vuelta a las piezas de carne después de dos tercios del tiempo de cocción indicado.

Opcional (*)

4.Uso Del Horno

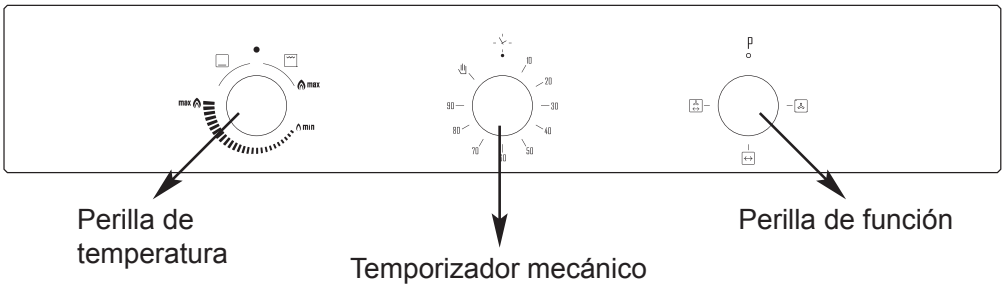
4.1.Ventilador De Extracción

- Gracias al sistema de ventilación de nuestro producto, se eliminan los gases residuales y se enfría el horno. Para su correcto funcionamiento, el horno debe poder expulsar el aire residual. Por ello, las aberturas de ventilación no deben cubrirse.

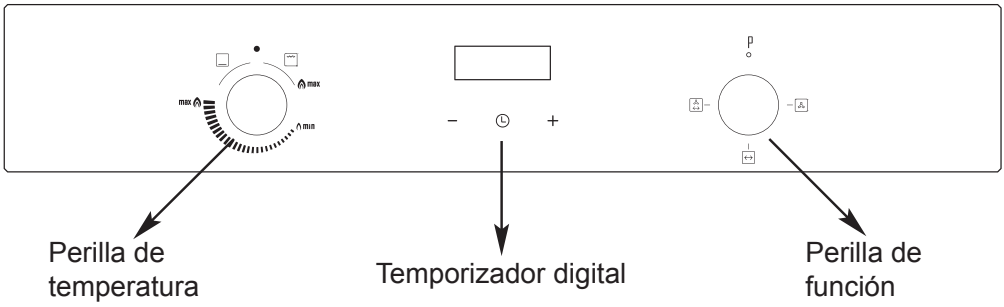
4.2.Panel De Control (*)

- En el panel de control del horno, la temperatura se ajusta con la perilla de temperatura según el alimento a cocinar. Según la opción, disponemos de modelos mecánicos, digitales o sin temporizador. Los temporizadores mecánicos y digitales se usan solo como recordatorio. Para encender, se puede usar el encendedor incorporado o un fósforo. Para activar el calentador inferior o superior, gire la perilla de función manteniéndola presionada hasta que se encienda la llama. Durante este proceso, asegúrese de que el horno esté abierto. Para apagar el horno, coloque las perillas de temperatura y función en la posición “0”.

Las imágenes son representativas



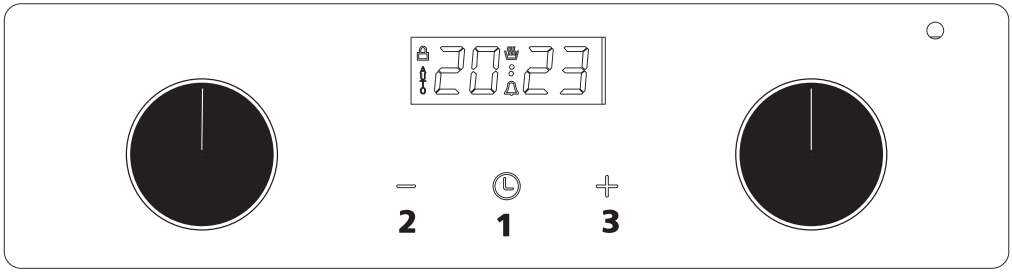
Las imágenes son representativas



Opcional (*)

4.2.1.Uso Del Temporizador Digital (*)

NOTA: Este producto no tiene función de programador. Solo cuenta con una función de recordatorio.



	recordatorio de minutos	**1**	Botón de selección de función
	icono de cocina	**2**	Botón Menos
A	icono cocción automática	**3**	Botón Más
●	icono de punto	**2 v 3**	Manual

4.2.1.1.Ajuste De La Hora (Formato 24h)

“0.00” y “AUTO” parpadean después de enchufar o volver a conectar a una fuente de alimentación. Mantenga presionado el botón 1 durante aproximadamente 2 segundos, el ícono del punto comenzará a parpadear. Configure la hora actual con los botones 2 y 3. Aproximadamente 7 segundos después del final del tiempo establecido, se memorizan nuevos datos. La corrección de tiempo se puede hacer después; Pulse los botones 2 y 3 durante unos 2 segundos, el icono del punto comenzará a parpadear. A continuación, puede establecer la hora actual. ¡Ten cuidado! Si no se establece la hora correcta, es posible que el horno no funcione correctamente.

4.2.1.2.Configuración Manual

Si el programador no está en modo semiautomático o totalmente automático, el horno se puede utilizar manualmente sin programar el tiempo de cocción.

4.2.1.3.Ajuste Del Recordatorio De Minutos

Puedes activar el minutero en cualquier momento, son funciones que funcionan independientemente del estado de actividad de otros programas. El tiempo que puede configurar varía de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos.

• Pulse 1 hasta que el icono del contador de minutos empiece a parpadear sujetar “0.00” comienza a parpadear.

• Ingrese el tiempo requerido usando los botones 3 y 2. El icono del cuentaminutos permanece en la pantalla. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el icono del minutero vuelve a parpadear y avisa con una señal sonora durante aproximadamente 7 minutos.

Opcional (*)

• Presione 1, 2 o 3 para apagar la señal;
• Cuando se presiona 1 durante unos 2 segundos, el icono del cuentaminutos desaparece y la pantalla muestra la hora actual.t

Cambiar los tonos de pitido del temporizador
El tono de los pitidos del temporizador se puede cambiar de la siguiente manera: Presione los botones 2 y 3 simultáneamente.
• Presione el botón 1 para ver el tono actual.
• Presione 2 para seleccionar el tono deseado del 1 al 3.

Salir de la configuración
•Presione los botones 2 y 3 simultáneamente para cancelar las funciones automáticas.
•Presione el botón 1, luego los botones 2 y 3 para seleccionar la configuración del contador de minutos.

Temporizador de cocina
Si el horno se apaga a la hora especificada, se puede configurar el temporizador de cocción. Se llama funcionamiento semiautomático. Presione el botón 1 hasta que “stop” y “0.00” parpadeen. Los dígitos junto al símbolo de cocción automática comienzan a parpadear. Configure el tiempo de cocción con los botones 3 y 2. Va desde 1 minuto hasta 10 horas. El tiempo establecido se memoriza después de unos 7 segundos; La hora actual se muestra de nuevo. el ícono de cocción automática permanece en la pantalla. Seleccione la temperatura y la función requeridas. Cuando se completa la cocción, una señal audible le advierte durante aproximadamente 7 minutos y el ícono de cocción automática comienza a parpadear nuevamente. Apague las perillas de función y termostato. Presione 1, 2 o 3 para cancelar la señal. Pulse el botón 1 durante unos 2 segundos para volver al funcionamiento manual.
TIEMPO DE COCCIÓN RETRASADO
Si es necesario abrir el horno durante el tiempo especificado, se puede ajustar el tiempo de cocción y el apagado a la hora especificada, el tiempo de cocción y el tiempo de finalización de la cocción. Se llama operación totalmente automática.
•Presione el botón 1 hasta que “stop” y “0.00” parpadeen. junto a el icono de cocción automática parpadea.
•Programe el tiempo de cocción con los botones 3 y 2. con 1 minuto
Varía entre 10 horas. (por ejemplo, 1 hora)
• Pulse el botón 1 hasta que se visualicen “Fin” y “18.30” (hora de finalización). Los íconos comienzan a parpadear.
•Programe el tiempo de apagado (fin de cocción) con los botones 2 y 3. Limitado a 23 horas y 59 minutos” (ejemplo 19:30)
•Gire los botones de función y termostato al programa requerido.

• El icono de cocción desaparece de la pantalla. El horno no se encenderá hasta la hora de inicio de la cocción (ejemplo 18:30), esta es la diferencia entre la hora de finalización de la cocción y el tiempo de cocción.
• Cuando finalice la cocción (por ejemplo, a las 19:30), sonará una señal audible durante unos 7 minutos y el ícono de cocción automática comenzará a parpadear nuevamente. Apague las perillas de función y termostato.
•Presione 1 de los botones 1, 2 o 3 para cancelar la advertencia. Pulse el botón 1 durante unos 2 segundos para volver a la cocción manual.

4.2.2.2.Funciones Del Horno
4.2.2.2.1.Encendido Inicial
Cuando el producto es encendido por primera vez, el símbolo del reloj comienza a parpadear en la pantalla. Para comenzar a utilizar el horno es necesario pasar la pantalla de apertura presionando la barra de ajuste durante aproximadamente 3 segundos. El símbolo del reloj deja de parpadear cuando se pasa la pantalla inicial. El producto entra en modo de suspensión.

4.2.2.2.2.Ajuste De Hora
Para ingresar al modo de configuración de la hora, presione y suelte la barra de configuración hasta que el símbolo de la hora comience a parpadear cuando no se haya configurado ninguna cocción ni recordatorios. En el modo de configuración del reloj, la hora se puede ajustar girando la barra de ajuste hacia la izquierda y hacia la derecha. En el modo de configuración del reloj, si no se realiza ningún ajuste durante 10 segundos, se sale del modo de configuración del reloj. La última posición de las manecillas de las horas y minutos se considera un tiempo determinado.

4.2.2.2.3.Ajuste Del Recordatorio
Para acceder a la configuración del recordatorio, presione y suelte la barra de ajuste hasta que el símbolo de la campana parpadee. En el modo de configuración de recordatorio, el recordatorio se puede ajustar girando la barra de ajuste hacia la izquierda y hacia la derecha. Una vez configurado el recordatorio, es necesario presionar la barra de ajuste para que esté activo. Si no presiona la barra de configuración, el recordatorio configurado se cancelará después de 10 segundos y el dispositivo entrará en modo de espera. Después de salir de la configuración del recordatorio, si se ha configurado el recordatorio, el símbolo de la campana permanecerá encendido; si no se ha configurado el recordatorio, el símbolo de la campana no se iluminará. Debe presionar la barra de configuración para saber cuánto tiempo queda antes de que expire el período de recordatorio establecido. Las manecillas de las horas y los minutos indican la hora en que finaliza el recordatorio durante 2 segundos y luego regresan a la hora. Para cancelar el recordatorio programado, presione la barra de ajuste durante aproximadamente 2 segundos. La duración del recordatorio se puede configurar en un máximo de 3 horas y un mínimo de 2 minutos

Opcional (*)

4.2.2.2.4.Ajuste De La Hora De Inicio De Cocción

Para acceder a la configuración de la hora de inicio de la cocción, presione y suelte la barra de ajuste hasta que el símbolo de inicio parpadee. En el modo de configuración de la hora de inicio de la cocción, la hora de inicio de la cocción se puede ajustar girando la barra de ajuste hacia la derecha y hacia la izquierda. Si no presiona la barra de ajuste, la hora de inicio de la cocción se cancelará después de 10 segundos y se activará el modo de espera. La hora de inicio de la cocción no se puede ajustar sola. Una vez configurada la hora de inicio de la cocción, la hora de finalización de la cocción se puede ajustar presionando la barra de ajuste. Si no se establece la hora de finalización de la cocción, se cancelará la hora de inicio de la cocción. El tiempo de inicio de la cocción se puede configurar de la siguiente manera: tiempo máximo activo + 12 horas, tiempo mínimo activo + 2 minutos.

4.2.2.2.5.Ajuste De La Hora De Finalización De Cocción

Para acceder a la configuración de final del tiempo de cocción, presione y suelte la barra de ajuste hasta que el símbolo de la campana parpadee. En el modo de configuración de la hora de finalización de la cocción, el final de la cocción se puede ajustar girando la barra de ajuste hacia la izquierda y hacia la derecha. Una vez configurado el recordatorio, es necesario presionar la barra de ajuste para que esté activo. Si no presiona la barra de configuración, el final de la cocción configurado se cancelará después de 10 segundos y el dispositivo entrará en modo de espera. Después de salir de la configuración del recordatorio, si se ha configurado el recordatorio, el símbolo de la campana permanecerá encendido; si no se ha configurado el final de la cocción, el símbolo de la campana no se iluminará. Debe presionar la barra de configuración para saber cuánto tiempo queda antes de que expire el período de el final de la cocción establecido. Las manecillas de las horas y los minutos indican la hora en que finaliza el final de la cocción durante 2 segundos y luego regresan a la hora. Para cancelar el recordatorio programado, presione la barra de ajuste durante aproximadamente 2 segundos. La duración del final de la cocción se puede configurar en un máximo de 3 horas y un mínimo de 2 minutos. + 15 horas, hora activa mínima + 2 minutos.

4.2.2.2.6.Ajuste De Cocción Diferida

La cocción diferida se utiliza cuando se desea que el proceso de cocción comience después de un tiempo determinado. Para programar una cocción retrasada, primero debe configurar la hora de inicio de la cocción y luego la hora de finalización. Por ejemplo: Hora activa: 10:00 a. m. Hora de inicio de cocción: 11:30 a. m. Hora de finalización de la cocción: 1:30 p. m. La cocción comenzará después de 1,5 horas y durará 2 horas.

4.2.2.2.7.Modo Manual

Si no está configurada la cocción automática, el horno está en modo manual. En este caso, los símbolos de inicio y parada están apagados y el relé está activo. Para cancelar los tiempos de cocción configurados y pasar al modo manual, es necesario mantener presionada la barra de ajuste en el menú de configuración correspondiente. Al cambiar al modo manual, los procesos de cocción configurados se cancelan y el dispositivo cambia a la pantalla principal donde se muestra la hora. En modo manual, el relé funciona. Si desea desactivar el horno, debe desactivar la posición de configuración de funciones en el horno. En este modo, todas las luces están apagadas.

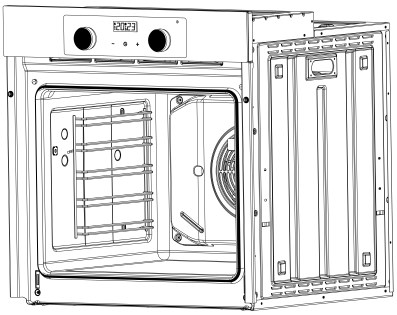
4.2.2.2.8.Cancelación Del Sonido De Alarma

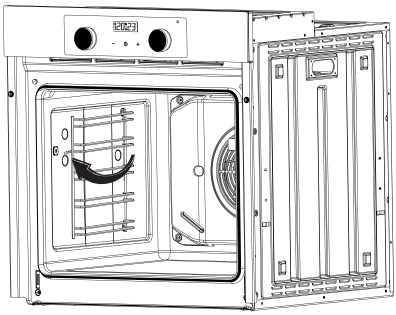
Cuando haya transcurrido el tiempo recordatorio o tiempo de cocción programado, sonará un aviso sonoro y visual. La alarma sonora y visual se puede cancelar presionando la barra de ajuste. Si no se toma ninguna medida, la alarma audible continúa sonando durante 1 minuto. Después del primer minuto, la alarma se detiene, pero sigue sonando una advertencia visual para indicar que la alarma ha terminado.

4.2.2.2.9.Recordatorio o Cancelación Automática De Cocción

La configuración de recordatorios o tiempos de cocción automáticos se puede cancelar presionando prolongadamente la barra de configuración en el menú de configuración correspondiente. El dispositivo vuelve al modo de suspensión. Las manecillas de las horas y los minutos indican el tiempo activo.

4.3. Limpieza de estantes de alambre



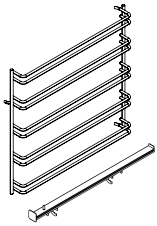


*Las imágenes son representativas.

Si aplica una fuerza perpendicular a la superficie en la que están fijados los estantes de alambre, los estantes de alambre se desprenderán. Se puede volver a colocar de la misma manera después de la limpieza.

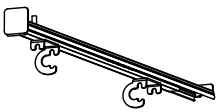
Opcional (*)

4.4. Instalación de rieles telescópicos. (*)



Los carriles telescópicos deben instalarse en el estante deseado consultando la guía de cocción. A la hora de instalar se diferencian según si están a la izquierda o a la derecha.

*Las imágenes son representativas.



Debe fijar los rieles telescópicos al cable superior del estante deseado.

*Las imágenes son representativas.



Compruebe que el carril telescópico se ajuste perfectamente al cable. El riel telescópico de la imagen es el riel telescópico izquierdo.

*Las imágenes son representativas.

Cuando desee quitarlo, tire de la lengüeta indicada por la flecha hacia abajo y luego tire del riel telescópico en contra de la dirección de montaje. Hay 2 de estos clavos, uno en la parte delantera y otro en la parte trasera, en los rieles telescópicos.

4.5.Iluminación del horno

- En todas las funciones, la iluminación del horno se enciende automáticamente y permanece encendida durante toda la cocción.

4.6.Apagando del horno

-Puede apagar el horno colocando el interruptor de función y el termostato en la posición de apagado (arriba).

5.Recomendaciones De Cocción

5.1.Información General Sobre La Cocción

- Evite en lo posible abrir la puerta del horno después de cocinar. Vapor caliente al abrir la puerta del horno; puede quemarle la mano, la cara y/o los ojos.

- Los valores de temperatura y tiempo dados para la cocción varían según la receta y la cantidad. Por este motivo, los tiempos y los valores de temperatura se dan como intervalos.

- Saque del horno los accesorios que no utilice durante la cocción. Los accesorios que no se utilizan durante la cocción pueden impedir que los alimentos se cocinen correctamente.

- Asegúrese de cortar los papeles de horno utilizados en la cocción de acuerdo con el recipiente. Los papeles resistentes a la grasa que se desbordan del contenedor pueden presentar riesgo de quemadura.

Opcional (*)

5.1.1.Tabla De Cocción (*)

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Nivel de rejilla	Precalentamiento (min)	Tiempo (min)
Bandeja de pastel	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	160	4-2	15	15-12
Molde de pastel	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	160	2	15	33-7
Börek	Inferior+Superior/ Superior+Ventilador	200	3-2	15	18-13
Panecillos	Inferior+Superior	200	4-3	15	8-6
Galletas	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	180	4-3	15	14-6
Pizza	Inferior+Superior	200	3	15	14-6
Pan baguette	Inferior+Ventilador	200	4	15	14-11
Tarta de manzana	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	180	3-2	15	20-8
Muffin	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	160	3	15	11-9
Lasaña	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	200	3	15	20-8
Pollo con verduras	Inferior+Superior	220	3-4	15	38-30
Pollo entero	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	240	PÇM	15	70-40
Pescado	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	240	3	15	15-15
Carne con verduras	Inferior+Superior	220	3	15	25-15
Pollo a la parrilla	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	220	3-4	15	22-15
Albóndigas a la parrilla	Superior	220	4	15	10-10
Algunos alimentos en la tabla de cocción pueden requerir fermentación, marinado u otro proceso previo. Estos no se indican en la tabla.					
Ejemplo de uso (para bandeja de pastel)					
Se calienta el horno durante 15 minutos. Luego, en modo Inferior+Ventilador, se cocina en la cuarta rejilla a 160 °C durante 15 minutos, después se mueve a la segunda rejilla y se cambia la función a Superior+Ventilador. Se cocina durante 12 minutos adicionales.					

Opcional (*)

6.Instrucciones Ambientales

6.1.Conformidad Con La Directiva RAEE y Eliminación Del Producto Desechado



Este producto es T.C. No contiene sustancias nocivas y prohibidas especificadas en el “Reglamento de Control de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos” publicado por el Ministerio de Medio Ambiente y Urbanismo. Cumple con el Reglamento WEEE.

Este producto está fabricado con componentes de materiales de alta calidad, que son reciclables y reutilizables. Por lo tanto, no deseche el producto con la basura doméstica o de otro tipo al final de su vida útil. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Pregúntele a su gobierno local acerca de estos puntos de recolección. Ayude a proteger el medio ambiente y los recursos naturales reciclando productos usados. Antes de tirar el producto, corte el enchufe para la seguridad de los niños y el mecanismo de bloqueo de la puerta de carga no se detendrá.

6.2.Información Sobre El Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra legislación nacional. No deseche los residuos de envases junto con los residuos domésticos u otros, deséchelos en los puntos de recogida de envases especificados por la autoridad local.

7.Mantenimiento y Limpieza

7.1.Información General De Limpieza

- Si la limpieza no se realiza a intervalos regulares, la vida útil de su producto puede disminuir y los problemas comunes pueden aumentar.
- El producto debe limpiarse después de cada cocción. Este

De esta forma, los restos de comida se limpian fácilmente y se evita que se quemen en el próximo uso.

- No utilice limpiadores a vapor, detergentes abrasivos, polvos, cremas de limpieza u objetos afilados durante la limpieza. Los detergentes y los objetos pueden dañar las superficies de su producto.
- Limpie el producto con jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Antes de limpiar el producto después de la cocción, espere a que el producto se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
- Asegúrese de que los líquidos restantes se limpien por completo después del proceso de limpieza.

Opcional (*)

7.1.2.Limpieza De Superficies Inox e Inoxidables

-No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para la limpieza de superficies inoxidables e inox.
- Tenga cuidado de limpiar en una dirección con un paño (que no raye) con detergente.
- La decoloración de las superficies de acero inoxidable e inoxidable con el tiempo no afecta el funcionamiento del producto.
-Las manchas a largo plazo en superficies de acero inoxidable e inoxidable pueden causar corrosión. Por lo tanto, limpie inmediatamente las manchas de cal, aceite, almidón y proteínas que se producen después de la cocción.

7.1.3.Limpieza De Superficies Esmaltadas

- Limpie las superficies esmaltadas con líquido lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Puede utilizar la función de limpieza a vapor para suciedad leve no permanente en superficies esmaltadas. (*)
- Utilice lana de alambre de acero inoxidable y limpiador de hornos para limpiar los restos de alimentos quemados. (Puede obtener los limpiadores recomendados para limpiar superficies esmaltadas en el servicio autorizado)
- Antes de limpiar el producto después de la cocción, espere a que el producto se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

7.1.4.Limpieza De Superficies Catalíticas (*)

- Las paredes interiores del horno sólo pueden ser esmaltadas o catalíticas.
- Las paredes catalíticas del horno tienen un color mate claro y una superficie porosa.
- No se deben limpiar las superficies catalíticas del horno.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite. En este caso, se recomienda reemplazar las superficies.

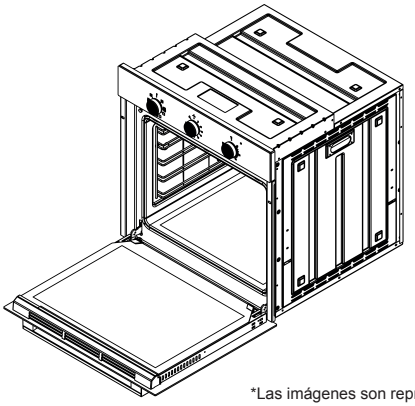
7.1.5.Limpieza De Piezas Plásticas y Superficies Pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja, y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni materiales abrasivos. Estos materiales pueden dañar las superficies.

7.1.6.Limpieza Del Panel de Control

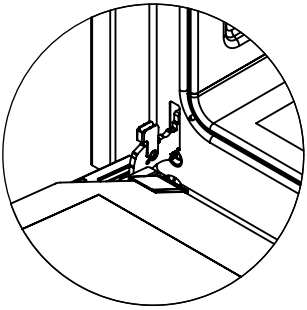
- Cuando limpie los paneles controlados por botones, limpie el panel y los botones con un paño suave húmedo y séquelos. No quite los botones y la junta debajo para limpiar el panel.
- Cuando limpie los paneles de control táctil, utilice un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco.

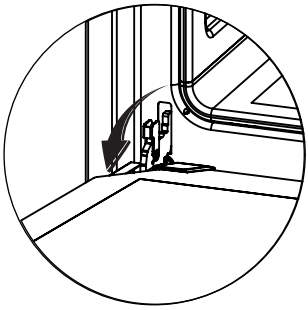
7.2.Desmontaje y Limpieza De La Puerta del Horno



1) Abre la puerta del horno

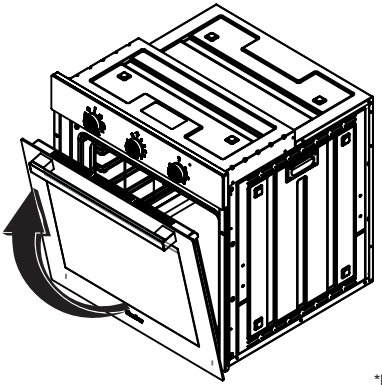
*Las imágenes son representativas.





2) Levante el bloqueo de la bisagra hacia arriba.

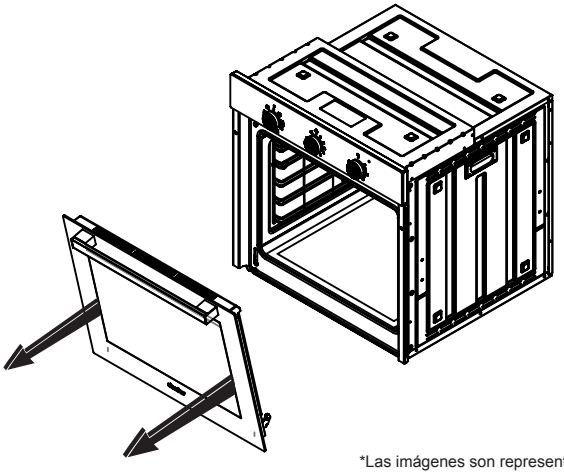
*Las imágenes son representativas.



3) Cierre ligeramente la tapa, levántela hacia arriba y tire de ella hacia usted.

*Las imágenes son representativas.

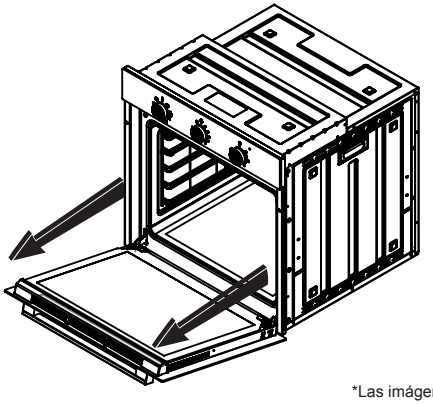
Opcional (*)



4) Para volver a colocar la cubierta después de la limpieza, invierta los pasos.

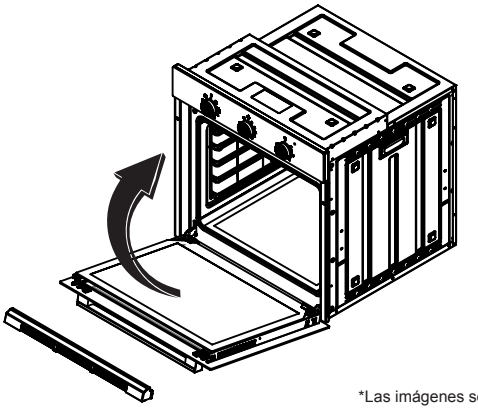
*Las imágenes son representativas.

7.3.Desmontaje y Limpieza Del Cristal De La Puerta



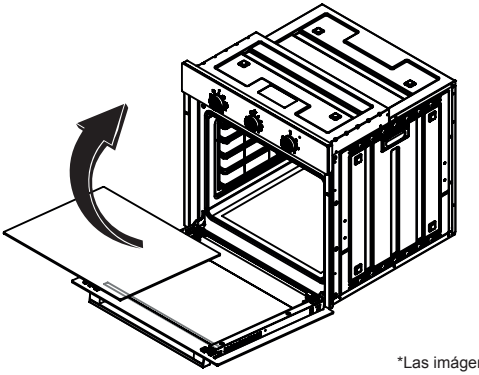
1) Sujete el plástico de la tapa por las esquinas y tire hacia arriba.

*Las imágenes son representativas.



2) Retire el cristal interior tirando hacia arriba.

*Las imágenes son representativas.

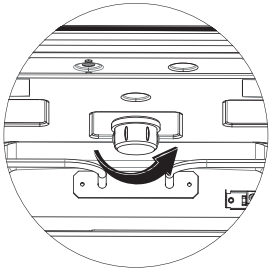


3) Retire el vidrio del medio (si lo hay) tirando de él hacia arriba.

*Las imágenes son representativas.

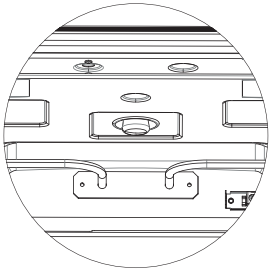
**Después de limpiar, siga los pasos en sentido inverso para volver a colocar la cubierta.

7.4.Sustitución De La Lámpara



*Las imágenes son representativas.

Antes de retirar la lámpara, asegúrese de que el enchufe no esté enchufado en el portalámparas. Retire el cristal de la carcasa de la lámpara girándolo.



*Las imágenes son representativas.

Reemplace la lámpara defectuosa por una nueva. Vuelva a instalar la lámpara y el vidrio de la carcasa de la lámpara girándolo.



*Las imágenes son representativas.

8.Si No Funcionase

Si no funciona; Antes de ponerse en contacto con el servicio, asegúrese de que el enchufe esté enchufado en el tomacorriente y que el fusible eléctrico en la instalación esté intacto, no haga nada que pueda dañar el producto.

Servicio y piezas de repuesto: Haga que nuestros servicios autorizados instalen su producto de forma gratuita. Puede obtener repuestos para su producto de su distribuidor o servicio autorizado.