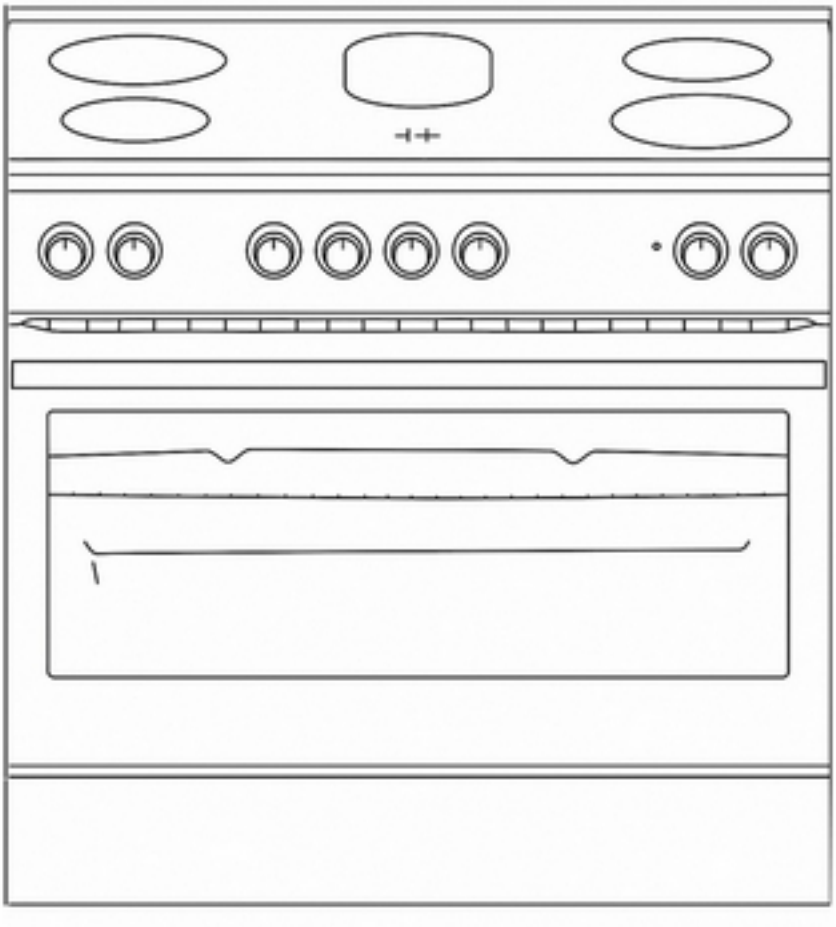
COCINA INDUCCION DE 90
VTI90AINOX - VTI90ANEGRA



MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUEL D'INSTRUCTIONS
INSTRUCTION MANUAL
ES - PT - FR - EN

Para su seguridad

Le recomendamos leer atentamente las instrucciones de este manual del usuario antes de usarlo para obtener el mejor rendimiento y prolongar la vida útil de su electrodoméstico. Este manual le proporcionará toda la información necesaria para garantizar una instalación, uso y mantenimiento seguros. Conserve este manual del usuario para futuras consultas.

Para mantener la eficiencia y seguridad de este aparato, le recomendamos que haga lo siguiente:

- Siempre llame al departamento de servicio si hay algún fallo con su aparato.
- Utilice siempre repuestos originales disponibles en el lugar donde compró el aparato.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y no comercial y no debe modificarse de ningún modo.

- Este aparato sólo puede utilizarse de forma segura cuando esté conectado correctamente a un sistema de puesta a tierra eficiente y de conformidad con las normas de seguridad eléctrica vigentes.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser reemplazados por el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar un peligro.

Los elementos de embalaje como bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc. son potencialmente peligrosos, por lo que se deben tomar medidas adecuadas para evitar que los niños y las personas discapacitadas entren en contacto con ellos.

Seguridad de los niños y del lactante

Este aparato debe ser utilizado exclusivamente por adultos. Asegúrese de que los niños no toquen los controles ni jueguen con el aparato. Las partes expuestas de este aparato se calientan durante la cocción y permanecen calientes durante un tiempo, incluso después de apagarlo. Mantenga a los niños alejados hasta que el aparato se haya enfriado.

Limpieza y mantenimiento

Mantenga el aparato completamente limpio. Los residuos de alimentos pueden provocar riesgos de incendio.

Para su seguridad

Durante el uso

- Cuando el aparato se caliente, no toque la superficie de la placa. Tenga cuidado de no tocar las resistencias del interior del horno. Para evitar quemaduras y escaldaduras, mantenga a los niños alejados.

- ADVERTENCIA: Las piezas accesibles se calientan durante el uso. Para evitar quemaduras y escaldaduras, mantenga a los niños alejados.

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Se debe supervisar a los niños pequeños para garantizar que no jueguen con el aparato.

- NO utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.

- Este producto está diseñado para cocinar alimentos dentro de hogares particulares y para fines no comerciales. No debe utilizarse para ningún otro propósito.

- Después de utilizar el aparato, asegúrese de que todos los controles estén en la posición “CERRADO” o “APAGADO” .

- NO UTILICE NI ALMACENE MATERIALES INFLAMABLES EN EL LUGAR DE ALMACENAMIENTO DEL APARATO. CAJÓN O CERCA DE ESTE APARATO

- NO ALMACENE NI UTILICE LÍQUIDOS O ELEMENTOS INFLAMABLES EN LAS PROXIMIDADES DE ESTE APARATO.

- Utilice el aparato únicamente para cocinar alimentos y nada más.

- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica si no funciona correctamente y antes de limpiarlo o realizar mantenimiento.

- Se deben utilizar guantes adecuados resistentes al calor al manipular utensilios y sartenes calientes.

- Use guantes de cocina para colocar los utensilios de cocina en el horno o al retirarlos. Sujete siempre la manija de la puerta del horno por el centro.

- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe supervisarse. Una cocción breve debe supervisarse continuamente.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

  Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

  Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

  NUNCA intente apagar un incendio con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuados, o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

Instalación

La instalación del aparato y su conexión a la red eléctrica solo deben ser realizadas por personal autorizado. Antes de cualquier servicio, es importante comprobar que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

- NO MODIFIQUE ESTE APARATO.
- Tras desembalar el aparato, asegúrese de que no presente daños y de que el cable eléctrico esté en perfecto estado. De lo contrario, póngase en contacto con su distribuidor antes de utilizarlo.
- Asegúrese de que el aire pueda circular libremente alrededor del aparato.
- ADVERTENCIA: Para evitar que el aparato se vuelque accidentalmente (por ejemplo, si un niño se sube a la puerta abierta del horno), es necesario instalar los estabilizadores. Consulte las instrucciones de instalación.
- Los minoristas no aceptarán ninguna responsabilidad como resultado de cualquier daño debido a una instalación incorrecta o un uso indebido.

Para su seguridad

Evite lo siguiente

- Tocar el aparato con partes húmedas del cuerpo.
- Utilizar el aparato descalzo.
- Operación inadecuada o peligrosa.
- Obstruir las ranuras de ventilación o disipación de calor.
- Permitir que los cables de alimentación de otros electrodomésticos entren en contacto con partes calientes del horno.
- Exponer el aparato a agentes atmosféricos como la lluvia o la luz solar directa.
- Utilizando el horno con fines de almacenamiento.
- Utilizar líquidos inflamables cerca del aparato.
- Tenga cuidado de no derramar azúcar ni mezclas dulces sobre la superficie de vitrocerámica cuando esté caliente. Nunca coloque materiales ni sustancias que puedan derretirse sobre la vitrocerámica (plástico o papel de aluminio). En caso de que esto ocurra, apague inmediatamente y retire el material fundido mientras la zona de cocción aún esté caliente para evitar daños. Si no se limpia inmediatamente el vitrocerámica, podrían formarse incrustaciones imposibles de eliminar una vez.

Se debe contactar al personal autorizado para…

- Instale el aparato de acuerdo con estas instrucciones de instalación y los requisitos locales.
- Reemplace la sonda de temperatura si está dañada. La sonda forma parte del termostato. Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.

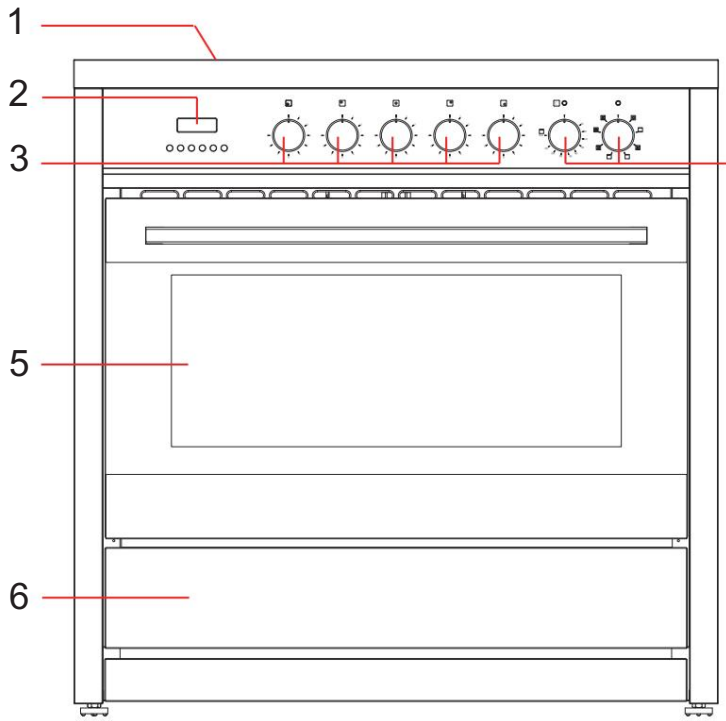
Se debe contactar con el Departamento de Servicio Autorizado…

- En caso de duda sobre el funcionamiento del aparato.
- En caso de duda sobre la solidez del aparato después de sacarlo de su embalaje.
- Si el cable de alimentación está dañado o necesita ser reemplazado.
- Si el aparato requiere servicio o necesita repuestos.

Servicio y repuestos

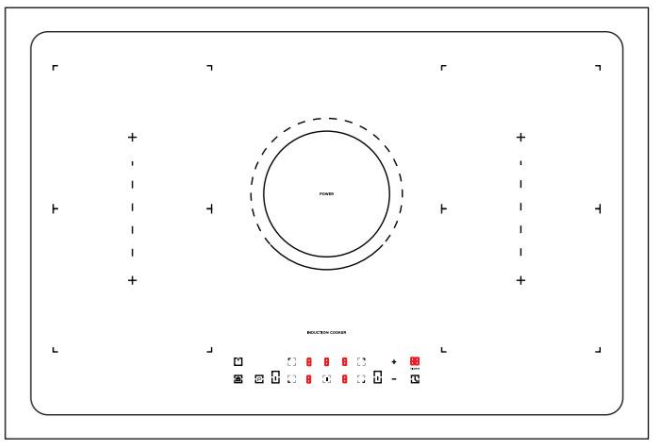
- Si el aparato no funciona correctamente, nunca intente repararlo usted mismo. Las reparaciones realizadas por personal no cualificado pueden causar daños y accidentes. Consulte primero el contenido de este manual. Si no encuentra la información necesaria, contacte con el Centro de Servicio Técnico más cercano. El mantenimiento de este aparato debe ser realizado por personal autorizado. Solicite siempre el uso de repuestos originales.

Descripción del aparato



1. Placa de cocina
2. Temporizador
3. Perilla de control (quemadores de la estufa)
4. Perilla de selección de temperatura de cocción Perilla de selección de modo de cocción
5. Puerta del horno
6. Cajón de almacenamiento

Quemador

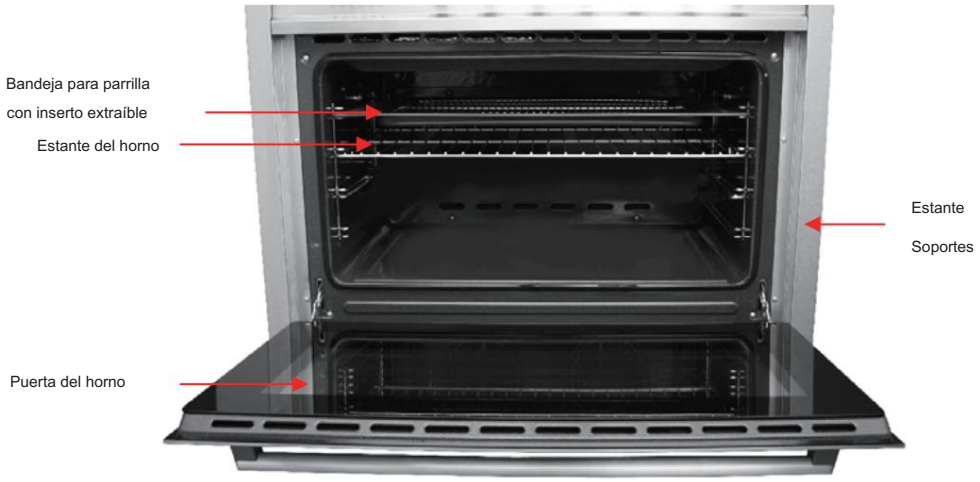


A. Elemento calefactor por inducción: 1800 W

B. Elemento calefactor por inducción: 2300 W

Horno y accesorios

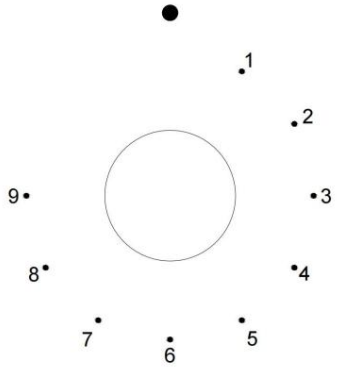
El horno se suministra con soportes de estantes de alambre cromado y una variedad de opciones de estantes como se muestra a continuación. Hay cuatro posiciones de estante en el horno.



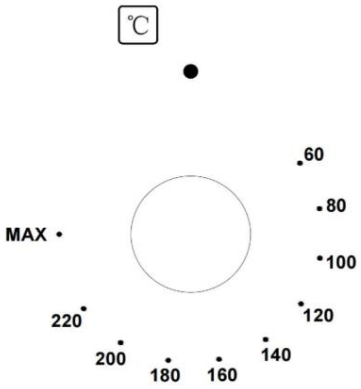
Controles

Perilla de control

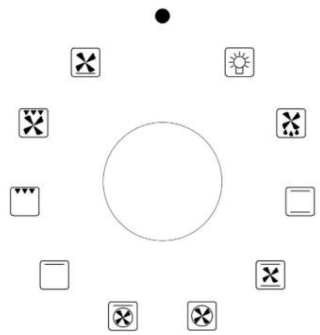
(Quemadores de cocina)



Cooking Temperature Selection Knob



Cooking Mode Selection Knob



CÓMO USAR SU PLACA DE COCCIÓN

Antes del primer uso

Antes de cocinar por primera vez, limpie la vitrocerámica. Retire las etiquetas extraíbles y las láminas protectoras. Coloque una cacerola con agua sobre cada placa frontal y enciéndalas a máxima potencia durante al menos 30 minutos. Después de 30 minutos, apague las placas frontales, coloque una cacerola con agua sobre cada placa trasera y la placa central (si la hay). Enciéndalas a máxima potencia durante al menos 30 minutos. Este procedimiento es necesario para evaporar los aceites protectores y la humedad que se hayan acumulado durante el proceso de fabricación y para que los circuitos de control electrónico funcionen correctamente.

DETECCIÓN DE MACETAS

Cada zona de cocción por inducción cuenta con un detector de ollas. Esto evita que se encienda si no se colocan ollas ni sartenes en la zona de cocción o si se utilizan ollas o sartenes inadecuadas. Si se retiran ollas o sartenes durante el funcionamiento, se interrumpirá la alimentación.

Mientras la zona de cocción esté encendida, cualquier olla o sartén que falte o que no sea adecuada se mostrará en el elemento de control correspondiente con el símbolo Olla faltante “U”.

El tiempo de detección de ollas es de 10 minutos. Si durante este tiempo no se colocan ollas ni sartenes adecuadas en la zona de cocción, esta se apagará.

La pantalla cambiará del símbolo “Falta recipiente” a [0].

Tamaños de macetas

Los tamaños de ollas que se indican en la tabla a continuación son adecuados para su placa eléctrica. Se recomiendan ollas y sartenes sólidas con fondo plano para una cocción eficiente.

Cocinando	Diámetro del fondo de la sartén	
Diámetro	mín.	máx.
210 mm	140 mm	220 mm

Encender una zona de cocción

Después de encender el control, una zona de cocción se puede encender de dos maneras diferentes:

1. Con la tecla más correspondiente comenzando con [1].

Una activación corta provoca un aumento del código de ajuste de potencia en un paso.

La activación prolongada aumenta el valor hasta el límite ([9]).

2. Con la tecla menos correspondiente comenzando con [9].

Una activación corta provoca una disminución del código de configuración en un paso.

La activación prolongada disminuye el valor hasta el límite ([0]).

Apagado de una zona de cocción

Una zona de cocción se puede apagar de dos maneras diferentes:

1. Con la tecla menos disminuya hasta el código de ajuste [0].

2. Presionando las teclas más y menos al mismo tiempo.

Si la zona de cocción está apagada, la pantalla cambiará de [0] a [H] después de 3 segundos si la zona de cocción está caliente.

Pantallas – Señales ópticas

A cada elemento de control (zona de cocción) se le asigna una pantalla.

Además de la visualización de los ajustes de potencia y la indicación de calor residual, al usuario también se le mostrarán los modos de funcionamiento: olla faltante, zona de cocción – temperatura.

Rotura/cortocircuito del sensor y fallo del impulso de sincronización de red.

Zonas de cocción por inducción:

Control	Zona de cocción CoEstado de funcionamiento		Mostrar
Apagado	Apagado	Zona de cocción fría	Apagado
Apagado	Apagado	Zona de cocción caliente	H
En	Apagado	Zona de cocción fría	0
En	Apagado	Zona de cocción caliente	H1)
En	En	Sin maceta	Símbolo Pot faltante “U” 1)
En	En	Con olla	Ajuste de potencia 2)
En	En	Función de refuerzo con potenciómetro	PAG
En	En	Rotura del sensor, cortocircuito del sensor Impulso de sincronización de red no disponible	F 1)
En	En	Mensaje de error	mi

Función de calentamiento automático

Cada zona de cocción dispone de una función de calentamiento automático, es decir, durante un tiempo definido la zona de cocción funcionará con la potencia nominal.

Una vez transcurrido este tiempo de calentamiento, la potencia se reducirá automáticamente a la configuración seleccionada previamente. El tiempo de calentamiento depende de la configuración seleccionada.

Configuración	Inducción del tiempo de calentamiento
Código	[Artículos de segunda clase]
1	77
2	102
3	128
4	178
5	305
6	460
7	128
8	205
9	15*

*
Habilitación del tiempo de configuración

El calentamiento automático se activa configurando el código de configuración en [9] y pulsando la tecla +. Mientras se mantenga pulsada la tecla +, se mostrará [A] en la pantalla del elemento de control.

Si se deja de pulsar la tecla, la pantalla cambia de [A] a [9]. Dentro de los 20 segundos posteriores a la activación, se debe ajustar la potencia de cocción; de lo contrario, se cancelará el calentamiento automático y la zona de cocción continuará con el ajuste [9].

Si se ha configurado una potencia de cocción lenta, la pantalla parpadeará alternando entre [A] y el código de ajuste deseado durante el tiempo de calentamiento. Una vez transcurrido el tiempo de calentamiento, se mostrará el código de ajuste.

Durante el calentamiento automático, si ya ha transcurrido el tiempo programado (20 segundos), solo es posible ajustar la potencia de cocción con la tecla +. Si se modifica el ajuste con la tecla -, se cancelará el calentamiento automático.

Si se retira una sartén o una olla durante el tiempo de calentamiento automático, el tiempo se detendrá.

Si se coloca una olla o sartén diferente en la zona de cocción antes de que transcurra el tiempo de detección de olla (10 minutos), se contará el tiempo restante.

La función de calentamiento automático también se puede activar si falta una olla o sartén.

Mientras la función de refuerzo esté activada, no se podrá activar la función de calentamiento automático en las zonas de cocción por inducción.

Uso y cuidado

Descripción de símbolos


Delantero izquierdo


Trasero izquierdo


Centro


Trasero derecho


Delantero derecho


Apagado

Zonas de cocción individuales

Gire la perilla de control a la posición deseada (de baja a alta). El ajuste es continuo, por lo que
La zona de cocción funcionará en cualquier ajuste de perilla intermedio entre bajo y alto. Una vez que
La zona de cocción está caliente, el LED correspondiente a la zona se ilumina.

Puede apagar la zona de cocción girando la perilla, en cualquier dirección, a la posición de apagado •.
La luz de advertencia de calor residual permanece encendida cuando la temperatura del vitrocerámica
La superficie está caliente y se apagará una vez que la temperatura de la superficie se haya enfriado.

Zonas de cocción duales

Gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada entre baja y media, como se muestra en la
el diagrama de la página 13. La zona de cocción interior se calentará y la zona de cocción exterior estará apagada.
El ajuste es continuo, por lo que la zona de cocción funcionará en cualquier configuración intermedia de la perilla.
Entre baja y media potencia. Una vez caliente la zona de cocción interior, la luz correspondiente a la zona...
ilumina.

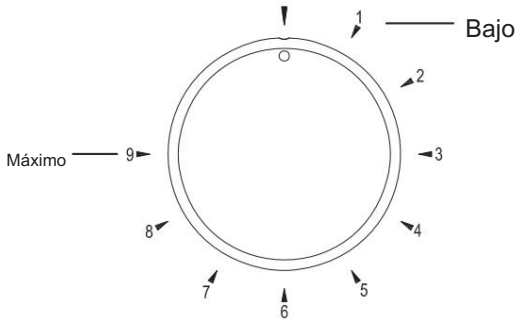
Para operar la zona de cocción exterior, gire la perilla más allá de la mitad. Tanto la zona interior como la exterior...
Las zonas de cocción funcionarán. El ajuste es continuo, por lo que ambas zonas funcionarán en cualquier momento.
Ajuste intermedio de la perilla entre la mitad y el máximo. Para el ajuste más alto con ambas zonas en funcionamiento,
Gire la perilla más allá del máximo hasta la posición de retención (entre máximo y •). Para reducir la temperatura, pero
Para continuar operando ambas zonas, gire la perilla en cualquier lugar entre el ajuste máximo y la mitad.

Para volver a operar solo la zona de cocción interior, gire la perilla en sentido antihorario hasta la mitad.
y bajo.

Uso y cuidado

Nota: Puede girar la perilla en el sentido de las agujas del reloj a cualquier posición de la configuración que seleccione.

La luz de advertencia de calor residual permanece encendida cuando la temperatura de la superficie de vidrio cerámico es alta y se apagará una vez que la temperatura de la superficie se haya enfriado.



Consejos prácticos de cocina

Para obtener mejores resultados y ahorrar energía, utilice únicamente sartenes aptas para cocción eléctrica:

- El fondo de la sartén debe ser muy grueso y perfectamente plano; antes de colocarla sobre la placa, asegúrese de que la sartén, así como la propia placa, estén perfectamente limpias y secas.
- Para evitar rayar la superficie del vidrio cerámico, base rugosa. , Nunca utilice sartenes de hierro fundido ni sartenes con
- Para evitar desperdiciar energía, asegúrese de que el diámetro del fondo de la olla sea 20 mm mayor que el círculo marcado en la placa calefactora.

Cómo utilizar el horno

Este horno multifunción combina las ventajas de los hornos de convección tradicionales con las de los hornos con ventilador en un solo electrodoméstico. Es un electrodoméstico extremadamente versátil que permite elegir de forma fácil y segura entre diferentes modos de cocción. Los distintos modos de cocción se seleccionan mediante un mando de selección de modos de cocción, situado en el panel de control.

Para operar el horno:

- Asegúrese de que esté seleccionado el modo manual (página 18).
- Gire la perilla de selección del modo de cocción al modo de cocción deseado (la explicación de los modos de cocción se encuentra en las páginas 16 a 17).
- Gire la perilla de selección de temperatura de cocción a la temperatura deseada (la guía de cocción se encuentra en las páginas 25 a 26) o a “MAX” si va a asar a la parrilla.

La primera vez que utilice el electrodoméstico, le recomendamos ajustar el termostato al máximo. Coloque el selector de modo de cocción en un modo de cocción y deje el horno encendido durante media hora aproximadamente sin nada dentro y con la puerta cerrada. Después, abra la puerta y deje que se enfríe. Cualquier olor que pueda detectarse durante este primer uso se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento.

Nota: Coloque la bandeja en la rejilla inferior del horno para evitar que los derrames caigan sobre la base. Nunca coloque nada (ni papel de aluminio ni bandejas) sobre la base del horno cuando esté en funcionamiento, ya que podría dañar el esmalte. Coloque los utensilios de cocina (platos, bandejas, papel de aluminio, etc.) únicamente en las rejillas del horno incluidas con el electrodoméstico.



Si se incluye, utilice el mango de alambre cromado que se muestra a la izquierda al retirar las bandejas del horno.

Uso y cuidado

Colocación de las bandejas y parrillas del horno

La bandeja para hornear, la bandeja para parrilla o la rejilla del horno se pueden ubicar en cualquiera de las cinco posiciones de altura.

Consulte la tabla de modos de cocción para ver la posición recomendada de las parrillas. Al colocar las bandejas o parrillas, asegúrese de que queden entre los dos alambres más cercanos, como se muestra a continuación. Las parrillas del horno tienen un tope para evitar que se extraigan por completo accidentalmente. Para retirarlas por completo, levante ligeramente la parte frontal de la parrilla y retírela completamente del horno.

Tenga en cuenta que la bandeja para parrilla y la bandeja para hornear no tienen una posición de tope y se pueden retirar completamente sin interrupción, así que tenga cuidado de no retirar completamente las bandejas accidentalmente.

Coloque las bandejas y los estantes entre las barras como se muestra a la derecha



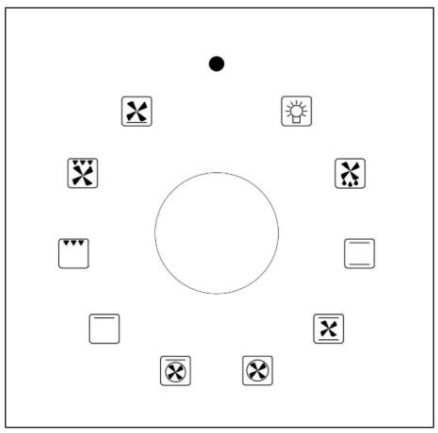
Para quitar el soporte del estante del horno, presione hacia abajo el cable debajo del pasador de bloqueo y tire hacia afuera de la pared del horno hasta que pueda liberar la parte superior del soporte de los orificios en la pared del horno.

Reemplace siguiendo el procedimiento inverso.



Estante de horno montado en soporte de estante de alambre cromado

MODOS DE COCCIÓN



Modo de convección 

Cuando se configura en modo de convección, los elementos de calentamiento superior e inferior funcionan juntos como un horno convencional "normal" que probablemente haya usado antes.

El modo de convección es ideal para hornear y asar de forma tradicional. Solo debe usar una rejilla a la vez; de lo contrario, la distribución del calor será desigual. Puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior e inferior del plato seleccionando una altura de rejilla diferente. Si desea más calor en la parte superior, coloque el plato en la rejilla superior o en la segunda. Para más calor en la parte inferior, coloque el plato en la tercera o cuarta rejilla.

Modo de cocción delicada 

Al seleccionar el modo de cocción Delicada, la resistencia inferior y el ventilador funcionarán. Este modo es ideal para pasteles, tartas y dulces no secos en moldes que requieren calor desde la base.

Modo de calor superior 

Al configurar el modo de calor superior, se activa la resistencia superior. Este modo permite dorar los alimentos al final de la cocción.

Modo parrilla 

Seleccione el modo "Grill" con el selector de modo de cocción y gire el selector de temperatura a "Max". En el modo Grill, funciona el elemento interior superior. La temperatura extremadamente alta y directa del grill permite dorar la superficie de carnes y asados, a la vez que conserva los jugos para mantenerlos tiernos. El modo Grill también se puede usar para platos que requieren una temperatura alta en la superficie, como filetes de res, ternera, chuletón, filetes, hamburguesas, etc.

Ase los alimentos con la puerta del horno cerrada (cuando no utilice el ventilador).

Uso y cuidado

Modo de parrilla asistida por ventilador 

Seleccione el modo "Grill con ventilador" con el selector de modo de cocción y gire el selector de temperatura hasta la temperatura deseada. En el modo "Grill con ventilador", la resistencia interior superior y el ventilador funcionan. Este modo aumenta la circulación del aire en todo el horno, lo que ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie y permite que el calor penetre directamente en la comida. Especialmente indicado para kebabs de carne y verduras, salchichas, costillas, chuletas de cordero, pollo, codorniz, chuletas de cerdo, filetes de pescado, sepia rellena, etc.

En el modo Grill asistido por ventilador, ase con la puerta del horno cerrada.

Modo de parrilla asistida por ventilador 

Cuando se configura en modo 'Ventilador forzado', el elemento del ventilador y el ventilador funcionan proporcionando un calor delicado distribuido uniformemente por todo el horno.

Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados en varias rejillas, especialmente pasteles que necesitan levar como profiteroles y para ciertas tartaletas, dulces o galletas saladas, hojaldres salados, brazos de gitano y pequeñas porciones de verduras, etc.

Modo descongelación 

Al activar el modo "Descongelar", el ventilador ubicado en la parte trasera del horno hace circular aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos. Se recomienda para descongelar todo tipo de alimentos, pero en particular para aquellos delicados que no requieren calor, como pasteles helados, postres de crema o natillas, pasteles de frutas, etc.

Al utilizar el modo “Descongelar”, el tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad.

Luz del horno 

La luz del horno funcionará en todas las funciones del horno.

Modo de cocción rápida 

La luz del horno funcionará en todas las funciones del horno.Posición de la perilla del termostato "°Cÿ": Entre 60 y

Máx. Se encenderán los elementos calefactores superior e inferior, así como el ventilador, garantizando así una temperatura constante.

calor distribuido uniformemente por todo el horno.

Este modo se recomienda especialmente para cocinar alimentos preenvasados rápidamente (ya que el precalentamiento no es necesario).

necesario), como por ejemplo: alimentos congelados o precocinados), así como algunos "caseros".

platos.

Los mejores resultados al cocinar utilizando el modo “Cocción rápida” se obtienen si se utiliza uno

solo para cocinar (el segundo desde abajo), consulte la tabla titulada "Consejos prácticos de cocina".

Modo de cocción múltiple 

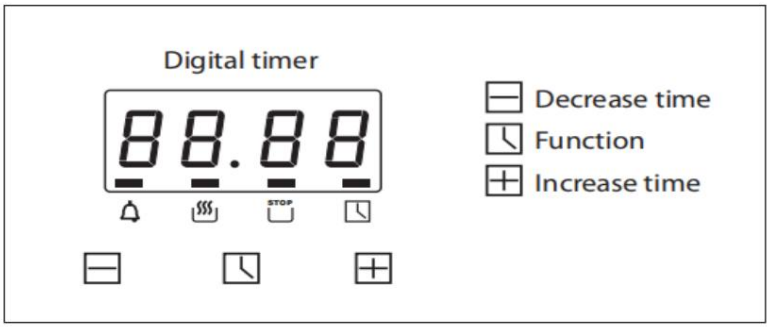
Posición del mando del termostato "°C": Entre 60 y máx. Calefacción superior y circular.
Los elementos, así como el ventilador, se encenderán. Dado que el calor se mantiene constante y uniforme,
En todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos uniformemente en toda su superficie.
Con este modo, también puedes cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que sus
Las respectivas temperaturas de cocción son las mismas. Se puede utilizar un máximo de 2 parrillas a la vez.
Al mismo tiempo, siga las instrucciones del apartado titulado: "Cocinar en más de
Un estante".

Este modo de cocción se recomienda especialmente para platos que requieran un acabado gratinado o para aquellos que requieren tiempos de cocción considerablemente prolongados, como por ejemplo: lasaña, Espaldas de pasta, pollo asado y patatas, etc. Además, la excelente distribución del calor Permite utilizar temperaturas más bajas al cocinar asados. Esto resulta en menos pérdida de jugos, carne más tierna y disminución de la pérdida de peso para el asado. El modo de cocción múltiple es especialmente adecuado para cocinar pescado, que puede ser Preparados con la adición de una cantidad limitada de condimentos, manteniendo así su Sabor y apariencia. Se pueden obtener excelentes resultados al cocinar alimentos a base de vegetales. guarniciones como calabacines, berenjenas, pimientos, etc...

Postres: este modo también es perfecto para hornear pasteles con levadura.

Este modo también se puede utilizar para descongelar rápidamente carne blanca o roja y pan configurando el temperatura a 80°C. Para descongelar alimentos más delicados, ajuste el termostato a 60° o utilice solo La función de circulación de aire frío se activa ajustando el termostato a 0°C.

6 Temporizador de reloj digital



Control táctil del horno

El símbolo 1 comenzará a parpadear cuando el horno se encienda por primera vez.
tiempo.



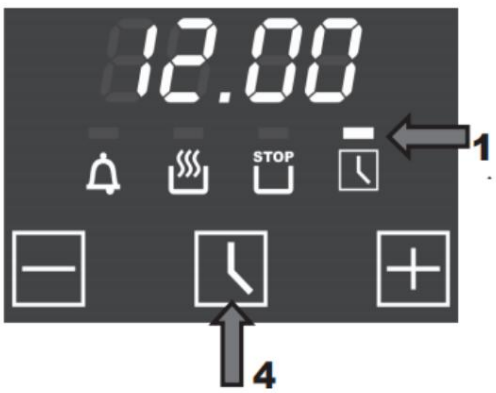
En la pantalla aparecen los símbolos 12.00.

Ajuste del reloj

Para establecer la hora del día actual:

• Pulsando las teclas de selección 2 o 3 (– o +) se puede configurar la hora.

Después de unos segundos el controlador fija la hora mostrada actualmente y el símbolo 1 se apaga.



La hora establecida también se puede configurar posteriormente. Por lo tanto, tienes a:

· Pulse la tecla central 4 repetidamente hasta que aparezca el símbolo 1.
comienza a parpadear.

• Configure la hora como se describe.

IMPORTANTE: Si cambia la configuración de la hora, restablecerá el temporizador y cancelará los programas configurados anteriormente.

Temporizador electrónico de cuenta regresiva



El temporizador de cuenta regresiva funciona independientemente de todas las demás funciones del temporizador,
y se puede utilizar incluso cuando el horno está apagado.

Para activar el temporizador de cuenta regresiva

• Presione la tecla central 1 repetidamente hasta que el símbolo 2 comience a parpadear.

En la pantalla aparecen los símbolos 0.00. • Pulse las teclas de selección 3 o 4 (– o +) para configurar la duración y esperar un
unos segundos.



Después de unos segundos el temporizador inicia la cuenta regresiva,
La pantalla muestra el tiempo de cuenta regresiva y aparece el
símbolo del temporizador de cuenta regresiva 2. Al presionar el botón
1 puede llamar la indicación de la hora actual para 5

artículos de segunda clase.



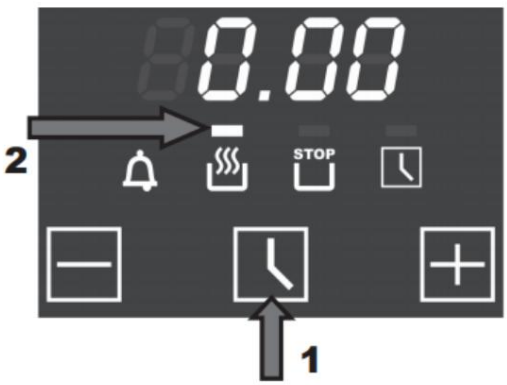
Una vez finalizada la cuenta regresiva el horno emite el
Señales sonoras dobles con intervalos de 2 segundos durante
dos minutos. El símbolo del temporizador de cuenta regresiva 2
continuará parpadeando después de finalizar la emisión de las
señales de sonido.

• Pulse cualquier tecla para apagar las señales de sonido y el

Temporizador de cuenta regresiva de símbolos 2.

El símbolo del temporizador de cuenta regresiva 2 se apaga. La pantalla
muestra la hora actual.

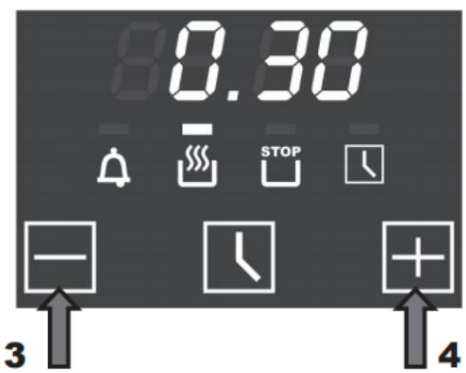
Configuración del tiempo de cocción



El proceso en el horno debe apagarse después del tiempo deseado.
duración automáticamente.

Antes de configurar la duración hay que configurar la función de
funcionamiento del horno y la temperatura.

• Presione la tecla central 1 repetidamente hasta que el símbolo 2 comience
a parpadear.
En la pantalla aparecen los símbolos 0.00.



• Mediante las teclas de selección 3 o 4 (– o +) se configura el
Duración deseada de la preparación. Después de unos segundos
Comienza la cuenta atrás de la duración.

La pantalla muestra el tiempo de cuenta regresiva, el símbolo 2 aparece en la
pantalla para confirmar la configuración exitosa y aparece nuevamente la
hora actual.



Una vez finalizada la cuenta regresiva, el horno emite tres señales sonoras con un intervalo de 2 segundos durante dos minutos para informar.

Le informamos que todos los procesos del horno están apagados. El símbolo 2 continuará parpadeando después de finalizar la emisión de las señales de sonido.

• Gire las manijas giratorias de las funciones de operación del horno.

y del regulador de temperatura en la posición cero.

• Presione cualquier tecla para apagar el temporizador y el sonido.

señales.

El símbolo 2 se apaga. La pantalla muestra la hora actual.

Atención: Si no gira las manijas giratorias a la posición cero después de apagar el temporizador, el horno continuará funcionando.

Configuración del tiempo de finalización de la cocción



El horno debe apagarse después de la hora de finalización establecida.

Antes de fijar el tiempo de finalización de la cocción hay que configurar el horno Función de funcionamiento y la temperatura.

• Pulse la tecla central 1 repetidamente hasta que aparezca el símbolo 2.

empieza a parpadear.

En la pantalla aparecen los símbolos 0.00.

• Utilizando las teclas de selección 3 o 4 (– o +) se establece el final deseado

La preparación. Después de unos segundos, el programa se activa.

Importante: Debes establecer una hora que sea diferente a la hora del día actual.



La pantalla muestra el tiempo de cuenta regresiva, el símbolo 2 aparece en la pantalla para confirmar la configuración exitosa y aparece nuevamente la hora actual.

Una vez alcanzado el tiempo de finalización establecido, se oirá un tono cuádruple con un intervalo de 2 segundos suenan y los símbolos parpadean para informarle que todos los procesos en Los hornos están apagados.

La luz del horno

Configure la perilla de selección del modo de cocción para que permanezca encendida cuando el horno esté en funcionamiento.

Símbolo para encender la(s) luz(es) del horno. La(s) luz(es) del horno

Ventilación de refrigeración

Para enfriar el exterior del aparato, este modelo está equipado con un ventilador de refrigeración, que se enciende automáticamente. Cuando el ventilador está encendido, notarás que sale un flujo de aire. entre la puerta del horno y el panel de control.

Nota: Una vez finalizada la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando hasta que el horno se enfríe. y luego se apaga automáticamente.

CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA

El horno ofrece una amplia gama de ajustes que le permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera. Con el tiempo, aprenderá a aprovechar al máximo este versátil electrodoméstico. Las siguientes instrucciones son solo una guía y pueden modificarse según su experiencia.

Precalentamiento

Si necesita precalentar el horno, debe seleccionarse el modo "Convección" o "Ventilador forzado". Estos son los modos más eficientes, que alcanzan la temperatura deseada lo más rápido posible con el mínimo consumo de energía.

Una vez colocado el alimento en el horno, se deberá seleccionar el modo de cocción deseado.

Cocina en múltiples estantes

Si desea cocinar en varias parrillas, seleccione el modo "Ventilador forzado", el único modo como este el que le permite hacerlo.

Al cocinar alimentos delicados en más de una rejilla, utilice el modo "Ventilador forzado". Este modo le permite cocinar en tres rejillas simultáneamente. Consulte la tabla de la "Guía de cocina".

Usando la parrilla

Este horno multifunción tiene 2 modos de asar diferentes.

Utilice el modo “Grill” con la puerta del horno cerrada, coloque la comida en el centro de la parrilla, inserte y ajuste la parrilla en el tercer o cuarto estante desde abajo.

Nota: para asar a la parrilla solo funciona la parte central del elemento calefactor superior.

Al usar el modo "Grill", recomendamos ajustar el termostato al máximo. Sin embargo, esto no significa que no pueda usar temperaturas más bajas; simplemente ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada.

Utilice el modo "Grill con ventilador" con la puerta del horno cerrada. Este modo es muy útil para asar alimentos rápidamente, ya que la distribución del calor mediante el ventilador permite dorar no solo la superficie, sino también la base. También se puede usar para dorar alimentos al final de la cocción, como, por ejemplo, para dar un toque gratinado a las pastas al horno.

Al usar el modo "Grill con ventilador", coloque los alimentos en la segunda o tercera rejilla del horno empezando desde abajo y luego coloque una grasera en la primera rejilla empezando desde abajo para evitar que la grasa gotee sobre la base del horno. Recomendamos ajustar el termostato a 200 °C, ya que es la temperatura más eficiente para el modo "Grill con ventilador". Sin embargo, esto no significa que no pueda usar temperaturas más bajas; simplemente ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada.

Importante: para obtener mejores resultados y ahorrar energía, utilice siempre el ‘Grill con ventilador’ con la puerta del horno cerrada.

Uso y cuidado

Horneando pasteles

Al hornear pasteles, colóquelos siempre en el horno precalentado. Asegúrese de esperar a que el horno se haya precalentado completamente (la luz indicadora se apagará). Para evitar la pérdida de calor y que el pastel se caiga, no abra la puerta del horno durante la cocción.

En general…

…si la masa está demasiado seca

Aumente la temperatura en 10 y reduzca el tiempo de cocción.

…si Pastelería ha caído

Utilice menos líquido o baje la temperatura 10 .

…si la masa está demasiado oscura por encima

Colóquelo en un estante más bajo, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

…si está bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera

Utilice menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

…si la masa se pega a la sartén

Engrasa bien el molde y espolvoréalo con una pizca de harina o utiliza papel vegetal.

…si uso la cocción en varias rejillas y una rejilla está más cocida

La próxima vez, use una temperatura más baja. No es necesario retirar los alimentos de todas las rejillas a la vez.

Cocinar pizza

Para obtener mejores resultados al cocinar pizza:

- Precalentar el horno durante al menos 10 minutos.
- Use una bandeja para pizza ligera de aluminio y colóquela en la rejilla que viene con el horno. No use la bandeja de goteo, ya que prolongará el tiempo de cocción y dificultará que la masa quede crujiente.
- No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza.
- Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), te recomendamos añadir el queso mozzarella encima a mitad del proceso de cocción.
- Para obtener mejores resultados, utilice solo un estante a la vez, pero si desea cocinar en dos estantes, , utilizar el utilice el 2.º y el 4.º estante desde abajo con una temperatura de 220 y cámbielos a la mitad de la cocción.

Cocinar pescado y carne

- Al cocinar carnes blancas, aves y pescado, utilice un ajuste de temperatura de 180 a 200 .
- Para carnes rojas que desea bien hechas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es mejor comenzar con una temperatura alta (200 -220) por un tiempo corto y luego bajar la temperatura del horno.
- En general, cuanto más grande sea el asado, menor será la temperatura. Coloque la carne en el centro de la parrilla y coloque la bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.
- Asegúrese de que la rejilla esté colocada en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, utilice una rejilla más baja. Para asados salados (especialmente pato y caza), aliñe la carne con manteca o tocino por encima.

Limpieza y mantenimiento del horno

Antes de limpiar el horno o realizar tareas de mantenimiento, asegúrese de que los botones de selección del modo de cocción y de la temperatura estén en la posición "OFF". Para prolongar la vida útil del horno, límpielo con frecuencia.

Es preferible limpiar el interior del horno inmediatamente después de usarlo, cuando aún esté tibio (pero no caliente), con agua tibia y jabón. Enjuague el jabón y seque bien el interior. Evite usar detergentes abrasivos, estropajos o limpiadores ácidos como descalcificadores, ya que podrían dañar el esmalte. Si las manchas son difíciles de eliminar, utilice limpiadores específicos para hornos y siga las instrucciones que vienen con el producto.

Nunca utilice un limpiador a vapor ni limpiadores de horno cáusticos para limpiar el interior del horno.

Si usa el horno durante un período prolongado o cocina platos con mucha agua, podría formarse condensación en la puerta. Séquela con un paño suave y reduzca la temperatura de cocción.

Hay una junta de goma alrededor de la abertura del horno, necesaria para garantizar su correcto funcionamiento. Revise el estado de esta junta periódicamente. Si es necesario, límpiela, pero evite usar productos u objetos abrasivos. Si se daña, contacte con un servicio técnico autorizado. Le recomendamos que no utilice el horno hasta que haya sido reparado. Nunca coloque nada (incluyendo papel de aluminio y bandejas) sobre la base del horno cuando esté en funcionamiento, ya que podría dañar el esmalte.

Limpie la puerta de vidrio utilizando productos no abrasivos o esponjas y séquela con un paño suave.

No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar que el vidrio se rompa.

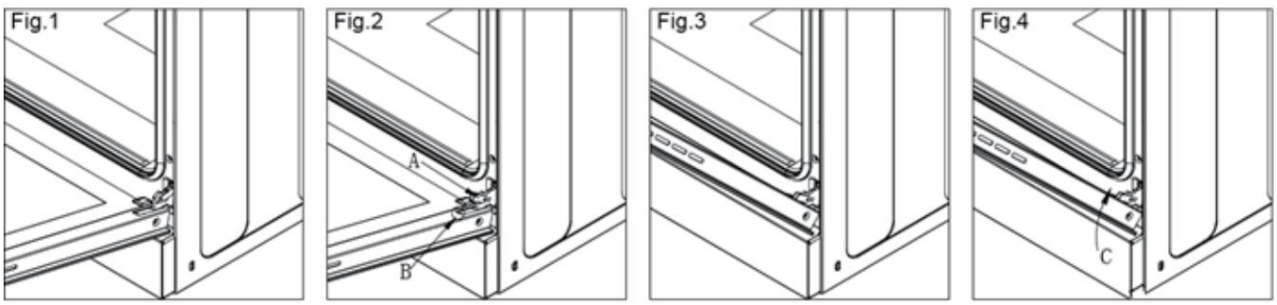
Utilice únicamente limpiadores de horno no cáusticos adquiridos en ferreterías o supermercados.

CÓMO QUITAR LAS PUERTAS DEL HORNO

Para una limpieza más profunda, puede quitar y desmontar la puerta del horno siguiendo el siguiente procedimiento:

1. Abra la puerta completamente.
2. Abra completamente la palanca (A) en ambas bisagras.
3. Mantenga la puerta abierta en un ligero ángulo.
4. Cierre suavemente la puerta hasta que las palancas de las bisagras (A) queden enganchadas en la parte B de la puerta.
5. Retire los ganchos de las bisagras de su ubicación siguiendo la flecha C.
6. Apoye la puerta sobre una superficie blanda.

Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en sentido inverso.



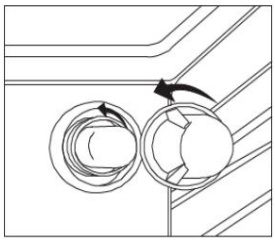
Uso y cuidado

Sustitución de las lámparas del horno

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

Retire la cubierta de vidrio del portalámparas como se muestra a continuación.

Retire la lámpara y sustitúyala por una lámpara resistente a altas temperaturas (300°C) con las siguientes características:



- Voltaje: 220-240V
- Potencia: 25W
- Tipo: E 14

Nuestro equipo de soporte técnico puede proporcionarle lámparas de repuesto. Vuelva a colocar la tapa de vidrio y conecte el horno a la red eléctrica.

Solución de problemas

Problema	Posible razón	Solución
La cocina no funciona	La cocina no está cableada O encendido en la pared	Compruebe que el interruptor principal/disyuntor/interruptor de seguridad esté encendido.
	Hay un corte de energía	Comprobar la fuente de alimentación
Los resultados de la cocción Son insatisfactorios	La temperatura es demasiado alta o demasiado baja	Consulta consejos prácticos de cocina.
	Tipo incorrecto de olla/sartén	
	El tiempo de cocción es incorrecto	
La cocina humea	El gob o el horno están sucios	Limpie la placa o el horno una vez finalizada la cocción. Déjelo enfriar primero.
	La comida se ha derramado	Limpie la placa de cocina o el piso del horno y luego utilice una fuente para hornear grande o una bandeja para parrilla.
El horno no se enciende durante la cocción automática	Programación de cocción temporizada -error	Consulte las instrucciones del temporizador.

En caso de que el aparato no funcione correctamente, póngase en contacto con un proveedor de servicio autorizado.

Servicio y repuestos

Antes de salir de fábrica, este aparato fue probado y ajustado por personal especializado para garantizar su óptimo funcionamiento. Cualquier reparación o ajuste posterior que sea necesario debe ser realizado con sumo cuidado y atención por personal autorizado. Por ello, le recomendamos encarecidamente que se ponga en contacto con el Centro de Servicio Autorizado, especificando la naturaleza del problema, el modelo del equipo y el número de serie. Esta información se encuentra en la etiqueta de datos adherida a la base del aparato. Utilice siempre repuestos originales del fabricante.

Garantía

Su nuevo electrodoméstico está cubierto por una garantía. Los detalles de las condiciones de la garantía se encuentran en la tarjeta de garantía que se incluye con el electrodoméstico. Conserve el recibo físico que documenta la compra del electrodoméstico y la fecha de compra, ya que deberá mostrarlo para cualquier reparación cubierta por la garantía. No se puede reclamar la garantía sin el comprobante de compra.

Desecho



Al asegurarse de desechar este producto correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por un manejo inadecuado de los desechos de este producto.

El símbolo en el producto indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico.
En su lugar, se entregará en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe realizarse de acuerdo con las regulaciones ambientales locales para la eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local del ayuntamiento.

Datos técnicos

For oven

Voltage: 220-240V

Frequency: 50-60Hz

Oven Power: 3000-3600W

For hob

Voltage: 380-415V 3N~

Frequency: 50-60Hz

Total power: 10200W

Each Hob power:

<table>
<tr><td>2100W</td><td rowspan="2">3000W</td><td>2100W</td></tr>
<tr><td>2100W</td><td>2100W</td></tr>
</table>

Instalación

Instrucciones de instalación

Este aparato deberá ser instalado únicamente por personas autorizadas y de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, las reglamentaciones locales, los códigos de construcción municipales, las reglamentaciones de cableado eléctrico y cualquier otra reglamentación legal.

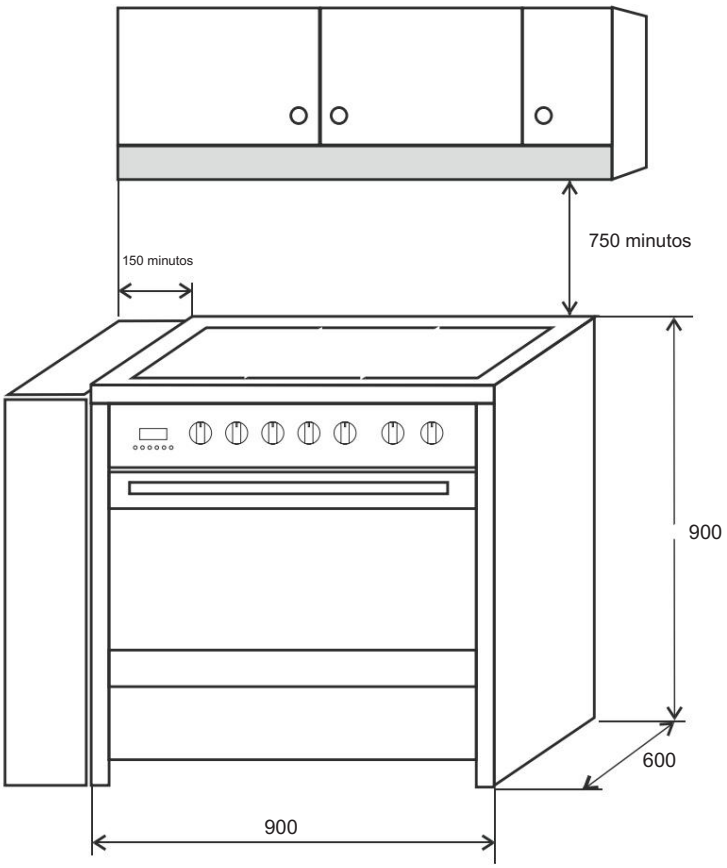
IMPORTANTE: La instalación, montaje y conexiones de gas/eléctricas deben ser realizadas por personal autorizado.

Etiqueta de datos: Asegúrese de que el voltaje y la capacidad de la fuente de alimentación coincidan con la etiqueta de datos ubicada en el cajón de almacenamiento o en el panel trasero del aparato. No retire la etiqueta de datos bajo ninguna circunstancia.

Antes de cualquier procedimiento, es importante comprobar que el aparato esté desconectado de la red eléctrica. El fabricante declina toda responsabilidad por daños derivados de instalaciones que infrinjan la normativa vigente o el incumplimiento de estas instrucciones de instalación.

Instalación

Dimensiones



Superficies combustibles

Cualquier superficie de pared adyacente debe estar a una distancia mínima de 150 mm del electrodoméstico. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 650 mm entre la placa y cualquier estante, campana extractora o extractor de aire que pueda instalarse directamente sobre la placa.

No se permite espacio libre cero en las superficies laterales y traseras adyacentes debajo del techo principal.

Instalación

Cadena antivuelco

La cocina se suministra con dos cadenas conectadas a las partes traseras izquierda y derecha del electrodoméstico. Las cadenas deben fijarse a la pared, justo detrás de ellas, lo más abajo posible para evitar que el electrodoméstico se incline hacia adelante. Si el electrodoméstico se instala entre dos armarios, perfore un orificio a cada lado de los armarios, pase las cadenas por los orificios y fíjelas dentro de cada armario. Asegúrese de que las conexiones de las cadenas sean lo suficientemente resistentes como para soportar el peso del electrodoméstico y estén tensas para evitar que se incline hacia adelante.

ADVERTENCIA: Para evitar que el aparato se vuelque accidentalmente, por ejemplo, si un niño se sube al suelo.

Los estabilizadores deben estar instalados en la puerta abierta del horno. Asegúrese de que las cadenas estén correctamente ancladas para evitar que el aparato se incline hacia adelante.

ASEGÚRESE DE QUE LAS CADENAS ANTIVUELCO ESTÉN TENSAS CUANDO ESTÉN ANCLADAS PARA EVITAR QUE EL APARATO SE INCLINE.

Instalación

Conexión eléctrica

El aparato suele suministrarse con un cable de alimentación. Este debe colocarse de forma que no alcance temperaturas superiores a 750 °C en toda su longitud.

Conecte el cable directamente a la red eléctrica, la conexión a la red eléctrica debe ser realizada por una persona autorizada de acuerdo con las Normas de Cableado.

La instalación debe incluir un interruptor de aislamiento adecuado con una apertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red eléctrica.

El interruptor de aislamiento debe dimensionarse de acuerdo con la carga indicada en la etiqueta de datos y debe cumplir con las regulaciones actuales (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el disyuntor).

Antes de realizar la conexión verifique que:

- El interruptor, el cableado y el sistema eléctrico pueden soportar la carga del aparato (ver placa de datos).
- El sistema de alimentación tiene una conexión a tierra eficiente que cumple con las disposiciones de la normativa vigente.
- La toma de corriente o el disyuntor omnipolar son fácilmente accesibles una vez que se ha apagado la cocina. instalado

Reemplazo del cable de alimentación

Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser reemplazados por el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar riesgos.

Antes de partir

Una vez finalizada la instalación, compruebe el correcto funcionamiento de cada elemento y del horno. Asegúrese de que las luces indicadoras también funcionen correctamente.

Una vez satisfecho con el funcionamiento, instruya al usuario sobre el método correcto de uso. Si el aparato no funciona correctamente después de realizar todas las comprobaciones, llame al Centro de Servicio.