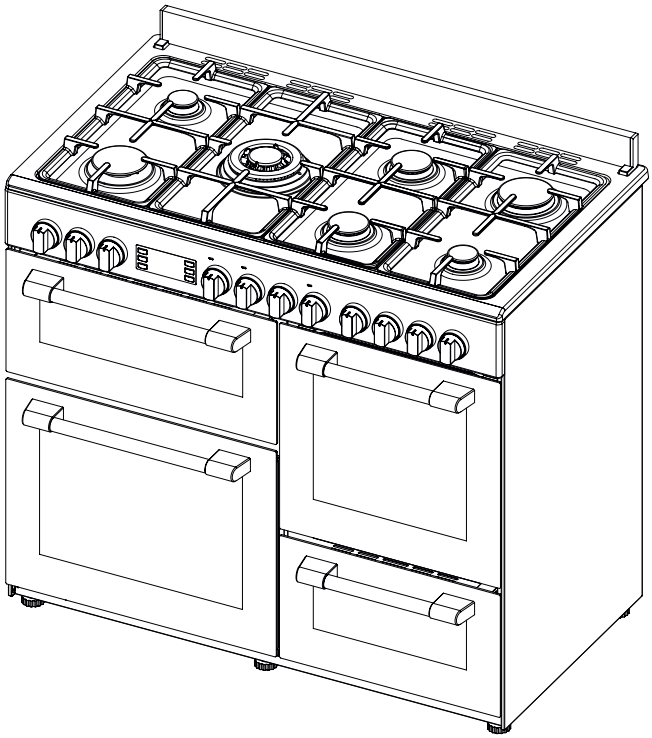
RANGE COOKER

100 cm

Gas & Electrical

Gas & Electricidad



H10-20-180-614

USER MANUAL GB

MANUAL DEL USUARIO ES

Estimado usuario,

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

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

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

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

Los productos marcados con (*) son opcionales.

“ESTE APARATO DEBERÁ SER INSTALADO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE REGLAMENTACIÓN Y SOLO SE UTILIZARÁ EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE APARATO”

“Cumple con las Regulaciones WEEE".

Índice

Advertencia importantes 48
Conexión eléctrica 61
Conexión de gas 62
Introducción de uso del aparato 68
Accesorios 69
Características técnicas de su horno 70
Instalación de su horno 73
Ilustración de amarre de cadena 75
Uso de la sección del horno 75
Uso de la parrilla 76
Uso del asador de pollo 76
Uso de la sección de la estufa 77
Descripción del horno 81
Tabla de tiempos cocción 81
Mantenimiento y limpieza 82
Instalación de la puerta de su horno 83
Limpieza y mantenimiento del cristal de la puerta delantera del horno 84
Paredes catalíticas 85
Posiciones del estante 85
Cambio de la bombilla del horno 86
Uso de la hoja deflectora de la parrilla 87
Solución de problemas 88
Reglas de manejo 90
Recomendaciones para el ahorro de energía 90
Desecho ecológico del horno 91
Información sobre el paquete 91

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **"SERVICIO AUTORIZADO"**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

16. ¡PRECAUCIÓN! El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.

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

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

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

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

21. Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

22. Mantenga abiertos los canales de ventilación.

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

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

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

26. No coloque las bandejas del horno, platos u hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

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

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

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

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

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

32. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

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

34. Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).

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

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

37. Contra el riesgo de tocar los elementos del calentador del horno, retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.

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

39. Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.

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

41. No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.

42. No coloque el aparato sobre una superficie cubierta con alfombras. Las piezas eléctricas se sobrecalientan ya que no habrá ventilación desde abajo. Esto causará la falla del dispositivo.

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

44. El usuario no debe manejar el horno solo.

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

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

47. Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior. Hay riesgo de quemaduras.

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

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

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

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

52. El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.

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

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

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

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

57. ATENCIÓN: No use los quemadores de horno y la parrilla al mismo tiempo.

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

59. Superficie caliente, deje enfriar antes de cerrar la tapa.

Seguridad eléctrica

1. Conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.

2. Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

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

4. El cable de alimentación (el cable con enchufe) no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.

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

6. ¡Nunca lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.

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

8. ATENCIÓN: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.

9. ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

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

11. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del producto.

12. La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.

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

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

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

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

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

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

19. El dispositivo está equipado con un cable **tipo "Y"**.

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

Seguridad con gas

1. Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Este aparato debe estar conectado e instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.

2. Cuando se usa un aparato de cocina a gas: humedad, calor y productos quemados se pueden generan en la habitación. En primer lugar, asegúrese de que la estufa esté bien ventilada cuando utilice el electrodoméstico y mantenga aberturas de ventilación naturales o instale un equipo de ventilación mecánica.

3. Después de usar el artefacto durante un período prolongado, es posible que se requiera ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad más alta para la ventilación mecánica, si la hay.

4. Este electrodoméstico debe usarse solo en lugares bien ventilados de acuerdo con la normativa vigente. Lea el manual antes de instalar o usar este producto.

5. Antes de colocar el dispositivo, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión de gas) cumplan con los requisitos del dispositivo.

6. El mecanismo no se puede ejecutar por más de 15 segundos. Si el quemador no está encendido después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de tratar de encender el quemador de nuevo.

7. Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.

8. Este aparato está ajustado para gas natural (GN). Si tiene que usar su producto con un tipo de gas diferente, debe solicitar el servicio autorizado para la conversión.

9. Para una operación adecuada, la campana, el tubo de gas y la abrazadera deben reemplazarse periódicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.

10. El gas debería arder bien en los productos a base de gas. El gas de combustión bien puede entenderse a partir de la llama azul y la combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.

11. Pregunte a su suministro de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se tomarán cuando se detecte el olor a gas.

Qué hacer cuando se detecta olor a gas

1. No use llamas abiertas y no fume.

2. No opere ningún interruptor eléctrico. (Por ejemplo: interruptor de la lámpara o timbre de la puerta)

3. No use el teléfono ni el teléfono móvil.

4. Abra las puertas y ventanas.

5. Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilizan gas y los contadores de gas.

6. Llame a los bomberos desde un teléfono fuera del hogar.

7. Verifique todas las mangueras y sus conexiones en busca de fugas. Si aún huele a gas, salga de la casa y advierta a sus vecinos.

8. No ingrese a la casa hasta que las autoridades aclaren que es seguro.

Uso previsto

1. Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.

2. Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.

3. Este aparato no debe usarse para calentar placas debajo de la parrilla, para secar la ropa o las toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción.

4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.

5. La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, asar, freír y asar alimentos.

6. La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

Conexión Eléctrica

1. Su horno requiere un fusible de 16 o 32 amperios de acuerdo con la potencia del dispositivo. Si es necesario, se recomienda la instalación por un electricista calificado.

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

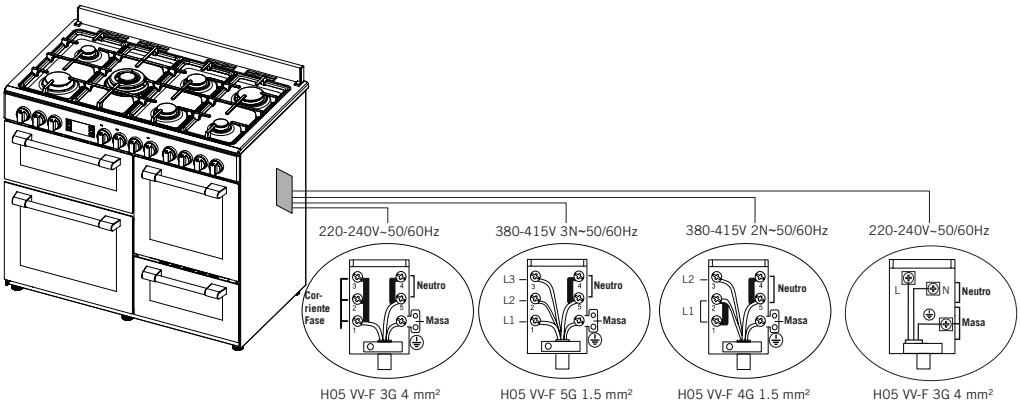
3. La conexión eléctrica del horno solo debe realizarse con los enchufes con el sistema de tierra instalado de acuerdo con las normas. Si no hay una toma adecuada con el sistema de tierra en el lugar donde se colocará el horno, comuníquese inmediatamente con un electricista calificado. El fabricante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

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

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

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

Esquema De Conexión Eléctrica



Conexión De Gas

ATENCIÓN: Antes de comenzar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, cierre el suministro de gas. Riesgo de explosión.

1. Antes de conectar el aparato al suministro de gas, asegúrese de que la categoría de gas y las especificaciones de presión indicadas en la placa de datos se corresponden con su suministro de gas. Si es necesario, llame al servicio técnico autorizado para que le ajusten a la categoría de gas.

2. Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato. En interés de la seguridad, estos aparatos deben ser instalados y/o revisados por una persona competente, tal como se indica en las ediciones actuales de las normas de seguridad del gas.

3. El aparato no debe instalarse en una habitación sin ventana u otra apertura controlable. Si se instala en una habitación sin puerta que dé directamente al exterior, es necesario realizar una apertura permanente. La circulación de aire debe ser de 2 m^3/h por cada kW de quemadores.

4. La conexión de gas debe realizarse por la derecha o por la izquierda. Para ello, cambie la boquilla de la manguera, el tapón y las juntas.

5. Utilice una manguera flexible para la conexión de gas.

6. Si realiza la conexión con una manguera metálica flexible, localice una junta entre las tuberías principales de gas.

7. El diámetro interior de la manguera, a la que se conecta la boquilla de butano, debe ser de 6 mm para los tubos de gas de tipo doméstico. El diámetro interior de la manguera flexible, a la que se conecta la boquilla de la manguera natural, debe ser de 15 mm.La manguera debe ajustarse firmemente a la boquilla de la manguera apretando con una abrazadera. La manguera debe ser sustituida antes de su última fecha de caducidad.

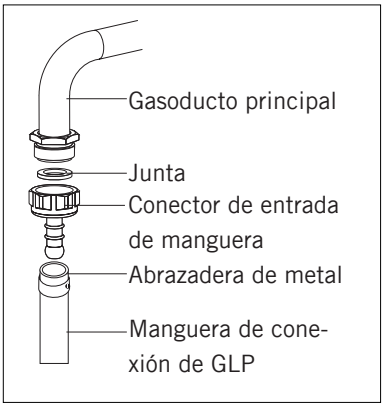
8. PRECAUCIÓN! Realice la conexión del horno a la válvula de entrada de gas, la longitud de la manguera debe ser corta y asegúrese de que no hay fugas. El tubo flexible utilizado no debe ser más largo de 125 cm por seguridad.

9. Vuelva a inspeccionar la conexión de gas.

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

ATENCIÓN: No permita que la manguera de gas y el cable eléctrico de su horno pasen por las áreas calentadas, especialmente a través del lado posterior del horno. No mueva el horno conectado a gas. Dado que el forzamiento debe aflojar la manguera, puede producirse una fuga de gas.

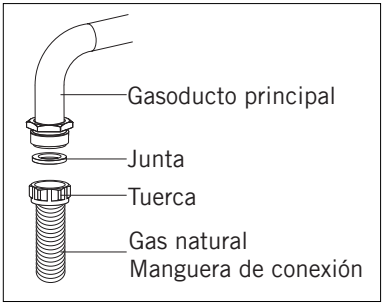
Para La Conexión De GLP;



Para la conexión de GLP (cilindro), coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Fije un borde de la manguera en el conector de entrada de la manguera detrás del aparato empujando en el extremo a través del calentamiento de la manguera en agua hervida. Después, ponga la abrazadera hacia la parte final de la manguera y apriete con un destornillador. El conector de entrada de la junta y la manguera necesarios para la conexión son como se muestra en la imagen a continuación.

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

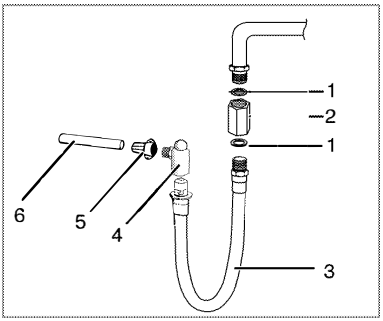
Para Conexión De Gas Natural;



ATENCIÓN: La conexión de gas natural solo se debe hacer a través del servicio autorizado.

Para la conexión de gas natural, coloque la junta en la tuerca en el extremo de la manguera de conexión de gas natural. Para instalar la manguera en la tubería principal de gas, gire la tuerca. Complete la conexión al hacer la revisión de fugas de gas.

Conexión De Gas Tipo Reino Unido;



1. Junta
2. Adaptador
3. Manguera de (seguridad) del gas
4. Vávula con salida de 90°
5. Conector
6. Manguera de entrada de gas

ATENCIÓN: La manguera de gas no debe ser sujetada, doblada, atrapada o entrar en contacto con partes del producto. Existe el riesgo de explosión debido a una manguera de gas dañada.

Paso De La Manguera De Gas

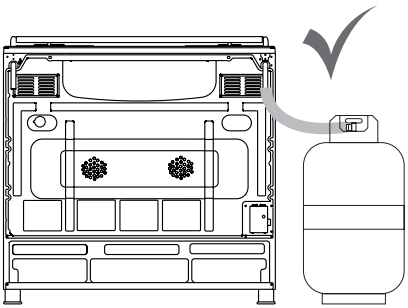


Figura 1

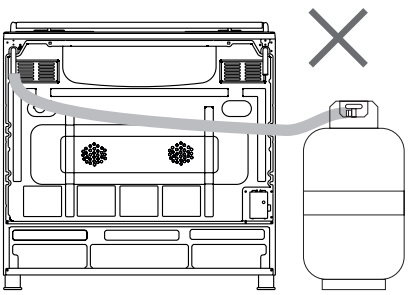


Figura 2

Conecte el aparato a la llave de la tubería de gas en la ruta más corta posible y de una manera que garantice que no habrá fugas de gas.

Para llevar a cabo una prueba de hermeticidad y sellado, asegúrese de que las perillas en el panel de mandos estén cerradas y de que el cilindro de gas esté abierto.

ATENCIÓN: Mientras realiza una prueba de fuga de gas, nunca use ningún tipo de encendedor, fósforo, cigarrillo o sustancia similar que queme.

Aplique agua jabonosa en los puntos de conexión. Si hay algún tipo de fuga, generará burbujas.

Al insertar el dispositivo en su lugar, asegúrese de que esté en el mismo nivel que la encimera. Si es necesario, ajuste las patas en el nivel de fabricación con la encimera.

Use el aparato en una superficie nivelada y en un ambiente bien ventilado.

ATENCIÓN: Antes de colocar el aparato, verifique que las condiciones de distribución local (tipo y presión de gas) se ajusten a la configuración del producto.

Ajuste De La Llave De Gas De Llama Reducida

1. Utilice un controlador con un cabezal especial para quitar e instalar la boquilla como(figura 3).

2. Retire la boquilla (figura 4) del quemador con un controlador especial de boquilla, y coloque la nueva. (figura 5)

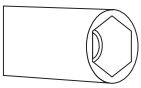


Figura 3

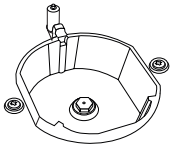


Figura 4

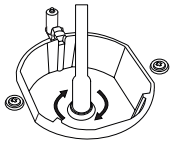


Figura 5

Ventilación De La Habitación

El aire necesario para la combustión se recibe del aire de la habitación y los gases emitidos se dan directamente en la habitación. Para un funcionamiento seguro de su producto, una buena ventilación de la sala es una condición previa. Si no hay ninguna ventana o espacio para ser utilizados para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. Sin embargo, si la habitación tiene una puerta hacia el exterior, no es necesario realizar los orificios de ventilación.

Tamaño de la habitación	Abertura de ventilación
Menor que 5 m^3	mín. 100 cm^2
Entre 5 m^3 - 10 m^3	mín. 50 cm^2
Mayor que 10 m^3	no se requiere
En sótano o bodega	mín. 65 cm^2

Disminución Del Ajuste Del Caudal De Gas Para Los Grifos De La Encimera

1. Encienda el quemador que se va a ajustar y gire la perilla a la posición reducida.

2. Retire la perilla del grifo de gas.

3. Use un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de ajuste de la tasa de flujo. Para GLP (panel de butano-pro) gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo hacia la izquierda una vez.

"La longitud normal de una llama recta en la posición reducida debe ser de 6-7 mm".

4. Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más pequeña, gírela en sentido antihorario.

5. Para el último control, lleve el quemador tanto a llama alta como a posiciones reducidas y compruebe si la llama está encendida o apagada.

Según el tipo de grifo de gas utilizado en su electrodoméstico, la posición del tornillo de ajuste puede variar.

Para ajustar su horno según para el tipo de gas, realice el ajuste para la llama reducida cuidadosamente girando con un destornillador pequeño como se muestra a continuación en el tornillo en el medio de las llaves de paso de gas, así como los cambios de la boquilla. (Imágenes 6,7)

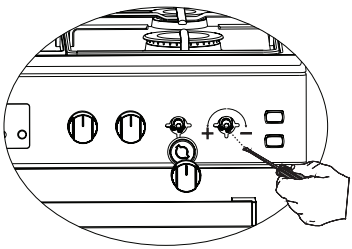


Figura 6

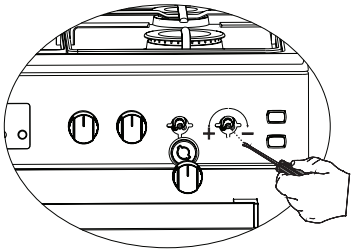


Figura 7

Desmontaje Del Quemador Catedral

La chapa de protección del quemador se fija con dos tornillos. Como se muestra en la figura 8, utilice un destornillador para retirarlo. Como se muestra en la figura 9, presione el clip de resorte en la dirección de la flecha para sacar el quemador de la ranura. Como se muestra en la figura 10, quite el inyector en el cojinete con una llave de vaso. Para volver a colocar el quemador, aplique el proceso de eliminación de forma inversa.

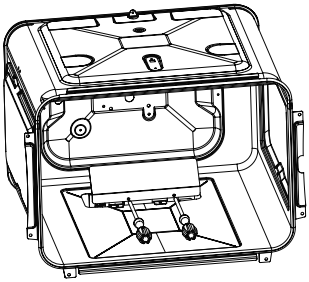


Figura 8



Figura 9

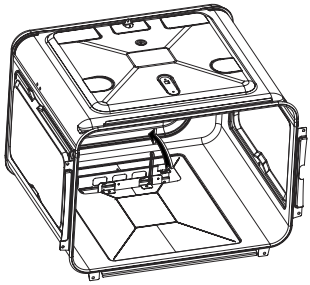
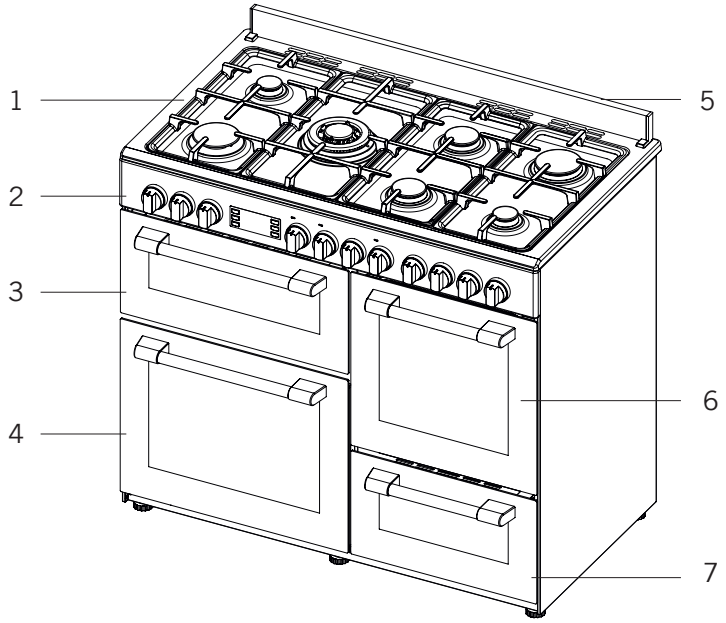


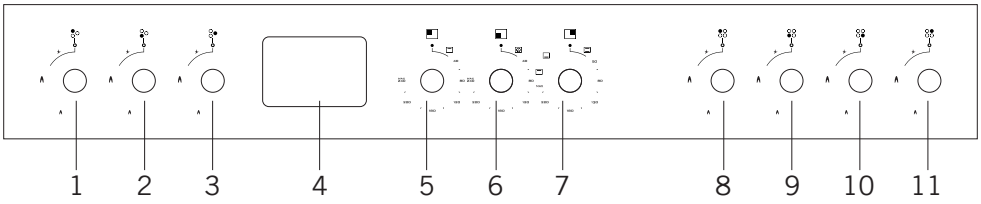
Figura 10

INTRODUCCIÓN AL USO DEL APARATO



1. Placa quemador
2. Panel de control
3. Grill LHS
4. Horno principal LHS
5. Salpicadero *
6. Horno RHS
7. Pieza inferior

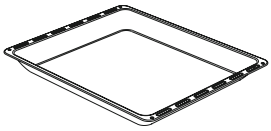
Panel de control



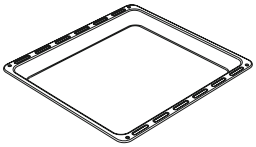
1. Quemador auxiliar
2. Quemador rápido
3. Quemador para wok
4. Temporizador digital*
5. Grill LHS
6. Horno principal LHS
7. Horno RHS
8. Quemador normal
9. Quemador normal
10. Quemador auxiliar
11. Quemador rápido

Nota: No todos los símbolos están en todos los modelos; fíjese sólo en los símbolos de su aparato.

Accesorios



Bandeja profunda*
Se usa para pasteles, frituras y recetas de guisos. En el caso de freír directamente en la parrilla para pasteles, alimentos congelados y platos de carne, se puede utilizar en la bandeja de recolección de aceite.



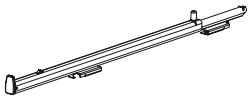
Bandeja
Se utiliza para repostería (galletas, galletas, etc.) y alimentos congelados.



Parrilla de alambre
Se utiliza para freír y/o colocar los alimentos en alimentos horneados, fritos y congelados en el estante deseado.



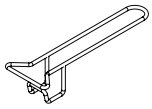
En la parrilla de alambre de la bandeja *
Los alimentos que pueden pegarse durante la cocción, como por ejemplo la carne de vacuno, se colocan en la bandeja grill y así se evita el contacto y la adherencia de los alimentos.



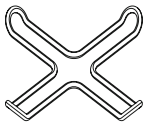
Carril telescópico *
Con la ayuda de rieles telescópicos, las bandejas y/o estantes de alambre se pueden colocar y quitar fácilmente.



Salpicadero *
La temperatura resultante de la chimenea del horno evita el contacto con la pared.



Asa de la bandeja
Uso para bandejas calientes.



Unidad de soporte de cafetera *
Puede ser utilizado para la cafetera.

Características Técnicas De Su Horno

Ancho exterior	1000 mm			
Profundidad externa	600 mm			
Altura exterior	900 mm			
Potencia de la lámpara	15-25 W			
	Horno principal	**Horno grill**	**RHS superior**	**RHS inferior**
Elemento de calefacción inferior	1200 W	---	1000 W	600 W
Elemento calentador superior	1000 W	---	800 W	500 W
Elemento calentador Turbo	1800 W	---	1800 W	---
Elemento calentador de la parrilla	---	1400 W	---	---
Tensión de corriente	220-240V AC 50/60Hz			
Consumo eléctrico total	Código de tipo	MFR0/1702102E	5520 W	
	Código de tipo	MFR0/1512122E	8320 W	
Consumo de gas total	Código de tipo	MFR0/1701201G	20,1 kW, 1461 g/h	
	Código de tipo	MFR0/1512122E	10,75 kW, 782 g/h	

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

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

ATENCIÓN: Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Quemador Características técnicas	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,10 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Quemador	Inyector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Flujo de gas	0.333	m³/h	0.333	m³/h	0.318	m³/h	0.333	m³/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW	3,50	kW
Rápido Quemador	Inyector	1,15	mm	1,10	mm	1,55	mm	1,45	mm
	Flujo de gas	0.276	m³/h	0.276	m³/h	0.318	m³/h	0.276	m³/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW	2,90	kW
Semi-Rápido Quemador	Inyector	0,97	mm	0,92	mm	1,20	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0.162	m³/h	0.162	m³/h	0.185	m³/h	0.162	m³/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW	1,70	kW
Quemador Quemador	Inyector	0,72	mm	0,70	mm	0,90	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0.100	m³/h	0,96	m³/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW	0,95	kW
Parrilla Quemador	Inyector	0,92	mm	0,92	mm	1,10	mm	1,05	mm
	Flujo de gas	0.144	m³/h	0.144	m³/h	0.143	m³/h	0.144	m³/h
	Potencia	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW	1,50	kW
Horno Principal	Inyector	0,97	mm	0,97	mm	1,25	mm	1,15	mm
	Flujo de gas	0.190	m³/h	0.190	m³/h	0.190	m³/h	0.190	m³/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW	2,00	kW

Quemador Características técnicas		G30,28-30 mbar G31,37 mbar		G30,37 mbar		G30-27,5 mbar	
		GLP		GLP		GLP	
Wok Quemador	Inyector	0,96	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Flujo de gas	254	g/h	254	g/h	242	g/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Rápido Quemador	Inyector	0,85	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Flujo de gas	211	g/h	211	g/h	221,7	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Semi-Rápido Quemador	Inyector	0,65	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Flujo de gas	124	g/h	124	g/h	141	g/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Quemador Quemador	Inyector	0,50	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Flujo de gas	69	g/h	69	g/h	76,3	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Parrilla Quemador	Inyector	0,60	mm	0,60	mm	0,61	mm
	Flujo de gas	109	g/h	109	g/h	145,4	g/h
	Potencia	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW
Horno Principal	Inyector	0,70	mm	0,70	mm	0,71	mm
	Flujo de gas	131	g/h	131	g/h	109	g/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW

ATENCIÓN: Los valores de diámetro escritos en el inyector se especifican sin una coma. Por ejemplo: el diámetro de 1,70 mm se especifica como 170 en el inyector.

INSTALACIÓN DE SU HORNO

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

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

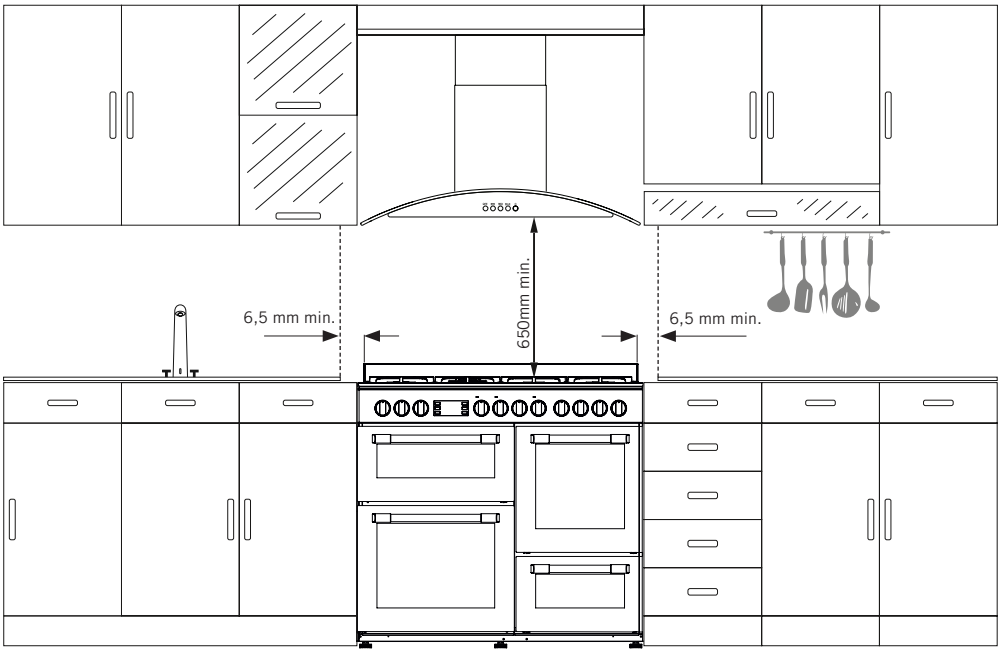
ATENCIÓN: Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.

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

Lugar Correcto Para La Instalación Y Advertencias Importantes

Las patas del aparato no deben permanecer sobre superficies blandas, como las alfombras. El piso de la cocina debe ser durable para transportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.

El aparato es adecuado para usarse en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instalará una campana o extractor encima de la estufa, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje. (mín. 650 mm)

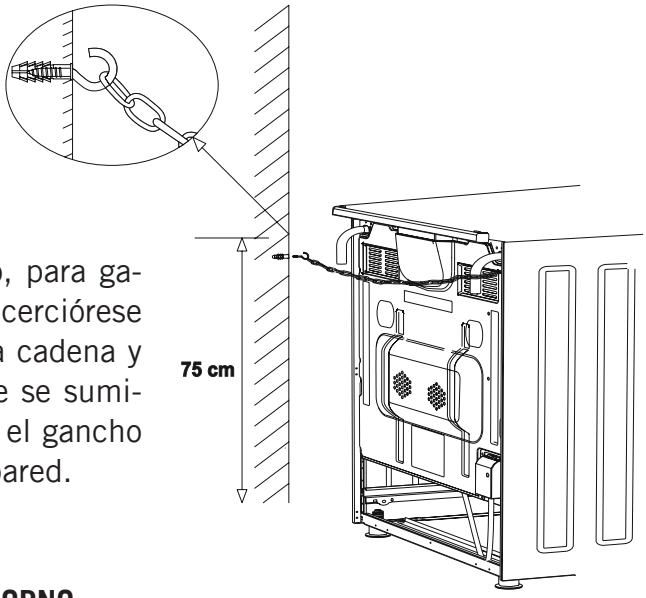


ATENCIÓN: Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor.

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

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

Ilustración De Amarre De Cadena



Antes de usar el aparato, para garantizar un uso seguro, cerciórese de fijarlo a la pared con la cadena y el tornillo enganchado que se suministran. Asegúrese de que el gancho esté bien atornillado a la pared.

USO DE LA SECCIÓN DEL HORNO

1. Cuando el horno se usa por primera vez, se extenderá un olor que se obtendrá del uso de los elementos de calentamiento. Para deshacerse de esto, opere durante 45 minutos mientras está vacío. Para poder cocinar en su horno; el interruptor del horno debe haber sido girado y el encendido debe haber sido realizado. De lo contrario, su horno no funcionará.

2. En la tabla de cocción se indican los tipos de alimentos que se van a cocinar, los tiempos de cocción y las posiciones del termostato (opcional). Los valores que figuran en la tabla de cocción son valores característicos y se obtuvieron como resultado de las pruebas realizadas en nuestro laboratorio. Puede encontrar diferentes sabores adecuados para su gusto dependiendo de sus hábitos de cocina y uso.

3. Abra la tapa del horno cuando no cocine en él.

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

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

6. Puede hacer pollo revolviendo en su horno por medio de los accesorios.

Uso De La Parrilla

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

2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.

3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para encender la parrilla:

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo de la parrilla.

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

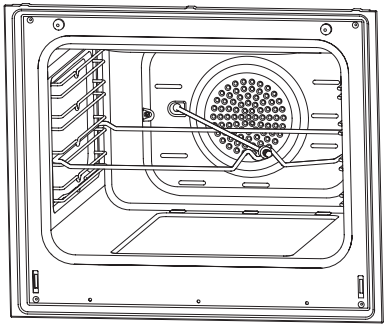
Para apagar la parrilla:

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

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

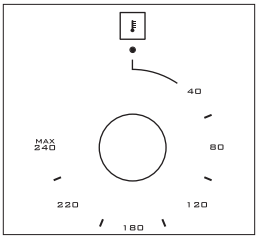
ATENCIÓN: Mantenga la puerta del horno abierta mientras cocina a la parrilla. (parrilla de gas)

Uso Del Asador De Pollos *



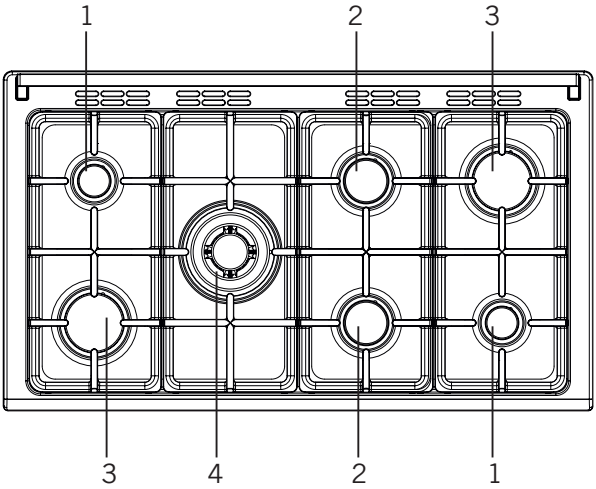
Coloque el ensartador en la estructura. Deslice la estructura del ensartador en el horno al nivel deseado. Coloque una bandeja de goteo en la parte inferior para recoger los jugos. Añada un poco de agua en la bandeja de goteo para facilitar la limpieza. No olvide retirar la parte de plástico del asador. Después de asar, atornille el mango de plástico al pincho y saque la comida del horno.

Termostato



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

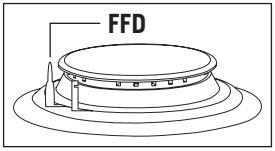
Uso De La Placa



1. Quemador auxiliar
2. Quemador normal
3. Quemador rápido
4. Quemador para wok

El símbolo de la llama grande indica la mayor potencia de cocción y el símbolo de la llama pequeña indica la menor potencia de cocción. En la posición de apagado, no se suministra gas a los quemadores.

● Cerrado Totalmente abierto Medio abierto



El dispositivo de seguridad de corte de llama (FFD, por sus siglas en inglés): opera instantáneamente cuando el mecanismo de seguridad se activa debido al exceso de líquido sobre las placas superiores.

1. Si su horno tiene sistema de encendido desde el pulsador, pulse y gire la válvula de gas en posición abierta y al mismo tiempo pulse el botón de encendido.

2. El sistema de funcionamiento de los quemadores superiores e inferiores de nuestros hornos de gas es uno por uno. Cuando usted quiere utilizar su quemador de preferencia, antes de que usted debe hacer la prensa la perilla del grifo y esperar casi 5-10 segundo. A continuación, se puede inflamar mediante un sistema de encendido automático (opcional) o una cerilla. Usted debe esperar 10-15 segundos después de inflamar a tener prensa por la perilla del grifo y después de que usted puede hacer permitir la perilla. Si no puede realizar esta operación debe intentarlo de nuevo.

3. Las válvulas que controlan los quemadores a gas tienen un mecanismo de seguridad especial. Presione siempre el interruptor hacia delante y llévelo hasta el símbolo de la llama girando en sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda). Todos los encendedores deben operar pero solo la hornilla que usted controla debe encenderse. Mantenga presionado el interruptor hasta que realice la ignición.

4. En modelos con sistema de seguridad de gas, cuando la llama de la cocina se apaga, la válvula de control corta el gas automáticamente. Para operar los quemadores con sistema de seguridad de gas, debe presionar la perilla y girar en sentido antihorario. Después del encendido (con el sistema de encendido automático opcional o con cerillas) debe esperar cerca de 5-10 segundos para la activación de los sistemas de seguridad del gas.

5. No opere continuamente el encendedor por más de 15 segundos. Después de 15 segundos, si el quemador no se enciende, deténgase y si está intentando encender el horno, abra la puerta y espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentarlo.

6. Antes de operar su cocina, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén bien posicionadas. Abajo se muestra la colocación correcta de las tapas de los quemadores.

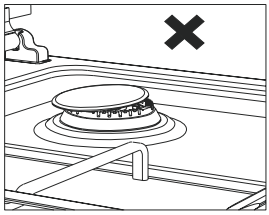


Figura 11

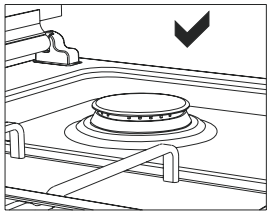
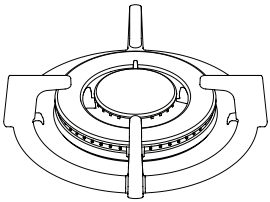


Figura 12

Quemador Para Wok



Como posee un sistema de doble anillo de flama, da una distribución de calor homogénea en el fondo de la cacerola de cocción a alta temperatura. Es ideal para el corto plazo y la alta temperatura de cocción. Cuando se desea utilizar la cacerola regular de cocción en el quemador para wok, es necesario que quite el soporte para wok de la estufa de mesa.

Tamaños de los cazos

Quemador pequeño	12-18 cm
Quemador normal	18-22 cm
Quemador grande	22-26 cm
Quemador para wok	26-32 cm

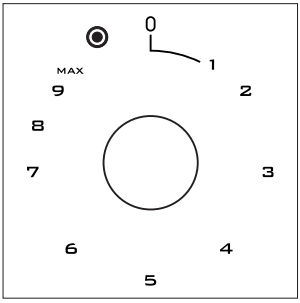


Uso De Placas Cerámicas *

Los mandos de control de la placa de cocción se utilizan para el manejo de las placas. Para obtener la potencia de cocción deseada, gire los mandos de control de la placa de cocción hasta el nivel correspondiente.

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6	Nivel 7	Nivel 8	Nivel 9	Máx.
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W

Uso De Las Zonas De Cocción Multifuncionales *

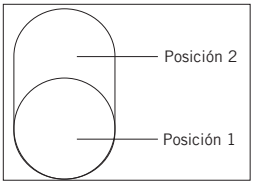


Las zonas de cocción multifuncionales permiten cocinar con diferentes tamaños de cacerolas en la misma zona de cocción. Cuando se activan estas zonas de cocción, primero se enciende la zona de cocción interior.

1. Para cambiar el diámetro de la zona de cocción activa, gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj.

2. Se oirá un "clic" en cuanto cambie el radio de la placa térmica.

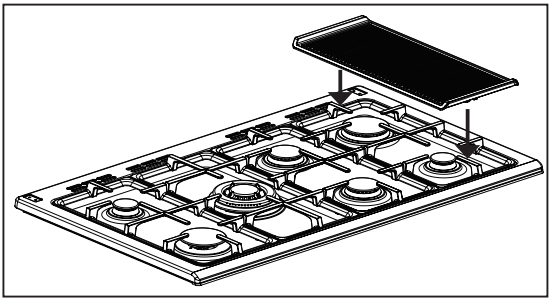
Apagado De Las Zonas De Cocción Multifuncionales *



Gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de apagado para apagar el horno. Todos los segmentos de la zona de cocción están apagados.

Advertencia: La posición 2 de las zonas de cocción multi-segmento no funcionan de forma independiente.

Plancha *



Asegúrese de que la plancha de asar está colocada sobre la placa de cocción. La plancha se calienta mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del horno.
Se utiliza para cocinar sus alimentos directamente.

Advertencia: Coloque la plancha sólo en la zona marcada.

1. Los utensilios metálicos, como las espátulas, pueden dañar la superficie de cocción.

2. No coloque la plancha horizontalmente sobre la placa de cocción. No se ajustará correctamente y puede caerse de la parte superior de la placa.

3. Caliente la plancha durante un máximo de 2 minutos antes de poner los alimentos en ella. Puede dañarse si se calienta durante más tiempo.

Advertencia: Debido a que está hecha de hierro fundido, la plancha es pesada. Tenga cuidado durante la manipulación.

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

	Elemento calentador superior + inferior		Calentador Turbo + ventilador
	Elemento calentador inferior + ventilador		Elementos calentador superior + inferior + ventilador
	Quemador de la parrilla / Elemento calentador de la parrilla		Elemento calentador superior
	Quemador del horno / Elemento calentador infeior		Flama
	Encendedor		

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

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

ATENCIÓN: El horno debe ser precalentado durante 7 -10 minutos antes de colocar la comida en él.

Alimentos	Horno Cavidad	Posición del estante	Duración de la cocción	Temperatura °C	Duración de cocción (min.)
Galletas	Abajo a la izquierda - Arriba a la derecha	2	Static-Turbo	170-180	30-35
Pizza	Abajo a la izquierda	2	Turbo ventilador	200-240	20-25
Bandeja pastel	Abajo a la izquierda	2	Estático	170-180	35-40
Hojaldre	Abajo a la izquierda	2	Estático	170-180	30-35
Bistec *	Arriba a la izquierda	2	Parrilla	Máx.	30-35
Quiche lorraine	Arriba derecha	2	Turbo ventilador	170-180	30-35
Bandeja hamburguesa	Abajo a la izquierda - Arriba a la derecha	2	Static - Turbo	180-200	30-35
Tarta de manzana	Arriba derecha	2	Arriba Abajo - Ventilador	180-190	60-65
Tarta pequeña	Abajo a la izquierda	2	Estático	170-180	25-30

* Los alimentos deben ser volteados después de la mitad del tiempo de cocción.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe que suministra electricidad para el horno de la toma.

2. Mientras el horno está en funcionamiento o poco después de que comience a funcionar, está extremadamente caliente. Debe evitar tocar desde los elementos de calentamiento.

3. Nunca limpie la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las demás partes del horno con herramientas como cepillos duros, mallas de limpieza o cuchillos. No use agentes abrasivos, que rayen ni detergentes.

4. Después de limpiar las partes interiores del horno con un paño con jabón, enjuáguelo y luego séquelo completamente con un paño suave.

5. Limpie las superficies de cristal con agentes especiales de limpieza de vidrio.

6. No limpie su horno con limpiadores a vapor.

7. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. Además, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la mesa de cocción esté suficientemente fría.

8. Nunca use agentes inflamables como ácido, diluyente y gasolina cuando limpie su horno.

9. No lave ninguna parte del horno en el lavavajillas.

10. Para limpiar la tapa de cristal frontal del horno, quite los tornillos de fijación que fijan la manija por medio de un destornillador y quite la puerta del horno. Luego de limpiar y enjuague a fondo. Después de secar, coloque el cristal del horno correctamente y vuelva a instalar el asa.

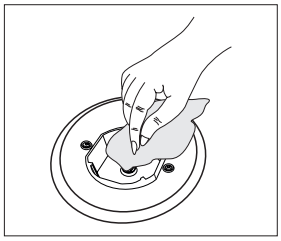


Figura 13

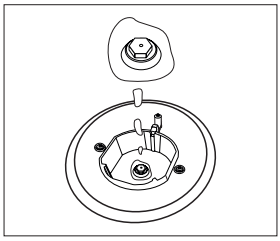


Figura 14

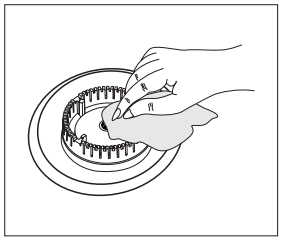


Figura 15

Instalación De La Puerta Del Horno

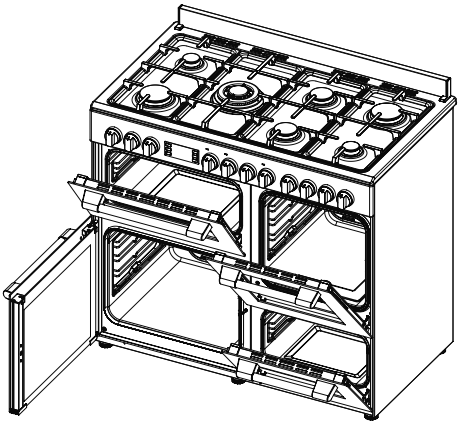


Figura 16

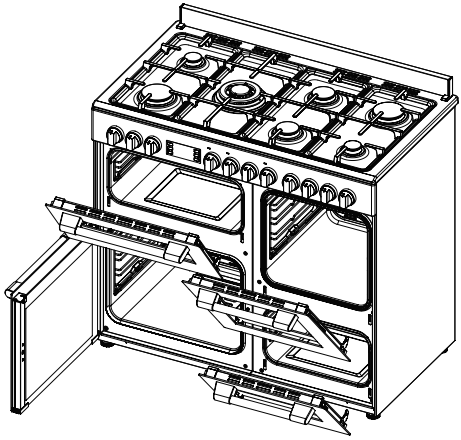


Figura 17

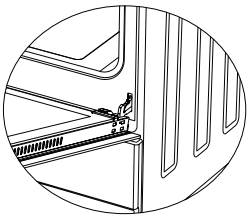


Figura 16.1

Abra completamente la puerta del horno tirando de ella hacia usted. Después, realice el proceso de desbloqueo tirando del cierre de la bisagra hacia arriba con la ayuda de un destornillador como se muestra en la **figura 16.1.**

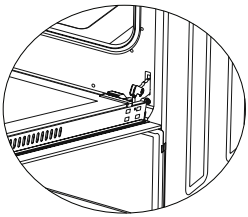


Figura 16.2

Coloque el bloqueo de la bisagra en el ángulo más ancho como se muestra en la **figura 16.2**. Lleve las dos bisagras conectando la puerta del horno a la misma posición.

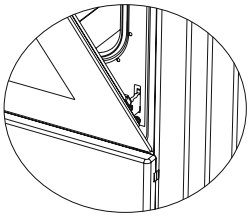


Figura 17.1

Luego, cierre la puerta del horno como para apoyarse en el bloqueo de la bisagra como se muestra en la **figura 17.1.**

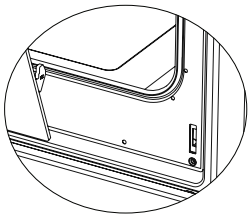


Figura 17.2

Para quitar la puerta del horno, tire de ella hacia arriba sosteniéndola con ambas manos cuando esté cerca de la posición cerrada, como se muestra en la **figura 17.2**.

Para volver a colocar la puerta del horno, realice los pasos mencionados anteriormente en sentido inverso.

Limpieza Y Mantenimiento Del Cristal De La Puerta Delantera Del Horno

Cristal de la puerta abatible

Retire el perfil presionando los pestillos de plástico de los lados izquierdo y derecho, como se muestra en la figura 18, y tirando del perfil hacia usted, como se muestra en la figura 19. A continuación, retire el cristal interior, como se muestra en la figura 20. Si es necesario, el cristal central se puede retirar de la misma manera. Una vez realizada la limpieza y el mantenimiento, vuelva a montar los vasos y el perfil en orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté bien asentado en su lugar.

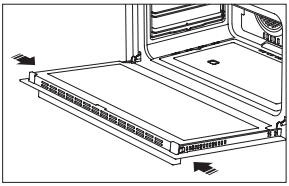


Figura 18

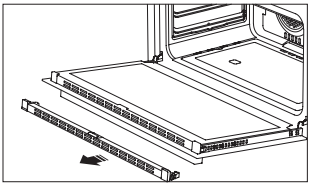


Figura 19

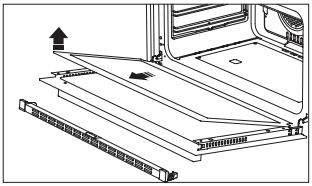


Figura 20

Cristal de la puerta de apertura lateral

Abra el cristal de la puerta. Retire el cristal tirando hacia arriba. El cristal exterior está fijado al perfil de la puerta del horno. Después de quitar el cristal, la limpieza se puede hacer fácilmente. Después de determinar los procedimientos de limpieza y mantenimiento, coloque el vaso empujándolo hacia abajo. Asegúrese de que el cristal está bien instalado.

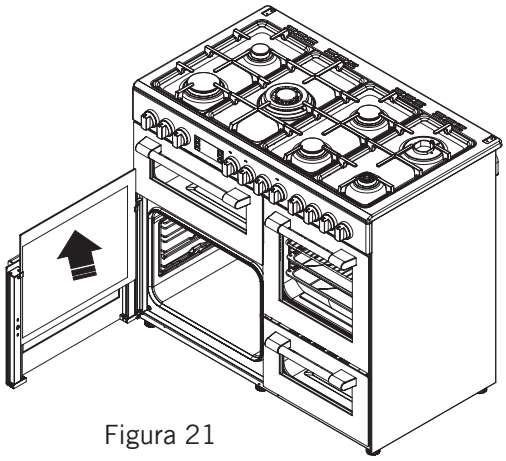


Figura 21

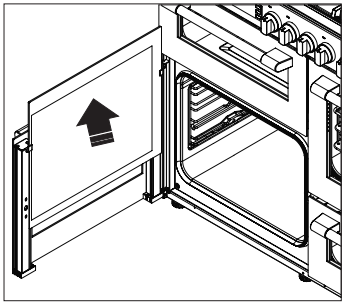


Figura 21.1

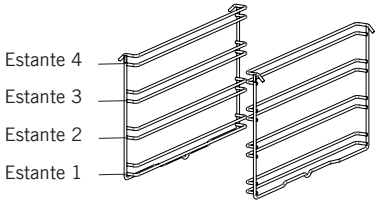
Paredes Catalíticas *

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

Retirada de las paredes catalíticas

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

Posiciones Del Estante



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

Instalación y eliminación de estantes de alambre

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

Cambio De La Bombilla Del Horno

ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del aparato esté abierto antes de cambiar la bombilla. (Tener el circuito abierto significa que la energía está desconectada)

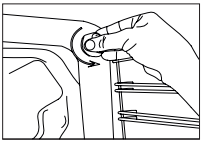
Primero desconecte la alimentación eléctrica del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío.

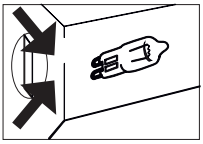
Quite la protección de cristal girando como se indica en la figura de la izquierda. Si tiene dificultad para girar, usar guantes de plástico le ayudará.

Luego, retire la bombilla girando, y ponga la nueva bombilla con las mismas especificaciones.

Reinstale la protección del cristal, conecte el cable de alimentación del electrodoméstico a la toma de corriente eléctrica y complete el reemplazo. Ahora puede usar su horno.

Lámpara tipo G9

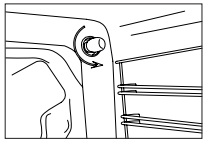


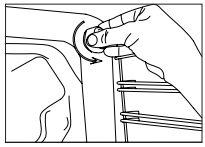


220-240 V, AC
15-25 W

Figura 22

Lámpara tipo E14





220-240 V, AC
15 W

Figura 23

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

Uso De La Hoja Deflectora De La Parrilla *

1. Un panel de seguridad está diseñado para proteger el panel de mandos y los botones cuando el horno está en modo de cocinar a la parrilla. (figura 24)

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

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

3. Coloque el panel de seguridad debajo del panel de mandos abriendo la tapa frontal del horno de cristal. (figura 25)

4. Y luego asegure el panel de seguridad entre el horno y la cubierta frontal cerrando suavemente la cubierta. (figura 26)

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

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

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



Figura 24

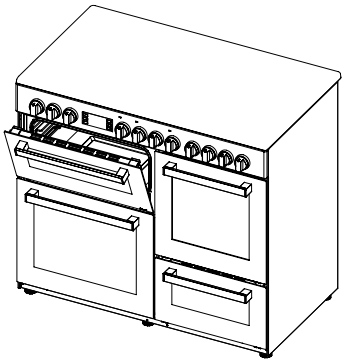


Figura 25

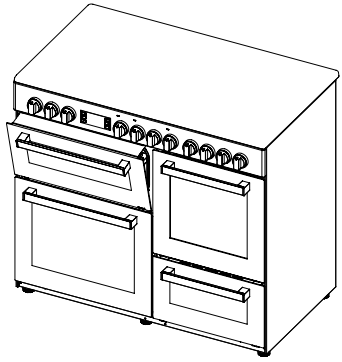


Figura 26

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Puntos de verificación

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

Problema	Causa Posible	Qué hacer?
El horno no funciona.	Suministro eléctrico no disponible.	Verifique el suministro de energía.
	Suministro de gas no disponible.	Verifique si la válvula de gas principal está abierta.
		Verifique si la tubería de gas está doblada.
		Asegúrese de que la manguera de gas esté conectada al horno.
		Compruebe si se está utilizando una válvula de gas adecuada.
El horno se detiene durante la cocción.	El enchufe se sale de la toma de corriente.	Vuelva a instalar el enchufe en la toma de corriente.
Se apaga durante la cocción.	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
	Más de un enchufe en un enchufe de corriente.	Use solo un enchufe para cada enchufe de corriente.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpia bien el horno y trate de volver a abrir la puerta.
El encendedor no funciona.	El dispositivo de encendido o su extremo están obstruidos.	El dispositivo de endendido o su extremo están obstruidos.
	Los tubos del quemador de gas están obstruidos.	Limpie los tubos del quemador de gas.
Choque eléctrico al tocar el horno.	Sin una conexión a tierra adecuada.	Asegúrese de que la red eléctrica tenga una correcta toma a tierra.
	Se usa una toma de corriente sin conexión a tierra.	

Problema	Causa Posible	Qué hacer?
Goteo de agua	El agua o el vapor se pueden generar bajo ciertas condiciones dependiendo de la comida que se cocina. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.		
Hay agua dentro del horno.		
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Controles del horno no ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Fusible disparado o interruptor automático apagado.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
Humo que sale durante el funcionamiento.	Cuando utiliza el horno por primera vez.	El humo sale de los calentadores. No se trata de una avería. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del calentador.
Cuando utilice el horno, saldrá olor a quemado o plástico.	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, debe usar accesorios de cristalería adecuados.
El horno no cocina bien.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia, si la comida que está cocinando no requiere ser volteada. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna disminuirá y, por lo tanto esto influirá en el resultado de la cocción.
La luz interna es débil o no funciona.	Objeto extraño que cubre la bombilla durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.
	La bombilla podría estar fallando.	Reemplace con una bombilla con las mismas características técnicas.

REGLAS DE MANIPULACIÓN

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

2. Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.

3. Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.

4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.

5. Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.

6. Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto ecológica y económicamente.

1. Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.

2. Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.

3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.

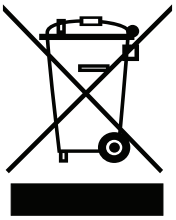
4. Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos hornillas en el estante de rejilla.

5. Cocine múltiples platos sucesivamente. El horno no perderá calor.

6. Apague el horno unos minutos antes del tiempo de caducidad de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.

7. Descongele la comida congelada antes de cocinar.

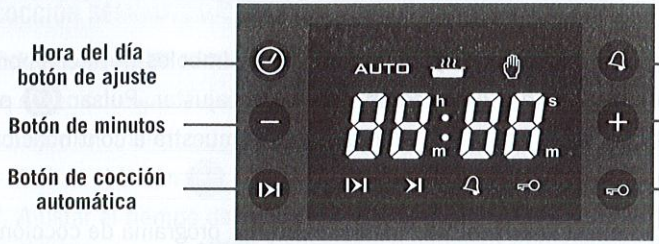
DESECHO ECOLÓGICO DEL HORNO



Deseche el embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.
Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19 / UE relativa a aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipos eléctricos y electrónicos - RAEE). La guía determina el marco de trabajo para la devolución y el reciclaje de los aparatos usados, según sea aplicable en toda la UE.

INFORMACIÓN DEL PAQUETE

Los materiales de embalaje del aparato se fabrican con material reciclable, de acuerdo con nuestra Reglamentación Nacional para el Medio Ambiente. No desechar el embalaje junto con la basura doméstica ni similares. Llévelo a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



SÍMBOLOS DE LA PANTALLA

AUTO	**Indicación de estado de cocción automática** • **Inicio:** Cocción completa o semiautomática activada. • **Parpadeando:** Fase activada o finalizada de cocción automática. • **Apagado:** Cocción automática no activada.
	Indicación del estado del horno • **Inicio:** El relé del temporizador está cerrado / cocinando o listo para cocinar. • **Apagado:** El relé del temporizador está abierto / sin cocinar.
	Indicación de estado de cocción automática • **Inicio:** Cocción manual. • **Apagado:** Cocción automática (el símbolo automático está activado).
	Indicación de modo de ajuste de cocción semiautomático • **Parpadeando:** Modo de ajuste de tiempo de cocción: se puede ajustar con los botones ⊕ o ⊖.
	Indicación del modo de ajuste de cocción completamente automático • **Parpadeo:** Fin del modo de ajuste de tiempo de cocción: se puede ajustar con los botones ⊕ o ⊖.
	Indicador de estado del minutero • **Inicio:** Alarma del minutero activada. • **Parpadeando:** Modo de ajuste del minutero: se podrá ajustar mediante los botones ⊕ o ⊖, o bien cuando finalice la alarma del minutero en curso. • **Apagado:** El minutero no está activo.
	Indicación de bloqueo infantil • **Inicio:** El bloqueo para niños está activado. • **Apagado:** El bloqueo para niños no está activado.

ENCENDIDO

El horno estará inactivo al encenderlo, y parpadearán los símbolos de fecha/hora y AUTO. La fecha/hora indicadas no son correctas y se deben ajustar. Pulsar para activar el horno; a continuación, ajustar fecha /hora según se muestra a continuación.

AJUSTE DE FECHA Y HORA

El ajuste de la hora del día sólo es posible cuando no hay un programa de cocción en curso. Pulse para acceder al modo de ajuste, el símbolo de punto doble entre las horas y los dígitos de los minutos comenzará a parpadear. Mediante los botones + o −, ajustar el tiempo deseado.La duración máxima ajustable es 23h 59 minutos. Se saldrá del modo de ajuste, tras los 5 segundos posteriores a pulsar el último botón; también se podrá finalizar inmediatamente pulsando el botón .

AJUSTE DEL MINUTERO

Con esta función, puede ajustar la duración en minutos. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se producirá un sonido de alarma.

Pulsar el botón una vez para entrar en el modo de ajuste del minutero; el símbolo empezará a parpadear en la pantalla. Ajustar la duración del minutero mediante los botones + o −. La duración máxima ajustable es 23h 59 minutos. Se saldrá del modo de ajuste, tras los 5 segundos posteriores a pulsar el último botón; también se podrá finalizar inmediatamente pulsando el botón .

CANCELACIÓN DEL MINUTERO

Cualquier función activa del minutero se puede cancelar pulsando y manteniendo presionado el botón durante 3 segundos. Desaparecerá el símbolo en la pantalla, que indica la función activa del minutero.

CANCELACIÓN DEL SONIDO DE LA ALARMA

Una vez transcurrido el tiempo ajustado de alarma, comenzará a sonar ésta, acompañada por el parpadeo del símbolo en la pantalla. Se podrá detener el sonido y el parpadeo del símbolo pulsando cualquier botón. Si no se pulsa ningún botón, el sonido de la alarma finalizará automáticamente después de 7 minutos, pero el símbolo parpadeante continuará.

COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA

Este programa de cocción está diseñado para comenzar a cocinar de inmediato durante una duración especificada. Tras ajustar el horno a la función y temperatura deseadas, mediante los mandos del horno:

1. Pulsar el botón dos veces, y el símbolo parpadeará en la pantalla.

2. Ajustar el tiempo de cocción deseado mediante los botones + o −. En pantalla, aparecerá el símbolo AUTO, a la vez que se apagará el símbolo .

3. Se finalizará con el ajuste tras los 5 segundos posteriores a pulsar el último botón, o pulsando también dos veces el botón . Desaparecerá el símbolo , y la pantalla mostrará la fecha y hora actuales.

COCCIÓN TOTALMENTE AUTOMÁTICA

Este programa de cocción está diseñado para realizar una cocción retardada programando la hora del día, cuando el alimento debe estar listo. En otras palabras, el horno comenzará a cocinar no de inmediato, pero automáticamente calculará el tiempo para iniciar la cocción.

1. Realizar los pasos 1 y 2 de la cocción semiautomática, según lo indicado anteriormente.

2. Pulse de nuevo el botón , y el símbolo empezará a parpadear.

3. Mediante los botones + o −, programar la hora de finalización de la cocción. El símbolo desaparecerá de la pantalla; sin embargo, el símbolo AUTO seguirá parpadeando. Esto indica que se programa una cocción automática, pero la cocción aún no ha comenzado.

4. Se finalizará con el ajuste tras los 5 segundos posteriores a pulsar el último botón, o pulsando también dos veces el botón . Desaparecerá el símbolo , y la pantalla mostrará la fecha y hora actuales.

MODO MANUAL

Cualquier cocción automática en curso se puede cancelar pulsando y manteniendo presionado el botón durante 3 segundos. El símbolo AUTO desaparecerá, y aparecerá el símbolo en su lugar. En el modo manual, el horno estará activo en función del estado de, de los mandos del horno.

FIN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA

Una vez finalizada la cocción automática, el símbolo AUTO parpadeará en la pantalla y sonará la alarma. Cualquier pulsación de botón detendrá el sonido de la alarma, pero el símbolo parpadeante continuará hasta que el botón ⏭ sea pulsado. La alarma del zumbador sonará durante 7 minutos si no se detiene.

CORTES E INTERRUPCIONES DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Después de cualquier interrupción de la alimentación, el horno estará inactivo después de que se restablezca la alimentación, por razones de seguridad. Después de encendido, los dígitos de la hora del día y el símbolo AUTO parpadearán y la hora del día deberá ajustarse.

Nota: El símbolo AUTO parpadeando indica que el horno está inactivo y que tiene que entrar en el modo manual.

BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función está diseñada para evitar cualquier modificación no autorizada de los ajustes del temporizador. Cuando esta función está activa, cualquier botón presionado excepto el botón 🔒 en sí, estará inactivo.

Para activar esta función, pulsar y mantener pulsado el botón 🔒 durante 3 segundos, hasta que aparezca 🔒 en la pantalla. Para desactivarla, realizar los mismos pasos hasta que desaparezca el símbolo 🔒.

Nota: Cualquier sonido de alarma se puede detener presionando cualquier botón, incluso si la función de bloqueo para niños está activa.

OPCIONES PROGRAMABLES

Tono de la alarma:

Siempre que no haya ningún modo de ajuste activo, al presionar y mantener presionado el botón — se producirá el tono de timbre válido en ese momento. Al soltar y presionar el mismo botón nuevamente, puede desplazarse a través de los 3 tonos de timbre disponibles. El último tono de timbre oído será grabado automáticamente como el tono seleccionado.

Nota: Las opciones programables son no volátiles y residirán después de cualquier fallo de alimentación.