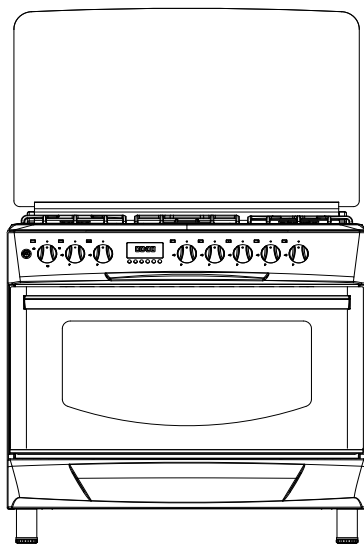
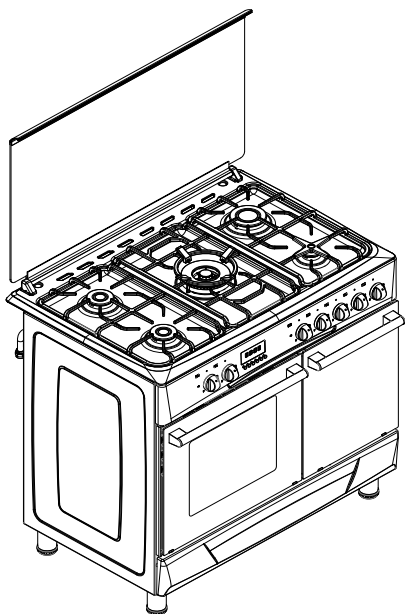


ES

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE COCINAS DE GAS 90x60



¡Por favor lea este manual antes de usar el producto!

Estimado Cliente,

Queremos que Usted obtenga el máximo rendimiento de su producto, fabricado en unas instalaciones modernas bajo los más rigurosos controles de calidad.

Por lo tanto, lea atentamente y de manera íntegra todo el manual antes de usar el producto y guárdelo para poder consultarlo más adelante. En caso de ceder el producto a otra persona, entréguele también este manual.

El manual de instrucciones le ayudará a usar el producto de manera rápida y segura.

- Lea el manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el producto.
- Respete siempre las instrucciones de seguridad.
- Conserve el manual en un lugar de fácil acceso para posteriores consultas.
- Lea los otros documentos proporcionados junto con el producto. No olvide que este manual de instrucciones podría ser aplicable a otros modelos.

Las diferencias entre distintos modelos se indican claramente en este manual.

Símbolos y Descripciones:

El manual de instrucciones incluye los siguientes símbolos.

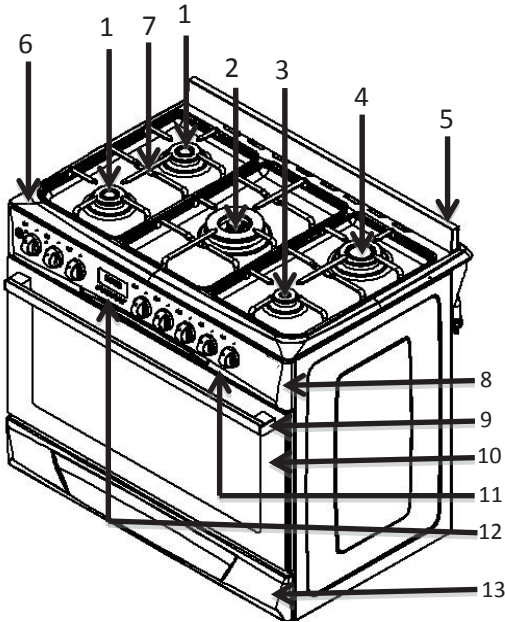


- 1- Información importante y consejos útiles de uso
- 2- Advertencia contra peligros por daños personales y materiales
- 3- Advertencia contra una descarga eléctrica
- 4- Advertencia contra el peligro de incendio
- 5- Advertencia por superficies calientes

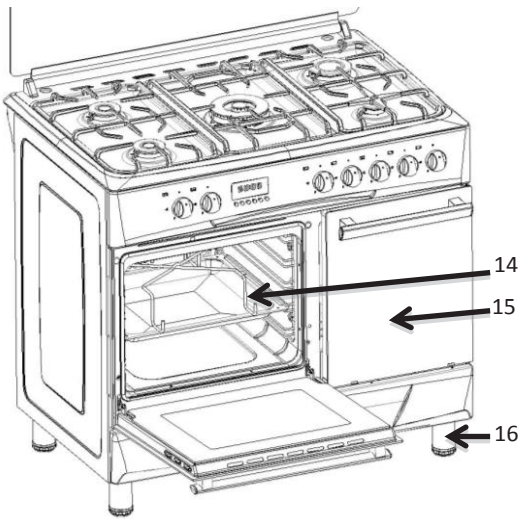
<u>Índice</u>	
1) <u>Su Producto</u>	3
✓ Aspecto General	3
✓ Características Técnicas	3
✓ Accesorios	4
2) <u>Instrucciones de Seguridad Importantes</u>	5
✓ Seguridad General	5-6-7
✓ Seguridad para los niños	7
✓ Seguridad cuando se trabaja con electricidad	8
✓ Propósito de uso	8
3) <u>Instalación</u>	8
✓ Antes de la instalación	8-9
✓ Instalación y conexiones	10
✓ Conexión de electricidad-gas	10-11-12
✓ Control de fugas	12
✓ Deshacerse del producto - Eliminación del embalaje	13
✓ Futuros transportes	13
✓ Deshacerse del producto antiguo	13-14
4) <u>Preparación previa</u>	14
✓ Consejos para ahorrar energía	14
✓ Primer uso - Limpieza inicial - Primer calentamiento	15
5) <u>Uso del horno</u>	15
✓ Información general sobre cómo hornear, gratinar y asar	15-16
✓ Uso del horno eléctrico	17-18
✓ Explicación sobre cómo usar el quemador de gas	19-20
✓ Explicación sobre cómo usar el horno de gas	20-21
✓ Explicación sobre cómo usar la placa de grill	21
✓ Explicación sobre cómo usar el asador de pollos	21-22
✓ Modos de funcionamiento	23-24
✓ Uso del reloj del horno	24-30
✓ Tabla de tiempos de cocción	31-32
✓ Uso de la parrilla - Tabla de tiempos de cocción de la parrilla	32
6) <u>Uso del quemador eléctrico</u>	33-34
7) <u>Mantenimiento y limpieza</u>	35
✓ Información general	35
✓ Limpieza del panel de control	35-36
✓ Limpieza del horno	36
✓ Sustitución de la bombilla del horno	37
8) <u>Solución de problemas</u>	37-38

1) Su Producto

ASPECTO GENERAL



- 1- Quemador Normal
- 2- Quemador Wok
- 3- Quemador Pequeño
- 4- Quemador Wok Grande / mini
- 5- Quemador Splack / Tapa de Cristal
- 6- Tabla
- 7- Parrilla de Cocina
- 8- Panel Frontal
- 9- Tirador de Cristal
- 10- Cristal Frontal
- 11- Boton
- 12- Reloj
- 13- Tapa Inferior
- 14- Cable de la Bombona
- 15- Puerta del Armario de la Bombona
- 16- Pie



Características Técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V 50-60 Hz
Consumo total de electricidad	Min. 0,006 KW – Max. 5,6 kW
Cuadro de electricidad	Min. 16 A – Max. 25 A
Tipo de cable/sección transversal	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC – 3 X 2,5 PVC H05VV -F.. .
Longitud del cable	Max. 1,5 M
Dimensiones exteriores (altura/anchura/profundidad)	890 x 985 x 680
Horno	Opción
Clase de eficiencia energética	
Iluminación interior	25 W
Consumo de energía de la parrilla	2000 W
Volumen de uso disponible en el horno	<u>90X60</u> = 108 lt <u>90X60 Con fan</u> = 98 lt <u>Con butano</u> = 66 lt <u>Con butano con fan</u> = 59 lt

Fundamental: La información de la etiqueta energética para hornos eléctricos domésticos se ajusta a los estándares EN 50304. Los valores se determinan según las funciones de carga estándar, calentador inferior-superior o calentamiento asistido por ventilador (si está disponible).



De cara a mejorar la calidad del producto, se podrán realizar cambios en sus características técnicas sin previo aviso.




Las figuras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con su producto.



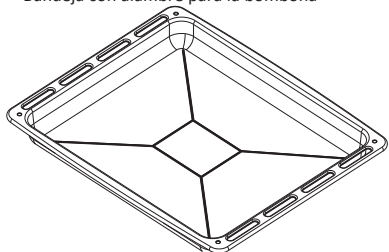
La información sobre el producto o sobre los valores indicados en los documentos que acompañan al producto, son valores obtenidos en laboratorio según los estándares correspondientes. Estos valores pueden cambiar según condiciones ambientales y de uso del producto.

ACCESORIOS

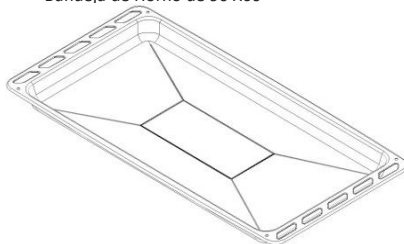
 Según el modelo de producto, el tipo de accesorios cambia. Los accesorios descritos en este manual pueden no ser aplicables a su producto.

Bandeja de Horno: Se puede utilizar para repostería, alimentos congelados y grandes asados

Bandeja con alambre para la bombona

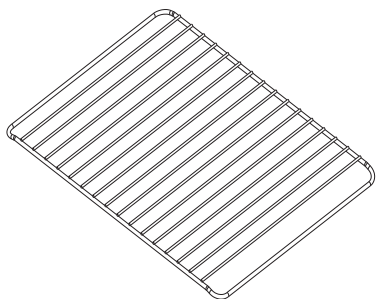


Bandeja de Horno de 90 X60

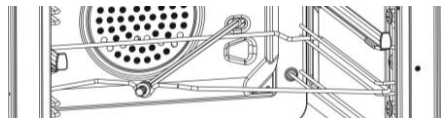
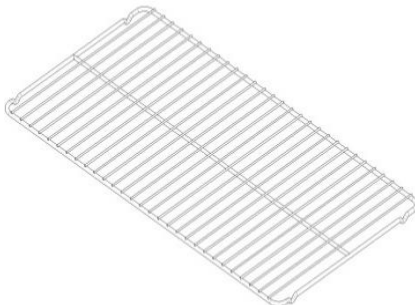


Parrilla Metálica: se puede utilizar para hornear o asar alimentos, también para gratinar y poner cacerolas en el estante deseado.

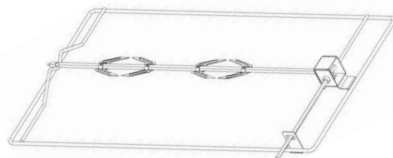
Bandeja con alambre para la bombona



Bandeja de horno de 90 X60



OPCIÓN
Asador de pollos



OPCIÓN
Asador de pollos de 90X60

2) Instrucciones de seguridad importantes

En este apartado se encuentran las instrucciones de seguridad para ayudar a prevenir lesiones personales o daños materiales. Si no se respetan estas instrucciones, se anulará todo tipo de garantía sobre el producto.

Seguridad General

- Este producto no está destinado a ser usado por personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente, ni por personas inexpertas en su uso, (incluidos los niños), a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del producto. Vigile a los niños de manera que se asegure de que no jueguen con el aparato.
- Según los valores de la tabla "Características técnicas", conecte el aparato a una toma adecuada y protegida con una toma de tierra/línea. No olvide contratar a un electricista autorizado para la instalación de la conexión a tierra, tanto para un uso con o sin transformador. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños y perjuicios que se produzcan por la utilización del producto sin conexión a tierra según la normativa local.
- En caso de deterioro del cable eléctrico/enchufe no utilice el aparato. Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- No utilice el aparato si está dañado o hay daños visibles.
- No haga ninguna reparación o cambios en el aparato. No obstante, Usted puede resolver algunos problemas, ver las páginas 36-37 para encontrar soluciones a estos problemas.
- ¡No limpie nunca el aparato pulverizando o vertiendo agua sobre el mismo! ¡Existe peligro de descarga eléctrica!
- No utilice el aparato en caso de ingesta de medicamentos y/o alcohol que puedan afectar a su capacidad de razonamiento.
- El aparato se debe desconectar durante su instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Siempre realice la instalación y la reparación con un servicio técnico autorizado. El fabricante no se hace responsable de los daños que se puedan producir debido a la intervención de personas no autorizadas, lo que anularía la garantía del producto.

- Tenga cuidado al cocinar con alcohol. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede causar incendios cuando entra en contacto con superficies calientes.
- No caliente latas cerradas ni frascos de cristal en el horno. La presión puede provocar que exploten.
- No ponga materiales inflamables cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No ponga bandejas de hornear, platos o papel de aluminio directamente en la base del horno, puede dañarse debido a la concentración de temperatura.
- Mantenga las rejillas de ventilación despejadas en todo momento.
- El aparato puede que esté caliente mientras está en funcionamiento. No toque las partes calientes, la parte interior del horno, los elementos de calefacción, etc.
- Utilice siempre guantes para hornear resistentes al calor cuando introduzca y retire los alimentos, etc.
- No utilice el aparato si el cristal frontal está desmontado o roto.
- Mientras el aparato está funcionando, la parte trasera del horno también se calienta. Las conexiones de electricidad no deben tener contacto con la parte trasera del horno ya que pueden resultar dañadas.
- No atrape los cables de conexión con la puerta del horno, ni pase los cables por encima de superficies calientes. Un cable derretido puede causar un cortocircuito y un incendio.
- Asegúrese que el aparato está desconectado después de cada uso.
- El aparato, así como sus accesorios y piezas para cocinar, estarán calientes mientras está en uso.
- No toque el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice productos de limpieza abrasivos para limpiar ni el interior del aparato ni el cristal, ya que este tipo de materiales pueden dañarlos.
- El aceite caliente puede provocar un incendio, por lo que no deje de vigilar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- En caso de incendio, no intente apagarlo con agua, desconecte inmediatamente la conexión de electricidad y cubra la parte que se está quemando con una manta mojada.

- No almacene nunca sustancias inflamables o corrosivas dentro del aparato.
- No utilice vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar la puerta del horno, (cristal), ya que podría producir la rotura del cristal.
- ATENCIÓN: Antes de sustituir la bombilla del horno, desconecte el aparato de la electricidad y espere a que se enfríe para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.
- La 1ª rejilla del horno es la rejilla inferior.
- No utilice el aparato encima de materiales como plásticos, materiales inflamables y no resistentes al calor.
- Las cacerolas que se coloquen encima de los quemadores deben ser del tamaño adecuado.

Seguridad para los niños

Los niños deben mantenerse alejados del aparato cuando esté en funcionamiento, así como después de su uso hasta que se enfríen las partes calientes y expuestas del aparato.

- ATENCIÓN: Durante el uso de la parrilla, las partes accesibles podrían estar calientes. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato.
- Los niños menores de 8 años no deben tocar el aparato sin la vigilancia de un adulto.
- Este producto puede ser usado por niños mayores de 8 años y/o personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente, si están instruidas sobre el uso del producto e informadas sobre sus peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato, ni limpiarlo, ni realizar el mantenimiento sin vigilancia.
- Los materiales del embalaje del aparato pueden ser peligrosos para los niños. Manténgalos en un lugar fuera del alcance de los niños, clasifíquelos según las instrucciones de residuos y déjelos en la basura.



Quando la puerta esté abierta, no ponga objetos pesados ni permita que los niños se sienten en la puerta del horno. Puede provocar su vuelco o dañar las bisagras de la puerta.

Seguridad cuando se trabaja con electricidad

- Cualquier tipo de trabajo sobre el equipo y sus sistemas debe ser realizado por personas autorizadas y cualificadas.
- Este aparato no está preparado para ser usado con sistemas de control remoto.
- En caso de avería, apague el aparato y desconecte la energía eléctrica. Para ello, apague el interruptor de su casa.
- Asegúrese de que el flujo de corriente del interruptor es compatible con el flujo de corriente del producto.

Propósito de uso

Este producto está diseñado para un uso doméstico. No está permitido el uso comercial. "ATENCIÓN este aparato deberá destinarse únicamente para cocinar alimentos. No debe usarse para calentar la habitación u otros propósitos diferentes".

Este aparato no debe usarse para calentar platos debajo de la parrilla, secar toallas o ropa colgada del tirador ni como calefacción. El fabricante declina toda responsabilidad por el uso inapropiado o por los daños producidos durante el transporte. La sección del aparato correspondiente al horno puede ser utilizada para descongelar alimentos, hornear, gratinar y asar a la parrilla.

3) Instalación

Antes de usar el producto



Asegúrese de que la instalación de electricidad y/o gas es adecuada. Si no es así, llame a un electricista y/o a un instalador autorizado para realizar los arreglos necesarios.



La reparación del lugar donde se colocará el aparato y la conexión de electricidad y/o gas corren a cargo del comprador.



Se deben cumplir las pautas establecidas por las normas locales en vigor sobre electricidad y/o gas en la instalación del producto.



Antes de instalar el aparato, revise que no tenga ningún daño. Si el producto está dañado, no permita su instalación. Los productos dañados serán un riesgo para su seguridad.



Todo tipo de trabajos realizados sobre los equipos de gas y sus sistemas, deben ser realizados por personas autorizadas y cualificadas.



Los productos no tienen un sistema de descarga de gases de combustión. El producto debe ser instalado y conectado según la normativa vigente de instalaciones. Debe tener especial cuidado sobre los requisitos relacionados con la ventilación.



El aire necesario para la combustión se toma del aire de la habitación y los gases salientes son liberados directamente en la habitación.



Para un funcionamiento seguro de su producto es esencial una buena ventilación de la habitación. Si no existe ventana o puerta alguna para la ventilación de la habitación, se debe establecer un sistema de ventilación adicional.



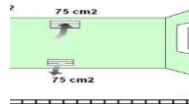
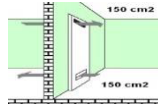
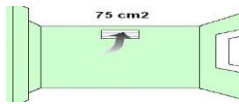
El área del suelo de la cocina debe ser mayor de 8m^2 .
El volumen de la cocina debe ser mayor de 20m^3 .



La salida de la chimenea debe tener 1,80 metros de altitud desde el suelo y 150mm. de diámetro, y deberá abrirse a la atmósfera exterior.



Las rejillas de ventilación deben estar cerca del suelo de la cocina y cubrir un área mínima de 75cm^2 , y deberán abrirse a la atmósfera exterior.



Instalación y conexiones



¡Daños materiales!

No use la puerta y/o el tirador para desplazar o mover el aparato.

- Desplace el aparato con dos personas como mínimo.

Montaje de las patas

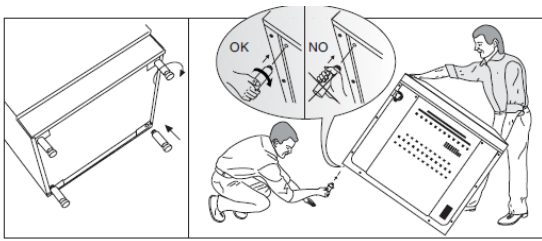
Las patas soporte no vienen montadas en el producto, por lo que deberá montarlas durante la instalación.

Las patas de su producto están en una bolsa dentro del horno.



Monte las patas y ajuste la distancia según la encimera de la cocina.

Si no realiza el montaje de las patas en los modelos a gas, el horno no obtendrá el oxígeno necesario y, en consecuencia, se podrán producir alteraciones en la combustión.



Conexión de electricidad



¡El producto debe ser usado con una toma de tierra!

El fabricante no se hace responsable de los daños que se puedan producir por el uso del aparato con una conexión sin toma de tierra.



¡Descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios generados por la instalación del producto por parte de no profesionales! La conexión del producto a la red eléctrica solamente se puede realizar por parte de una persona autorizada y cualificada, y la garantía del producto se inicia solo después de una instalación correcta.



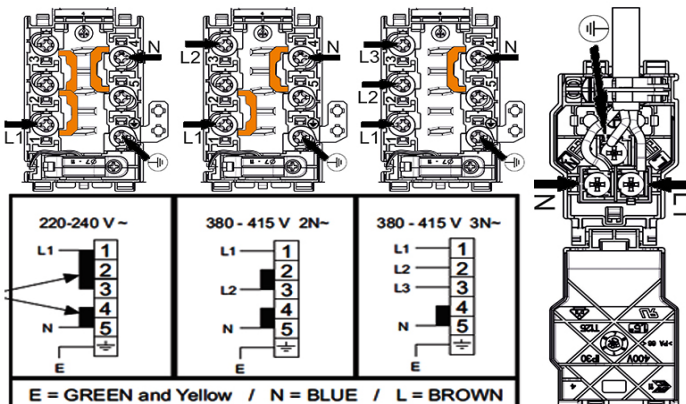
¡Descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios generados por deterioro del cable de alimentación! El cable de alimentación no debe ser aplastado, doblado, atrapado o estar en contacto con las partes calientes del aparato. En caso de deterioro del cable de alimentación, debe ser reemplazado por un electricista cualificado.

- Los datos sobre el suministro de corriente tienen que ser idénticos a los datos que se indican en la etiqueta de características del producto. Puede encontrar esta etiqueta detrás del aparato.

- El cable de conexión del aparato debe ser compatible con las características técnicas del producto y de consumo de energía.;



¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de iniciar cualquier trabajo de instalación eléctrica, por favor, desconecte el aparato.



Conexión de gas



Todo tipo de trabajos realizados sobre los equipos de gas deben ser realizados por personas autorizadas y cualificadas.

Antes de la instalación, compruebe si las condiciones del distribuidor local (tipo y presión del gas) son compatibles con el aparato.

Conexión de LPG

Al utilizar su horno, tenga cuidado con la calidad de la manguera y de la válvula de control de presión del gas. Acople la manguera con la otra que está detrás del horno y apriete utilizando una abrazadera de acero y un tornillo. Asegúrese de que estén bien apretadas (Figura 6).

La longitud de la manguera de gas no debe ser mayor de 1500mm.

La presión de la válvula de gas para LPG debe ser de 30 mbar 300mmSS y debe ser certificada.

No utilice válvulas regulables.



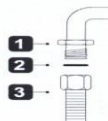
La manguera de gas no debe pasar por detrás de las partes calientes del horno. La manguera de gas no debe exceder de los 90°C (grados) de temperatura.

Antes del uso, asegúrese de que el sistema no tiene fugas de gas.



- 1- G1/2 Manguito de unión (registro)
- 2- Junta de silicona
- 3- G1/2 Entrada de la manguera (entrada de gas)
- 4- Abrazadera de metal
- 5- Manguera de gas (Diámetro interior de 8mm)

Conexión de NG (gas natural)

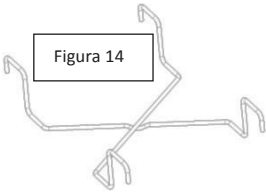


- 1- G1/2 Nipel (rekor)
- 2- Silikon conta
- 3- G1/2 NG hortumu (EN 14800 uygun dođal

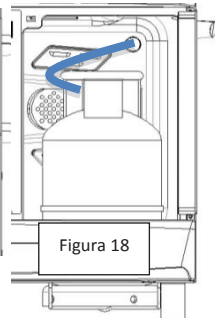
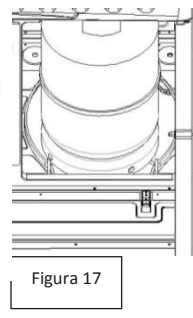
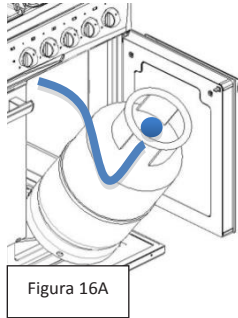
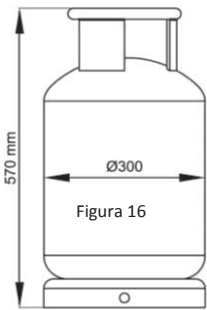
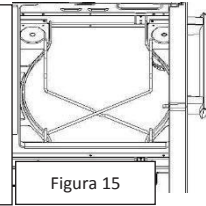
Si su dispositivo está configurado para ser usado con gas natural, haga la conexión con la empresa instaladora de la compañía distribuidora de gas natural. La conexión de gas natural de su dispositivo es de G1/2".

Si desea convertir su dispositivo del LPG a gas natural, o del gas natural a LPG, póngase en contacto con el servicio técnico más cercano para que le realicen los ajustes necesarios para la conversión de gas.

Producto con armario y alambre para la colocación de la bombona

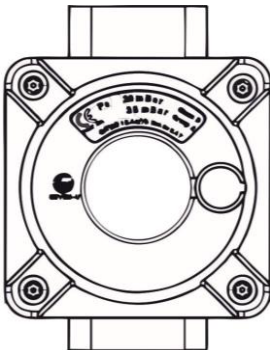


Saque el alambre que está en la caldera (figura 14) y colóquelo en la posición que viene en el armario para la bombona de gas (figura 15).



- Abra la puerta del armario inferior y ponga el regulador en la bombona de gas.
- Las dimensiones de la bombona de gas deben ser como se muestra en la figura 16.
- Primero coloque la parte inferior de la bombona de gas, como se indica en la figura 16 y después coloque la parte superior (figura 17).
- La manguera del gas no debe ser muy larga, como se observa en la figura 18. Durante la colocación y extracción de la bombona, asegúrese de que la manguera de gas no esté dañada.

El regulador



Esta pieza se utiliza en algunos países o regiones.

Si su aparato ya dispone de regulador, no lo desmonte ni cambie su configuración.

Su aparato está equipado para evitar fallos derivados de una presión alta del gas.

No es necesario desmontar esta pieza en las conversiones de LPG al NG.

Conversión de LPG - NG, NG – LPG;

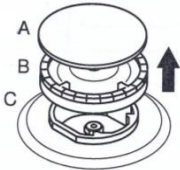


Figura 19

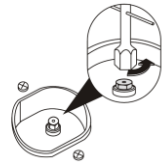


Figura 19.1

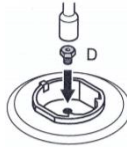


Figura 19.2

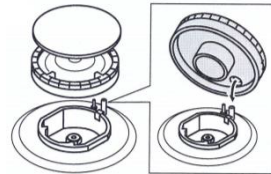


Figura 19.3



Şekil 19.4

Retire la tapa y el quemador como se indica en la figura 19.1. Destornille el inyector con la ayuda de un destornillador de copa 7 mm como se muestra en la figura 19.1. Coloque el inyector correspondiente (D) como se muestra en la figura 19.2. (Consultar la Tabla 1). Coloque el quemador como se muestra en la figura 19.3. Una vez realizada la conversión, encienda los quemadores uno por uno y configure la longitud de la llama apretando y aflojando el tornillo que está dentro del vástago de la válvula o de la válvula de gas (grifo 19.4) o también desmontando el botón que está en el panel de control.

Control de fugas;

Abra la válvula de presión, o la válvula de gas natural, y compruebe si hay fugas de gas vertiendo agua jabonosa con mucha espuma encima de la conexión. Nunca haga la comprobación de fuga de gas con fuego.

Última revisión

1. Conecte el cable de alimentación y active el interruptor del aparato.
2. Compruebe su funcionamiento.

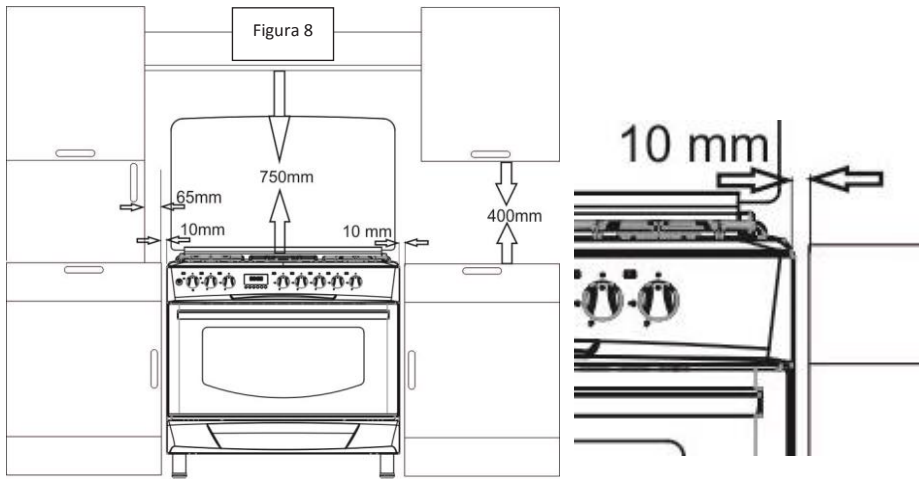
Colocación del aparato

Coloque su aparato en su sitio después de comprobar las conexiones de electricidad y de gas.

Durante la colocación, asegúrese de que la manguera de gas y el cable de electricidad no estén cerca de las partes calientes del aparato.

Durante la colocación, asegúrese de que la manguera de gas y el cable de electricidad no estén dañados.

Las dimensiones mínimas para la colocación del aparato en la encimera de la cocina deben de ser como se indica en la figura 8.



Deshacerse del producto

Eliminación del embalaje

Los materiales que forman el embalaje son peligrosos para los niños. Guárdelos fuera del alcance de los niños.

El embalaje del producto está hecho de materiales reciclables. Clasifíquelos según las instrucciones de residuos y deposítelos en la basura. No los tire junto con la basura doméstica común.

Futuros transportes

- Conserve la caja original del producto y transpórtelo en esa caja. Siga las instrucciones que vienen encima de la caja. Si no la conserva, envuelva el producto con material de embalaje, como papel de burbuja, o con un cartón grueso y átelo bien.
- Para evitar que la puerta del horno se dañe con la rejilla metálica o con la bandeja del horno, coloque un cartón entre las bandejas. Ate la puerta del horno a las paredes laterales.
- Ate bien los cabeceros y los soportes para cacerolas.
- No utilice la puerta o el tirador para mover el aparato.



No coloque objetos sobre el aparato. El aparato debe ser transportado en posición vertical.



Compruebe el aspecto general del aparato y cualquier daño que pueda sufrir durante el transporte.

Deshacerse del aparato antiguo

Deshágase del aparato antiguo de manera que no se dañe el medio ambiente. En este producto se indica con un símbolo (WEEE) que la recogida de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos debe hacerse por separado. Esto significa que el



aparato se debe reciclar y despiezar de conformidad con la directiva de la UE 2002/96/EC para reducir al mínimo el impacto sobre el medio ambiente. Para más información, por favor, consulte a las autoridades locales y regionales.

Los productos electrónicos que no están sujetos a la recogida de residuos, son potencialmente peligrosos para la salud humana y el medio ambiente, ya que contienen sustancias dañinas.

Para más información sobre cómo deshacerse del producto, consulte con su distribuidor o con el centro municipal de recogida de residuos de su ayuntamiento.

Antes de deshacerse del producto, desconecte el cable de alimentación y rompa la cerradura de la puerta del producto, si existe, para evitar la exposición de los niños al peligro.

4) Preparación previa

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le proporcionará ayuda para usar su producto de manera ecológica y ahorrando energía:

- Utilice platos de color oscuro o esmaltados en el horno para mejorar la conducción del calor.
- Cuando cocine alimentos, si en las instrucciones de uso se indica que hay que precalentar el horno, precaliente el horno.
- Durante la cocción, no abra la puerta del horno con frecuencia.
- Trate de cocinar varios platos a la vez en el horno. Puede cocinar dos platos a la vez poniendo dos recipientes de cocción sobre la rejilla metálica.
- Prepare las comidas de manera seguida, así no se perderá el calor del horno.
- Apague el horno unos minutos antes del tiempo de cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.
- Descongele los alimentos congelados antes de cocinar.

Primer uso

Primera limpieza



Algunos detergentes o productos de limpieza pueden dañar la superficie.

1. Retire todos los materiales del embalaje.
2. Limpie la superficie del producto con un paño húmedo o con una esponja, y séquela con un paño.

Primer calentamiento

Caliente el horno durante unos 30 minutos y luego apáguelo. De esta manera se limpian, quemándolos, los residuos y las capas que puedan haber quedado en el horno durante su fabricación.



¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! No toque las superficies calientes de la unidad.

Utilice guantes para el horno y mantenga a los niños alejados del aparato.

Horno eléctrico

1. Saque del horno las bandejas de hornear y las rejillas metálicas.

2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición estática.
4. Elija la temperatura más alta; ver apartado uso del Horno eléctrico.
5. Poner el horno en funcionamiento durante unos 30 minutos.
6. Apague el horno; ver apartado uso del Horno eléctrico.



Durante el primer calentamiento se producirá olor y humo. Asegure una buena ventilación.

5) Uso del horno

Información general sobre horneado, asado y grill en el horno



¡Peligro de quemaduras por vapor caliente! Tenga cuidado al abrir la puerta del horno ya que puede salir vapor.

Consejos para cocinar en el horno

- Utilice platos antiadherentes, metales apropiados, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aproveche al máximo el espacio que hay sobre las rejillas.
- Coloque el molde de hornear en el centro de la rejilla.
- Antes de iniciar el horno, seleccione la altura de inserción correcta de la parrilla. No cambie su ubicación mientras el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos para asar

- Cuando cocine pollo entero, pavo o trozos grandes de carne, sazónelos con jugo de limón y pimienta negra, así mejorará el rendimiento de la cocción.
- El asado de carne con hueso dura entre 15 y 30 minutos más que la carne deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de carne, deben calcularse aproximadamente de 4 a 5 minutos de tiempo de cocción.
- Terminada la cocción, deje la carne dentro del horno durante unos 10 minutos más. El jugo de la carne se distribuirá mejor en su interior y no se perderá cuando la carne sea cortada.
- El pescado se debe poner en un recipiente resistente al fuego a una altura media o inferior.

Consejos para utilizar el grill

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se cocinan al grill, obteniendo así una corteza bonita sin que se sequen. Los filetes y pinchos de carne, las salchichas/chorizos, así como las verduras con jugo (por ejemplo tomates y cebollas), son indicados para el grill.

- Para utilizar el grill, distribuya las piezas para cocinar encima de la rejilla metálica o en la bandeja con rejilla.
- Poner las rejillas metálicas o la bandeja del horno a la altura deseada.
- Si pone un poco de agua en la bandeja del horno, después podrá limpiarla más fácilmente.



Riesgo de incendio por alimentos no aptos para el grill

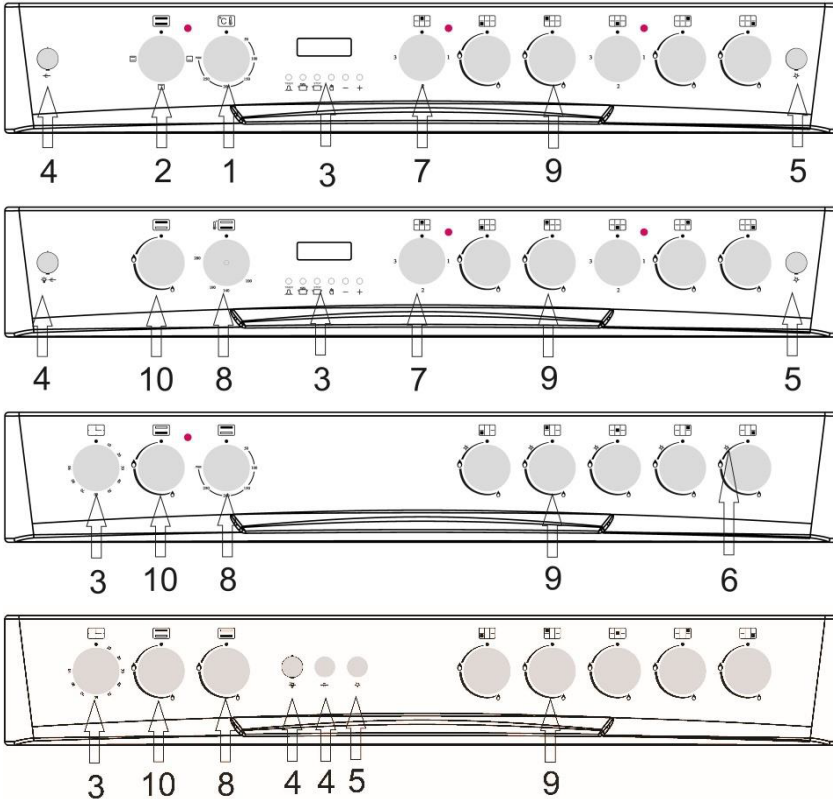
Utilice el grill solamente para alimentos que sean aptos para el fuego intenso del grill.

No coloque los alimentos en el fondo del grill. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden inflamarse.

Uso del horno eléctrico

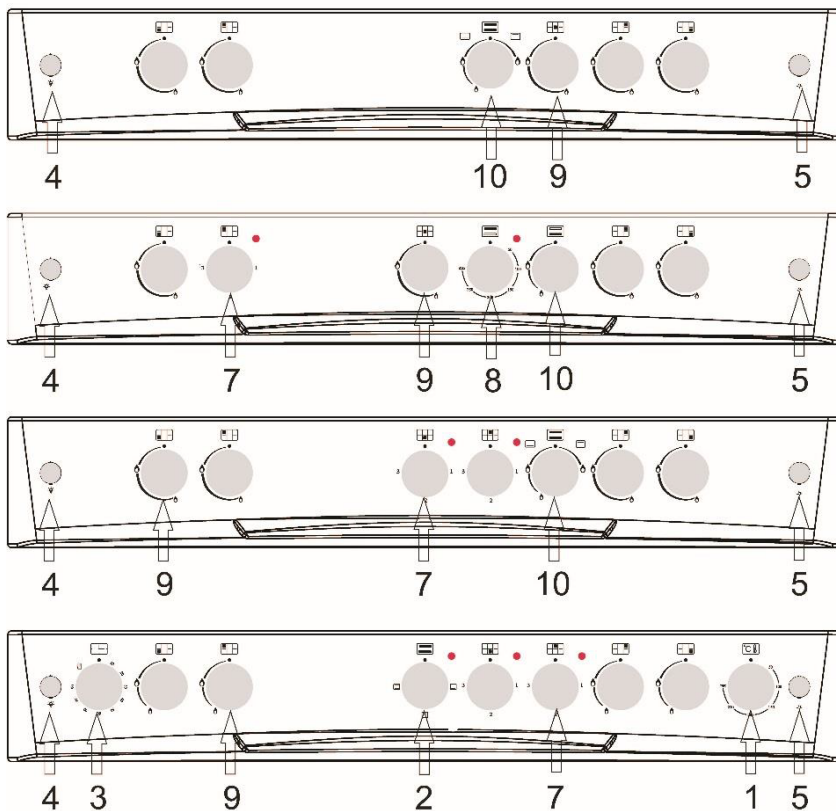
Selección de temperatura y modo de funcionamiento

Modelos con depósito:

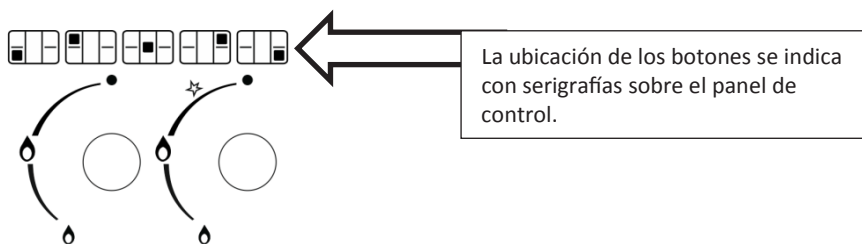


- | | | | |
|---|--------------------------------|----|--------------------------------------|
| 1 | Mando eléctrico de temperatura | 6 | Símbolo del encendedor con mando |
| 2 | Mando de función eléctrica | 7 | Mando del calentador eléctrico |
| 3 | Mando del reloj | 8 | Mando de horno con termostato de gas |
| 4 | Llave de luz y asador de pollo | 9 | Mando de cocina a gas |
| 5 | Mando del encendedor | 10 | Mando de horno a gas |

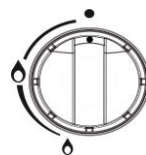
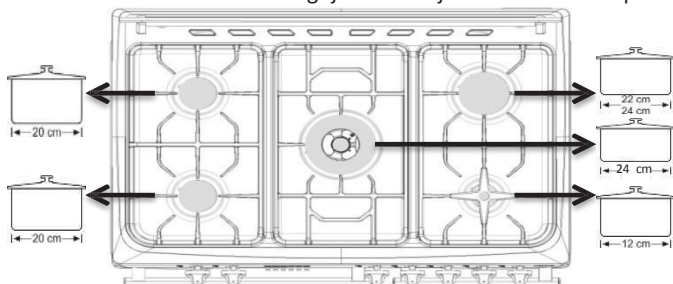
Modelos con tubería:



Explicación de la cocina a gas:



- 1: Presione el botón de cocina a gas, gire en sentido contrario a las agujas del reloj y seleccione la posición de fuego fuerte.
- 2: Según las características de su cocina, encienda el mechero.
- 3: Ajuste la posición según el fuego deseado.
- 4: Cuando haya terminado con la cocción, para apagar el quemador, gire el botón de la cocina en el sentido de las agujas del reloj terminando en la parte más alta.

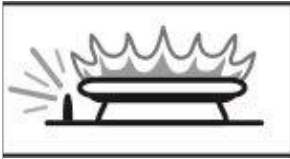
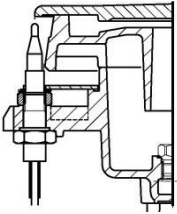


- Se corta el gas.
- Fuego fuerte.
- Fuego lento.

El tamaño del recipiente y el tamaño de la llama de gas deben ser compatibles. Se debe ajustar la llama de gas según el tamaño del recipiente para que no rebose. Ponga el recipiente centrado en el soporte para cacerolas.

GAS TYPE & PRESSURE								
BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
AUXILIARY	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m ³ /h	0,086 m ³ /h	0,090m ³ /h	0,097 m ³ /h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
SEMI RAPID	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m ³ /h	0,148 m ³ /h	0,157m ³ /h	0,173m ³ /h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
RAPID	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m ³ /h	0,248 m ³ /h	0,267 m ³ /h	0,260 m ³ /h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
RAPID (SABAF)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m ³ /h	0,276 m ³ /h	0,276 m ³ /h	0,310 m ³ /h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
DUAL WOK (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m ³ /h	0,457 m ³ /h	0,505 m ³ /h	0,509 m ³ /h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
TRIBLE WOK (DEFENDI)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	-	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m ³ /h	0,352 m ³ /h	0,343 m ³ /h	0,368 m ³ /h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

Dispositivo de seguridad de corte de gas (Modelos con elementos térmicos)

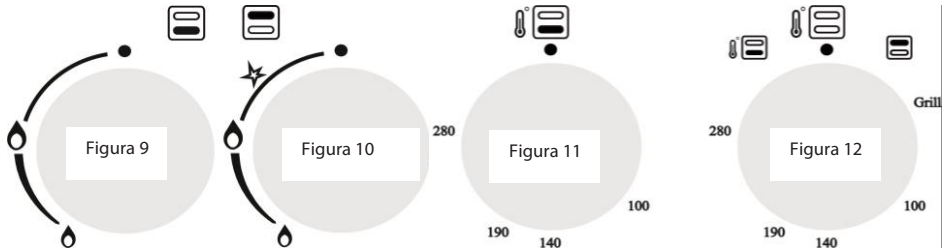


El elemento térmico activa un mecanismo de seguridad que corta inmediatamente el gas para prevenir que los quemadores superiores se apaguen por desbordamiento de líquidos.

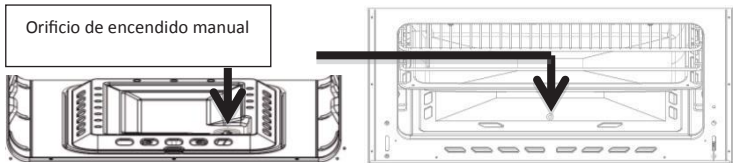
- 1: Presionar sobre el mando de cocina a gas, girar en el sentido contrario a las agujas del reloj y seleccionar la posición de fuego fuerte.
- 2: Según las características de su cocina, encienda el mechero.
- 3: Después de encender el fuego, mantenga pulsado el mando unos 3-5 segundos más para activar el dispositivo de seguridad.
- 4: En caso de no lograr encender el fuego pulsando y después soltando el mando, repita el mismo proceso manteniendo pulsado el mando durante unos 15 segundos.
- 5: Ajuste la posición del fuego deseado.
- 6: Cuando haya terminado con la cocción, gire el mando de la cocina en el sentido de las agujas del reloj, terminando en la parte más alta para apagar el quemador.

Uso del horno a gas

La ubicación de los mandos se indica mediante serigrafías sobre el panel de control.



- 1- Presionar sobre el mando de horno a gas, girar en el sentido contrario a las agujas del reloj 1- y seleccionar sobre el panel la posición de fuego fuerte y/o la temperatura.
- 2- Como se muestra en la figura 11, si su quemador superior está controlado por el grifo de gas del horno, presione sobre el mando girando en el sentido de las agujas del reloj y póngalo en la posición grill o en el símbolo de fuego.
- 3- Según las características de su horno, encienda el mechero.



- 4- En los modelos con elementos térmicos, después de encender el fuego, mantenga pulsado el mando unos 3-5 segundos más para activar el dispositivo de seguridad.
- 5- En caso de no lograr encender el fuego pulsando y después soltando el botón el mismo proceso manteniendo pulsado el mando durante unos 15 segundos.
- 6- Ajuste la posición de fuego deseado.
- 7- Cuando haya terminado, gire el mando del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta su parte más alta para apagar el horno.

F9 Series						F9 Series Bottle Compartment		
						G30 30mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
						Ø 0,75	Ø 0,70	Ø 0,75
Oven Burner <i>Firın Brülör</i>	G31 37mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G30 30mbar	G30 50mbar	Ø0,92	Ø1,30	Ø0,92
	Ø0,92	Ø1,30	Ø1,30	Ø0,92	Ø0,85	2,40 kW	2,40 kW	2,40 kW
	3,50 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,50 kW	3,80 kW	175 g/h	175 g/h	171 g/h
Grill Burner <i>Izg. Brülör</i>	250 g/h	0,286 m³/h	0,333 m³/h	254 g/h	276 g/h	Ø0,70	Ø 0,65	Ø0,70
	Ø0,85	Ø1,20	Ø1,20	Ø0,85	Ø0,85	2,00 kW	2,00 kW	2,00 kW
Grill Burner <i>Izg. Brülör</i>	3,00 kW	2,60 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,80 kW	145 g/h	145 g/h	143 g/h
	214 g/h	0,248 m³/h	0,286 m³/h	218 g/h	276 g/h			

Uso de la placa de grill (Si dispone de placa de grill en su aparato)

- Cuando se utiliza el quemador superior en los hornos a gas, la puerta del horno se abre como se muestra en la figura 13.
- La placa de grill se monta en las persianas que están sobre la tapa. Empujando la tapa hacia delante se une con la caldera.

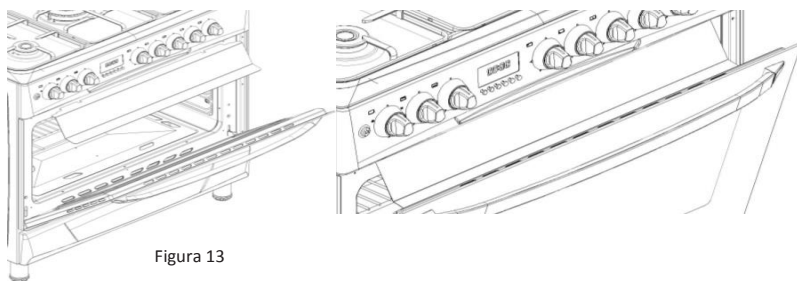
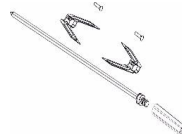


Figura 13

Uso del asador de pollos (opción)

- Si los accesorios para asar pollos están disponibles en su aparato, afloje y quite el tornillo de la abrazadera del pincho en forma de uve (V), que se encuentra entre los accesorios del horno. Después de insertar el pollo en el pincho, fije la abrazadera en forma de uve (V) y apriete el tornillo para que no se mueva el pollo.
- La pieza de baquelita de color negro que se encuentra detrás del pincho, le ayudará a mover con facilidad el aparato en los hornos tubulares. Durante la asado, esta pieza debe ser retirada.
- Ponga en el pincho un pollo con un peso máximo de 8 kgs.



Uso del horno eléctrico

El mando de función selecciona los modos de funcionamiento del horno eléctrico. La temperatura se regula con el mando de control de temperatura. Todas las funciones del horno se apagan con el mando correspondiente, poniéndolo en posición de apagado (hacia arriba).

1. Programe el reloj del horno de acuerdo con el tiempo de cocción; ver en el apartado correspondiente al uso del reloj del horno,
2. Gire el mando de temperatura según el modo de funcionamiento deseado.
3. Gire el mando de función según el modo de funcionamiento deseado.

<< El horno se calienta hasta la temperatura programada y mantiene ese calor. Durante el calentamiento se enciende el piloto de temperatura.

Apagado del horno eléctrico

Ponga el reloj del horno en la posición de apagado.

Si el reloj está programado para una determinada hora, se desconectará automáticamente; ver apartado uso del reloj del horno,

Gire el botón de función y el de temperatura hasta la posición de apagado (hacia arriba).

Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí podrá variar en función del modelo de su aparato.

Calentamiento superior e inferior



El calor superior e inferior están disponibles. Los alimentos se calientan simultáneamente por ambos lados, por su parte superior e inferior. Por ejemplo, es apto para bizcochos, empanadas, moldes de bizcochos y estofados. En este modo, cocine con una sola bandeja.

Calentamiento desde la parte superior



Los alimentos reciben el calor solo desde la parte superior. Este modo es apto para cocinar, por ejemplo, bizcochos de textura brillante así como alimentos que se desean dorar en su parte superior.

Calentamiento desde la parte inferior



Los alimentos reciben el calor solo desde la parte inferior del horno. Este modo es apto para cocinar, por ejemplo, pizzas y alimentos que se desean dorar en la parte inferior.

Superior + inferior + turbo fan (opción)



El calentamiento superior + inferior + el motor turbo están en funcionamiento. Con el uso del motor turbo se proporciona un calor más uniforme. Es apto para cocinar, por ejemplo, bizcochos, yogures, empanadas, bizcochos en moldes y estofados. En este modo, cocine con una sola bandeja dentro del horno.

Grill (opción)



El grill funciona (desde la parte inferior del techo del horno). El grill es apto para cocinar carnes.

- Para cocinar al grill, ponga los alimentos en la rejilla que está justo debajo del calentador grill.
- Ajuste la temperatura al máximo.
- A la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta al alimento.

Súper grill (opción)



El grill funciona (desde la parte inferior del techo del horno). El grill es apto para cocinar carnes.

- Para cocinar al grill ponga los alimentos en la rejilla que está justo debajo del calentador grill.
- Ajuste la temperatura al máximo.
- A la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta al alimento.

Motor turbo (opción)



El motor turbo tiene como función la descongelación de alimentos.

Turbo resistencia + turbo fan (opción)



La turbo resistencia y el motor turbo están en funcionamiento. La característica del motor turbo es la de proporcionar un calentamiento más uniforme a la cocción de los alimentos. Es apto para cocinar, por ejemplo, bizcochos, yogures, empanadas, bizcochos con moldes y estofados. En este modo, cocine con una sola bandeja en el horno.

Grill + asador de pollos (opción)



Es adecuado en la cocción con el motor grill y el asador de pollos.

- Sirve para asar de manera uniforme los alimentos insertados en pinchos, como carne, pollo etc.
- Ajuste la temperatura al máximo.

Súper grill + turbo fan (opción)

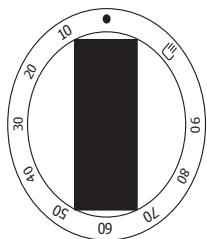


El súper Grill (calor superior y grill resistencia) y el motor turbo están en funcionamiento. El motor turbo proporciona un calor más uniforme. Es apto para cocinar por ejemplo estofados. Cocine con una sola bandeja.

Uso del reloj del horno

RELOJ MECÁNICO (modelo 2)

Si el modelo del reloj temporizador es como se muestra en el modelo 2, para programar el tiempo de cocción, gire el botón de ajuste en el sentido de las agujas del reloj.




Modelo 2

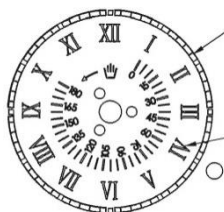
RELOJ ANALÓGICO (modelo 4)

1 - AJUSTE DE LA HORA

Para ajustar la hora, mantenga presionado el botón y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj.

2 – PROGRAMAR EL TIEMPO DE COCCIÓN

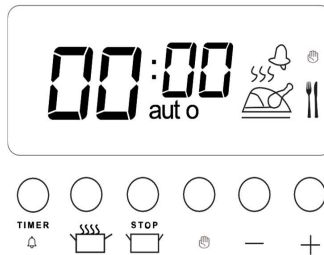
Con el reloj analógico, es posible programar el tiempo de cocción hasta 180 minutos. Al finalizar el tiempo programado, se activa la alarma automáticamente. Para silenciar la alarma, gire el botón sin presionar en sentido contrario a las agujas del reloj hasta hacerlo coincidir con la figura manual () que aparece en la foto. La alarma se apagará en esta posición.



Modelo 4

INSTRUCCIONES DE USO


DISPLAY DIGITAL

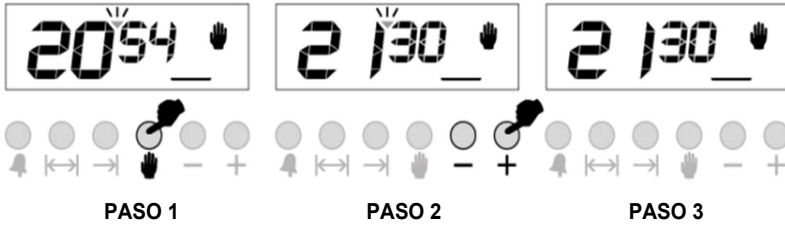


Cuenta con un temporizador electrónico, que permite a su horno obtener la comida lista para servir en el momento deseado. Lo único que hay que hacer es programar el tiempo de cocción y listo.

También se puede utilizar como un reloj despertador, donde sólo se da en la cantidad de tiempo después de lo cual debe recordarle por un tono de timbre.

AJUSTE DE LA HORA DEL DÍA.

Puede ajustar el tiempo mostrado solo si no hay ningún programa de cocción automática en curso (solo hay la hora y el icono de la mano en la pantalla). Pulsa el botón , un pequeño Triángulo entre las horas y los minutos comenzará a parpadear, use los botones “+” o “-” para ajuste. Las pulsaciones prolongadas de esos botones permitirán ajustes rápidos.



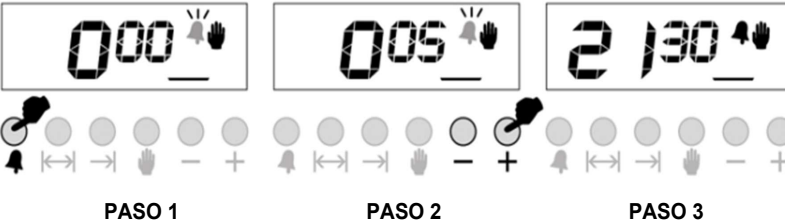
AJUSTE DE ALARMA DEL TIMBRE

Con esta función, puede programar después de cuánto tiempo transcurrido debe ser advertido por un sonido de timbre.

Paso 1: Presiona el botón de alarma.

Paso 2: Cambia el periodo de tiempo con las teclas "+" o "-" hasta el tiempo deseado.

Paso 3: después de unos segundos, la pantalla regresará al modo reloj.



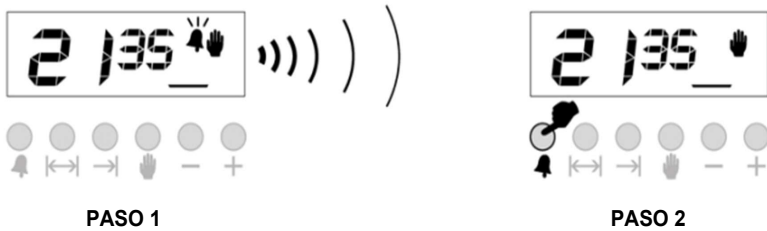
NOTA: Una vez programado, el tiempo restante se puede ver pulsando el botón una vez.

CANCELAR LA ALARMA DE TIMBRE

Para cancelar la alarma audible siga estos pasos:

Paso 1: el timbre suena después de que termine el tiempo programado.

Paso 2: Presiona el botón para cancelar.



PROGRAMACION AUTOMATICA DE COCCIÓN.

Si quieres empezar a cocinar de inmediato, solo tienes que colocar el tiempo de cocción.

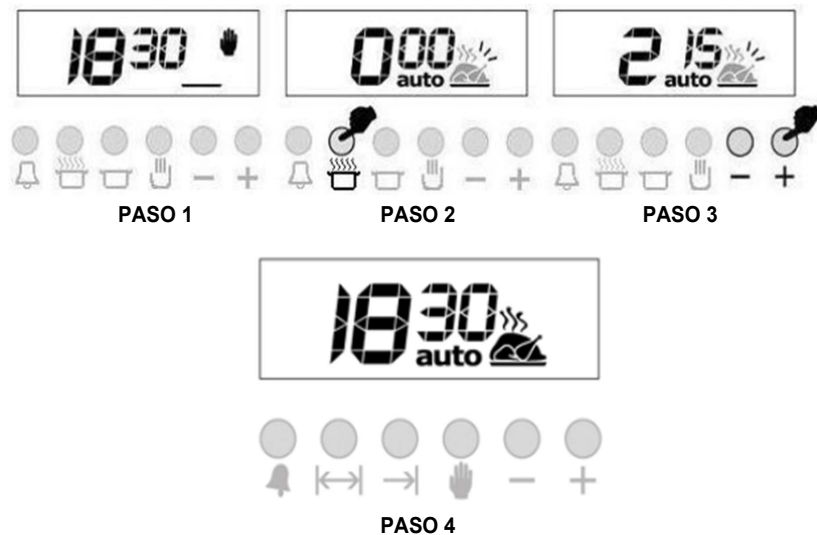
Ejemplo: Colocamos nuestra comida en el horno y queremos que se cocine durante 2 horas y 15 minutos.

Paso 1: la hora actual (hora exacta en el reloj del horno) es 18:30.

Paso 2: Cambia al modo de cocinar automáticamente.

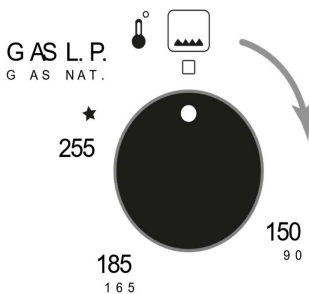
Paso 3: Ajusta la hora de cocimiento con los botones "+" o "-".


Paso 4: Después de unos segundos, la pantalla indicará que la cocina comenzó y muestra la hora actual.




Ahora, ha programado su horno para cocinar la comida durante 2 horas y 15 minutos.

Por favor, no olvide traer la función y/o perillas de temperatura de su horno a posiciones apropiadas.



Nota: Puede cancelar el modo de cocción automática en cualquier momento presionando el botón .

En el ejemplo anterior, la cocción comenzó inmediatamente después de dar en el período de cocción. Pulsando el botón , se puede ver el tiempo de preparación, es decir. el momento en que la comida será preparada para servir, y si quieres, también puedes cambiarlo. En el siguiente ejemplo, la hora de preparación se cambiará a las 21:30.

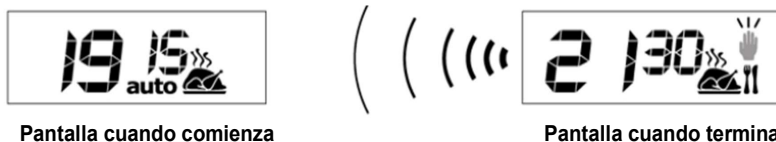
Paso 1: la pantalla tiene tiempo de 18:30 +2:15= 20.45.

Paso 2: configúrelo en el tiempo deseado usando los botones “+” o “-”.

Paso 3: En unos segundos la pantalla regresara al modo hora actual.



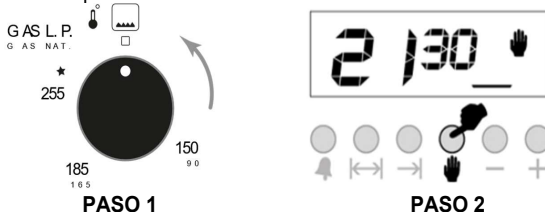
Ahora hemos programado nuestro horno para preparar la comida a las 21:30. Desde la cocción el tiempo fue preprogramado como 2 horas 15 minutos, su horno comenzará a cocinarse a las 19:15, para que la comida esté lista a las 21:30.



Cuando se completa la cocción automática, se escucha una alarma de timbre y sonará, si no detenido, durante 7 minutos.

Paso 1: Apaga el horno girando la perilla del horno al contrario de las manecillas del reloj.

Paso 2: Reinicia el temporizador.



PERILLA DE HORNO (QUEMADOR INFERIOR GAS)

Para controlar el quemador inferior de horno, presione la perilla y se escuchara un sonido que indica la chispa de encendido, gire la perilla al sentido de las manecillas del reloj para encender el quemador, para el primer encendido dejar presionada la perilla hasta obtener que el horno quede totalmente encendido.

Inicio del proceso de cocción



Para encender el horno, debe seleccionar el modo de cocción, la temperatura y el tiempo. De lo contrario el horno no funcionará.

1. Para configurar el tiempo de cocción, gire en el sentido de las agujas del reloj el botón de ajuste del tiempo.
2. Ponga la comida en el horno.
3. Elija el modo de funcionamiento y la temperatura; ver en el apartado de uso del horno eléctrico

>> El horno se calienta hasta la temperatura prefijada y conserva esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción.

1. Cuando el tiempo de cocción termina, el botón del temporizador se gira automáticamente en sentido contrario a las agujas del reloj. La alarma suena y el horno se apaga automáticamente.



Si no desea utilizar la función de temporizador, gire el botón en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar a la posición del símbolo de la mano.

2. Apague el horno con el botón del temporizador, botón de funciones y el botón de temperatura.

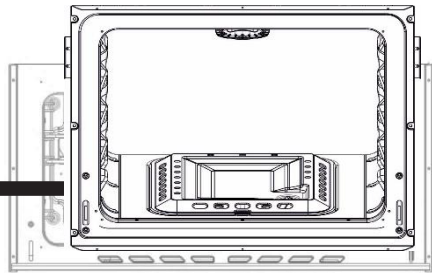
Apagar el horno antes del tiempo programado

Gire el botón del temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se detenga.

Tablas de tiempo de cocción



La 1ª rejilla del horno es la inferior.



1. Los valores indicados se determinan en un laboratorio. Estos valores pueden diferir según el gusto de su paladar.

2. Apague el horno con el botón de funciones y el botón de temperatura.

Plato	Recipiente de cocción	Posición del Estante	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos) (aprox.)
Bizcocho en bandeja	Bandeja de horno	3	170...180	25...35
Bizcocho en molde	Molde de bizcocho de 18...22 cm	1...2	170...180	30...40
Galletas	Bandeja de horno	3	170...190	25...35
Hojaldre Crujiente	Bandeja de horno	3	180...190	25...35
Bollos dulces	Bandeja de horno	3	170...180	25...35
Empanadas	Bandeja de horno	3	200	40...50
Masa con levadura	Bandeja de asar	5	200	35...45
Pasteles	Bandeja de horno	3	180...190	40...45
Empanada con masa filo	Bandeja de horno	3	180...190	40...50
Pizza	Bandeja de horno	1...2	200...220	15...20
Bistec	Bandeja de horno	1...2	15 min.Max.»	100...110
Pierna de cordero	Bandeja de horno	1...2		90...100
Pollo asado	Bandeja de horno	4		60...70
Pieza de pavo	Bandeja de horno	1		25 min.220 »
Pescado	Bandeja de horno	1...2	200	15...25

Minuto.Max.» después ponga a 150 °C.

Uso del grill



Las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras. Cierre la puerta del horno mientras esté cocinando con el grill.

Cuando cocine con el grill, gire el botón del temporizador hasta el símbolo de la mano, si existe.

Encender el grill

- 1) Gire el botón de función hasta el símbolo del grill que quiere seleccionar.
- 2) Después, ajuste la temperatura del grill deseada.
- 3) Si es necesario, haga un precalentamiento durante 5 minutos.
>>La luz de temperatura se enciende.

Apagar el grill

1. Gire el botón de función hasta la posición de apagado (arriba).

Tabla de tiempos de cocción con grill

Asado en grill eléctrico

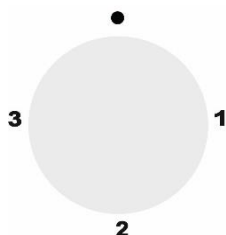
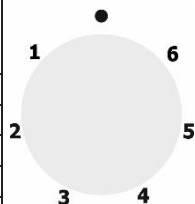
Plato	Posición del estante	Tiempo de grill (aprox.)
Pescado	4	30...40 min.*
Pollo en trozos	4	40...50 min.*
Chuleta de cordero	4	40...50 min.*
Bistec	4	40...50 min.*
Chuleta de ternera	4	

*depende del grosor.

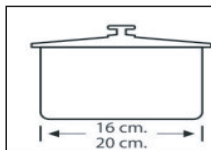
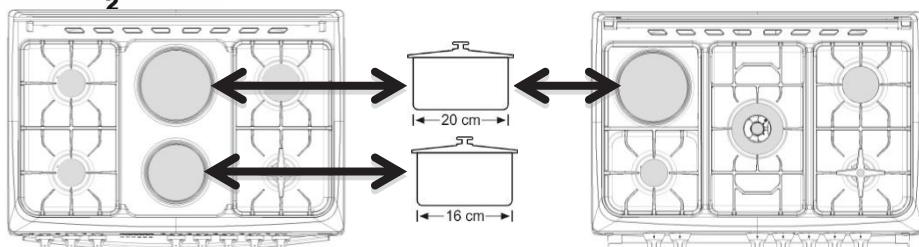
6) Uso de la cocina eléctrica

Si su producto dispone de cocina eléctrica, el sistema de llaves a utilizar como opción son las siguientes:

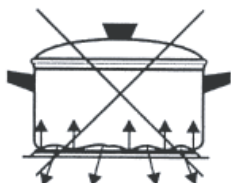
Conmutador Posición	Ø145 1000W	Ø145 RAPiT 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPiT 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



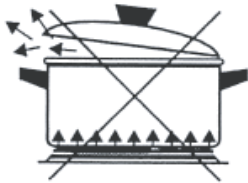
Conmutador Posición	Ø145 1000W	Ø145 RAPiT 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPiT 2000W
1	250 W	400 W	400 W	750 W
2	750 W	1100 W	1100 W	1250 W
3	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



Para un máximo rendimiento de la cocina eléctrica, se recomienda utilizar cacerolas de entre 16-20cms. de diámetro.

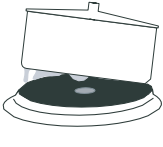


Si el tamaño de la cacerola no es adecuado para la superficie del quemador, el calor no se distribuye de manera uniforme y se consume mucha energía.

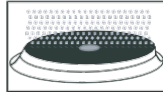


La cacerola o recipiente es demasiado grande o pequeño. Los recipientes de vidrio resistentes al calor pueden romperse si son demasiado grandes. Las cacerolas con bases pequeñas no son económicas ya que consumen mucha energía.





☛ "Utilice una cacerola con la base seca. No ponga la tapa de la cacerola encima del quemador, especialmente si está húmeda".



☛ "Después de utilizar la cocina, espere a que se enfríe y límpiela con un paño mojado. Si está muy sucia, límpiela con detergente y agua".



☛ "Después de limpiar la cocina, caliéntela durante unos minutos para que se seque. Si no va a usarla durante un tiempo prolongado, engrase la parte superior con aceite de máquina hasta que se forme una capa fina de aceite".

☛ "Las láminas que están alrededor de los quemadores eléctricos pueden cambiar de color por el calor. No hay inconveniente en cuanto a su uso".

7) Mantenimiento y limpieza

Información general



Si se limpia el producto con regularidad, se alargará la vida útil del producto y se reducirán los problemas comunes.
¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de empezar a limpiar, desconecte la alimentación eléctrica del aparato para evitar el peligro de descarga eléctrica.



"Atención: La tapa de cristal puede romperse cuando se calienta. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa de cristal."



¡Las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras!
Antes de limpiar el producto, espere a que se enfríe.



- Se debe limpiar el producto después de cada uso. De este manera, los restos de comida se limpian fácilmente y, cuando el producto es usado de nuevo, se evita que se esos restos se quemen.
- No es necesario usar un producto de limpieza especial para limpiar el aparato. Límpielo con un paño suave o esponja, detergente para lavar platos y agua templada. Después, séquelo con un paño seco.

- Asegúrese de que no se queden líquidos y restos de comida después de la limpieza.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácidos o cloro en la limpieza de las superficies de acero inoxidable o inox, así como en el tirador. Limpie en una sola dirección con la ayuda de un paño suave con detergente líquido (uno que no arañe).



Algunos detergentes y productos de limpieza pueden dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos/cremas de limpieza ni ningún objeto afilado.



No utilice limpieza a vapor para limpiar el producto.

Limpieza del panel del control

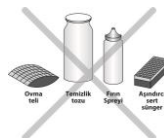
Limpie el panel de control y los botones de control con un paño húmedo y, a continuación, seque con un paño seco.



¡El panel de control se puede dañar! No quite los botones para limpiar el panel de control.

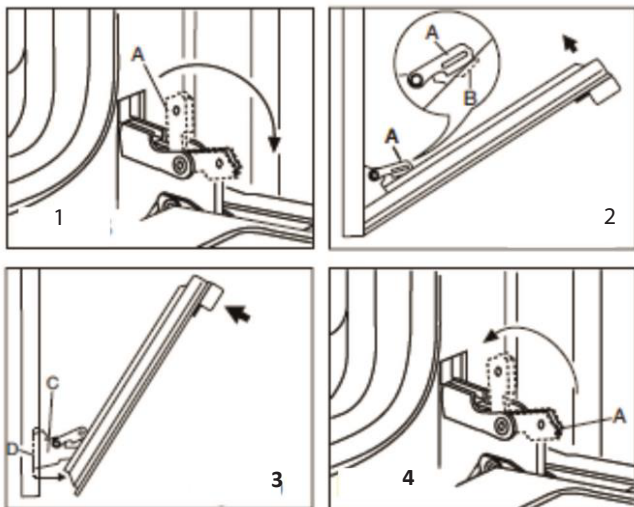
Limpieza del horno

No es necesario usar ningún producto específico o especial para limpieza de hornos. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo cuanto todavía esté tibio.



Limpieza y desmontaje de la puerta del horno

No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y dañar el cristal.



Desmontaje de la puerta del horno
Gire en el sentido de la flecha la pieza A que aparece en la foto nº1.

Inserte la pieza A dentro de la pieza B como se indica en la foto

Sustitución de la bombilla del horno



¡Las superficies pueden ocasionar quemaduras!

1. Abra la puerta del horno.

Antes de cambiar la bombilla del horno, desconecte la energía eléctrica y espere a que se enfríe para eliminar el riesgo de descarga eléctrica.



La bombilla del horno es una bombilla eléctrica especial resistente a temperaturas de 300 grados. Ver las características de la bombilla en Características Técnicas, página 3.



Dispone de lámparas para el horno en los Servicios Técnicos Autorizados.

La posición de la bombilla puede diferir de la mostrada en la figura.

Si dispone de bombilla redonda en su horno,

1. Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
2. Gire la cubierta de cristal en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquela.
3. Gire la bombilla del horno en sentido contrario a las agujas del reloj y cámbiela por una nueva.
4. Vuelva a colocar la cubierta de cristal en su sitio.



8) Solución de problemas

El aparato no funciona.

- ✓ El enchufe del aparato (con conexión a tierra) puede que no esté conectado a la toma de corriente. Compruebe que el enchufe esté conectado.
- ✓ Puede que el cuadro eléctrico se haya dañado o saltado. Revise los interruptores del cuadro de electricidad. Si el interruptor se ha saltado, actívelo de nuevo.

Cuando el horno está en funcionamiento, sale vapor.

- ✓ Es normal que salga vapor durante el funcionamiento. Esto no es una avería.

Cuando el aparato se calienta o se enfría emite sonidos metálicos.

- ✓ Cuando se calientan, las piezas de metal se expanden y pueden emitir sonidos. Esto no es una avería.

El horno no se calienta.

- ✓ Puede que no haya corriente de electricidad. Compruebe si hay electricidad en su casa y revise los interruptores del cuadro de electricidad. Si hace falta, active de nuevo los interruptores.
- ✓ En los modelos con reloj, puede que la hora no esté configurada. Ajuste la hora o fije al símbolo manual (mano).
- ✓ El botón de función y/o temperatura puede que no estén configurados. Configure el botón de función y/o temperatura.

No se enciende la luz del horno.

- ✓ Puede que no haya corriente de electricidad. Compruebe si hay electricidad en su casa y revise los interruptores del cuadro de electricidad. Si hace falta, active de nuevo los interruptores.
- ✓ Puede que la bombilla del horno esté fundida. Cámbiela.

Problemas con horno a gas

- ✓ El quemador tarda en encenderse: compruebe que su aparato está funcionando a la presión de gas establecida. (Vea la etiqueta de características del aparato)
- ✓ El quemador se apaga después de un tiempo encendido: compruebe que su aparato está funcionando a la presión de gas establecida. (Vea la etiqueta de características del aparato)
- ✓ No utilice el regulador de la bombona de gas con configuración.

Si a pesar de seguir las instrucciones de este apartado no pudo resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor en donde compró el producto o con el servicio técnico autorizado. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.

OKIDA® OT-4000-LED RELOJ DE HORNO

MANUAL DE USUARIO

INFORMACIÓN GENERAL

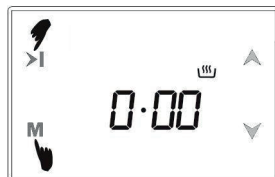


OT-4000-LED es un módulo temporizador electrónico que asegura que los alimentos colocados en su horno estén listos para servir a la hora deseada. Lo único que se debe hacer es programar el tiempo de cocción y la hora a la que se desea que la comida esté lista. Asimismo, se puede utilizar como reloj despertador con un programa de minutos, con independencia del horno.

AL CONECTAR

Cuando se conecta por primera vez, el horno está desconectado, el reloj y el mensaje AUTO parpadean en la pantalla. La hora mostrada en la pantalla no es correcta. En este estado, se pulsa el botón **M** para activar el horno y ajustar la hora.

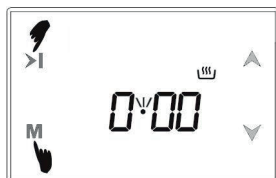
MODO MANUAL



Se ingresa en modo manual pulsando a la vez los botones **>I** y **M**. En modo manual el horno está activo.

AJUSTE DE HORA

Sólo es posible ajustar la hora cuando no hay ningún programa de cocción en curso. Cambia al modo manual. En la pantalla comienza a parpadear el punto entre la hora y los minutos, puede ajustar la hora hacia delante con **▲** y hacia atrás con **▼**. Al pulsar prolongadamente estos botones, la hora cambiará más rápidamente.

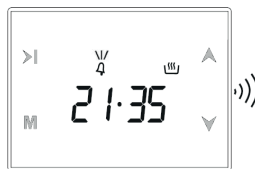


1) Cambia al modo manual.

2) Ajuste la hora con **▼** **▲** 3) El punto se fijará en unos segundos

AJUSTE DE HORA DE ALARMA

Gracias a esta función, puedes hacer que la alarma de tu reloj suene después de la hora que hayas establecido.



1) Ajuste el tiempo de alarma
Pulsando 2 veces la tecla **M**

2) Introduzca el tiempo
con las teclas **▲▼**

3) En unos segundos la pantalla
mostrará la hora.

SILENCIAR UNA ALARMA ACTIVA



Cuando expire la hora fijada, la alarma empezará a sonar. Puedes silenciar la alarma pulsando cualquier

PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COCCIÓN

En caso de empezar a cocinar inmediatamente los alimentos que ha introducido en el horno, sólo tiene que introducir el tiempo de cocción.

Ejemplo: Introducimos los alimentos a cocinar en nuestro horno y deseamos que se cocinen durante 2 horas y 15 minutos.



1) Ahora son las 18:30



2) Pulsamos la tecla **M** una vez
y entramos en modo
de tiempo de cocción.

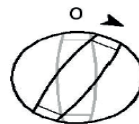


3) Con teclas **▼▲**
ingresamos el tiempo.



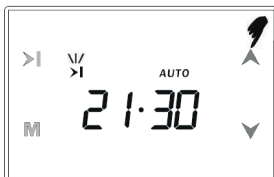
4) La pantalla pasa en unos segundos
a mostrar la hora actual y
y que la comida se esta
cocinando.

El temporizador de su horno está programado para cocinar su comida en el horno durante 2 horas y 15 minutos a partir de ahora. No olvide poner los demás botones de control del horno en las posiciones adecuadas según la función y la temperatura de cocción deseadas.



Nota: Puede cancelar el programa pasando al modo manual mientras cocina. o ejecuta el programa.

En el ejemplo anterior, observamos que el proceso de cocción automática puede iniciarse inmediatamente introduciendo el tiempo de cocción. Al pulsar **>I**, también es posible ver la hora en que la comida estará lista (fin de la cocción) y ajustarla si se desea. En el ejemplo siguiente, se establece un ajuste para que la comida esté lista a las 21:30.



1) Pulse la **>I** en la pantalla se muestra el tiempo de cocción como 18:30+2:15:20:45

2) Pulse las teclas **▼ ▲** para ajustar el tiempo de finalización de cocción.

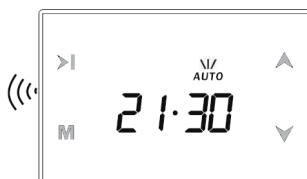
3) En unos segundos en la pantalla muestra la hora.

En este caso, programamos el horno para que la comida esté lista a las 21:30. Anteriormente habíamos programado el tiempo de cocción de la comida como 2 horas y 15 minutos. En este caso, el horno comenzará el proceso de cocción a las 19:15, cocinará los alimentos durante 2 horas y 15 minutos y el programa de cocción finalizará a las 21:30.

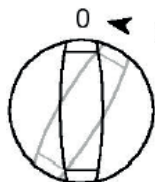
Pantalla que se visualizará al iniciar la cocción



Pantalla que se visualizará al terminar la cocción



Quando el programa de cocción ha finalizado, el zumbador se activa y suena durante 7 minutos si no se silencia.



1) Apague el horno



2) Reseteo el temporizador del horno

Nota: El horno permanecerá inactivo hasta que reinicie el temporizador del horno.

En el ejemplo anterior, primero se ingresó el tiempo de cocción y en el segundo paso se modificó el tiempo de cocción calculado automáticamente. En este caso, el tiempo de cocción se calcula automáticamente y puede modificarse en el segundo paso si se desea.

CUANDO SE CORTA LA ELECTRICIDAD

En caso de corte de suministro eléctrico, el horno se apagará por razones de seguridad. Esto se señala a través del parpadeo de la hora y del texto AUTO en la pantalla. En este estado, cualquier programa de cocción en vigor será eliminado. La pantalla mostrará 0 00, habrá que ajustar la hora. (Vease. Al Conectar)

(Nota: El sistema mantendrá su estado en los cortes de energía de corta duración).

Nota: Si no va a utilizar su horno, no olvide poner el interruptor del horno en posición de apagado.

LA INDICACIÓN DE "AUTO" QUE PARPADEA SIGNIFICA QUE EL HORNO ESTÁ DESACTIVADO Y QUE ES NECESARIO CAMBIAR AL "MODO MANUAL" PARA VOLVER A LA POSICIÓN NORMAL.

FUNCIÓN DE BLOQUEO INFANTIL

Gracias a esta función, se evitan cambios involuntarios en los ajustes realizados en el temporizador del horno. Al activar el bloqueo infantil, no será válida la pulsación de ninguna tecla. En caso de activar el bloqueo de teclas mientras hay un programa de cocción en curso, sólo se bloquearán las teclas. Si se activa el bloqueo de teclas mientras se está en modo manual; ambas teclas se bloquean y el horno se desactiva.

Cuando se anula el bloqueo de teclas, el horno vuelve a estar disponible.



1) Pulse las teclas ▲ ▼ durante 1 segundo. Aproximadamente hasta que aparezca el símbolo de llave. (Se escucha 2 pitidos)



2) En la pantalla aparecerá símbolo de llave. Ya está activo el bloqueo infantil.

Nota: A fin de desbloquearlo, mantenga pulsados los mismos dos botones durante aproximadamente 1 segundo hasta que la tecla desaparezca de la pantalla.

Nota: Si su alarma suena mientras el bloqueo infantil está activado, puede silenciar la alarma pulsando cualquier botón. El bloqueo permanecerá activado.

OPCIONES PROGRAMABLES

1- MODO TEMPORIZADOR

Gracias a esta función puedes ver tu reloj en modo de 12 horas (am/pm).

Mantenga pulsada la tecla ► durante 5 segundos aproximadamente, al escuchar 2 pitidos, se mostrará la hora en 12 horas (con uno de los iconos am/pm).

Mantenga pulsado la tecla ► durante unos 5 segundos para volver al modo 24 horas, cuando oiga 2 pitidos, se cambia al modo de 24 horas.

Nota: La configuración por defecto es el modo de 24 horas.

2- TONO DE TECLA - ACTIVADO/DESACTIVADO

Mediante esta función se puede cancelar el tono de las teclas. Mantenga pulsada la tecla **M** durante 5 segundos, al escuchar 2 pitidos, se escribirá "nt" en la pantalla. Cuando se selecciona "nt", es decir, "sin tono", no se oye ningún pitido al pulsar las teclas.

Para activar el tono de las teclas, mantenga pulsada la tecla **M** durante unos 5 segundos, al escuchar 2 pitidos, se escribirá "bt" en la pantalla. Cuando se selecciona "bt", es decir, "tono de pitido", se oye un tono de pitido a cada pulsación de tecla.

Nota: El tono de las teclas está activo por defecto.

3- AJUSTE DE BRILLO

Mediante esta función, se puede ajustar el nivel de brillo de la pantalla y la iluminación de las teclas.

Mantenga pulsada la tecla **▲** durante aproximadamente 1 segundo, después de dos pitidos, la pantalla mostrará 'br 08' y se introducirá el ajuste de luminosidad:

- 1- Mientras se mantenga pulsada la misma tecla, el nivel de luminosidad cambiará (8 niveles).
- 2- Al soltar la misma tecla y volver a pulsarla dentro de unos 5 segundos, el nivel de luminosidad cambiará en 1 nivel.

Si el último nivel de luminosidad no se cambia en 5 segundos, se guardará en la memoria.

Nota: El nivel de brillo por defecto es el más alto.

4- AJUSTE DEL VOLUMEN DE LA ALARMA

Mediante esta función, puedes cambiar el volumen que se escucha cuando suena la alarma.

Mantenga pulsada la tecla **▼** y después de 1 segundo escuchará el volumen establecido.

Soltando la misma tecla y manteniéndola pulsada de nuevo, escuchará y seleccionará los siguientes volúmenes (3 Niveles). Su alarma sonará ahora al volumen que haya escuchado por última vez.

Nota: El volumen de alarma por defecto es el nivel más alto.

NOTA: Las opciones programables permanecerán en la memoria incluso si se corta la corriente.

AJUSTES DE FÁBRICA :

Zumbador	:Volumen alto
Ajuste del Brillo	:Más alto (br 08)
Sonido de teclas	:Tono de pitido (bt)
Modo Reloj	:24 horas