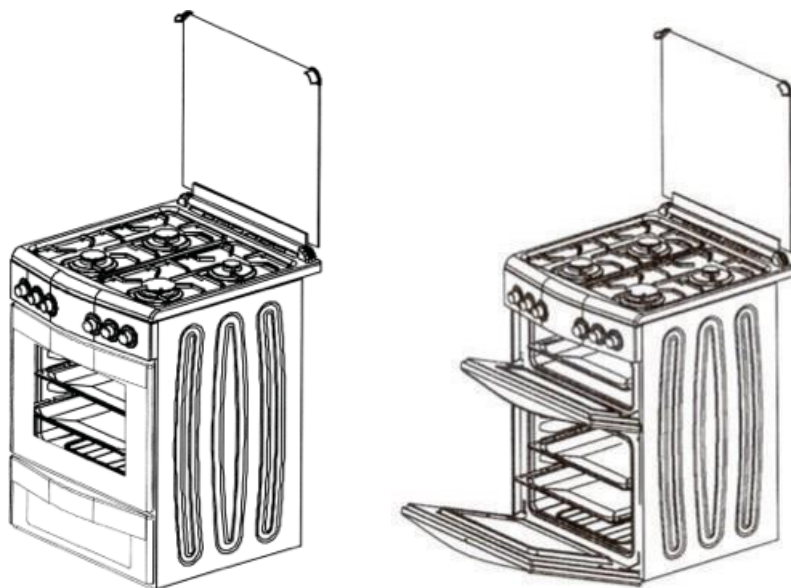




# MANUAL DE USUARIO

## COCINAS VITA PRO

### VITALE E PRO







# CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE RECICLAJE – NUESTRA DEFENSA DEL AMBIENTE

INSTALANDO LA COCINA

ADAPTACIÓN A DIVERSOS TIPOS DE GAS

OPERACIONES FINALES

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

USO DE LA HORNALLA

USO DEL HORNO

PROGRAMA ELÉCTRICO (EN ALGUNOS MODELOS)

TIMER DIGITAL (EN ALGUNOS MODELOS)

RELOJ ANÁLOGO (EN ALGUNOS MODELOS)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO PROFUNDO

ACCESORIOS DISPONIBLES



**INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO:** indican los consejos de uso, la descripción de los controles y la correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato



**INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR:** están destinadas al técnico calificado que debe llevar a cabo una inspección adecuada de la red de gas, la instalación, la puesta a punto y probarlo.



El fabricante no se hace responsable de los daños a personas o cosas causados por el incumplimiento de los requisitos anteriores, o por alteración de cualquier parte del aparato y por la utilización de recambios no originales.



NUNCA DEJE EL PAQUETE DESATENDIDO EN CASA.  
SEPARÉ LAS PARTES PLÁSTICAS Y LLEVE TODO A UN CENTRO DE RECICLAJE.

## INSTRUCCIONES PARA SEGURIDAD Y USO



VERIFIQUE SIEMPRE QUE LAS PERILLAS SE ENCUENTREN EN LA POSICIÓN DE APAGADO (OFF) LUEGO DE TERMINAR DE USAR LA COCINA. ESTE MANUAL ES PARTE INTEGRANTE DEL APARATO. POR LO QUE SE DEBE CONSERVAR INTEGRO Y EN UN LUGAR ACCESIBLE. RECOMENDAMOS QUE LEA ESTE MANUAL Y TODAS LAS INDICACIONES QUE CONTIENE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA. CONSERVAR TAMBIÉN LA SERIE DE BOQUILLAS PROPORCIONADA. LA INSTALACIÓN TENDRÁ QUE SER LLEVADA A CABO POR PERSONAL CUALIFICADO DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES. ESTA COCINA ESTÁ PENSADA PARA USO DOMÉSTICO Y CUMPLE CON LAS DIRECTIVAS ACTUALMENTE VIGENTES. EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA LLEVAR ADELANTE LAS SIGUIENTES FUNCIONES: COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS. TODO OTRO USO DEBERÁ CONSIDERARSE COMO IMPROPIO. EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE USOS DISTINTOS A LOS INDICADOS.



EL ENCHUFE DE CONEXIÓN AL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y LA TOMA DE TIERRA DE LOS APARATOS CON EQUIPAMIENTO ELECTRÓNICO, ESTAR LA TOMA DE TIERRA CONECTADA PARA EL APARATO NO DEBE ENCHUFAR NUNCA TIRANDO DEL CABLE.



INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN, REALIZAR UNA BREVE PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL APARATO SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN MÁS ADELANTE. CASO EL APARATO NO FUNCIONE, DESCONECTAR DE LA RED ELÉCTRICA Y ACUDIR AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA MÁS CERCANO. NUNCA INTENTE REPARAR EL APARATO.



NUNCA PONGA OBJETOS INFLAMABLES EN EL HORNO: EN CASO ACCIDENTAL,

PUEDEN PROVOCAR UN INCENDIO.



ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON REDUCIDAS CAPACIDADES FÍSICAS Y MENTALES O SIN EXPERIENCIA EN EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS, SIN LA SUPERVISIÓN O INSTRUCCIÓN POR ADULTOS O PERSONAS RESPONSABLES PARA SU SEGURIDAD.

## INSTRUCCIONES PARA SEGURIDAD Y USO



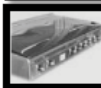
LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN CON LOS DATOS TÉCNICOS, EL NÚMERO DE MATRÍCULA Y LA MARCA ESTÁ EN UN LUGAR VISIBLE EN LA PARTE TRASERA DEL HORNO. NO quite esta placa bajo ningún motivo.



NO COLOCAR SARTENES CUYO FONDO NO SEA PERFECTAMENTE PLANO Y REGULAR EN LAS HORNALLAS.



NUNCA USE RECIPIENTES QUE SUPEREN EL PERÍMETRO EXTERNO DE LA ENCIMERA.



SOSTENGA LA TAPA DE CRISTAL CON SU MANO MIENTRAS LA BAJA. ADVERTENCIA: LA TAPA DE CRISTAL PUEDE ASTILLARSE SI SE SOBRECALIENTA. APAGUE TODOS LOS QUEMADORES Y ESPERE A QUE SE ENFRÍEN ANTES DE BAJARLA.



DURANTE SU USO EL APARATO SE PONE MUY CALIENTE. NO TOQUE LOS ELEMENTOS DEL HORNO.



INSTALAR EL APARATO DE MODO QUE AL ABRIR CAJONES Y PUERTAS CERCANOS AL MISMO, NO HAYA POSIBILIDAD DE HACER CONTACTO CON OLLAS UBICADAS SOBRE EL.



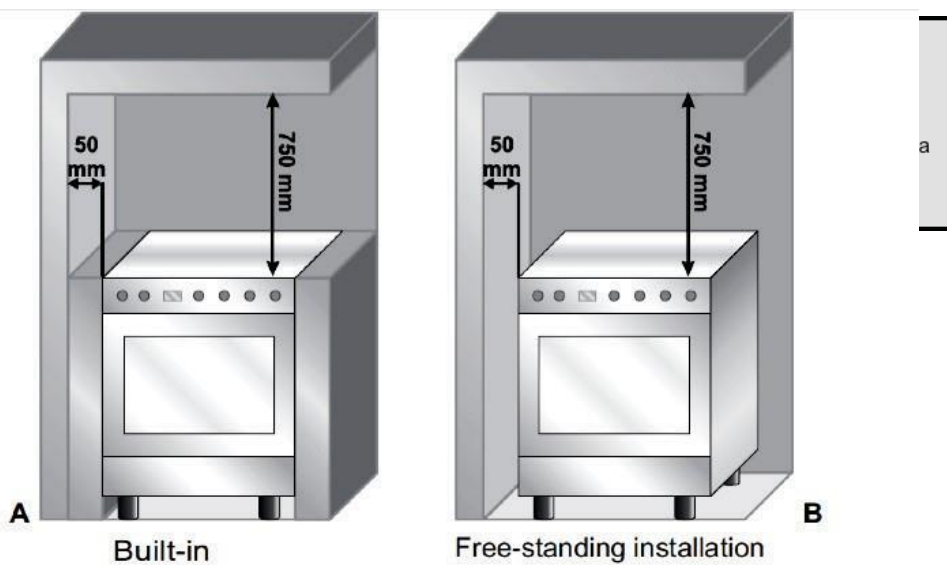
ESTE APARATO CUMPLE CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE). ESTA DIRECTIVA DEFINE LAS NORMAS PARA LA RECOGIDA Y RECICLAJE DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS APLICABLE EN TODA LA UNIÓN EUROPEA.



ANTES DE UTILIZAR ESTA COCINA, ASEGÚRSE DE QUITAR TODOS LOS PLÁSTICOS PROTECTORES QUE CONTIENE.



# INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR







ATENCIÓN: LOS VALORES INDICADOS ABAJO HACEN REFERENCIA A LA INTERSECCIÓN DEL CONDUCTOR INTERNO

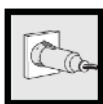
## INSTALACIÓN ELÉCTRICA

instalar un dispositivo de interrupción omnipolar en la línea de suministro de energía, de acuerdo con los reglamentos de instalación, que se encuentra cerca del aparato y en un lugar fácilmente accesible



Asegúrese que el voltaje y la sección transversal de la línea de electricidad cumplan con las especificaciones correspondientes en la placa que se encuentra en la parte de atrás del horno. entification plate positioned on the backside of the oven.

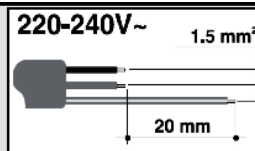
### No quite esa placa bajo ningún motivo.



La conexión a la red de suministro de energía puede ser fijo o con un enchufe y el zócalo. En este último caso el enchufe y toma deberán ser adecuados para el cable utilizado y se ajustan a la normativa vigente. Sin importar el tipo de conexión, el aparato debe estar conectado a tierra. Antes de la conexión, asegúrese de que que la línea de alimentación esté conectado a tierra adecuadamente. Evite el uso de adaptadores o derivadores.



**1 – Para operar a 220-240V~:** use un cable H05V2V2-F acorde (3 x 1.5 mm<sup>2</sup>). El cable deberá tener una tierra de al menos 20 mm más largo que los demás.



### Ventilación

El cuarto que contenga la cocina deberá tener un sistema de ventilación acorde a los standars.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El aparato debe tener suficiente flujo de aire según sea necesario para la combustión normal del gas y por el intercambio de aire necesario de la misma habitación. Las salidas de aire, protegidas por rejillas, deben ser dimensionadas adecuadamente con el cumplimiento de la normativa vigente y colocado de modo que ninguna parte de ellos es obstruida. La olla de cocción debe mantenerse adecuadamente ventilada para eliminar el calor y la humedad producidos por la cocción: en particular, después de un uso prolongado, se recomienda abrir una ventana para aumentar la velocidad de los ventiladores.



	60 X 60 MODELO	50 X 60 MODELO
BOTÓN DE CALEFACCIÓN	1300W	1100W
RESISTENCIA SUPERIOR	1100W	900W
RESISTENCIA DE VENTILACIÓN	2000W	2000W
RESISTENCIA DEL GRILL	1800W	1800W
CALIENTA PLATO	1500W	1500W
CALIENTA PLATO	1000W	1000W



## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

### No cierre la tapa mientras el quemador trabaja:

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- La puerta o la superficie exterior puede calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
- Asegúrese de que la tensión de red, es idéntica a la información que figura en la placa de características.
- Coloque el aparato sobre una superficie totalmente horizontal y alejado de las piezas inflamables.
- Los aparatos deben estar colocados de forma tal que el enchufe sea siempre accesible.
- No pase los cables eléctricos detrás o cerca de las zonas de calentamiento del aparato y a través de los agujeros o las cubiertas que pueden cortar o dañar los cables.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o agente de servicio.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de evitar tocar elementos de calefacción del interior del horno.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de temporizador externo o separado del sistema de control remoto.

### ADVERTENCIA

Partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados

- El cable de alimentación deseado deben ser 220-240V ~ o 220-240V ~ / 380-415V 3N ~ 50/60Hz
- Cuando el cable de la electricidad es viejo, reemplácelo por uno nuevo llamando al servicio autorizado.
- La superficie de la placa debe dejarse enfriar antes de cerrar la tapa  
Mientras se utiliza el aparato asegurarse de que la tapa de cristal no toque ningún pan.  
Después de su uso nunca cierre la tapa de vidrio, mientras que los quemadores o las placas eléctricas son todavía caliente.
- Los aparatos fijos, no vayan provistas de medios para la desconexión de la alimentación red con una separación de contacto en todos los polos que proporcionan plena desconexión en la categoría de sobretensión III, las instrucciones indican que eso significa para desconexión se debe incorporar en el cableado fijo de acuerdo con la normas de cableado



# INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Este aparato debe ser instalado por una persona calificada de acuerdo con la última edición de los reglamentos nacionales en el país de destino y en el cumplimiento de las instrucciones del fabricante

\* El aparato no incorpora ningún medio para la desconexión de la alimentación eléctrica.

Medios para desconexión de la red eléctrica tienen una separación de contacto en todos los polos que proporcionan completa desconexión bajo la categoría de sobretensión III condiciones debe incorporarse en el cableado fijo de conformidad con las reglas de cableado.

\* Los terminales para la conexión permanente a través de un cable flexible (no incluidos)

Instrucciones para el instalador.

El medio de desconexión debe ser fácilmente accesible después de la instalación

Lista de modelos gratuitos horno de pie con terminales para la conexión permanente a través de un cable flexible (no proporcionada) (\*):

OE-5X22, 5X31-OEDC, OEDC-5X22, 6X31-OE, OE-6X22, 6X40-OEDC, OEDC-6X31, 6X22-OEDC, OGDC-6X22,

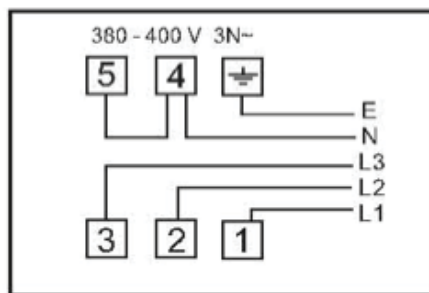
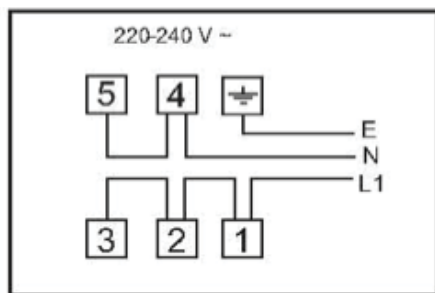
Lista de los modelos de hornos de pie con cable de alimentación y el interruptor (\*\*):

OG-5X40, OG-5X31, OG-5X22, 5X40-OGDC, OGDC-5X31, OG-6X40, OG-6X31, OG-6X22, 6X40-OGDC, OGDC-6X31, 5X22 OGDC-OE-5X40, 5X40 OEDC-OE-6X40, 5X31 OE-

La conexión se proporciona en la siguiente tabla

MODELOS DE GAS + HORNO ELECTRICO

Cerca de bloque de terminales no es un esquema eléctrico que usted tiene que usar al conectar la alimentación cable (sólo para Bornes para la conexión permanente a través de modelos cordón flexible (no incluido))

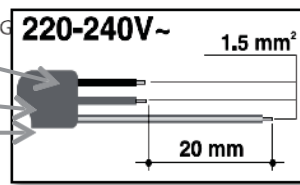


Utilice únicamente cloruro de polivinilo cable ordinario enfundados (designación del código 60227 IEC 53).  
Advertencia: Antes de obtener acceso a las terminales, todos los circuitos de alimentación deben ser desconectados.

BLUE ..... NEUTRAL  
PARA USAR TUBOS DE GOMA, CUMPLIR CON LAS NORMAS VIG  
SÓLO ESTÁ PERMITIDO SI LA MANGUERA.

BROWN or RED.....LIVE

GREEN and YELLOW ..... EARTH



Extracción de los productos de la combustión.

Los productos de la combustión pueden ser extraídos mediante campanas conectadas a una corriente natural chimenea segura eficiencia, o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficiente de aspiración requiere diseño de parte de un especialista calificado en esta área y debe cumplir con las posiciones y distancias indicadas por las normas.

Cuando el trabajo se haya completado, el instalador tendrá que otorgar un certificado de conformidad.



## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

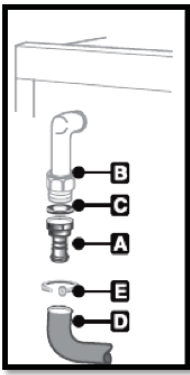


Conexión con una manguera de goma

Instalación con una manguera de goma compatible con los estándares debe ser llevada a cabo de manera que la longitud del tubo no supere los 1,5 metros; asegúrese de que la manguera no entre en contacto con las partes y que no se machaque en modo alguno. El diámetro interior de la manguera debe ser de 8 mm para GLP GAS y 13 mm para el GAS NATURAL.

Comprobar que se cumplan todas las condiciones siguientes:

- el tubo se fija a la conexión de la manguera con abrazaderas de seguridad;
- ninguna pieza de la manguera está en contacto con las paredes calientes (máx. 50 ° C);
- que el tubo no está bajo tracción o tensión ni presente curvas o giros apretados;
- que el tubo no esté en contacto con objetos o aristas cortantes;
- si el tubo de arriba presenta las conexiones que incorporan la junta de repararlo: **NO DEBE USARSE MÁS.**
- Verifique que la manguera no ha pasado su fecha de caducidad (serigrafiada en la propia manguera).



La conexión a gas natural y de la ciudad.

Realice la conexión a la red del gas utilizando un tubo de goma que las especificaciones cumplir con la normativa vigente (verifique que la norma esté impresa en la manguera).

Atornille con cuidado el conector de la manguera de la A a la B conector de gas del aparato, colocando el sello C entre ellos. Empuje la manguera de goma D en la manguera conector A y fijarlo con la abrazadera E, que cumple con la reglamentación estándar.

Conexión al gas LPG

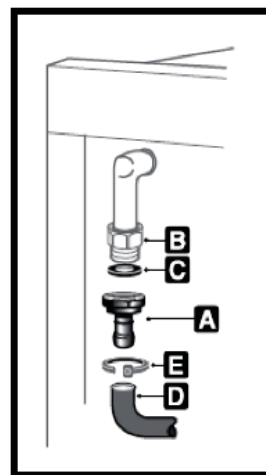
## INSTALACIÓN ELÉCTRICA

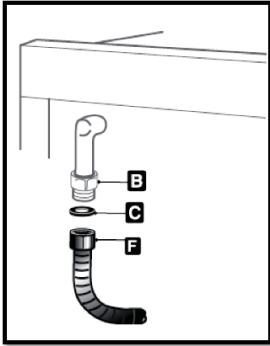
Use un regulador de presión compatible con los estándares y en la línea de conexión con el cilindro de gas en conformidad con la normativa vigente.

Asegúrese de que la presión de alimentación respete los valores indicados en el párrafo 3.2/3.3 "

Tabla de características de los quemadores e inyectores "

Para la conexión entre la cocina y el cilindro de gas usar un pedazo de manguera no menos de 1,4 m de longitud.





Conexión con un tubo flexible de acero (para todos los tipos de gas)  
Este tipo de conexión se puede hacer tanto incorporado y de independiente electrodomésticos. Utilice únicamente mangueras de acero compatible con los estándares cuya longitud es no mayor de 2 metros.  
Atornillar el extremo de la manguera flexible de F en la roscado ½ "gas externo B con el sello C posicionado entre ellos.  
Al final de la instalación, comprobar que no existen fugas con un jabón solución, nunca con una llama.

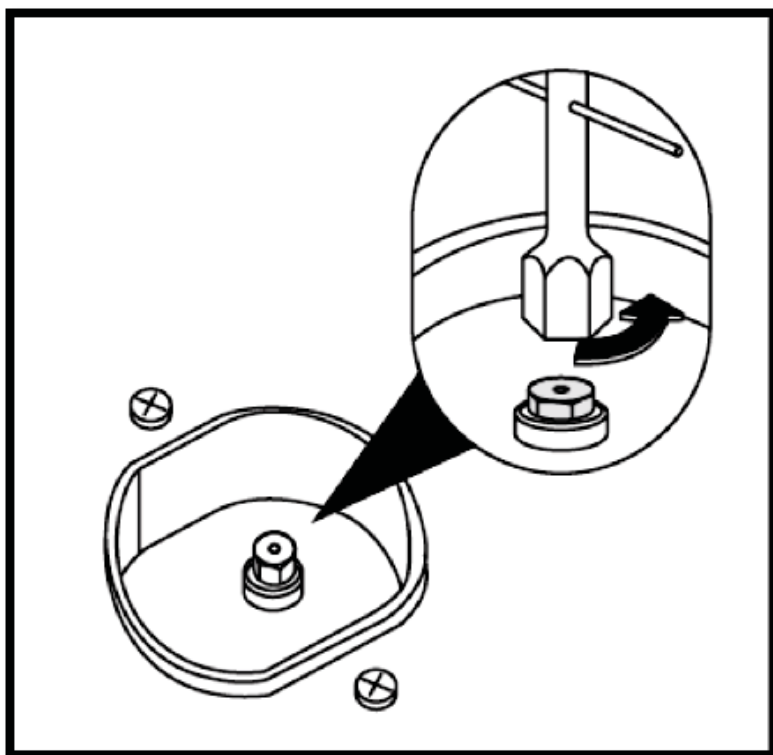




## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Este tipo de inyector de aire primario no requiere el aire primario que se ajustado.

En el caso de fallas en el funcionamiento de los casquitos y la goma de las boquillas de los quemadores deben estar bien ajustados y regularlos de los quemadores con un alfiler de tubo de 7 mm; Reemplazando las boquillas, proceda con el tipo de boquilla a utilizar de descripción en el párrafo "4.2 Tabla de características de los quemadores e inyectores"; Reemplace los quemadores en la posición correcta.



# INSTALACIÓN ELÉCTRICA

## Especificaciones técnicas

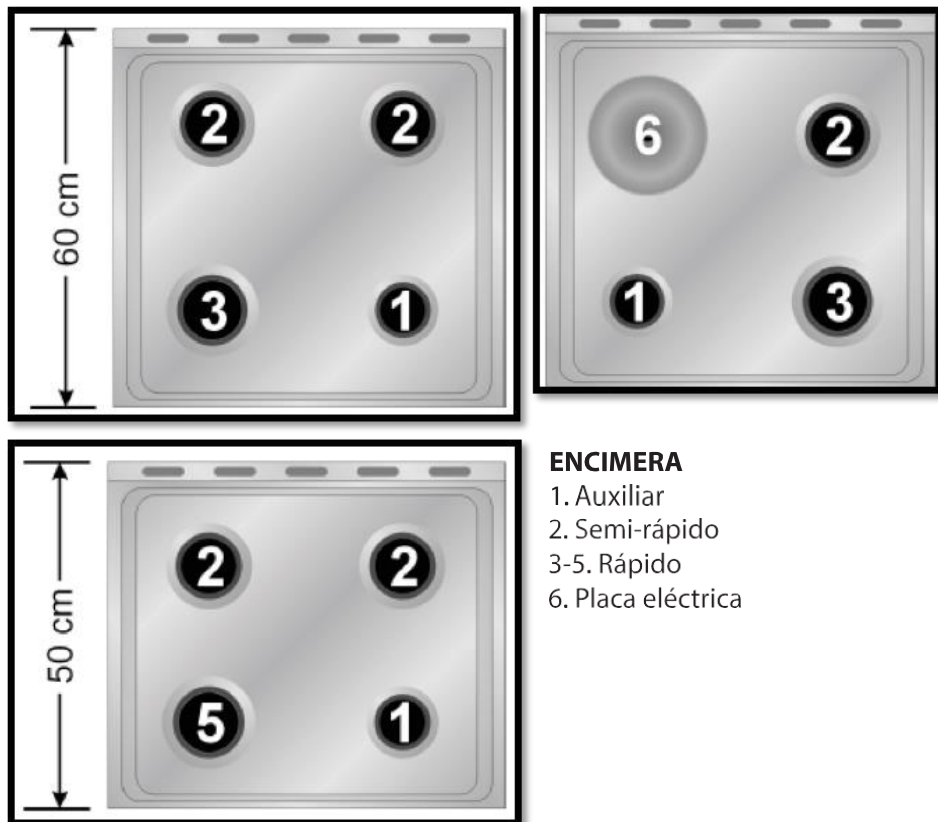
Explicación de los modelos de gas / cocinas eléctricas:

		Small	Medium	Big	Oven	Grill
G30-30mbar Heat input	Hi	0,80 kW	1,50 kW	2,50 kW	2,30 kW	1,75 kW
	Hs	0,89 kW	1,67 kW	2,78 kW	2,55 kW	1,94 kW
Injector mm Ø		0.50	0.65	0.85	0.75	0.65
Gasrate kg/h		0.063	0.118	0.197	0.181	0.137
G31-37mbar Heat input	Hi	0,75 kW	1,45 kW	2,45 kW	2,20 kW	1,70 kW
	Hs	0,83 kW	1,61 kW	2,72 kW	2,44 kW	1,89 kW
Injector mm Ø		0.50	0.65	0.85	0.75	0.65
Gasrate kg/h		0.058	0.113	0.190	0,171	0,132
G30-36mbar Heat input	Hi	0,90 kW	1,40 kW	2,20 kW	2,40 kW	1,90 kW
	Hs	1,00 kW	1,55 kW	2,44 kW	2,66 kW	2,11 kW
Injector mm Ø		0.50	0.60	0.75	0.75	0.65
Gasrate kg/h		0.071	0.110	0.173	0.189	0.150
G30-50mbar Heat input	Hi	0,90 kW	1,50 kW	2,60 kW	2,30 kW	1,75 kW
	Hs	1,00 kW	1,67 kW	2,89 kW	2,55 kW	1,94 kW
Injector mm Ø		0.45	0.55	0.75	0,65	0,55
Gasrate kg/h		0.071	0.118	0.205	0,181	0,137
G20-20mbar Heat input	Hi	0,80 kW	1,45 kW	2,30 kW	2,00 kW	1,70 kW
	Hs	0,89 kW	1,61 kW	2,55 kW	2,22 kW	1,89 kW
Injector mm Ø		0.70	0.95	1.20	1.10	0.95
Gasrate m <sup>3</sup> /h		0.085	0.152	0.237	0,211	0,182
G20-25mbar Heat input	Hi	0,85 kW	1,55 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,00 kW
	Hs	0,94 kW	1,72 kW	2,78 kW	2,44 kW	2,22 kW
Injector mm		0.70	0.95	1.20	1.10	0.95
Gasrate m <sup>3</sup> /h		0.093	0.164	0.266	0,232	0,213
G25-25mbar Heat input	Hi	0,70 kW	1,30 kW	2,00 kW	2,20 kW	1,50 kW
	Hs	0,78 kW	1,44 kW	2,22 kW	2,44 kW	1,67 kW
Injector mm Ø		0.70	0.95	1.20	1.15	1.00
Gasrate m <sup>3</sup> /h		0.089	0.161	0.244	0,272	0,185



## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

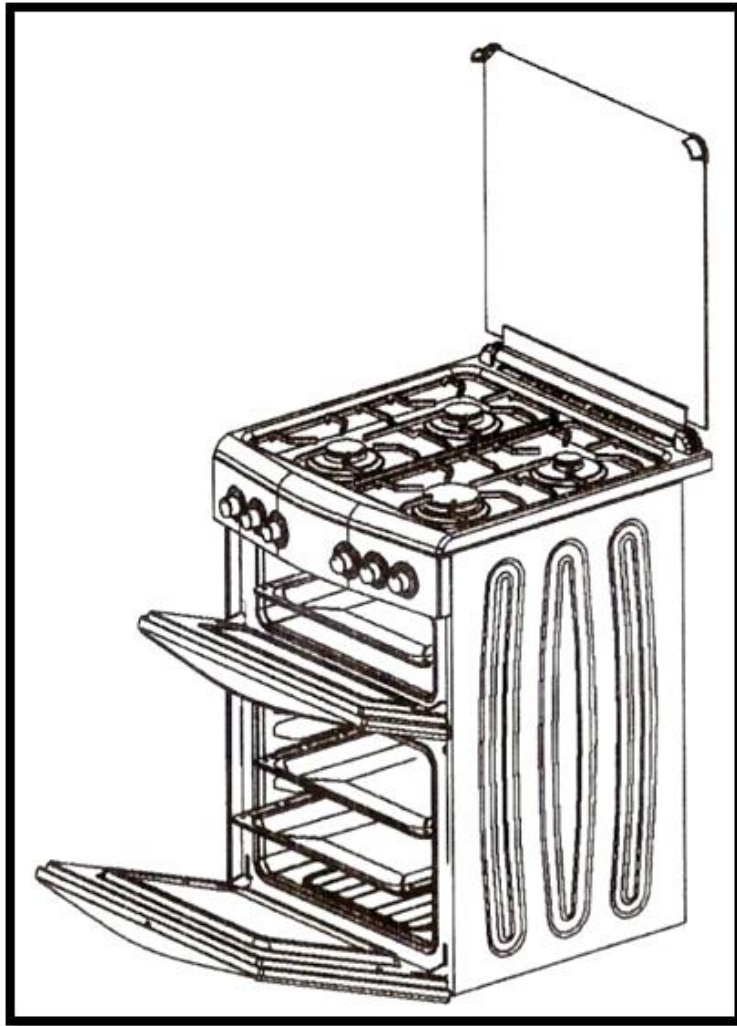
### 4.3 Disposición de los quemadores en la encimera



El ajuste del quemador del horno (sólo para modelos con un horno de gas)  
Para ajustar el quemador del horno es necesario abrir la puerta del horno y llevar a cabo las siguientes operaciones:

- Levante la superficie del horno y tire de él hacia fuera.
- Retire del horno básico y su bastidor.

# INSTALACIÓN ELÉCTRICA



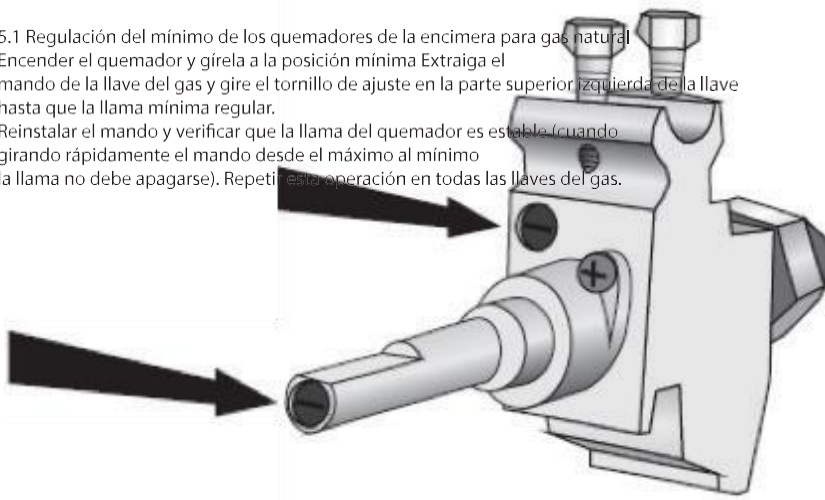
## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

### OPERACIONES FINALES

Después de la sustitución de los inyectores, vuelva a colocar las coronas quemador, las tapas de los quemadores y los bastidores.

5.1 Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera para gas natural  
Encender el quemador y gírela a la posición mínima Extraiga el mando de la llave del gas y gire el tornillo de ajuste en la parte superior izquierda de la llave hasta que la llama mínima regular.

Reinstalar el mando y verificar que la llama del quemador es estable (cuando girando rápidamente el mando desde el máximo al mínimo la llama no debe apagarse). Repetir esta operación en todas las llaves del gas.



Para los modelos con válvulas, mantener presionado el mando en un nivel mínimo durante unos segundos para mantener la llama encendida y para activar el dispositivo de seguridad.



• Encienda el quemador del horno y mantenerlo en el máximo de 10/15 minutos con la puerta cerrada y sin la plataforma; después de este período, mueva la manija hacia la temperatura mínima, deslice la perilla e inserte un destornillador de borde recto para que el ajuste.

## INSTALACIÓN ELÉCTRICA

### 5.3 Ajuste del mínimo del quemador del horno

La válvula de horno está equipada con un tornillo de regulación de la mínima, que puede ser visto por quitando el mando del termostato. Al cambiar el tipo de gas suministrado, el mínimo debe ser ajustado de la siguiente manera:

### 5.2 Regulación del mínimo hornillas de gas LPG

Para la regulación del mínimo con gas LPG, el tornillo en el lado de la varilla de la llave debe ser apretado en sentido horario hasta el final.

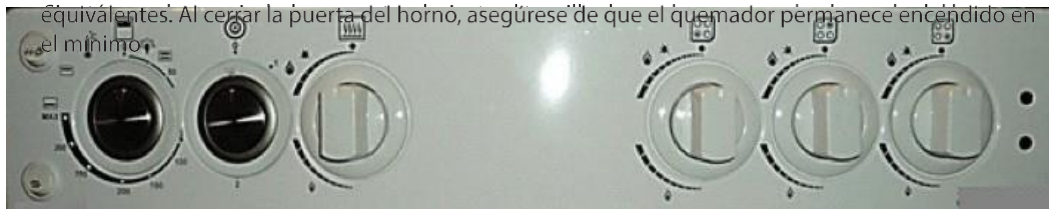
Cuando se haya completado el ajuste, restaure el sellado de los pases de con pintura u otro material.

- Si está usando gas GLP, el tornillo de ajuste debe apretarse las agujas del reloj hasta el final.



# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Cuando se haya completado el ajuste, restaurar el sello del tornillos con pintura o materiales equivalentes. Al cerrar la puerta del horno, asegúrese de que el quemador permanece encendido en el mínimo.



## 7. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DEL PANEL FRONTAL

Todos los dispositivos de mando y control están claramente a la vista en el panel frontal. Los símbolos utilizados son se describe en la tabla siguiente.

TERMOSTATO DEL HORNO

LUZ DEL HORNO / GRILL

VÁLVULA DE IGNICIÓN

INTERRUPTOR DE LUZ







RESISTENCIA VENTILACIÓN

RESISTENCIA SUPERIOR E INFERIOR



Para encender la llama, presione el pomo y gire el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama mínimo. Este mando permite que el quemador de gas en el interior del horno se encienda a la temperatura de elección. Este mando permite regular la llama girando el mando en la zona entre el máximo y el mínimo. Para activar el quemador, gire la perilla a la posición "OFF".

## ENCIMERA QUEMADOR DE CONTROL DE MANDO

Para encender la llama, pulse el mando y gire en sentido contrario a las agujas del reloj al mínimo símbolo de la llama

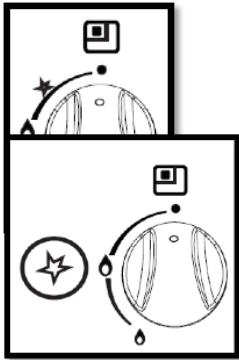
Para regular la llama, gire el mando en la zona entre el máximo y los ajustes mínimos.

Para apagar el quemador, gire la perilla a la posición.

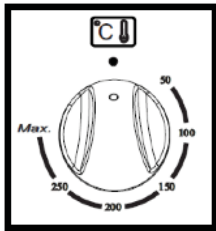


## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

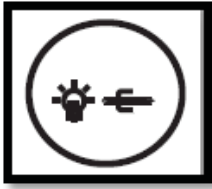
En los modelos equipados con este botón, el si la llama encendida por giro en sentido antihorario, el ajuste de llama mínima, mientras que pulsando simultáneamente este botón. Para regular la llama, gire el mando en la zona entre el máximo y el mínimo. Para apagar el quemador, gire la perilla a la posición.



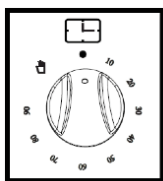
## TERMOSTATO DEL HORNO (ALGUNOS MODELOS)



## LUZ DEL HORNO / ROTISSERIE/ GRILL



Este mando permite la función Grill / Rotisserie se active o la luz interior del horno se enciende para comprobar el progreso de la cocción de la comida.  
ADVERTENCIA: NO ES POSIBLE HACER FUNCIONAR LA GAS HORNO Y LA PARRILLA / ASADOR EN LA MISMO TIEMPO.



### TIMER (ALGUNOS MODELOS)

Para establecer el tiempo de cocción y el timbre girando el mando las agujas del reloj.

Los números corresponden a los minutos (máximo 90 minutos).

La regulación es progresiva para que el tiempo también se pueda configurar a cualquier valor intermedio entre estos números.



### INTERRUPTOR

Esta tecla le permite encender la luz del horno en cualquier momento.

Esta tecla permite también iniciar el motor del asador.

### TERMOSTATO



# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



La temperatura de cocción se efectúa girando el mando en sentido horario para la ajuste requerido, entre 50 ° y 300 ° C.

La luz se enciende para indicar que el horno se está calentando.

Esta luz se apaga cuando se alcanza la temperatura programada. Parpadea a intervalos regulares para indicar que la temperatura del interior del horno se mantiene

**ADVERTENCIA** Cuando se enciende la placa de cocción por primera vez, o si la placa de cocción no se ha utilizado durante mucho tiempo, para eliminar cualquier humedad del material aislante debe ser secado mediante la colocación de la placa de cocción en la posición 1 durante 30 minutos.

## Para utilizar correctamente recuerde:

- Apagar los quemadores sólo después de haber colocado la cacerola sobre el mismo.
- Utilizar recipientes planos y de fondo grueso.
- No utilizar nunca recipientes que son menores que la placa de cocción.
- Seque el fondo de la olla antes de colocarlo en la placa de cocción.
- Después de su uso, para asegurarse de que las superficies estén limpias y de larga duración, la cocina eléctrica se debe tratar con productos de limpieza específicos que están disponibles en el mercado. Esta operación necesaria impide la oxidación (formación de óxido).
- Al cocinar con aceites y grasas inflamables, no deje nunca el aparato.
- Las placas se mantienen calientes durante mucho tiempo después de su uso: no las toque ni coloque objetos sobre ellas.
- Antes de encender las hornillas eléctricas, levante la cubierta de cristal en la cocina; antes de cerrarlo, apague las hornillas y esperar a que se enfríen.
- Si alguno de los estudiantes aparecen en la superficie de la placa, apáguelo de inmediato y póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.



## 8. Advertencias y consejos generales

Antes de utilizar el horno y la parrilla por primera vez, antes de calor a su temperatura máxima (260 ° C durante hornos eléctricos y 275 ° C para los hornos de gas) durante el tiempo suficiente para quemar eventuales residuos aceitosos de fabricación lo que podría dar la comida olores desagradables.

Después de un corte de energía, el horno se mostrará la pantalla parpadear y el símbolo Para el ajuste, véase el apartado "9 PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (Sólo algunos modelos) "



## Uso del horno de gas

Encendido por chispa electrónica (sólo en algunos modelos)

Abra la puerta del horno, oprima la perilla de horno a gas y giro sentido anti-horario a la temperatura máxima; la eléctrica de encendido por chispa se activa automáticamente. Cuando el horno está encendido, mantener presionado el mando durante algunos segundos para permitir que el termopar se caliente.

Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, dejar de intentar para encenderlo, abrir la puerta del horno y no trate de encenderla de nuevo durante al menos 1 minuto.

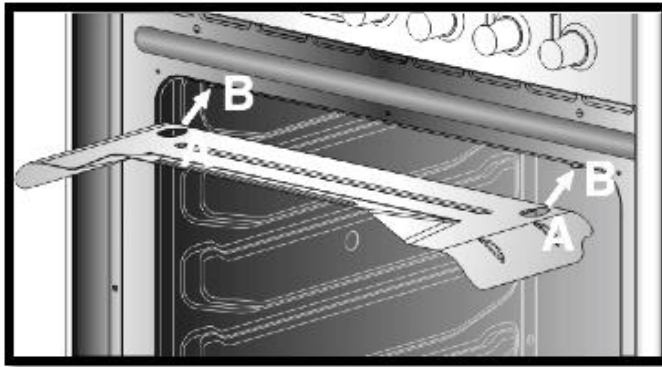
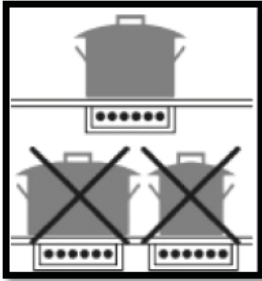


## Encendido manual

Abra la puerta del horno y gire la perilla del horno. Traiga un iluminado partido cerca de la boca del tubo de la llama A en el centro del horno superficie y pulse el mando del horno. Una vez que se enciende, mantenga la perilla pulsado durante unos segundos para permitir que el calentamiento del termopar y asegúrese de que se ha mantenido encendida mirando a través de la inspección agujero

### Encendido manual del quemador de parrilla de gas

Después de haber abierto la puerta del horno, oprima la perilla y gírela hacia la derecha hasta la posición de la parrilla, luego traer una llama encendida cerca del quemador en el techo del horno. Cuando está encendido, mantenga el botón pulsado durante unos 10 segundos. Si el quemador no se queda encendido después de este período, suelte la perilla y espere al menos 1 minuto antes de hacer un nuevo intento para encenderlo. Si el quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla a la posición de apagado y espere por lo menos 1 minuto antes de volver a encenderlo.



### Uso de la parrilla de gas:

## Eléctricos de encendido del quemador de parrilla de gas

Después de haber abierto la puerta del horno, oprima la perilla y gírela hacia la derecha hasta la posición de la parrilla. Cuando está encendido, mantenga el botón pulsado durante unos 10 segundos. Si el quemador no se ha encendido después de este período, suelte el botón y espere al menos 1 minuto antes de hacer un nuevo intento para encenderlo. Si el quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla a la posición de apagado y espere por lo menos 1 minuto antes de volver a encenderlo. Si no hay energía eléctrica, aún es posible encender el quemador utilizando fósforos.

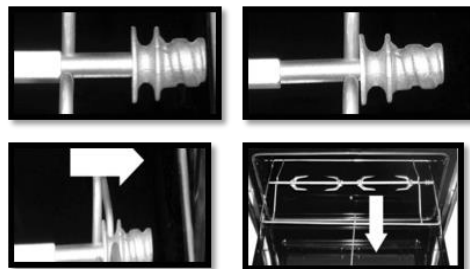
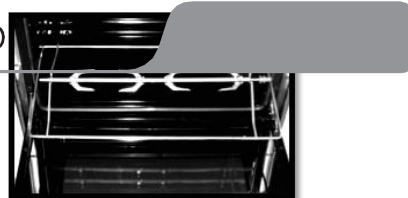
## Uso del asador automático en la maxi cocinas

### horno

Pase el bastidor de soporte en la segunda corredor de la parte inferior de manera que la varilla vivienda sobresale del horno. Posición la varilla como se muestra en la figura (1) y empuje el anmarcador en el horno hasta que el extremo de la varilla alinee con el agujero del asador. En este punto, levante la varilla del asador y empuje a la izquierda hasta que esté en la posición ilustrada en la figura (2).

## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### Uso del asador:



Estas operaciones deben realizarse con el horno apagado y frío.

Al final de la cocción, utilice la herramienta proporcionada para deslizar la varilla fuera del agujero (3) y quitar el marco para que la varilla del asador 1 2 puede ser sacado del horno.

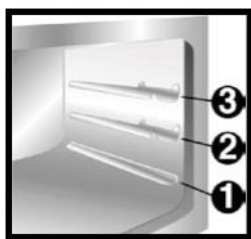
Cuando el horno se ha adelantado, confirmada por la luz roja encendido, deje que se caliente durante 5 minutos antes de introducir los alimentos.

Los alimentos deben ser sazonados antes de cocinar.

Los alimentos también deben ser recubiertas con aceite o mantequilla derretida antes de cocinar.

Utilice la bandeja del horno para recoger el jugo.

Los alimentos que se cocinan deben colocarse en la rejilla del horno, siguiendo las siguientes pautas:



Tiras delgadas y planas de la carne - estante 3

Asados enrollados - estantes 2 y 3

Aves de corral - estantes 2 y 3

• Los procesos de cocción con grill no deben durar más de 60 minutos.

• En los modelos con una parrilla de gas, la puerta del horno debe estar cerrada durante las operaciones de cocción a la parrilla.

### Compartimiento de almacenamiento

El compartimiento de almacenamiento se encuentra en la parte inferior de la olla, debajo del horno. Para abrirlo, tire de la parte superior de la puerta.

Nunca lo utilice para almacenar materiales inflamables, como trapos, papel, etc; está destinado para el almacenamiento de accesorios metálicos del aparato solamente.



• Durante la cocción con asador, una de las bandejas se suministran con la cocina debe haber colocado en la parte inferior del horno, en la primera guía inferior, para recoger los aceites y la grasa producida.

• En los modelos con un horno de gas, grill y grill + asador de cocción debe llevarse a cabo con la puerta parcialmente abierta a la primera posición.

usode la parrilla; mantener a

• Al usar el horno, retire todas las bandejas no utilizados y bastidores de su interior.

• Para evitar el sobrecalentamiento peligroso, tapa de cristal del aparato debe mantenerse siempre levantada cuando utilizar el horno o la parrilla. La parrilla eléctrica y el horno de gas no deben ser utilizados al mismo tiempo.

los



• Las partes accesibles pueden estar muy calientes durante y después del  
niños alejados desde el aparato.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del acero inoxidable y versiones esmaltadas



### INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

#### Manchas de comida o restos

No utilice esponjas de acero o violadores sc cortantes para no dañar la superficie.  
Utilizar productos normales, no abrasivos y utensilios de madera o material plástico.  
Enjuague bien y seque con un paño suave o una gamuza.  
No permita que los restos de alimentos de base azucarada (p.ej. ASJ am)  
para ajustar en el interior del horno. Si se secan  
durante demasiado tiempo, podrían dañar el revestimiento de esmalte del horno.



#### Limpieza de las partes de la placa de cocción tapa de cristal

Para una limpieza más fácil, la tapa se puede extraer de sus bisagras.

- 1 - posicionar en la posición abierta.
- 2 - levantarla hacia arriba.



#### Limpieza ordinaria diaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilizar siempre y únicamente productos específicos que no lo hacen contener sustancias ácidas a base de cloro.

Modo de uso: verter el producto sobre un paño húmedo y pasarlo por la superficie, enjuague bien y seque con un paño suave o una gamuza.

Quitar los bastidores y limpiarlos con agua tibia y detergente no abrasivo, teniendo cuidado de eliminar las incrustaciones. Vuelva a colocar ellos en la placa de cocción.

El contacto continuo entre los bastidores y la llama puede causar una alteración del esmalte sobre vez en las zonas expuestas al calor. Este es un fenómeno completamente natural que no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento de este componente.

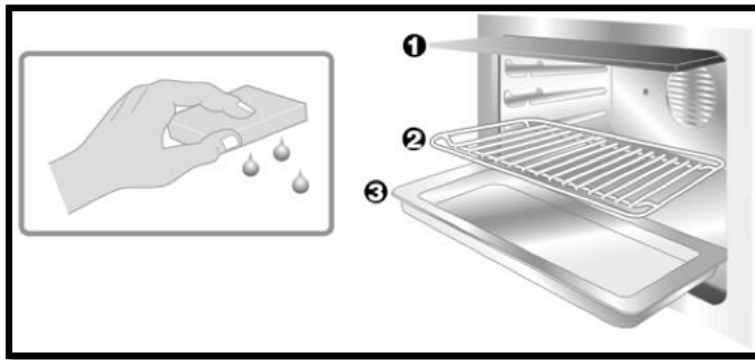
Para facilitar la limpieza, las tapas de los quemadores y las coronas de esparcidor de llama puede ser eliminado; lavarlos con agua tibia y un detergente no abrasivo teniendo cuidado de eliminar cualquier incrustación y esperar a que estén perfectamente seco.

Vuelva a colocar las coronas esparcidor de llama, asegurándose de que están colocadas en colocar con sus respectivas tapas de los quemadores y la garantía de que los agujeros A de los quemadores esparcidores están alineados con las bujías y los termopares.

#### 12.2.4 Las bujías y los termopares

Para un correcto funcionamiento de las bujías y los termopares deben estar siempre bien limpio (en ciertos modelos). Compruebe con frecuencia y limpiarlos con un paño húmedo paño si es necesario. Retire todos los residuos secos con un palillo de madera o una aguja.

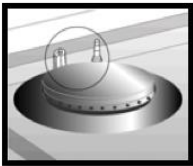
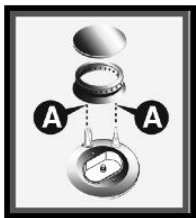
Limpe la rejilla del horno con agua caliente y detergente no abrasivo. Enjuague y seque. El cristal de la puerta debe estar siempre muy limpio. Utilice papel de cocina absorbente. En el caso de suciedad persistente, lavar con una esponja húmeda y detergente neutro.



### MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

El horno necesita mantenimiento o sustitución de piezas sujetas a desgaste como las juntas, las lámparas, etc. Las siguientes instrucciones describen cómo llevar a cabo estas pequeñas tareas de mantenimiento operacionales.

Lubricación de los grifos del horno de gas y mando del termostato  
Con el tiempo las llaves del gas y el mando del termostato puede llegar a ser difícil de rotación, bloqueándose. Limpie su interior y sustituir la grasa lubricante. Esta operación debe ser llevada a cabo por un técnico especializado.



## Consejos de cocina y las instrucciones

**ESTÁTICA.** A medida que el calor viene desde arriba y abajo, al mismo tiempo, este sistema es particularmente adecuado para ciertos tipos de alimentos. Cocina tradicional, también conocida como radiación estática o térmica cocinar, es adecuada para cocinar un solo plato cada vez.



### INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



#### ABAJO:

El calor que proviene únicamente de la parte inferior hace que sea posible completar la cocción de los alimentos que requieren una mayor básica temperatura, sin afectar su oscurecimiento.



#### GRILL PEQUEÑO:

Usando sólo el calor liberado por el elemento central, esta función permite que pequeñas porciones de carne y pescado a la parrilla para preparar pinchos, sándwiches tostados y todo tipo de parrilla guarniciones de verduras.



#### PARRILLA:

El calor proviene de la resistencia grill permite asar a la parrilla perfecta resultados, especialmente para carnes de espesor medio y, en junto con el asador (cuando está presente), permite que el comida para un dorado uniforme al final de la cocción.



#### GRILL VENTILADO:

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también con alimentos de gran espesor. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, en las piernas de cerdo).



#### ESTÁTICO VENTILADO:

El funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, asegura una cocción homogénea incluso con recetas complejas. Perfecto para galletas y tartas, cocinadas a la vez en varios niveles. (Para los cocinados en varios niveles, se aconseja utilizar los corredores de segundo y cuarto.)



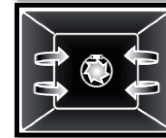
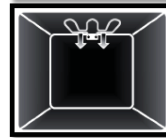
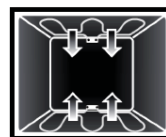
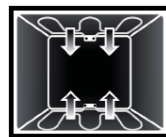
#### CIRCULAR:

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (Incorporada en la parte posterior del horno) permite diferentes comidas para ser cocinados en varios niveles, el tiempo que necesitan la misma temperatura y tiempo de cocción. Hot asegura la circulación del aire distribución instantánea y uniforme del calor. Será posible, por ejemplo, para cocinar pescado, verduras y galletas (en varias niveles) sin mezclar olores y sabores.



#### DESCONGELACIÓN: (en el modelo multifunción)

Descongelación rápida se ve favorecida por la activación de la ventilación y la parte superior elemento de calefacción para asegurar una distribución uniforme de baja la temperatura del aire en el interior del horno.





### Calor inferior:

Esta función es ideal repostería, pizza.

### Ase Intensivo:

Esto permite una cocción rápida y el pardeamiento de los alimentos. Los mejores resultados se pueden obtener con la utilización de la rejilla superior para objetos pequeños, los bastidores inferiores para artículos más grandes, como las chuletas o salchichas.

utilizar esta

Esta función ofrece un resultado alimento que se cocina a una temperatura base extra de la comida en un plato de comida en sí, lo que permite a cualquier tamaño o forma de ser cocinados, y no sólo los elementos que caben en un asador. También es adecuado para la cocción lenta de guisos y estofados.

### Broil:

El calor se genera sólo en el centro del elemento, ideal para cortes de carne más pequeños.

### Convección europea con calor arriba y abajo:

El calor del elemento en ambos elementos permite que los alimentos sean cocinados de forma rápida y eficazmente en un número de bastidores del horno.

### Convección europea:

Esta combinación entre el ventilador y la resistencia circular alrededor de él, da la distribución del calor uniforme sin puntos fríos.

La adición del elemento inferior añade calor adicional en la base para la comida que requiere de cocción adicional. Esto tiene beneficios - sin precalentamiento, si el tiempo de cocción es más de 20 minutos, no hay transferencia de calor desde la parte superior. **Aire caliente con calor arriba y abajo:** mismo tiempo, se necesita menos energía, y se cocina en un 10% más rápido que los métodos que se combinan con el ventilador tienen por objeto proporcionar calor de manera más uniforme.

### Convección para asar:

Tenga en cuenta: la cocina en este modo se lleva a cabo con la puerta cerrada. El ventilador reduce la temperatura ambiental de la parrilla, que proporciona un método excelente para asar una gama de alimentos; chuletas, filetes, salchichas, etc sin tener que girar la comida durante la cocción.

Esto da buenos resultados, reduce la desecación de los alimentos, y le da un dorado uniforme y la distribución del calor, los dos primeros bastidores se recomienda para su uso. El área inferior de la cavidad también puede ser usado para mantener otros artículos caliente al mismo tiempo.

### Descongele:

La circulación de aire a temperatura ambiente permite la descongelación rápida de los alimentos congelados, (sin el uso de cualquier cantidad de calor).

Este es un método similar a la cocina convencional, por lo que se requiere calor de pre. Esto no es tan eficaz como la cocción por convección europeo, pero se puede utilizar para cocinar galletas y pasteles.

### Rotisserie:

El asador automático (cuando instalado) funciona en combinación con el elemento de parrilla para alimentos de color marrón a la perfección.

Ideal para su uso antes de la cocción de platos confeccionados, o productos rellenos de crema, etc.

### Asador con asado a la parrilla:

El asador automático (cuando instalado) funciona en combinación con el elemento de asar a los alimentos de color marrón a la perfección.

### Aire caliente con calor inferior:

Esta combinación se completa de forma rápida la cocción de los alimentos que son preparados en la superficie, pero requieren más cocción en el interior, sin más dorado. Apto para cualquier tipo de alimento.



