

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de dudas no utilizarlo y dirigirse al vendedor o al personal profesionalmente calificado.

Los elementos del embalaje (bolsas plásticas, poliestireno celular, clavos, cinta, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños, en cuanto potencialmente peligrosos.

- No tratar de modificar las características técnicas del producto en cuanto puede ser peligroso.
- No realizar alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de las redes de alimentación.
- En el momento en que se decidiera de no utilizar más este aparato (o debiera substituirse a un modelo viejo) antes de tirarlo se recomienda volverlo inoperante en la forma prevista por las normas vigentes en materia de tutela de la salud y contaminación ambiental, volviendo inofensivas aquellas partes que pudieran constituir peligro, especialmente para los niños quienes pudieran servirse del aparato fuera de uso para sus juegos.

ADVERTENCIAS PARA EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS

La utilización de cualquier aparato eléctrico requiere el observar algunas reglas fundamentales. En particular:

- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos;
- No usar los aparatos con los pies descalzos;
- No permitir que los aparatos sean usados por niños o incapaces, sin vigilancia.

El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por su uso impropio, incorrecto e irracional.

EN LA PRIMERA UTILIZACION DEL HORNO

Se aconseja efectuar las siguientes operaciones:

- Limpiar el interior del horno con un trapo mojado con detergente neutro y secarlo perfectamente.
- Limpie e instale los componentes del interior del horno (soportes laterales, paneles, rejillas, bandejas) como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- Encender el horno vacío a la máxima potencia para eliminar los residuos de grasa presentes en los elementos calentadores.

PROTECCION DE SEGURIDAD

El vidrio de la puerta se recalienta al utilizar el horno.

Si hay niños para prevenir el contacto con la puerta caliente, es necesario instalar un tercer vidrio interior.

Este tercer vidrio interior se suministra bajo pedido como accesorio opcional (a cargo del cliente).

Contacte al revendedor o el Centro de Asistencia, indicando su modelo de aparato.

GARANTIA

Su nuevo producto está garantizado. El certificado lo encuentra anexo a estos documentos; si llegara a faltar, pida copia a su vendedor indicando la fecha de la compra y el número de matrícula, este último se encuentra en la plaquita que identifica el producto.

Le recordamos que para que la garantía tenga validez tiene que agregar al certificado un documento fiscal de compra.

Estos documentos en caso de necesidad tendran que ser mostrados al personal de asistencia técnica.

En el caso que no sea respetado el procedimiento arriba descrito el personal técnico tendrá la obligación de cargar en cuenta cualquier reparación efectuada.

La asistencia técnica tendrá que ser efectuada por centros especializados, con la utilización de repuestos originales.

El centro de asistencia a usted más cercano lo encuentra consultando la lista "CENTROS SERVICE" anexa.

Declaración de conformidad CE

- Esta aparato ha sido proyectada para que se utilice solamente como cocina. Cualquier otro uso (calefacción de ambientes) hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.
- Esta aparato ha sido proyectada, fabricada y comercializada de acuerdo con las siguientes normativas:
- Requisitos de seguridad de la Directriz "Baja Tensión" 73/23/CEE;
- Requisitos de seguridad de la Directriz "EMC" 89/336/CEE;
- Requisitos de la Directriz 93/68/CEE;

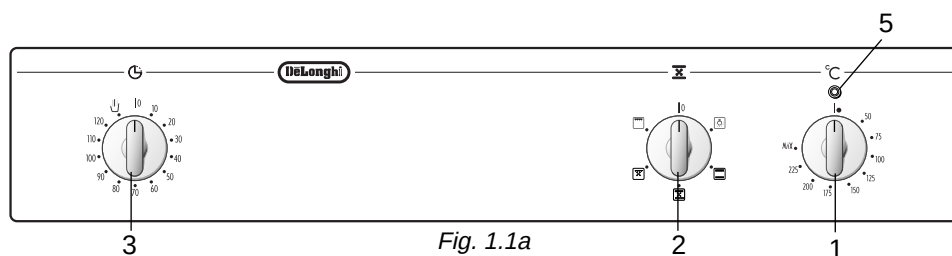


Fig. 1.1a

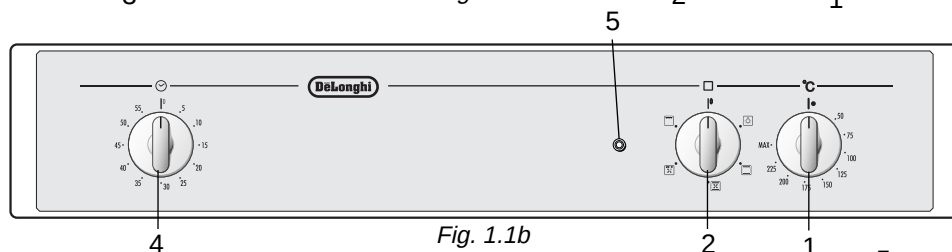


Fig. 1.1b

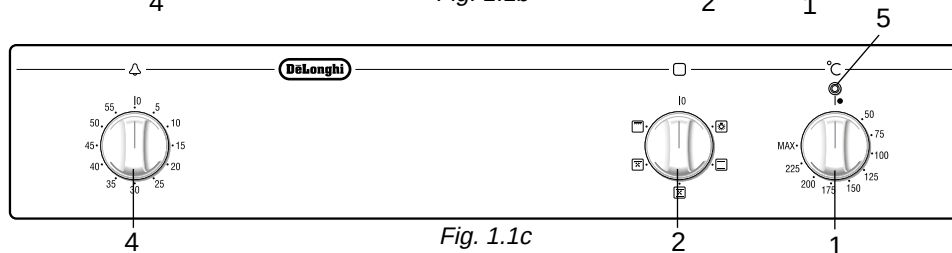


Fig. 1.1c

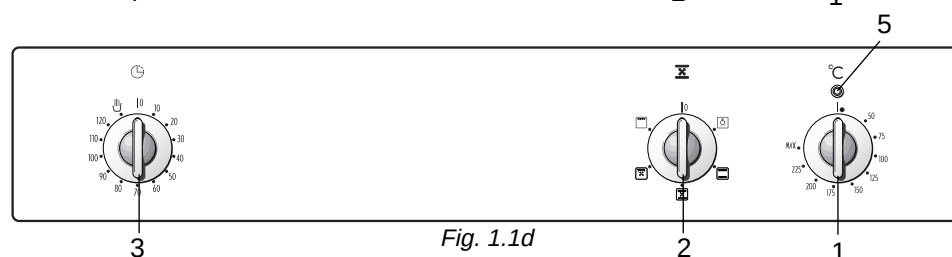


Fig. 1.1d

PANEL DE MANDOS FRONTAL

- 1 – Botón termostato
- 2 – Botón selector funciones
- 3 – Botón temporizador eléctrico
- 4 – Botón contaminutos
- 5 – Testigo luminoso de temperatura

Atención: la puerta del horno se recalienta durante el uso. Alejar a los niños.

Como indica la definición, se trata de un horno que presenta particulares características desde el punto de vista funcional.

Es en efectos posible obtener 4 diferentes funciones para satisfacer todas las exigencias de cocción.

Las 4 funciones a control termostático se obtienen a través de tres elementos calentadores y precisamente:

- Resistencia inferior 1400 W
- Resistencia superior 1000 W
- Resistencia asador 2000 W

NOTA:

La primera vez que utilice el horno es aconsejable hacerlo funcionar a la máxima potencia con el botón del termostato a la posición **MAX**, por más o menos una hora en la función y en la función con el botón del termostato a **175 °C** por otros 15 minutos, con el fin de eliminar eventuales residuos de grasa de las resistencias eléctricas.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El calentamiento y la cocción en el horno ventilado las 4 funciones se obtienen en la siguiente manera:

a. por convención natural

El calor es producido por los elementos calentadores inferiores y superiores.

b. por convención forzada

El calor producido por los elementos superiores e inferiores es distribuido en el horno por el ventilador.

Es posible cocer varios platos contemporaneamente.

c. por irradiación y ventilación

El calor irradiado por la resistencia del asador a rayos infrarrojos es distribuido en el horno por el ventilador

d. por irradiación

El calor es irradiado por la resistencia asador a rayos infrarrojos.

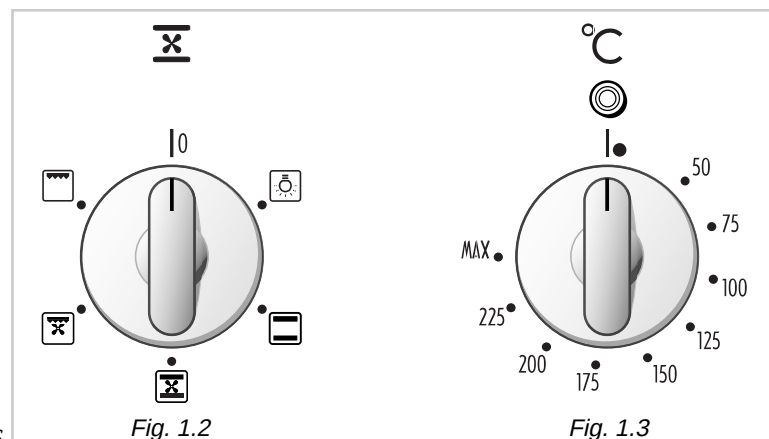


Fig. 1.2

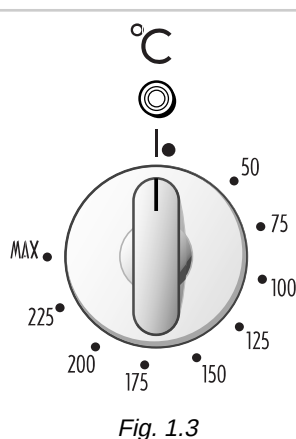


Fig. 1.3

BOTON DEL TERMOSTATO (Fig. 1.3)

Sirve solamente para regular la temperatura de cocción del horno pero no lo enciende. Hacerlo girar en sentido horario hasta llegar a la posición de la temperatura deseada (desde **50°** a la posición **MAX**).

El indicador luminoso de temperatura señala el encendido y apagado de las resistencias.

BOTON DEL SELECTOR DE FUNCIONES (Fig. 1.2)

(Fig. 1.2)

Girar el botón en sentido horario para regular el horno en una de las funciones descritas:



ILUMINACION DEL HORNO

Girando el botón en esta posición se enciende solo la lámpara del horno (15 W).
En todas las funciones de cocción la lámpara queda siempre encendida.



COCCION TRADICIONAL DE CONVENCION

Se encienden los elementos calentadores inferiores y superiores.

El calor se difunde por convención natural y la temperatura debe ser regulada entre 50° y MAX con el botón del termostato. Es necesario precalentar el horno antes de introducir los alimentos.

Aconsejado para:

Alimentos que requieren el mismo grado de cocción interno y externo; por ejemplo: asados, costillitas de cochino, merengues, etc.



COCCION DE CONVENCION CON VENTILACION

Se encienden los elementos calentadores superiores, inferiores y el ventilador.

El calor proveniente desde arriba y desde abajo es difundido por convención forzada.

La temperatura debe ser regulada entre 50 y MAX con el botón del termostato.

Aconsejado para:

Alimentos voluminosos y de gran cantidad que requieren el mismo grado de cocción sea interno que externo; por ejemplo: asados enrollados, pavo, pernils, tortas, etc.



COCCION CON EL ASADOR VENTILADO

Se encienden el asador a rayos infrarrojos y el ventilador.

El calor se difunde principalmente por irradiación y el ventilador lo distribuye por todo el horno.

El horno **se utiliza con la puerta cerrada** y la temperatura puede ser regulada con el botón del termostato en posición **desde 50 hasta 175°C**.

Para mayor información ver el capítulo "COCCION CON EL ASADOR Y GRATINADURA".

Aconsejado para:

Cocciones a la parrilla en los casos en que sea necesario soasar rápidamente para bloquear los jugos internos. Por ejemplo: bistec de ternera, chuletas, hamburguesas, etc.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.



COCCION TRADICIONAL CON EL ASADOR

Entra en función la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos. El calor se difunde por irradiación. Usar con la puerta del horno **cerada** y el botón del termostato en la posición **225°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C**.

Para mayor información ver el capítulo "COCCION CON EL ASADOR TRADICIONAL".

Aconsejado para:

Efecto parrilla intenso para cocciones a la parrilla: soasar, dorar, gratin, tostar, etc.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

CONSEJOS DE COCCIÓN

ESTERILIZACIÓN

La esterilización de las comidas para conservar en recipientes se efectúa, con el recipiente lleno y cerrado herméticamente, en la siguiente manera:

- Llevar el conmutador a la posición
- Llevar el botón del termostato a la posición 175° y precalentar el horno.
- Llenar la grasera de agua caliente
- Disponer a los recipientes en la grasera, poniendo atención en que no se toquen entre ellos, y después de haber mojado con agua las tapas, cerrar el horno y poner el termostato en la posición 130° C.

Cuando empiece la esterilización, o sea cuando se empiecen a ver burbujitas en el recipiente, apagar el horno y dejar enfriar.

RAGENERACION

Llevar el conmutador a la posición

y el termostato a la posición 150°C.
El pan volverá a ser fragante si se enhumece con un poco de agua y puesto al horno por más o menos 10 minutos a temperatura máxima.

ASADO

Para obtener un asado clásico cocido como se debe en todas sus partes, es necesario recordar:

- que es aconsejable mantener una temperatura entre 180° y 200°C
- que el tiempo de cocción depende de la cantidad y de la calidad de los alimentos.

ASADO Y GRATEN

En la posición

del selector de funciones, el asado puede ser efectuado sin el asador automático porque el aire caliente envuelve completamente los alimentos que se deben cocinar. Llevar el termostato a la posición 175°C y después de haber precalentado el horno, apoyar simplemente los alimentos sobre la parrilla.

Cerrar la puerta y dejar funcionar el horno con el termostato en la posición escogida entre 100° y 175°C hasta que se produzca el gratén.

Agregando pedacitos de mantequilla antes del final de la cocción se obtiene el efecto dorado del gratén.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

COCCION CON ASADOR TRADICIONAL

Poner en función el asador poniendo el termostato en la posición **225°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C**.

Dejar precalentar el horno por más o menos 5 minutos con la **puerta cerada**.

Introducir los alimentos para cocer poniendolos sobre la parrilla lo más cerca posible al asador.

Para recoger las grasas de cocción introducir la grasera bajo la parrilla.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

COCCIÓN DE ALIMENTOS DISTINTOS CONTEMPORANEAMENTE

El horno ventilado en la posición

- de selector de funciones permite de cocer contemporaneamente alimentos como el pescado, una torta y carne sin que los aromas y sabores se mezclen. Las únicas precauciones que se deben tomar son las siguientes:
- La temperatura de cocción debe ser lo más cercana posible, con una diferencia máxima de 20° - 25°C entre los distintos alimentos.
 - La introducción de los diferentes platos en el horno deber ser hecha en momentos diferentes en base al tiempo de cocción de cada alimento. Resulta evidente con este tipo de cocción el ahorro de tiempo y energía que se logra.

Cuando el grill o el horno están encendidos, las piezas accesibles pueden recalentarse. Es aconsejable mantener lejos a los niños.

EJEMPLOS DE COCCIÓN

Para la cocción precalentar el horno a la temperatura deseada, y cuando alcance la temperatura (se apaga el testigo luminoso sobre el botón del termostato) introducir los alimentos. Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C. El tiempo de cocción varía según la cantidad.

PLATOS Temperatura

Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crêpes con espinacas	185°C

Papas con leche	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

2

HORNOS MULTIFUNCION 7 FUNCIONES

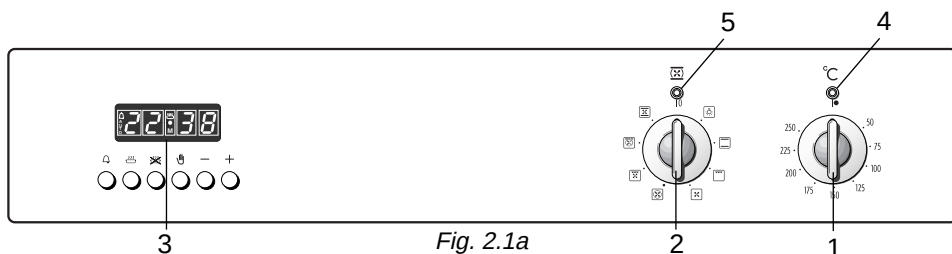


Fig. 2.1a



Fig. 2.1b

PANEL DE MANDOS FRONTAL

- 1 – Botón del termostato
- 2 – Botón selector funciones
- 3 – Programador electrónico
- 4 – Testigo luminoso de temperatura
- 5 – Testigo luminoso de línea

Atención la puerta del horno se pone muy caliente durante su funcionamiento. Alejar a los niños.

HORNOS MULTIFUNCIÓN 7 FUNCIONES

Como indica la definición, se trata de un horno que presenta particulares característica desde el punto de vista funcional.

Es en efecto posible obtener 7 diferentes funciones para satisfacer todas las exigencias de cocción.

NOTA: La primera vez que se utilice encender el horno vacío, como descrito más adelante, y hacerlo funcionar a la máxima potencia, con el botón del termostato en posición 250°C, por más o menos una hora en la función  y en las funciones  y  por otros 15 minutos, con el fin de eliminar eventuales residuos de grasa de las resistencias eléctricas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL HORNO MULTIFUNCIÓN 7 FUNCIONES

– Resistencia plano	1400W
– Resistencia cielo	1000W
– Resistencia asador	2500W
– Resistencia circular	2500W

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El calentamiento y la cocción en el horno multifunción se obtienen en la siguiente manera:

a. por convención natural

El calor es producido por los elementos calentadores inferiores y superiores.

b. por convención forzada

Un ventilador aspira el aire contenido en el interior del horno, lo hace pasar a través de las espirales de una resistencia eléctrica circular y la reintroduce en el horno. El aire caliente antes de ser nuevamente aspirada por el ventilador para repetir el ciclo descrito, envuelve los alimentos colocados en el horno provocando una cocción rápida y completa en todos los puntos.

Es posible cocer diferentes platos contemporaneamente.

c. por convención de semi-esfuerzo

El calor producido por los elementos calentadores inferiores y superiores son distribuidos en el horno por el ventilador.

d. por irradiación

El calor irradiado por la resistencia del asador a rayos infrarrojos es distribuida en el horno por el ventilador.

e. por irradiación y ventilacion

El calor irradiado por la resistencia de la parrilla de rayos infrarrojos es distribuido en el horno por el ventilador.

BOTON DEL TERMOSTATO (Fig. 2.3)

Sirve solo para regular la temperatura de cocción pero no enciende el horno. Girar en el sentido de las agujas del reloj hasta posicionarla en la temperatura deseada (desde 50 hasta 250°C).

El indicador luminoso de temperatura señala el encendido y apagado de las resistencias.

BOTON DEL SELECTOR DE FUNCIONES (Fig. 2.2)

(Fig. 2.2)

Girar el botón en el sentido de las agujas del reloj para preparar el horno a una de las siguientes funciones:



ILUMINACIÓN DEL HORNO

Girando el botón en esta posición se enciende solamente la lámpara del horno (15W). En todas las funciones de cocción la lámpara queda encendida.



COCCION TRADICIONAL DE CONVENCION

Se encienden los elementos calentadores inferiores y superiores. El calor se difunde por convención natural y la temperatura debe ser regulada entre 50° y 250°C con el botón del termostato. Es necesario precalentar el horno antes de introducir los alimentos.

Aconsejado para:

Alimentos que requieren el mismo grado de cocción interno y externo; por ejemplo: asados, costillitas de cochino, merengues, etc.



COCCION TRADICIONAL CON EL ASADOR

Entra en función la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos. El calor se difunde por irradiación. Usar con la **puerta del horno cerrada** y el botón del termostato la posición **225°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C**.

Para mayor información ver el capítulo "COCCION CON EL ASADOR TRADICIONAL".

Aconsejado para:

Efecto parrilla intenso para cocciones a la parrilla: soasar, dorar, gratin, tostar, etc.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.



DESCONGELACION DE ALIMENTOS CONGELADOS

Se enciende nada más el ventilador del horno. Usar con el botón del termostato a "0", también porque otras posiciones no deberían tener ningún efecto. La descongelación se realiza por simple ventilación, sin calentamiento.

Aconsejado para:

descongelación rápida para alimentos congelados; 1 Kg. requiere aproximadamente 1 hora. El tiempo de la operación varía según la cantidad y el tipo de alimento que se tenga que descongelar.

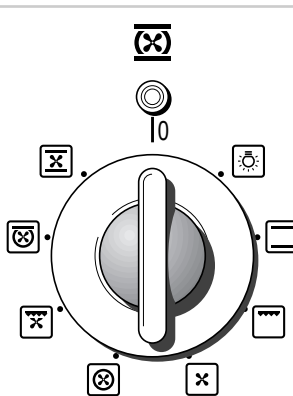


Fig. 2.2a

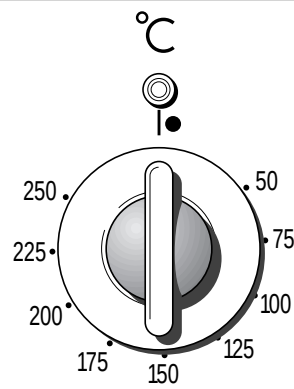


Fig. 2.3a

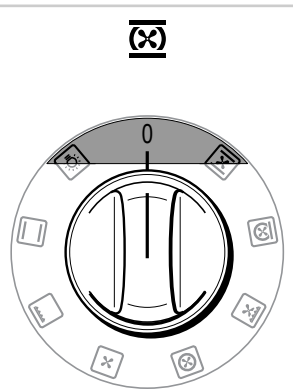


Fig. 2.2b

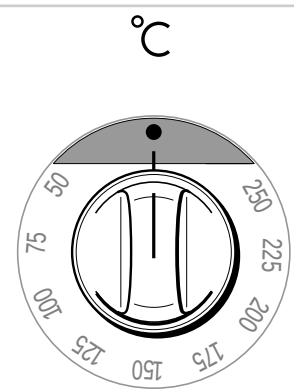


Fig. 2.3b



COCCION CON AIRE CALIENTE

Se encienden la resistencia circular y el ventilador.

El calor se difunde por convención forzada y la temperatura puede ser regulada entre 50° y 250°C con el botón del termostato. No es necesario precalentar el horno.

Aconsejado para:

Alimentos que deben ser bien cocidos en el exterior y suaves o rosagantes en el interior; por ejemplo: tallarinas, cabrito, roast-beef, pescados enteros, etc.



COCCION CON EL ASADOR VENTILADO

Se encienden el asador a rayos infrarrojos y el ventilador.

El calor se difunde principalmente por irradiación y el ventilador lo distribuye por todo el horno.

El horno se utiliza con la puerta cerrada y la temperatura puede ser regulada con el botón del termostato en posición **desde 50 hasta 175 max.**

Para mayor información ver el capítulo "COCCION CON EL ASADOR Y GRATINADURA".

Aconsejado para:

Cocciones a la parrilla en los casos en que sea necesario soasar rápidamente para bloquear los jugos internos. Por ejemplo: bistec de ternera, chuletas, hamburguesas, etc.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.



MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA DESPUES DE LA COCCION O CALENTAMIENTO LENTO DE LOS ALIMENTOS

Se encienden: la resistencia superior, la resistencia circular y el ventilador.

El calor se difunde por convención forzada con mayor aporte en la parte superior.

La temperatura puede ser regulada entre 50° y 150°C con la empuñadura del termostato.

Aconsejado para:

Alimentos que deben cocinarse bien. Para mantener caliente los alimentos después de la cocción. Para el calentamiento lento de los alimentos ya cocidos.



COCCION DE CONVENCION CON VENTILACION

Se encienden los elementos calentadores superiores, inferiores y el ventilador.

El calor proveniente desde arriba y desde abajo es difundido por convención forzada.

La temperatura debe ser regulada entre 50 y 225°C con el botón del termostato.

Aconsejado para:

Alimentos voluminosos y de gran cantidad que requieren el mismo grado de cocción sea interno que externo; por ejemplo: asados enrollados, pavo, pernils, tortas, etc.

Cuando el grill o el horno están encendidos, las piezas accesibles pueden recalentarse. Es aconsejable mantener lejos a los niños.

CONSEJOS DE COCCIÓN

ESTERILIZACIÓN

La esterilización de las comidas para conservar en recipientes se efectúa, con el recipiente lleno y cerrado herméticamente, en la siguiente manera:

- Llevar el conmutador a la posición
- Llevar el botón del termostato a la posición 175° y precalentar el horno.
- Llenar la grasera de agua caliente
- Disponer a los recipientes en la grasera, poniendo atención en que no se toquen entre ellos, y después de haber mojado con agua las tapas, cerrar el horno y poner el termostato en la posición 130° C.

Cuando empiece la esterilización, o sea cuando se empiecen a ver burbujitas en el recipiente, apagar el horno y dejar enfriar.

RAGENERACION

Llevar el conmutador a la posición

El pan volverá a ser fragante si se enhumedece con un poco de agua y puesto al horno por más o menos 10 minutos a temperatura máxima.

ASADO

Para obtener un asado clásico cocido como se debe en todas sus partes, es necesario recordar:

- que es aconsejable mantener una temperatura entre 180° y 200°C
- que el tiempo de cocción depende de la cantidad y de la calidad de los alimentos.

ASADO Y GRATEN

En la posición

Llevar el termostato a la posición 175°C y después de haber precalentado el horno, apoyar simplemente los alimentos sobre la parrilla.

Cerrar la puerta y dejar funcionar el horno con el termostato en la posición escogida entre 100° y 175°C hasta que se produzca el gratén.

Agregando pedacitos de mantequilla antes del final de la cocción se obtiene el efecto dorado del gratén.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

COCCION CON ASADOR TRADICIONAL

Poner en función el asador poniendo el termostato en la posición **225°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C**.

Dejar precalentar el horno por más o menos 5 minutos con la **puerta cerrada**.

Introducir los alimentos para cocer poniendolos sobre la parrilla lo más cerca posible al asador.

Para recoger las grasas de cocción introducir la grasera bajo la parrilla.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

COCCION DE ALIMENTOS DIFERENTES CONTEMPORANEAMENTE

El horno MULTIFUNCION en las posiciones

Las únicas precauciones que se deben tomar son las siguientes:

- La temperatura de cocción debe ser lo más cercana posible, con una diferencia máxima de 20° - 25°C entre los diferentes alimentos.
- La introducción de los distintos platos en el horno debe ser hecha según el tiempo de cocción que requiere cada uno de ellos. Resulta evidente, con este tipo de cocción, el ahorro de tiempo y energía que se logra.

EJEMPLOS DE COCCIÓN

Las temperaturas y los tiempos son solo indicativas porque varían según la cantidad y el volumen de los alimentos.

Las temperaturas indicadas se refieren al horno precalentado a la temperatura de cocción.

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C. El tiempo de cocción varía según la cantidad.

PLATOS Temperatura

Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crêpes con espinacas	185°C
Papas con leche	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

CUENTAMINUTOS (Fig. 3.1)

El cuentaminutos es un avisador acústico de tiempo que puede ser regulado por un periodo máximo de 60 minutos.

El botón de regulación debe ser girado en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición 60 minutos y luego posicionada en el tiempo deseado girandola en sentido contrario.

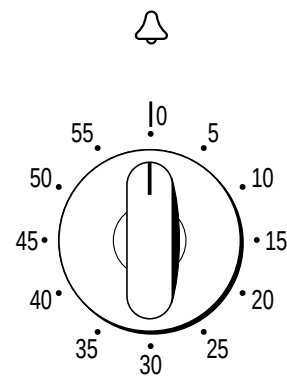


Fig. 3.1

TEMPORIZADOR (Fig. 3.2)

Su función es la de hacer funcionar el horno por un tiempo ppreestablecido.

1) Puesta en marcha.

Después de haber regulado el conmutador y el termostato del horno en la función y la temperatura escogida, girar el botón del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo de cocción deseado (max 120 minutos).

Transcurrido el tiempo establecido, el temporizador regresará a la posición "0" y el horno se apagará automáticamente.

2) Posición manual.

Si el tiempo de cocción es más largo que las dos horas programables, o si se desea usar manualmente el horno apagandolo cuando se quiera, se tiene que girar el botón en la posición .

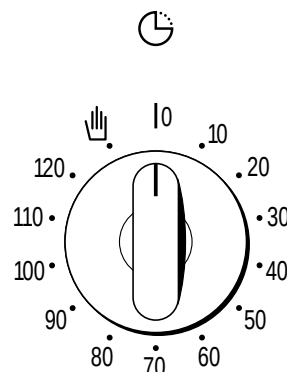


Fig. 3.2

El programador electrónico es un dispositivo que contiene las siguientes funciones:

- Reloj 24 horas con display luminosos
- Cuentaminutos (hasta 23 hrs y 59 minutos)
- Programa para la cocción automática en el horno.
- Programa para la cocción semi-automática en el horno

DESCRIPCIÓN DE LOS PULSADORES:

-  Cuentaminutos
-  Tiempo de cocción
-  Hora de final de cocción
-  Conmutación en el manual y anulación de los programas incluídos
-  Avance de las cifras de todas las funciones
-  Retroceso de las cifras en todas las funciones

Descripción de los testigos luminosos:

AUTO - luz intermitente - Programador en automático, pero no programado (no se puede encender el horno)

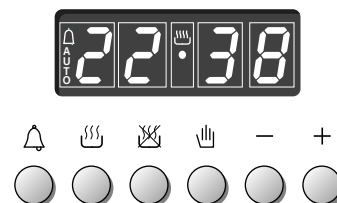


Fig. 4.1

AUTO - Encendido no intermitente Programador en automático o semiautomático con programa incluído.

 Programador en manual o cocción automática en acto.

 Cuentaminutos en funcionamiento

 y **AUTO** - luz intermitente y señal acústico - Error de programación (el tiempo de cocción sobrepasa la hora de fin de cocción).

Nota: La programación (con una sola mano) se logra presionando el botón correspondiente a la función deseada y después de haberlo soltado, es suficiente que en los 5 segundos, se comience a establecer el tiempo con los pulsadores  y .

El programador regresará a cero a cada falta de energía eléctrica.

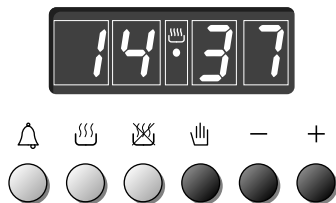


Fig. 4.2

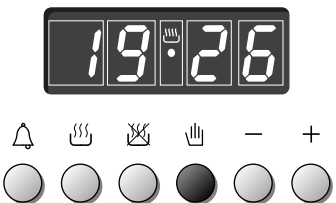


Fig. 4.3

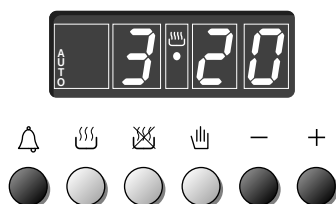


Fig. 4.4

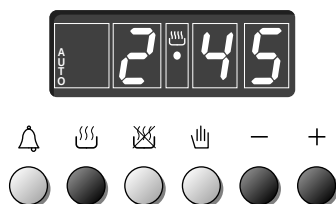


Fig. 4.5

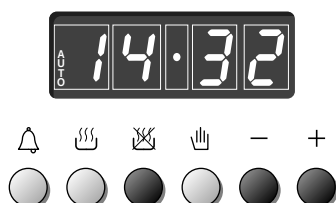


Fig. 4.6

RELOJ DIGITAL (Fig. 4.2)

El programador tiene un reloj electrónico con cifras luminosas que indican horas y minutos. Al primer contacto eléctrico de horno o después de una interrupción de corriente, tres ceros centellearán en el cuadrante del programador.

Para establecer la hora es necesario presionar el botón (🔊) y luego los botones (+) o (-) hasta fijar la hora exacta (fig. 4.2).

Además es posible establecer la hora presionando los dos botones (🔊) (🔊) y simultáneamente el botón (+) ó (-).

Nota: El ajuste de la hora borra todos los programas.

COCCION MANUAL SIN PROGRAMADOR

Para poder usar manualmente el horno, o sea sin la ayuda del programador, es necesario anular la inscripción intermitente **AUTO** presionando el pulsador (🔊) (la inscripción se apagará y se encenderá el símbolo 🔥 Fig. 4.3).

Atención: Si la inscripción **AUTO** no es intermitente (lo que significa que un programa de cocción está inserido) presionando el pulsador (🔊) se obtiene la anulación del programa y la conmutación en manual. **Si el horno está encendido se tiene que apagar manualmente.**

CUENTAMINUTOS ELECTRONICO (Fig. 4.4)

La función cuentaminutos consiste unicamente en un señal acústico que puede ser regulado por un período máximo de 23 horas y 59 minutos.

Si la inscripción **AUTO** es intermitente presionar el pulsador (🔊).

Para regular el tiempo presionar el pulsador (🕒) y después el pulsador (+) o (-) hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado (fig. 4.4).

Terminada la regulación, sobre el cuadrante aparecerá la hora del reloj y se encenderá el símbolo 🕒.

La cuenta al revés comenzará inmediatamente y podrá ser visto en el cuadrante en cualquier momento con la sola presión del pulsador (🕒). Cuando el tiempo termine, el símbolo 🕒 se apagará y se activará un señal acústico intermitente que podrá ser interrumpido presionando cualquiera de los pulsadores.

ESTABLECIMIENTO DE LA FRECUENCIA DE LA SEÑAL ACUSTICA

Es posible seleccionar tres modos de frecuencia pulsando el botón (-).

COCCION SEMIAUTOMATICA

Sirve para apagar automáticamente el horno después del tiempo de cocción deseado. Para efectuar la cocción semiautomática hay 2 metodos:

1° Establecer el tiempo de cocción presionando el pulsador (🔊) y luego el pulsador (+) para avanzar, o (-) para retrocedersi se pasó el tiempo deseado.

La inscripción **AUTO** y el símbolo 🔥, se encenderán (Fig. 4.7).

o

2. Establecer la hora de fin de cocción presionando el pulsador (🕒) y luego el pulsador (+) para avanzar, o (-) para retrocedersi se pasó el tiempo deseado Fig. 4.8).

La inscripción **AUTO** y el símbolo 🔥 se encenderán.

Efectuada una de las dos programaciones descritas, establecer la temperatura y la función de cocción del horno usando los botones del conmutador y del termostato (ver capítulos específicos).

El horno se encenderá inmediatamente y al finalizar el tiempo establecido y al llegar a la hora de fin de cocción programada, se apagará automaticamente.

Durante la cocción el símbolo 🔥 queda encendido y presionando el pulsador (🔊) se puede visualizar el tiempo que falta para el final de la cocción.

El programa de cocción puede ser anulado en cualquier momento presionando los pulsadores (🔊).

Al final de la cocción el horno y el símbolo 🔥, se apagarán, la inscripción **AUTO** centelleará y se activará un señal acústico que podrá ser interrumpido presionando cualquiera de los pulsadores.

Llevar a cero los botones del conmutador y del termostato del horno y poner en "manual" el programador presionando el pulsador (🔊).

COCCION AUTOMATICA

Para cocinar con el horno en automático es necesario:

1. Establecer el tiempo de cocción
2. Establecer la hora del final de cocción
3. Establecer la temperatura y la función de cocción del horno.

Estas operaciones se efectúan en la siguiente manera:

1. Establecer el tiempo de cocción presionando primero el pulsador  y luego el pulsador  para avanzar o  retroceder si acaso se ha pasado el tiempo deseado. La inscripción **AUTO** y el simbolo  se encenderán automáticamente.

2. Presionar el pulsado ; aparecerá el tiempo de cocción sumado a la hora del reloj.

Establecer la hora de fin de cocción presionando el pulsador ; si se supera la hora deseada se puede retroceder presionando el pulsador .

Después de esta regulación el simbolo , se apagará.

Si después de esta regulación el simbolo **AUTO** será intermitente en el cuadrante y se activará el señal acustico, significa que ha sido cometido un error de programación, o sea que el ciclo de cocción ha sido sobrepuesto a la hora del reloj.

En este caso modificar la hora de fin de cocción o el tiempo de cocción operando como appena explicado.

3. Establecer la temperatura y la función de cocción moviendo los apropiados botones del conmutador y del termostato del horno (ver capítulos específicos).

Ahora el horno está programado y todo funcionará automáticamente, el horno se encenderá en el momento oportuno para finalizar el tiempo de cocción a la hora programada.

Durante la cocción el simbolo , queda encendido y presionando el pulsado  se puede visualizar el tiempo que falta para finalizar la cocción.

El programa de cocción puede ser anulado en cualquier momento presionando el pulsador .

Terminado el tiempo de cocción el horno se apagará automáticamente, el simbolo  se apagará, la inscripción **AUTO** será intermitente y se activará un señal acustico que podrá ser interrumpido tocando cualquiera de los pulsadores. Llevar a cero los botones del conmutador y del termostato del horno, luego poner en “manual” el programador presionando el pulsador .

Atención: La interrupción de la energía eléctrica provoca el llevar a cero el reloj y la cancelación de todos los programas establecidos. La interrupción es señalada por los números intermitentes.

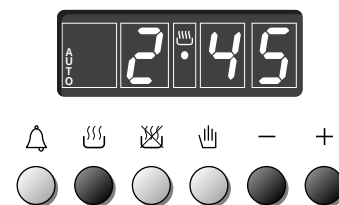


Fig. 4.7

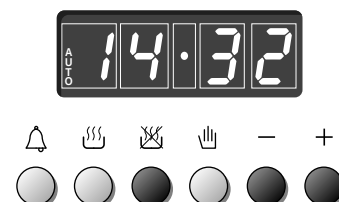


Fig. 4.8

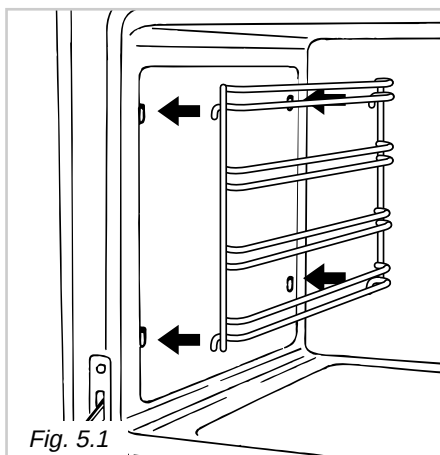


Fig. 5.1

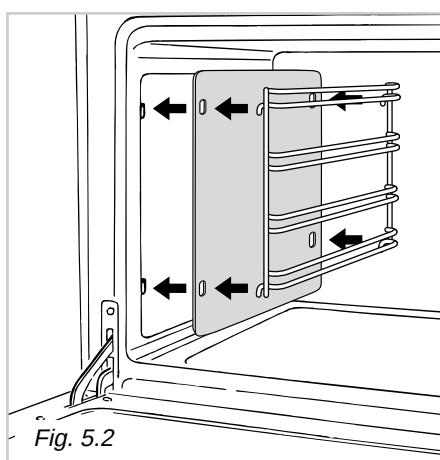


Fig. 5.2

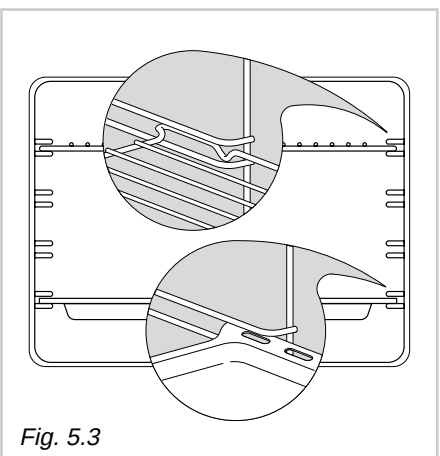


Fig. 5.3

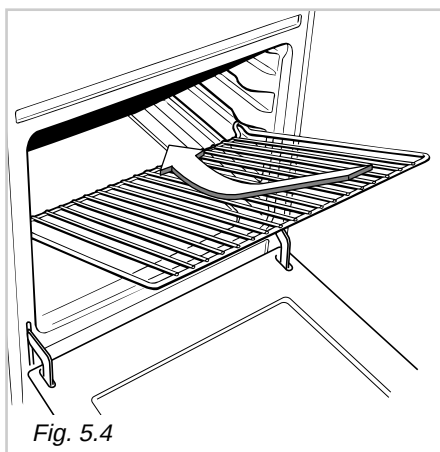


Fig. 5.4

No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.

¡ No utilice limpiadoras de vapor porque la humedad podría infiltrarse en el aparato, comprometiendo su seguridad.

Modelos con horno de paredes lisas.

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ARMAZONES LATERALES

- Enganchar los armazones laterales a los agujeros de las paredes laterales en el interior del horno.(fig. 5.1).
- En los modelos con paneles autolimpiantes de serie, enganche los soportes laterales intercalando los paneles autolimpiantes (Fig. 5.2).
- Insertar en el medio de las guías de los armazones laterales la grasera y la parrilla como en la fig. 5.3.

La parrilla debe ser montada de manera que el enganche de seguridad, que evita la extracción accidental, sea dirigido hacia el interior del horno.

- EL desmontaje se efectúa operando al revés.

Modelos con horno de paredes almohadilladas.

MONTAJE DE LAS REJILLAS EN EL HORNO

Las rejillas están dotadas de topes de seguridad contra la extracción accidental, para montarlas engánchelas en las guías de las paredes laterales del horno procediendo como se muestra en la figura 5.4.

Para extraer las rejillas proceda de modo inverso.

INTERNO HORNO

Debe ser limpiado después de cada cocción.

Con el horno tibio pasar sobre las paredes un trapo mojado con agua y jabón muy caliente u otro producto idóneo.

SUPERFICIES ESMALTADAS

Las partes esmaltadas deben ser lavadas con esponja, agua y jabón u otros productos adecuados que no sean abrasivos. Seque la placa con un paño suave. Las sustancias ácidas, tales como zumo de limón, conservas de tomate, vinagre entre otras, si se dejan en la superficie por mucho tiempo corroen el esmalte, volviéndolo opaco.

PARTES DE ACERO INOX, ALUMINIO Y SUPERFICIES SERIGRAFIADAS

Limpiar con productos adaptos.
Secar siempre muy bien.

IMPORTANTE: La limpieza de estas partes debe ser hecha con mucho cuidado para evitar rasguños y abrasiones.

Se aconseja utilizar paños suaves y jabón neutro.

ATENCION: Evitar absolutamente el uso de sustancias abrasivas y detergentes no neutros que dañarían irremediablemente la superficie protectora.

LIMPIEZA DE LAS PARTES BRONCEADAS O COBREADAS

Todas las partes bronceadas o cobreadas, manilla del horno o botones, están protegidas por un especial barniz sintético que las protege contra la oxidación. La limpieza de estos detalles debe ser hecha con mucho cuidado para evitar rasguños y abrasiones.

Se aconseja la utilización de paños suaves y jabón neutro.

ATENCIÓN: Evitar absolutamente el uso de sustancias abrasivas y detergentes no neutros que dañarían irremediablemente la superficie protectora.

PUERTA DEL HORNO

El vidrio en el interior de la puerta del horno se puede sacar fácilmente para su limpieza destornillando los tornillos que lo fijan (Fig. 5.5)

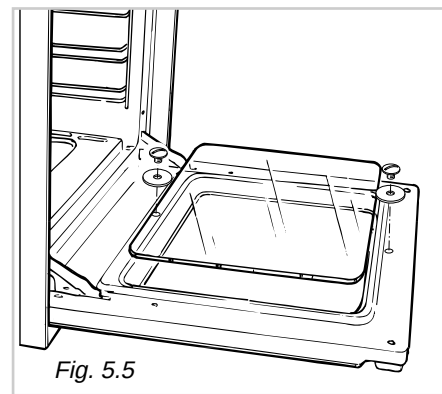


Fig. 5.5

DESMONTAJE DE LA PUERTA

Siga estas instrucciones:

- Abra la puerta completamente
- Presione la palanca “L” (fig. 5.6) y manteniéndola en esta posición, cierre lentamente la puerta para bloquear la bisagra.
- Coja la puerta (como se indica en la fig. 5.7 y mientras la cierra suelte las dos bisagras como se indica en la fig. 5.8.

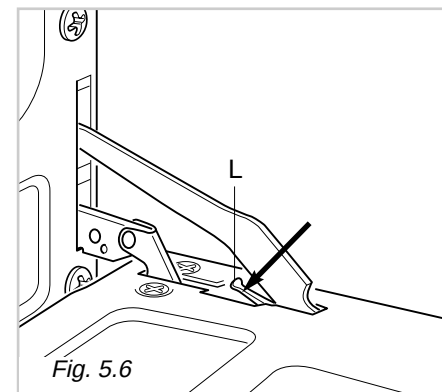


Fig. 5.6

MONTAJE DE LA PUERTA

- Coja la puerta con ambas manos cerca de las bisagras y levante las palancas “H” con los índices (fig. 5.8).
- Inserte las bisagras en su posición hasta enganchar las palancas “H”.
- Abra la puerta completamente hasta soltar las palancas “L”.

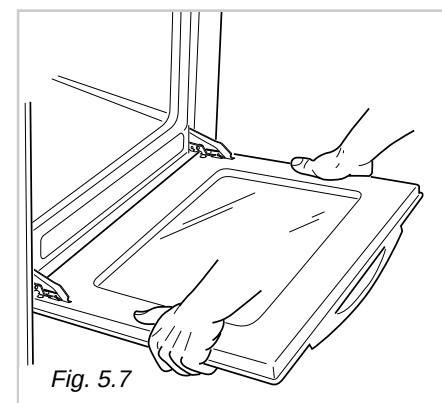


Fig. 5.7

CONSEJOS PARA EL USO Y PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PANELES CATALÍTICOS AUTOLIMPIANTES

Los paneles autolimpiantes están recubiertos por un especial esmalte microporoso que absorbe y autelimina las salpicaduras de aceite y de grasa durante las normales cocciones sobre los 200°C.

Si después de la cocción los paneles quedaran sucios, hacer funcional en horno vacío a la temperatura máxima por alrededor 30 minutos.

Estos paneles no necesitan limpieza, pero es aconsejable sacarlos periódicamente y sacudirlos con un paño húmedo.

No lavarlos ni limpiarlos con productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcalis.

Los paneles laterales son reversibles y cuando el esmalte microporoso se haya degradado pueden ser volteados del otro lado

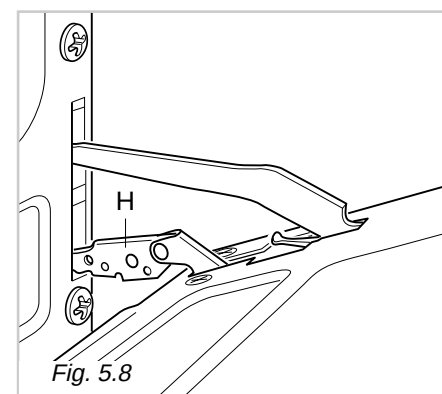


Fig. 5.8

SUSTITUCION DE LA LAMPARA DEL HORNO

Desconectar el enchufe de la red de alimentación eléctrica.

Desenroscar y sustituir la lámpara con otra resistente a las altas temperaturas (300°C), tensión 230V (50Hz), 15W, E14.

Consejos para la instalación

6

INSTALACIÓN

IMPORTANTE

- La instalación tiene que ser efectuada por un **INSTALADOR CALIFICADO** y en conformidad con la normativa vigente.

El horno puede ser montado en muebles con profundidad de 60 cm. Para la instalación es necesario crear un espacio como en las ilustraciones 6.1 - 6.2.

Para asegurar una indispensable ventilación interna es necesario crear unos canales de aereación como en las ilustraciones fig. 6.3 - 6.4.

Las paredes adyacentes al horno deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

CUIDADO: No levante el horno de la manilla.

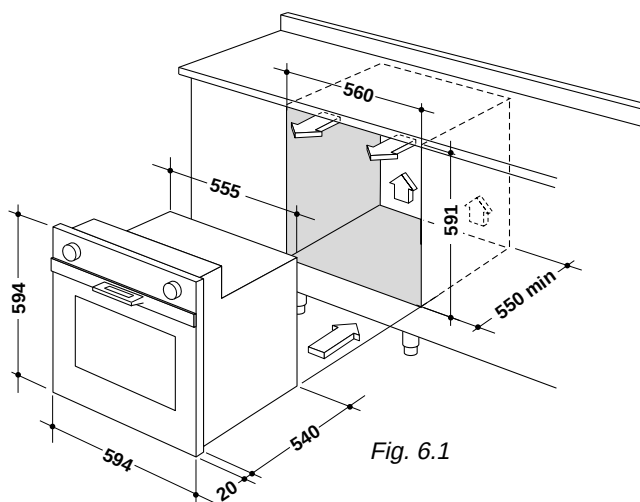


Fig. 6.1

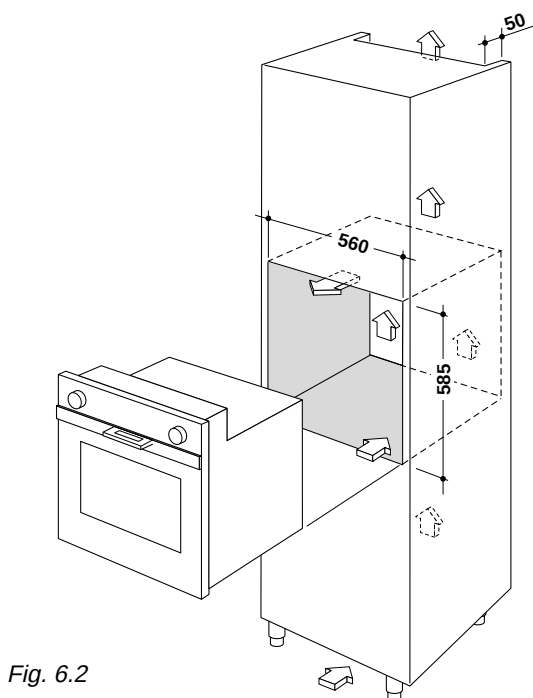


Fig. 6.2

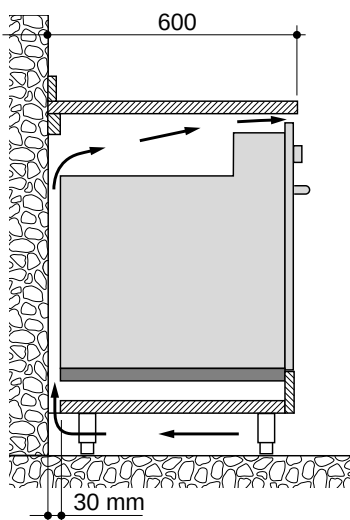


Fig. 6.3

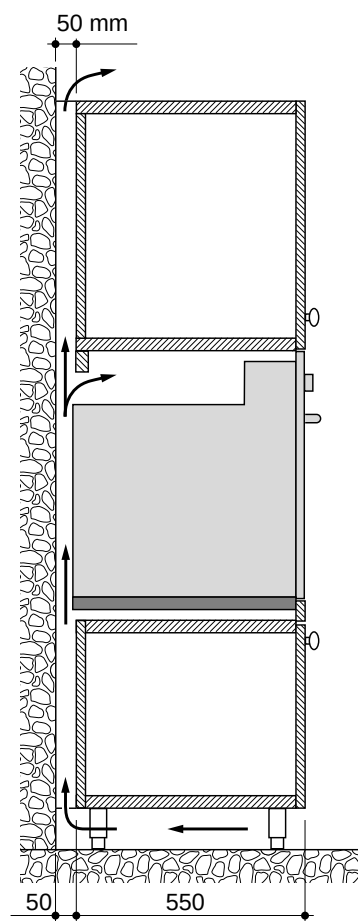


Fig. 6.4

¡IMPORTANTE!: La instalación debe ser efectuada según las instrucciones del fabricante.
Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante declina toda responsabilidad.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- La conexión a la red eléctrica se debe efectuar por personal cualificado según las normas vigentes.
 - El aparato debe estar conectado a la red eléctrica, comprobando ante todo que la tensión corresponda al valor indicado en la placa de identificación y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga también indicada en la placa.
 - El horno es dado sin enchufe de alimentación, por lo consiguiente, si no se efectúa una conexión directa a la red, se deberá instalar un enchufe estándar idónea a la carga.
 - La clavija debe estar conectada a una toma conectada a la instalación de puesta a tierra conforme a las normas de seguridad.
 - Es posible efectuar la conexión directa a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
 - El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe estar colocado de manera que no supere en ningún punto la temperatura de 75°C.
 - Después de la instalación del aparato, el interruptor o la toma deben estar siempre accesibles.
 - Si el cable de la alimentación de electricidad está dañado, tiene que ser sustituido por un cable adecuado que puede adquirirse en el servicio de posventa.
- **N.B. Para la conexión a la red, no utilice adaptadores reductores o derivadores ya que pueden provocar sobrecalentamientos o quemaduras.**

En caso de que para la instalación se necesitara modificar la instalación eléctrica del hogar o en caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, contacte a personal profesionalmente cualificado para el cambio.

El personal deberá también comprobar que la sección de los cables de la toma sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION

“TIPO HO5RR-F”

230 V ~ 3 x 1,5 mm²