

# HORNO ELECTRICO EMPATRADO INSTRUCCIONES

**Apreciado usuario:** Nuestra intención es ofrecerle un producto de la mejor calidad, fabricado en nuestras modernas instalaciones con la mayor profesionalidad y respetando todos los principios de control de calidad.

Es por ello que le rogamos que dedique unos minutos a leer atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el producto, y que lo conserve para futuras consultas.

**Nota:** Este manual de instrucciones es aplicable a varios modelos. Algunas de las funciones especificadas en él podrían no estar disponibles en su electrodoméstico.

Los envoltorios de plástico (bolsas, poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, por ser un riesgo potencial. Asegúrese de desechar los envoltorios de la forma adecuada.

Todos os nossos aparelhos são para o uso doméstico, não para o uso comercial.

LA INSTALACIÓN DE ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBERÁ RESPETAR LAS NORMAS VIGENTES. UTILÍCELO SÓLO EN LUGARES BIEN VENTILADOS. ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO, LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES.

## ÍNDICE

INSTALACIÓN DEL HORNO
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL HORNO
ADVERTENCIAS IMPORTANTES
SI EL HORNO NO FUNCIONA
DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DE LOS PANELES DE CONTROL
UTILIZACIÓN DE LA ZONA DE HORNO
UTILIZACIÓN DE LA PANTALLA TÉRMICA
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL TEMPORIZADOR DIGITAL

- 2. El horno está preparado para corriente alterna de 230 volt AC y 50 Hz y requiere un fusible de 16 amp. Si la potencia del suministro no se corresponde con estos valores, consulte a un electricista o al servicio oficial de su localidad.
- 3. Es imprescindible que el usuario final pueda acceder a los interruptores de aislamiento del horno después de haberlo instalado en su lugar.
- 4. Si debe sustituir el tapón del fusible de 16 amp asegúrese de conectarlo según se describe a continuación:

Cable marrón al terminal cargado

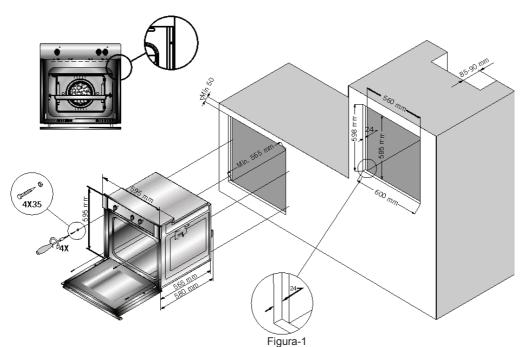
Cable azul al terminal neutro

Cable amarillo y verde a tierra

- 5. El horno sólo se conectará a la red eléctrica utilizando tomas con sistema de conexión a tierra instalado que cumplan con la normativa en vigor. Si la instalación eléctrica no dispone de tomas con conexión a tierra, póngase en contacto con un electricista cualificado. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños o lesiones derivados de la conexión a tomas de suministro inadecuadas, sin conexión a tierra.
- Si se daña el cable de suministro eléctrico, deberá ser sustituido por un técnico del servicio oficial o un electricista cualificado.
- 7. Evite que el cable de suministro eléctrico pueda entrar en contacto con partes del electrodoméstico que se calienten.
- 8. El horno deberá instalarse en un hueco adecuado para hornos y bien ventilado por la parte superior.
- 9. Este horno debe ser instalado y fijado adecuadamente por un técnico cualificado, respetando las instrucciones del fabricante.
- No manipule el horno si está encendido. Para cualquier operación de mantenimiento y reparación, asegúrese de que esté desconectado.

# **INSTALACIÓN DEL HORNO**

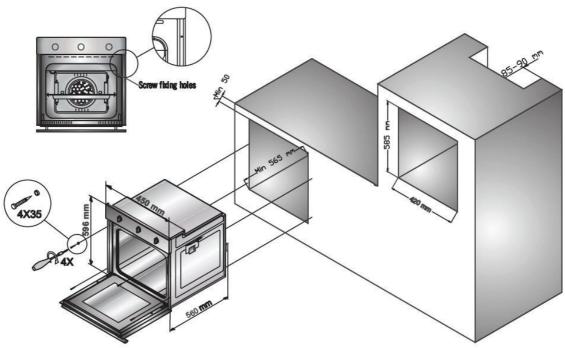
#### 60 cm



#### Observaciones importantes sobre la instalación:

- Este electrodoméstico debe ser instalado por un técnico cualificado, prestando especial atención a la ventilación.
- El hueco para su alojamiento debe tener resistencia térmica hasta una temperatura de 95 °C, según las directivas de la CEE.
- 3. El horno puede instalarse en una unidad de alojamiento estándar de 600 mm, según se ilustra en la figura 1, o en un hueco elevado cuando se empotre en una columna.
- 4. En ambos casos es necesario asegurar la ventilación. Para ello, puede perforarse un orificio en la parte posterior de la unidad de alojamiento, de unos 85 90 mm de profundidad.
- Evite pisar, apoyarse o dejar objetos pesados sobre la puerta abierta del horno; no traslade el horno sosteniéndolo por la puerta.

## 45 cm



# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL HORNO

FICHA TÉCNICA	60 cm	45 cm	
ANCHURA EXTERIOR	595 mm	450 mm	
PROFUNDIDAD EXTERIOR	605 mm	610 mm	
ALTURA EXTERIOR	595 mm	595 mm	
ANCHURA INTERIOR	460 mm	365 mm	
PROFUNDIDAD INTERIOR	400 mm	410 mm	
ALTURA INTERIOR	350 mm	355 mm	
POTENCIA DE LA LÁMPARA	15 W	15 W	
TERMOSTATO	50 – 280 °C	50 - 280 <sup>0</sup> C	
ELEMENTO CALORÍFICO INFERIOR	1200 W	1000 W	
ELEMENTO CALORÍFICO SUPERIOR	1000 W	800 W	
ELEMENTO CALORÍFICO TURBO	2200 W	1800 W	
ELEMENTO CALORÍFICO GRILL	2000 W	1500 W	
VOLTAJE DE SUMINISTRO	220-240 V AC, 50-60 Hz		

Antes de utilizar este electrodoméstico, lea las instrucciones atentamente. Estas instrucciones contienen información importante para su seguridad, y sobre el uso y el mantenimiento del horno. Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro y entréguelo a cualquier posible usuario del horno.

## **ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

### NOTA: ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA

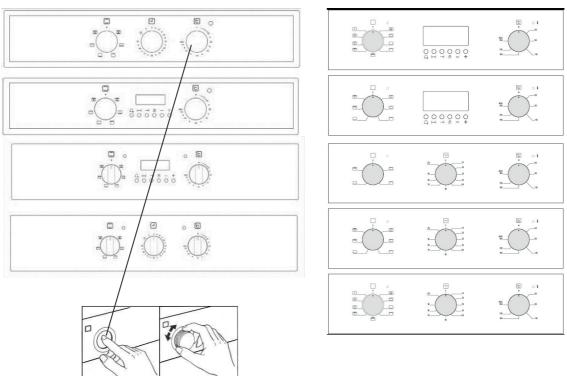
- Respete las medidas necesarias sobre salud y seguridad –vigile especialmente a los niños mientras el horno esté encendido.
- 2. El voltaje de alimentación del horno es de 230 volt 50 Hz.
- 3. Si la corriente nominal del fusible en la instalación es inferior a 16 amp, solicite a un electricista cualificado la instalación de un fusible de 16 amp.
- 4. El enchufe del horno debe estar conectado a tierra, asegúrese de que la toma de la red tenga conexión a tierra. La utilización del horno sin la adecuada conexión a tierra eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad por las pérdidas o daños que puedan producirse. Una vez instalado el horno, el enchufe debe encontrarse en un lugar fácilmente accesible.
- El cable eléctrico del horno debe mantenerse alejado de las partes que emiten calor; evite que entre en contacto con el horno. Evite que entre en contacto con piezas con aristas o superficies calientes.
- 6. Si el cable de alimentación se daña, deberá sustituirlo el fabricante, su representante del servicio oficial o un técnico debidamente cualificado, para evitar cualquier tipo de riesgo.
- Recuerde apagar el electrodoméstico antes de sustituir la lámpara, para evitar el riesgo de descargas eléctricas.
- 8. En caso de cortes eléctricos, deberá reiniciar el reloj para que el horno funcione (temporizador digital).

- 9. El uso del horno genera humedad y calor en la estancia; asegure la ventilación de su cocina.
- 10. Algunas piezas del horno pueden calentarse mucho durante su uso; evite que los niños se acerquen y procure vigilarlos.
- 11. No toque el cristal del horno con la mano cuando el horno esté encendido.
- 12. Antes de utilizar este electrodoméstico, aparte de él las cortinas, papeles o cualquier tipo de material inflamable. No guarde productos combustibles o inflamables dentro ni cerca del horno.
- 13. Este horno se fabrica sólo para cocina doméstica. No lo utilice para ningún otro fin.
- 14. Si se conecta a un panel de cocina, el interruptor de alimentación debe ser de tipo bipolar, con una separación de contacto mínima de 3 mm.
- 15. Utilice guantes protectores cuando cocine con el horno. No toque las superficies calientes.
- 16. No vierta agua sobre el horno.
- 17. No utilice el horno en ambientes con riesgo de explosión.
- 18. No traslade el horno sujetándolo por el asa.
- 19. Algunos modelos se comercializan sin el accesorio de enchufe y cable de alimentación. En tal caso, utilice un cable flexible para conectarlo de la forma adecuada en monofase: H05 VV-F 3 G 4 mm2; o en trifase: H05 VV-F 5 G 1.5 mm2.

### SI EL HORNO NO FUNCIONA

- 1. Compruebe que el horno esté conectado a la red eléctrica y encendido.
- 2. Compruebe que la instalación recibe suministro eléctrico.
- 3. Compruebe el fusible.
- 4. Compruebe que el reloj / programador automático esté en el modo manual.
- 5. Si no se resuelve el problema, póngase en contacto con el fabricante o el proveedor, el servicio oficial o un técnico debidamente cualificado.

# DESCRIPCIÓN DEL HORNO y PANELES DE CONTROL



SIGNIFICADO DE LOS SÍMBOLOS QUE PUEDEN APARECER EN EL PANEL DE CONTROL DEL HORNO:



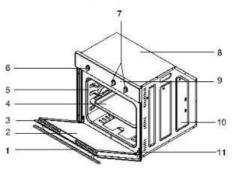
Ventilador inferior +superior elemento de calefacción turbo+ventilador lámpara inferior+superior+fan inferior+fan grill+fan grill + rotisserie grill grill grill+ lámpara superior Temporizador inferior grill + lámpara rotisserie grill rotisserie grill rotisserie grill + lámpara rotisserie grill+fan fan + lámpara

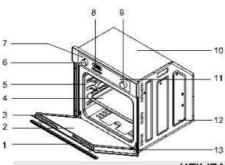
MANDO DEL TERMOSTATO; para que el horno funcione, ajuste el termostato en la temperatura deseada. El termostato del homo puede regularse entre 50° y 280° C.

MANDO DEL TEMPORIZADOR MECÁNICO (opcional); para que el horno funcione, ajuste el temporizador en el

tiempo deseado.

# DESCRIPCIÓN DEL HORNO y los PANELES DE CONTROL





- Puerta interior de vidrio Puerta de vidrio Bandeja del horno

- 5. Cavidad
- Mando de control del termostato
- Mando de control del horno
- Cuerpo del horno
- Indicador del horno
- 10. Panel lateral del horno
- Bisagras de la puerta del horno 11.
- Vidrio de la puerta interior del horno
- 3-Puerta del horno
- 4-Bandeja del horno
- Cavidad Mando de control del termostato (tipo de acción rápida)
- Lámpara del termostato
- Temporizador digital
- Mando de control del horno (tipo de acción rápida)
- 10-Cuerpo del horno
- 11-Indicador del horno
- 12-Panel lateral
- Bisagras de la puerta del horno 13-

## UTILIZACIÓN DE LA ZONA DE HORNO

Cuando el horno se enciende por primera vez desprende cierto olor producido por los elementos caloríficos. Para eliminar este olor, mantenga el horno a 250 °C durante 45 minutos, pero vacío.

Para encender el horno, gire el conmutador hasta la temperatura deseada. De lo contrario, no funcionará. A continuación se ofrece una tabla orientativa sobre tiempos de cocción y posiciones del termostato. Se trata únicamente de una guía y las temperaturas podrían variar dependiendo del volumen y la cantidad del alimento que se cocine

Puede probar a descubrir distintos sabores, según sus gustos, dependiendo de sus costumbres y sus hábitos y usos culinarios.

Durante la utilización del horno, la tapa debe estar abierta, de lo contrario la circulación del calor sería desequilibrada y los resultados podrían variar.

### TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTOS	TEMPERATURA	POSICIÓN BANDEJA	TIEMPO DE COCCIÓN (minutos)
TARTA DE CREMA	150 - 170	2	30 - 35
PASTELERÍA	200 - 220	2	35 - 45
BOLLOS	160 - 170	3	20 - 25
GALLETAS	160 - 170	3	20 - 35
TARTA	160 - 180	2	25 - 35
GALLETAS TRENZADAS	200 - 220	2	30 - 40
HOJALDRE	180 - 200	2	35 - 45
HOJALDRES SALADOS	160 - 180	2	20 - 30
CORDERO	200 - 230	3	20 - 25
TERNERA	200 - 230	3	30 - 40
BUEY	230 - 250	3	30 - 40
POLLO (TROCEADO)	230 - 240	3	30 - 40
PESCADO	200 - 220	3	20 - 30

Nota: Los valores indicados en la tabla se basan en resultados obtenidos en nuestros laboratorios. Con la experiencia podrá descubrir diferentes sabores adaptando los tiempos a su gusto. Antes de introducir el alimento, se recomienda precalentar el horno durante 5 o 10 minutos.

## UTILIZACIÓN DE LA PANTALLA TÉRMICA

La pantalla térmica (figura 1) es un elemento diseñado para proteger el panel de control y los mandos durante el uso del grill del horno.

Utilice la pantalla térmica para evitar posibles daños en el panel de control y los mandos de control durante el uso del grill del horno.

Coloque la pantalla térmica debajo del panel de control abriendo la puerta frontal del horno (figura 2).

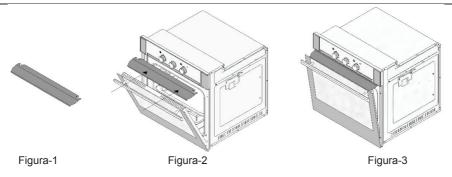
Coloque las dos pestañas salientes de la pantalla térmica en las ranuras situadas debajo del panel de control y fije la pantalla en su lugar, entre el horno y la puerta interior, cerrando suavemente la puerta (figura 3).

Es importante mantener la puerta abierta en la distancia especificada mientras se utiliza el grill.

La pantalla térmica proporcionará los mejores resultados de cocción, protegiendo al mismo tiempo el panel de control y los mandos.

#### AVISO:

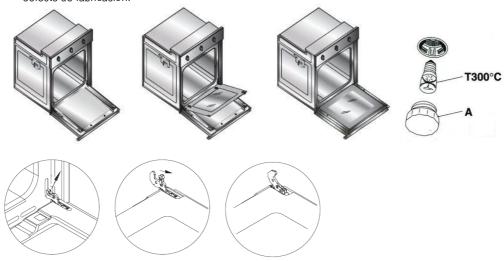
LA PANTALLA TÉRMICA SE CALIENTA DURANTE SU USO ~ NO INTENTE RETIRARLA CON LAS MANOS DESPROTEGIDAS JUSTO DESPUÉS DE UTILIZARLA



### **MANTENIMIENTO y LIMPIEZA**

1. Desenchufe la toma de alimentación eléctrica del horno o apáguelo desde el panel de alimentación.

- 2. Cuando el horno está en funcionamiento, o poco después de haberse puesto en marcha, se calienta hasta altas temperaturas. Tenga precaución y evite tocar los elementos caloríficos.
- No limpie el interior del homo, ni los paneles, bandejas y demás piezas esmaltadas del horno con utensilios como cepillos de púas metálicas, estropajos desincrustantes o cuchillos. No utilice detergentes ni productos abrasivos o corrosivos.
- 4. Después de limpiar el interior del horno con un trapo jabonoso, aclárelo bien y séquelo con un paño suave.
- 5. Limpie las superficies de vidrio con productos limpiacristales especiales.
- 6. No utilice aparatos de vapor para limpiar el horno.
- 7. No utilice agentes inflamables como disolventes, petróleo y ácido para limpiar el horno.
- 8. No intente limpiar ninguna pieza del horno en un lavavajillas.
- 9. Para limpiar la puerta de vidrio, retire el perfil de la cubierta de vidrio interior (colocado a lo largo de la parte superior, provisto de varios orificios). Extraiga el vidrio deslizándolo suavemente, límpielo y aclárelo cuidadosamente. Cuando se haya secado, vuelva a instalar el vidrio en la puerta y coloque de nuevo el perfil superior de la cubierta.
- Limpie regularmente el horno para evitar la acumulación de restos de comida que podrían provocar desagradables olores a quemado.
- 11. Los restos de comida horneada pueden aparecer como "ampollas" en la base esmaltada del horno; sin embargo, dado que es imposible que el horno tenga "ampollas", los restos de grasa horneada no son un defecto de fabricación.



### DESCRIPCIÓN GENERAL DEL TEMPORIZADOR DIGITAL



El temporizador LCD es electrónico y le permite programar el horno para poder servir la comida a la hora deseada. La única operación necesaria consiste en programar el tiempo de cocción y la hora de finalización. También puede utilizarse como alarma electrónica, de modo que sólo tiene que indicarle el tiempo que desea que transcurra antes de que le avise emitiendo un sonido.

#### AJUSTE DE LA HORA ACTUAL

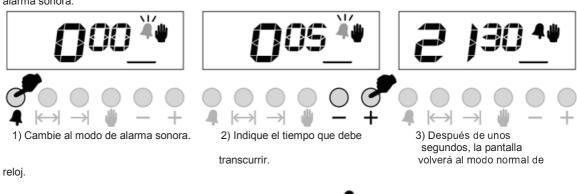
Sólo podrá ajustar la hora de la pantalla si no se está utilizando ningún programa automático de cocción (sólo se

visualizan la hora y el icono de la mano en la pantalla). Pulse el botón y empezará a parpadear un pequeño triángulo entre las horas y los minutos, utilice los botones de ajuste o . Si mantiene pulsados estos botones, podrá ajustar los valores más rápidamente.



## AJUSTE DE LA ALARMA SONORA

Esta función le permite programar el tiempo que desea que transcurra antes de que se ponga en marcha una alarma sonora.



Nota: Una vez programado, puede verse el tiempo restante pulsando 🖣 una vez.

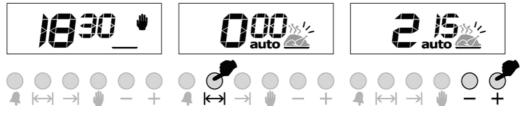
### ANULACIÓN DE LA ALARMA SONORA



para anularla. haya transcurrido el tiempo indicado.

## PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Si desea empezar a cocinar inmediatamente, basta con indicar el tiempo de cocción. **Ejemplo:** hemos introducido el alimento en el horno y queremos que esté listo a las 2 horas y 15 minutos.



- 1) La hora actual es 18.30.
- 2) Cambie a modo de tiempo de cocción.
- 3) Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones + o .

4) Después de unos segundos, la pantalla indicará que cocine en 2 horas y 15 minutos. que se ha iniciado la cocción y mostrará la hora real. mandos y la función de la pantalla en su posición adecuada.



Ahora ha programado su horno para

No olvide poner de nuevo los

Nota: Puede anular el modo de cocción automático en cualquier momento pulsando el botón En el ejemplo anterior, la cocción se ha iniciado inmediatamente después de indicar el período de cocción. Si pulsa

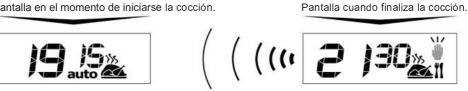
puede ver la hora de finalización, es decir, la hora en que el alimento estará listo para servirlo y, si lo desea, también puede cambiar esta hora. En el ejemplo siguiente, se cambia la hora de finalización a las 21.30 h.



- la pantalla finalización, 18.30 + 2.15 = 20.45 h.
- los botones + o .
- cambia al modo de reloj.

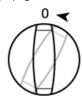
Ahora podemos programar el horno para que la comida esté lista a las 21.30 h. Dado que se ha reprogramado el tiempo de cocción en 2 horas 15 minutos, el horno empezará a cocinar el alimento a las 19.15, para que esté listo a las 21 30

Pantalla en el momento de iniciarse la cocción.



Cuando finaliza la cocción automática, se escucha una alarma sonora que, si no se detiene, seguirá durante 7 minutos.

1) Apague el horno (OFF)



2) Reinicie el temporizador.



Nota: El horno no estará operativo hasta que reinicie el temporizador.

En los ejemplos mostrados, se ha programado en primer lugar el tiempo de cocción y se ha calculado automáticamente el tiempo de finalización, y lo hemos visualizado. También es posible programar en primer lugar el tiempo de finalización, en cuyo caso se calculará el tiempo de cocción automáticamente y debería visualizarse

Durante el programa de cocción automática, el color de fondo de la pantalla será verde antes de iniciarse la cocción y rojo durante la cocción.

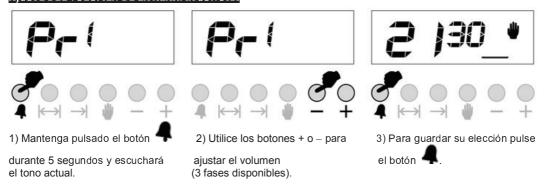
Cualquier corte en el suministro de corriente provocará que el horno pase a modo desconectado (OFF). En este caso, el símbolo de la mano en la pantalla parpadeará y se visualizará en las 12.00 h. También se anulará cualquier

programa de cocción. Pulse el botón para que su horno esté operativo; pulse de nuevo el botón ajustar el reloj (vea el apartado AJUSTE DE LA HORA REAL).

**Nota:** Si no va a utilizar el horno inmediatamente, asegúrese de que se encuentre en la posición de desconexión (OFF).

SI EL SÍMBOLO DE LA MANO PARPADEA, EL HORNO NO ESTÁ OPERATIVO Y DEBERÁ PULSAR
EL BOTÓN PARA RESTAURAR SU FUNCIONAMIENTO

#### AIUSTE DEL VOLUMEN DE LA ALARMA SONORA



#### **OPCIONES PROGRAMABLES**

# AJUSTE DEL TONO DE LA ALARMA

Pulse el botón
 durante 5 segundos (hasta que aparezca 'pr 1' en la pantalla).

Pulse el botón para reducir el volumen.

• Pulse el botón para aumentar el volumen de la alarma (se distribuye de fábrica con el tono alto).

Pulse el botón para guardar el último tono escuchado.

Nota: Si sale sin guardar, pulse el botón

Valores predeterminados:

Alarma: tono fuerte
Tono del reloj: ON (encendido)