



Horno Eléctrico Multifunción

IN-HORNO-AF-F73-NE
IN-HORNO-AF-F73-INOX

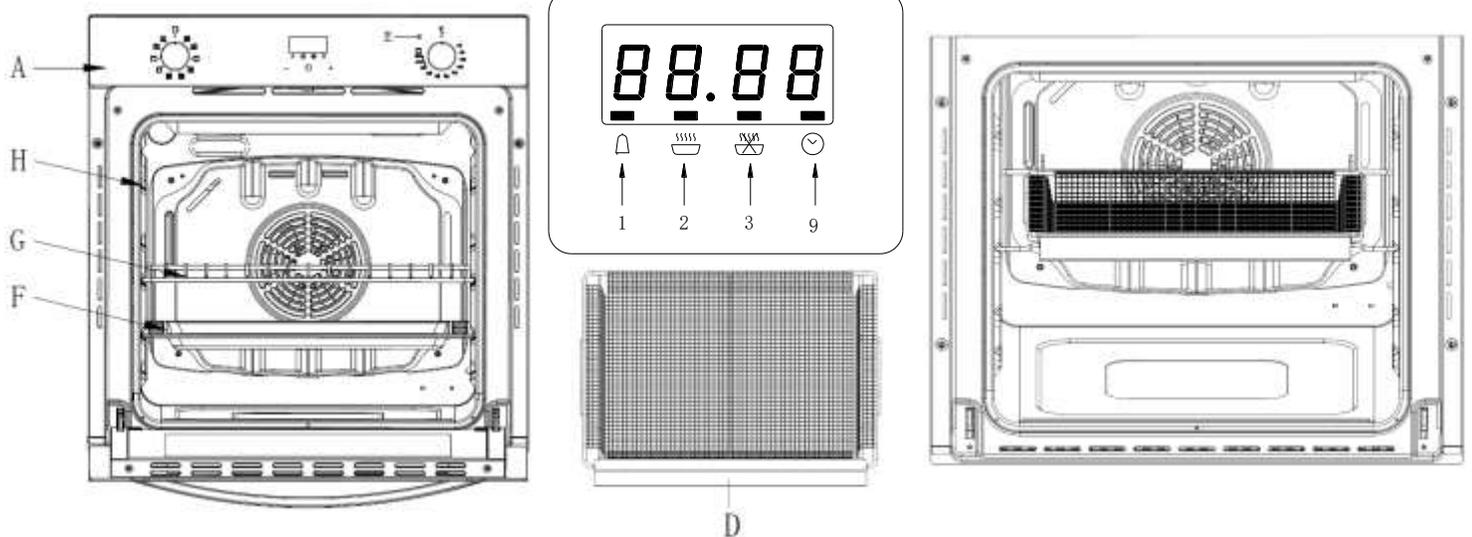
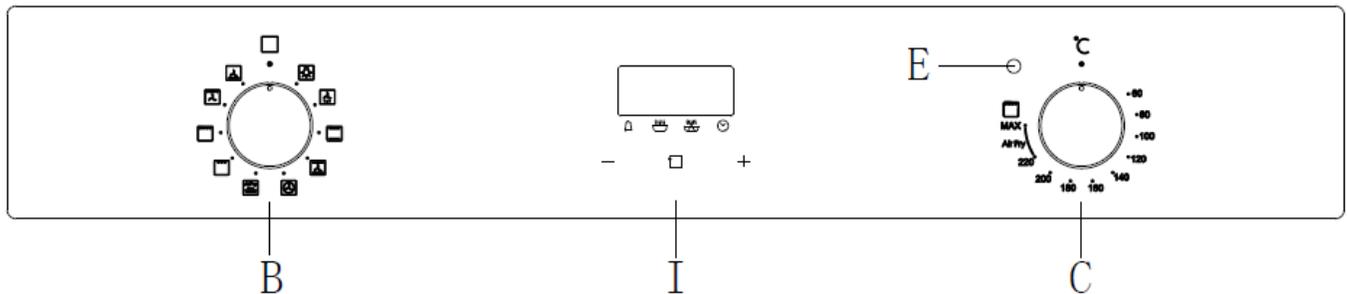


Instrucciones para instalación y uso

Le recomendamos que lea atentamente las instrucciones de este manual antes de usarlo para obtener el mejor rendimiento y prolongar la vida útil de su electrodoméstico, ya que le proporcionará todas las instrucciones que necesita para garantizar su instalación, uso y mantenimiento seguro. Tenga siempre a mano este manual, ya que es posible que necesite consultarlo en el futuro. Gracias.

Vista en primer plano

10-FUNCTION MODEL



A. Panel de Control

B. Perilla de selección del modo de cocción

C. Perilla de selección de temperatura de cocción

D. Cesta Air fryer

- La freidora de aire se puede colocar en los portaobjetos o en las rejillas laterales de la misma manera que un estante del horno.

E. Luz indicadora del horno (solo disponible en ciertos modelos)

- Cuando está encendida, indica que el horno está calentando a la temperatura establecida

F. Bandeja de goteo o bandeja para hornear

G. Rejilla del horno

H. Guías para el deslizamiento de las rejillas o goteo hacia adentro y hacia afuera

I. **Programador electrónico** – Permite programar la cocción deseada seleccionando el tiempo de cocción y el tiempo final de cocción. También se puede utilizar como temporizador.

1. Temporizador

2. Ajuste del tiempo de cocción

3. Ajuste del tiempo de finalización de la cocción

9. Reloj

Cómo utilizar el Horno

Este horno multifunción combina las ventajas de los hornos de convección tradicionales con las de los modelos más modernos asistidos por ventilador en un solo aparato.

Es un electrodoméstico extremadamente versátil que te permite elegir de manera fácil y segura entre diferentes modos de cocción. Las distintas prestaciones que ofrece el horno se seleccionan mediante el mando selector “B” y el termostato “C” situado en el panel de control.

Perilla de control a presión (solo disponible en ciertos modelos)

La perilla de control se puede empujar hacia adentro y puede presionar la perilla ligeramente para liberarla o bloquearla.

Aviso: La primera vez que utilice su electrodoméstico, le recomendamos que configure el termostato en la configuración más alta y deje el horno encendido durante aproximadamente media hora sin nada en su interior, con la puerta del horno cerrada. Luego, abra la puerta del horno y deje que el aire de la habitación ingrese. El olor que a menudo se detecta durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento y hasta su instalación.

Aviso: Coloque la bandeja de goteo proporcionada en el estante inferior del horno para evitar que la salsa y/o la grasa gotee en la parte inferior del horno solo al asar alimentos o al usar el asador (solo disponible en ciertos modelos). Para todos los demás tipos de cocción, nunca use el estante inferior y no coloque nada en la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento porque podría dañar el esmalte. Coloque sus utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc., etc.) en la rejilla insertada a lo largo de las guías del horno.

Aviso: para utilizar el horno en modo manual (sin utilizar el programador de tiempo de fin de cocción); el símbolo  debe estar alineado con la marca de referencia en el panel de control.

Modo de Convección

Posicione la perilla del termostato “C”: entre 60 °C y Max. En esta configuración, los elementos de calentamiento superior e inferior se encienden. Este es el tipo de horno clásico y tradicional, con distribución de calor y consumo de energía reducido. Cuando cocine en modo de convección, use solo una bandeja de goteo o parrilla, de lo contrario, la distribución del calor será desigual. Usando las diferentes alturas de rejilla disponibles, puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior e inferior del horno. Seleccione entre las distintas alturas de rejilla dependiendo del calor que se necesita desde la parte superior.

Modo “Cocción Rápida”

Posicione la perilla del termostato “C” : entre 60 °C y max. Los elementos calefactores superior e inferior, así como el ventilador, se encenderán, garantizando un calor constante distribuido uniformemente en todo el horno.

Este modo está especialmente recomendado para cocciones rápidas de alimentos preenvasados (ya que no es necesario precalentar), como, por ejemplo: alimentos congelados o precocinados.

Modo Air Fry

Posicione la perilla del termostato “C” : entre 220 °C y máx. Los elementos calefactores superiores y circulares, así como el ventilador, se encenderán. Air Fry permite la función avanzada de cocción por convección sin tener que voltear la comida, lo que brinda resultados crujientes y de gran sabor en menos tiempo y sin todo el aceite. Esto es adecuado para patatas fritas, alitas de pollo, Nuggets y

productos similares.

Cocción delicada



Posicione la perilla del termostato "C": entre 60 °C y 250 °C. El elemento calefactor inferior y el ventilador se encienden. Apto para pizza, tartas y dulces no secos en moldes. También se obtienen excelentes resultados en cocciones que requieren sobre todo calor del fondo.

Se recomienda poner la sartén a un nivel bajo.

Modo Asar



Posicione la perilla del termostato "C": entre 60 °C y máx. Los elementos superiores de calefacción central se encenderán. La función "Grill" dirige el calor del elemento superior sobre los alimentos. Puede usar la función "Grill" para cortes tiernos de carne, bistec, chuletas, salchichas, pescado, tostadas de queso y otros alimentos de cocción rápida. Asar siempre con la puerta del horno cerrada. Precaliente su parrilla durante 3 minutos para obtener los mejores resultados.

Modo Maxi Grill



Posicione la perilla del termostato "C": Máx. Los elementos calefactores superiores internos y externos se encenderán. "Maxi grill" dirige el calor de 2 elementos superiores sobre los alimentos. Puede usar la función "Maxi grill" para cortes tiernos de carne, bistec, chuletas, salchichas, pescado, tostadas de queso y otros alimentos de cocción rápida. Asar siempre con la puerta del horno cerrada. "Maxi grill" le permite aprovechar al máximo el área grande del plato de parrilla y cocinará más rápido que el "Grill" normal. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar la parrilla durante 3 minutos.

Modo Asar asistido por ventilador



Posicione la perilla del termostato "C": entre 60 °C y 200 °C. La parte superior por dentro, la calefacción por fuera y el ventilador se enciende. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de los elementos calefactores mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, lo que permite que el calor penetre directamente en los alimentos. Se consiguen excelentes resultados con pinchos elaborados con carnes y verduras, salchichas, costillas, chuletas de cordero, pollo en salsa picante, codorniz, chuletas de cerdo, etc.

Cocine los alimentos en el "modo grill asistido por ventilador" con la puerta del horno cerrada.

Asar con Ventilador



Posicione la perilla del termostato "C": entre 60 °C y 200 °C. Se enciende la calefacción central superior y el ventilador. "Fan & Grill" le ofrece los beneficios de las funciones "Hornear" y "Asar" tradicional. El elemento de la parrilla se enciende y se apaga para mantener la temperatura establecida mientras el ventilador hace circular el aire caliente. La puerta del horno permanece cerrada para "Fan & Grill". Puede usar "Fan & Grill" para cortes grandes de carne en el horno, lo que le da un resultado similar a la carne cocida "asada". Coloque la comida en la segunda o tercera parrilla del horno desde abajo. Coloque el plato de la parrilla en la posición más baja del estante para recoger cualquier derrame. Al utilizar "Fan & Grill" no es necesario dar la vuelta a los alimentos durante el ciclo de cocción. Fije la temperatura a 200°C.

Modo de horneado



Posicione la perilla del termostato "C": Entre 60 °C y 250 °C. La resistencia trasera y el ventilador se encienden, garantizando un calor delicado distribuido uniformemente en todo el horno.

Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados, especialmente pasteles que necesitan leudar, y para preparar ciertas tartaletas en 3 estantes al mismo tiempo. Estos son algunos ejemplos: hojaldres de crema, galletas dulces y saladas, hojaldres salados, rollos suizos y pequeñas porciones de verduras gratinadas, etc.

Modo Descongelación



Posicione la perilla del termostato "C": Cualquiera

El ventilador situado en la parte inferior del horno hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos. Esto se recomienda para la descongelación de todo tipo de alimentos, pero en particular para alimentos delicados que no requieren calor, como, por ejemplo: pasteles, postres de nata o natillas, pasteles de frutas. Con el uso del ventilador, el tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. En el caso de carne, pescado y pan, es posible acelerar el proceso utilizando el modo y la configuración "Hornear". la temperatura a 80°C-100°C.

Programador Electrónico (I)

Procedimiento de horneado con temporizador de 3 teclas (solo disponible en algunos modelos)

Ajustar el reloj después de encender:

Una vez conectado a la corriente eléctrica, la pantalla mostrará "12:00" con el símbolo cuadrado encima de "⏸";

Presione el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir el número hasta que llegue al momento adecuado; después de 5 segundos se iniciará automáticamente o puede presionar el botón de función para que funcione.

Configuración automática (configure la hora de inicio y finalización automáticos)

1. Presione el botón de función repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre "⏸" parpadee, y presione el botón "+" o "-" para establecer el período de tiempo de horneado;
2. Presione el botón de función repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre "⏸" parpadee, y presione el botón "+" o "-" para configurar el tiempo de apagado;
3. Ajustando el botón de temperatura constante y eligiendo el botón para establecer la temperatura y el método de horneado.

Después de esta configuración, los símbolos sobre "⏸" y "⏸" parpadearán, lo que indica que se ha configurado el procedimiento de horneado del horno.

Por ejemplo: si se requiere que la comida se hornee durante 45 minutos y se supone que debe detenerse a las 14:00.

Presione el botón de función repetidamente hasta que el símbolo cuadrado arriba de "⏸" parpadee y configure el tiempo de horneado en 45 minutos;

Presione el botón de función repetidamente hasta que parpadee el símbolo cuadrado arriba de "⏸", y configure la hora de finalización de la cocción a las 14:00.

Después de estos ajustes, el reloj adecuado (hora, minuto) y el símbolo cuadrado se mostrarán en la pantalla, esto indica que la configuración del procedimiento de horneado se ha recordado automáticamente.

Cuando el reloj marca las 13:15 (entre 14 y 15 min), el horno se encenderá automáticamente.

Durante el tiempo de cocción, el símbolo cuadrado seguirá parpadeando.

Cuando el reloj muestre las 14:00, el horneado se apagará automáticamente. La alarma sonará, el símbolo cuadrado parpadeará. Para detener el timbre, presione cualquier botón.

Configuración semiautomática (configure la hora de inicio y finalización automática)

A. establecer el marco de tiempo de horneado (10 horas)

Presione el botón de función repetidamente hasta que aparezca el símbolo cuadrado arriba de "⏸", y configure el marco de tiempo de horneado;

Encienda el horno inmediatamente, el símbolo cuadrado arriba de "⏸" comienza a parpadear. Cuando termine el horneado, el símbolo cuadrado arriba de "⏸" parpadeará y sonará la alarma. Para detener el timbre, presione cualquier botón.

B. configurar el tiempo de finalización del horneado (23 horas y 59 minutos)

Presione el botón de función repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre “” parpadee y configure la hora de finalización de la cocción;

Encienda el horno inmediatamente, el símbolo cuadrado arriba de “” comienza a parpadear. Cuando alcance el tiempo establecido, el procedimiento de horneado se apagará automáticamente. El símbolo cuadrado arriba de “” parpadea, la alarma sonará, el símbolo cuadrado parpadeará. Para detener el timbre, presione cualquier botón.

El procedimiento de horneado establecido se puede ver presionando cualquier botón de función repetidamente en cualquier momento, solo si el marco de tiempo de horneado está en la posición “0”. Al ajustar la hora de finalización del horneado a la hora actual, se puede cancelar el procedimiento de horneado establecido.

Temporizador

El marco de tiempo más largo que se puede establecer es de 23 horas y 59 minutos. Para configurar la hora, presione el botón de función repetidamente hasta que el símbolo cuadrado arriba de “” parpadee, y presione el botón “+” o “-” hasta que la hora supuesta aparezca en la pantalla. Después de configurar, la hora adecuada (hora, minuto) y el símbolo cuadrado sobre “” comienzan a parpadear.

Además, la cuenta regresiva del tiempo comienza a funcionar. Cuando llega el tiempo establecido, el símbolo cuadrado sobre “” parpadea, y la alarma sonará, el símbolo cuadrado parpadeará. Para detener el timbre, presione cualquier botón.

Aviso: presione el botón correspondiente, la configuración debe realizarse en 5 segundos; si falla la electricidad repentinamente, todo el procedimiento establecido y la hora del reloj adecuada (hora, minuto) desaparecerán.

Después de que la energía eléctrica vuelva a encenderse, “12:00” y el símbolo cuadrado arriba de “” aparecerán en la pantalla, debe configurarlo nuevamente.

Lux del Horno

Coloque la perilla “B” en el símbolo  para encenderlo. Enciende el horno y permanece encendido cuando se enciende cualquiera de los elementos de calentamiento eléctrico del horno.

Ventilación de enfriamiento

Para enfriar el exterior del aparato, este modelo está equipado con un ventilador de refrigeración, que se enciende automáticamente cuando el horno está caliente.

Cuando el ventilador está encendido, se puede escuchar un flujo normal de aire saliendo entre la puerta del horno y el panel de control.

Nota: Cuando termine la cocción, el ventilador permanecerá encendido hasta que el horno se enfríe lo suficiente.

Cómo mantener su horno en buenas condiciones

Antes de limpiar su horno o realizar el mantenimiento, desconéctelo de la fuente de alimentación.

Para prolongar la vida útil de su horno, debe limpiarlo con frecuencia, teniendo en cuenta que:

- las partes esmaltadas o de acero inoxidable deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que puedan arruinarlas; el acero inoxidable podría mancharse. Si estas manchas son difíciles de eliminar, utilice productos especiales disponibles en el mercado. Después de la limpieza, es recomendable enjuagar bien y secar.
- el interior del horno debe limpiarse preferiblemente inmediatamente después de su uso, cuando aún está tibio, con agua caliente y jabón; el jabón debe enjuagarse y el interior debe secarse completamente. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo, polvos de limpieza, etc.) y esponjas abrasivas para platos o ácidos ya que podrían dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y la suciedad son particularmente difíciles de eliminar, utilice un producto especial para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones del envase. Nunca use un limpiador a vapor para limpiar el interior del horno.

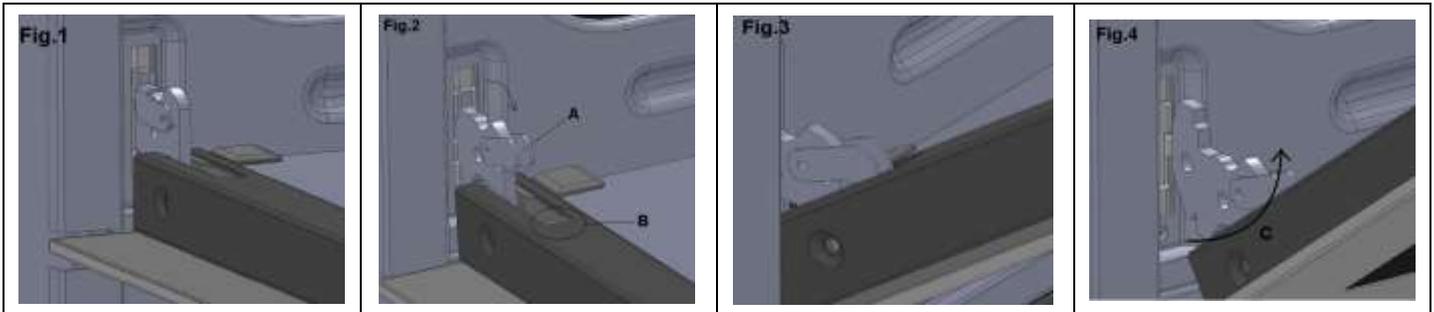
- Si usa su horno por un período prolongado de tiempo, se puede formar condensación. Séquelo con un paño suave.
- existe una junta de goma que rodea la boca del horno que garantiza su perfecto funcionamiento. Controle periódicamente el estado de esta junta. Si es necesario, límpiela y evite utilizar productos u objetos abrasivos para ello. Si se daña, comuníquese con el Centro de servicio posventa más cercano. Le recomendamos que evite usar el horno hasta que haya sido reparado.
- nunca forre el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- limpie la puerta de vidrio con productos no abrasivos o esponjas y séquela con un paño suave.

Cómo quitar la puerta del horno

Para una limpieza más profunda, puede quitar la puerta del horno. Elija el método de quitar y ensamblar. Proceder de la siguiente:

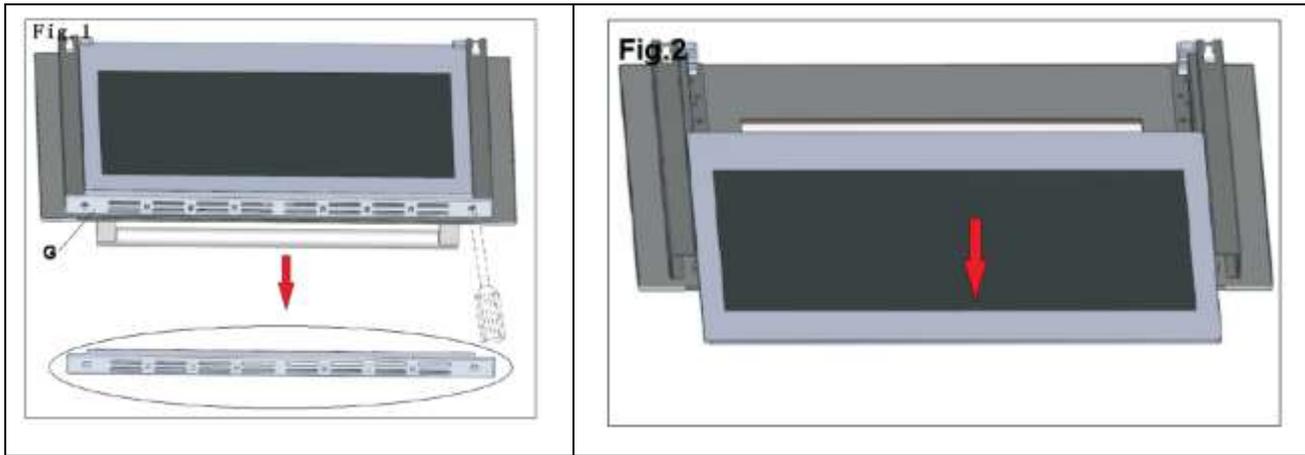
Estructuras de la puerta del horno 1 procedimiento de desmontaje y montaje:

- Abra la puerta en toda su extensión (fig.1);
- Abra completamente la palanca A en las bisagras izquierda y derecha (fig.2);
- Sostenga la puerta como se muestra en la fig.3
- Cierre suavemente la puerta (fig. 3) hasta que las palancas de las bisagras izquierda y derecha A queden enganchadas en la parte B de la puerta (fig. 4).
- retirar los ganchos de las bisagras de su ubicación siguiendo la flecha C (fig.4);
- Apoyar la puerta sobre una superficie blanda;
- Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.



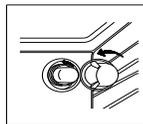
Extracción del panel interior de vidrio

- Doble puerta del horno: Quitar la junta G destornillando los tornillos n°2 (fig.1)
 - Saque suavemente el panel interior de vidrio (fig.2)
 - Limpie el vidrio con un limpiador apropiado. Seque completamente y coloque sobre una superficie suave.
- Ahora también puedes limpiar el interior del cristal exterior.



Sustitución de la lámpara del horno

- Desconecte el horno de la fuente de alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para conectar el aparato a la red eléctrica; o desenchufe el aparato si el enchufe está accesible;
- Retire la tapa de vidrio del portalámparas;
- Retire la lámpara y reemplácela con una lámpara resistente a altas temperaturas (300 °C) con las siguientes características:
 - Voltaje: 220-240V
 - Potencia: 25W
 - Tipo: E 14
- Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica..



Consejos prácticos de cocina

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que le permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo aprenderá a hacer el mejor uso de este versátil aparato de cocina y las siguientes instrucciones son solo una guía que puede variar según su propia experiencia personal.

Pre calentamiento

Si es necesario precalentar el horno (este suele ser el caso cuando se cocinan alimentos con levadura), se puede utilizar el modo "Air Fry" para alcanzar la temperatura deseada lo más rápido posible para ahorrar energía.

Una vez que los alimentos se han colocado en el horno, se puede seleccionar el modo de cocción más adecuado.

Cocinar en más de una rejilla

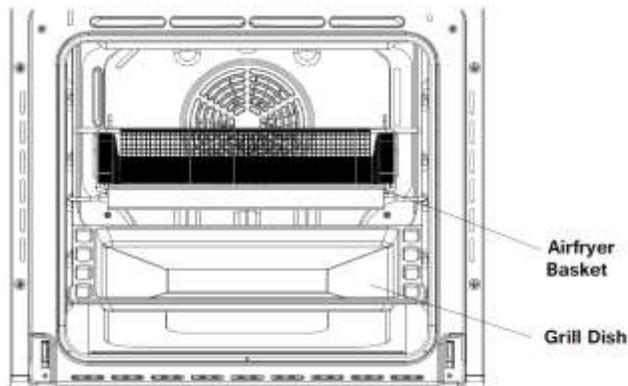
Si tiene que cocinar alimentos usando varias rejillas, use el modo "hornear"  , ya que estos son los únicos modos que le permiten hacerlo.

Cuando cocine alimentos delicados en más de una parrilla, utilice el modo "hornear", que le permite cocinar en 3 parrillas al mismo tiempo (la 1ra, la 3ra y la 5ta desde abajo). Se incluyen algunos ejemplos en los "Consejos prácticos de cocina " mesa.

Utilizando la función Air Fry

Use el modo "Air Fry"  , coloque su comida en la tercera parrilla del horno desde abajo. Debido a que el elemento calefactor superior y circular está encendido, Air Fry permite la función avanzada de cocción por convección sin tener que voltear la comida, brindando resultados crujientes y de gran sabor en menos tiempo y sin todo el aceite. Esto es adecuado para papas fritas, alitas de pollo, nuggets y productos similares. Coloque el plato para asar en la posición más baja del estante para recoger cualquier derrame. Cuando utilice "Air

Fry” Ajuste la temperatura a 230°C.



Uso del modo de “cocción rápida”

Funcional, rápido y práctico para aquellos que utilizan productos preenvasados (como, por ejemplo: alimentos congelados o precocinados) junto con otros alimentos.

Usando la parrilla

Este horno multifunción le ofrece 2 modos de asado diferentes.

Utilice el modo “Grill / Maxi Grill”  / , colocando los alimentos debajo del centro de la parrilla (situada en la 3ra o 4ta rejilla de abajo) ya que solo se enciende la parte central de la resistencia superior.

Use la rejilla inferior (primera desde abajo), colocando la bandeja de goteo provista para recoger cualquier salsa y/o grasa y evitar que gotee sobre el fondo del horno. Al usar este modo, le recomendamos que configure el termostato en la configuración más alta. Sin embargo, esto no significa que no pueda usar temperaturas más bajas, simplemente ajustando la perilla del termostato a la temperatura deseada.

El ajuste  /  “grill asistido por ventilador”, es extremadamente útil para asar alimentos rápidamente, ya que la distribución del calor permite no solo dorar la superficie, sino también cocinar la parte inferior.

Además, también se puede usar para dorar alimentos al final del proceso de cocción, como agregar ese acabado gratinado a las pastas horneadas, por ejemplo.

Cuando utilice este modo, coloque la rejilla en la 2.ª o 3.ª rejilla del horno desde abajo (consulte la tabla de cocción) y luego, para evitar que la grasa gotee en la parte inferior del horno y, por lo tanto, se forme humo, coloque una bandeja de goteo encima. la primera rejilla desde abajo.

Cuando use este modo, le recomendamos que ajuste el termostato a 200 °C, ya que es la forma más eficiente de usar la parrilla, que se basa en el uso de rayos infrarrojos. Sin embargo, esto no significa que no pueda usar temperaturas más bajas, simplemente ajustando la perilla del termostato a la temperatura deseada.

Por lo tanto, los mejores resultados cuando se utilizan los modos de parrilla se obtienen colocando la parrilla en las rejillas inferiores (ver tabla de cocción) luego, para evitar que la grasa gotee en el fondo del horno y se forme humo, coloque una bandeja de goteo en la primera rejilla del horno desde abajo.

Hornear pasteles

Cuando hornee pasteles, colóquelos siempre en un horno precalentado. Asegúrese de esperar hasta que el horno se haya precalentado completamente (la luz final "E" se apagará). No abra la puerta del horno durante la cocción para evitar que el pastel se caiga. En general:

La masa está demasiado seca

Aumente la temperatura en 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.

La masa se bajó

Use menos líquido o baje la temperatura en 10 °C.

La masa está muy oscura en la parte superior

Colóquelo en una rejilla inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

La masa está bien cocida por dentro, pero pegajosa por fuera

Use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

La masa se queda pegada al molde

Engrasar bien el molde y espolvorearlo con harina o utilizar papel vegetal.

Usé más de un nivel (en la función "horno ventilado") y no están todos en el mismo punto de cocción

Utilice un ajuste de temperatura más bajo. No es necesario retirar los alimentos de todas las rejillas al mismo tiempo.

Cocinando Pizza

Para obtener los mejores resultados al cocinar pizza, utilice la función de cocción delicada :

- Precalentar el horno durante al menos 10 minutos;
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio ligero, colocándola sobre la rejilla suministrada con el horno. Si se utiliza la bandeja recoge gotas, esto prolongará el tiempo de cocción, dificultando la obtención de una corteza crujiente;
- No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza;
- Si la pizza tiene muchos toppings (tres de cuatro), te recomendamos agregar el queso mozzarella encima a la mitad del proceso de cocción.
- Cuando cocine pizza en dos parrillas, use la 2da y la 4ta con una temperatura de 220°C y coloque las pizzas en el horno después de haberlo precalentado durante al menos 10 minutos.

Cocinar Pescado y Carne

Cuando cocine carne blanca, ave y pescado, utilice un ajuste de temperatura de 180 °C a 200 °C.

Para la carne roja que debe estar bien cocida por fuera, pero tierna y jugosa por dentro, es una buena idea comenzar con una configuración de temperatura alta (200 °C-220 °C) por un corto tiempo, luego bajar el horno después.

En general, cuanto más grande es el asado, más baja es la configuración de temperatura. Coloque la carne en el centro de la rejilla y coloque la bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.

Asegúrese de que la parrilla esté insertada de modo que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, use las rejillas de baja altura.

Ajuste de la perilla selectora	Tipo de comida	Peso (kg)	Posición de la rejilla de cocción desde abajo	Tiempo de precalentamiento en minutos	Ajuste de la perilla del termostato	Tiempo de cocción minutos
	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o buey	1	3	15	200	70-75
	Cerdo asado	1	3	15	200	70-80

	Galletas (pasta corta)	-	3	15	180	15-20
	tartas	1	3	15	180	30-35
2 Air Fry 	Filete escocés, sellado primero	1	3	5	220	8
	Patatas fritas congeladas	1	3	5	220	15
	Piernas/alas de pollo, con adobo seco	1	3	5	230	15
	Filete de barramundi fresco con miga	1	3	5	230	15
	Patatas cortadas en pedazos gruesos	0.5	3	5	230	14
	productos congelados (Nuggets de pollo/pescado)	1	3	5	230	15
	Papas aplastadas	1.0	3	54	220	15
3 Grill/Parrilla 	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Brochetas de calamares y camarón	1	4	5	Max	6-8
	lomo de bacalao	1	4	5	Max	10
	Vegetales asados	1	3/4	5	Max	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	Max	15-20
	chuletas	1	4	5	Max	15-20
	hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballas pescado	1	4	5	Max	15-20
	Sándwiches tostados	-	4	5	Max	2-3
4 Descongelar 	Todo tipo de comida congelada					
5 Maxi Grill 	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Brochetas de calamares y camarón	1	4	5	Max	6-8
	lomo de bacalao	1	4	5	Max	10
	Vegetales asados	1	3/4	5	Max	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	Max	15-20
	chuletas	1	4	5	Max	15-20
	hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballas pescado	1	4	5	Max	15-20
	Sándwiches tostados	-	4	5	Max	2-3
	Con asador (donde prevenga)					
	Ternera al asador	1.0	-	5	Max	80-90
	Pollo al asador	1.5	-	5	Max	70-80
	Cordero al asador	1.0	-	5	Max	70-80
6 Parrilla asistida por ventilador	Pollo a la parrilla	1.5	3	5	200	55-60
	Calamar	1.5	3	5	200	30-35

	Con asador (donde prevenga)					
	Temera al asador	1.5	-	5	200	70-80
	Pollo al asador	2.0	-	5	200	70-80
	Pollo (al asador) + patatas (asadas)	1.5	-	5	200	70-75
	Cordero al asador	-	2	5	200	70-75
1.5	-	5	200	70-80		
7 Hornear 	tartas	0.5	3	15	180	20-30
	pasteles de frutas	1	2/3	15	180	40-45
	pastel de frutas	0.7	3	15	180	40-50
	bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Panqueques rellenos) en 2 parrillas)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Tartas pequeñas (en 2 rastrillos)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Hojaldres de queso (en 2 tortas)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Hojaldres de crema (en 3 pasteles)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Galletas (en 3 estantes)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengues (en 3 estantes)	0.5	1-3-5	15	90	180
8 Cocción rápida 	Alimentos congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Tarta de calabacín y gambas	0.4	2	-	200	20
	Pastel de espinacas al estilo campestre	0.5	2	-	220	30-35
	pérdidas de balón	0.3	2	-	200	25
	lasaña	0.5	2	-	200	35
	Rollitos Dorados	0.4	2	-	180	25-30
	Morse de pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Asado de temera o buey	1	2	10	180	25-30
	Pollo	1	2/3	10	220	60-70
	Comida precocinada					
	alitas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Comida fresca					
Galletas (pasta corta)	0.3	2	-	200	15-18	
pastel de frutas	0.6	2	-	180	45	
Bolas de queso	0.2	2	-	210	10-12	
9 Cocción delicada 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20

Aviso: los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según el gusto personal. Cuando cocine usando la parrilla o la parrilla asistida por ventilador, la bandeja de goteo siempre debe colocarse en la primera parrilla del horno desde la parte inferior.

La seguridad es un buen hábito para adquirir

Para mantener la eficiencia y la seguridad de este aparato, le recomendamos que haga lo siguiente:

- solo llame a los Centros de Servicio autorizados por el fabricante
- utilice siempre repuestos originales
- en caso de daños en el cable de alimentación, se debe usar un cable o componente comprado al fabricante o al departamento

de mantenimiento para reemplazarlo

Cuando manipule el aparato, le recomendamos que utilice siempre las asas previstas para tal fin, empotradas en los laterales del horno, para evitar lesiones a las personas o al propio aparato.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico no profesional y sus funciones no deben cambiarse.
- El sistema eléctrico de este aparato sólo puede utilizarse con seguridad cuando está correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficiente y de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.
- **Cuando el aparato está en uso, los elementos calefactores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Asegúrese de no tocarlos y mantenga a los niños alejados.**
- **Se generará calor durante su funcionamiento. Se debe tener cuidado para evitar tocar el elemento calefactor.**

Los siguientes artículos son potencialmente peligrosos y, por lo tanto, se deben tomar las medidas adecuadas para evitar que los niños y las personas con discapacidad entren en contacto con ellos:

- Mandos y el aparato en general;
- Embalajes (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
- El propio aparato, inmediatamente después del uso del horno o grill por el calor generado;
- El propio aparato, cuando ya no esté en uso (las partes potencialmente peligrosas deben protegerse).

Evite lo siguiente:

- Tocar el aparato con partes húmedas del cuerpo;
- Usar el aparato descalzo;
- Tirar del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma eléctrica;
- Operaciones impropias o peligrosas;
- Obstruir las ranuras de ventilación o disipación de calor;
- Permitir que los cables de alimentación de pequeños electrodomésticos entren en contacto con las partes calientes del aparato;
- Exponer el aparato a los agentes atmosféricos como la lluvia o la luz solar;
- Usar el horno con fines de almacenamiento;
- Utilizar líquidos inflamables cerca del aparato;
- Uso de adaptadores, enchufes múltiples y/o cables de extensión;
- Intentar instalar o reparar el aparato sin la ayuda de personal calificado.

Se debe contactar a personal calificado en los siguientes casos:

- Instalación (siguiendo las instrucciones del fabricante);
- En caso de duda sobre el funcionamiento del aparato;
- Sustitución de la toma eléctrica cuando no sea compatible con el enchufe del aparato.
- La sonda de temperatura es parte del termostato, si está dañada; serán reemplazados en general por una persona de servicio autorizada.

Se debe contactar a los Centros de Servicio autorizados por el fabricante en los siguientes casos:

- En caso de duda sobre la solidez del aparato después de sacarlo de su embalaje;
- Si el cable de alimentación está dañado o necesita ser reemplazado;
- Si el aparato se estropea o funciona mal; pregunte por repuestos originales.

Es una buena idea hacer lo siguiente:

- No se puede usar un limpiador a vapor para limpiar el horno;

- Utilice el aparato únicamente para cocinar alimentos y nada más;
- Compruebe la solidez del aparato después de haberlo desembalado;
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si no funciona correctamente y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento;
- Cuando no se utilice, desconecte el aparato de la red eléctrica;
- Use guantes para horno para colocar los utensilios de cocina en el horno o cuando los retire;
- Sujete siempre la manilla de la puerta del horno por el centro ya que los extremos de esta pueden estar calientes debido a posibles fugas de aire caliente;
- Asegúrese de que las perillas estén en la posición "●" cuando el aparato no esté en uso;
- Corte el cable de alimentación después de desconectarlo de la red cuando decida no utilizar más el aparato.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por: Instalación incorrecta, uso inadecuado, incorrecto e irracional.

Instalación

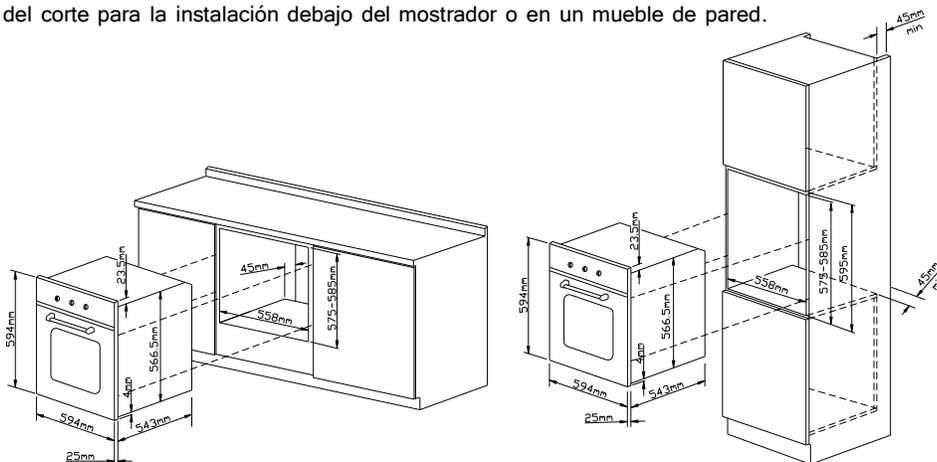
Sólo una persona calificada de acuerdo con las instrucciones provistas debe instalar el aparato. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación incorrecta que pueda causar daños a personas y animales y daños a la propiedad.

Importante:

- El suministro eléctrico al aparato debe cortarse antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en el mismo;
- Un ducto de aire se debe utilizar para ventilación

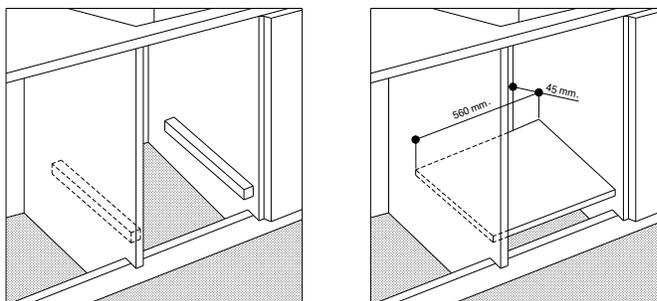
Instalación de Hornos Empotrados

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrado, el mueble que lo contiene debe ser adecuado. La siguiente figura muestra las dimensiones del corte para la instalación debajo del mostrador o en un mueble de pared.



Instalación conforme a la declaración de consume

Para garantizar una ventilación adecuada, se debe quitar el panel posterior del mueble. Es preferible instalar el horno de manera que descansa sobre dos listones de madera. Si el horno se apoya sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45 x 560mm.



Los paneles de los gabinetes adyacentes deben estar hechos de material resistente al calor. En particular, los gabinetes con revestimiento exterior deben ensamblarse con pegamentos que puedan soportar temperaturas de hasta 100 °C.

De acuerdo con las normas de seguridad vigentes, no debe ser posible el contacto con las partes eléctricas del horno una vez instalado.

Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del aparato deben poder desmontarse únicamente con la ayuda de una herramienta.

Para sujetar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fíjelo insertando los 4 tornillos para madera en los 4 orificios ubicados en el perímetro del marco.

Conexión eléctrica

Los hornos equipados con cable de alimentación tripolar están diseñados para funcionar con corriente alterna. El cable de puesta a tierra del aparato es de color amarillo verdoso.

el siguiente esquema de color: Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde \perp

Conexión del cable de alimentación a la red

Instale un enchufe normalizado correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Cuando conecte el cable directamente a la red eléctrica, instale un disyuntor omnipolar con una apertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red eléctrica. El disyuntor omnipolar debe dimensionarse de acuerdo con la carga y debe cumplir con las normas vigentes (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el disyuntor).

El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance una temperatura de más de 50 °C con respecto a la temperatura ambiente, en cualquier punto de su longitud, o protegido por un aislamiento que tenga una clasificación adecuada.

Antes de realizar la conexión, compruebe que:

- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si la cocina está correcta y eficientemente conectada a tierra, de conformidad con las normas de seguridad eléctrica. Siempre asegúrese de que la conexión a tierra sea eficiente; si tiene alguna duda, llame a un técnico cualificado para que revise el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños derivados de un sistema que no ha sido puesto a tierra.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de características (en el aparato y/o en el embalaje) se corresponden con las de la red eléctrica de su hogar.
- Verifique que la capacidad eléctrica del sistema y de las tomas soporten la potencia máxima del aparato, como se indica en la placa de datos. Si tiene dudas, llame a un técnico calificado.
- Si el tomacorriente y el enchufe del aparato no son compatibles, haga que un técnico calificado reemplace el tomacorriente con un modelo adecuado. Estos últimos, en particular, también deberán asegurarse de que la sección de los cables de las tomas sea adecuada para la potencia absorbida por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, enchufes múltiples y/o extensiones. Si no se puede evitar su uso, recuerde utilizar únicamente adaptadores y extensiones simples o múltiples que cumplan con las normas de seguridad vigentes. En estos casos, nunca exceda la capacidad de corriente máxima indicada en el adaptador único o extensión y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. . El enchufe y la toma deben ser de fácil acceso.

Especificaciones Técnicas

Dimensiones internas del horno:

Ancho	42.3cm
Profundidad	40.7cm



Alto 39.2cm

Voltaje y frecuencia de la Fuente de Poder:

220-240V ~50/60Hz o 50Hz



2100-2500W



2100-2500W



1700-1950W



2900-3500W



1200-1400W



2100-2500W



2100-2500W



900-1100W



Significado de cubo de basura con ruedas tachado:

No deseche los aparatos eléctricos como residuos municipales sin clasificar, utilice instalaciones de recogida selectiva. Comuníquese con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles. Si los aparatos eléctricos se desechan en vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

