



# DRIJA

2 AÑOS GARANTÍA



ESCANEAR PARA MÁS INFORMACIÓN

## Latino 60 Black

ELÉCTRICO

Horno Empotrable



80 Litros de Capacidad

**AMPLIA**  
ZONA PARA COCINAR



**BANDEJA RECOLECTORA DE GRASA**

Solo utilizar con alimentos que derramen grasa



EXTRACTORES

ESTUFAS

MICROONDAS

HORNOS EMPOTRABLES

VINERAS

REFRIGERADORAS

CALENTADORES DE AGUA

# MANUAL DE USUARIO

220-240V / 60Hz

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al Contact Center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía o a nuestras redes sociales)

Para conservar la garantía de este producto, usar mangueras de acero  
**Para la Conexión a Gas**

# Contenido

|         |  |
|---------|--|
| 1.....  | Importante Información de seguridad        |
| 2.....  | Instalación                                |
| 3.....  | Antes de encender el aparato               |
| 4.....  | Tu nuevo Horno                             |
| 5.....  | Instrucciones de Programacion y Función    |
| 6.....  | Antes de utilizar el Horno por primera vez |
| 7.....  | Como operar el Horno                       |
| 8.....  | Solución de Fallas                         |
| 9.....  | Consejos para Asar y Hornear               |
| 10..... | Mantenimiento y Limpieza                   |
| 11..... | Nota Ambiental                             |
| 12..... | Platos de Prueba                           |

## **Importante. Informacion de Seguridad**

Este manual de instrucciones al usuario contiene información importante, incluyendo puntos de seguridad y de instalación, los cuales le permitirán obtener los mayores beneficios de su aparato. Por favor mantener en un lugar seguro para que se pueda utilizar como referencia en el futuro para usted u otra persona que no este familiarizada con el funcionamiento del producto.

### **Advertencia:**

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento o que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma Segura y comprensible y que se entiendan los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados cuando estén en uso.
- No use limpiadores abrasivos Fuertes o raspadores de metal para limpiar el vidrio de la Puerta del horno, ya que esto puede rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio del horno se rompa.
- No use productos abrasivos para limpiar el panel de la Puerta de vidrio para evitar rayarlo. De lo contrario, podría ocurrir una falla grave en el dispositivo

- El aparato no debe instalarse detrás de una Puerta decorativa para evitar sobrecalentamiento.
- El aire no debe descargarse en un conducto que se utilice para extraer los humos de los aparatos que queman gas u otros combustibles.

### **Operación:**



### **Advertencia! ¡Peligro de Incendio!**

- No permita que el papel o la tela entren en contacto con ningún elemento calefactory.
- Nunca almacene ni use productos químicos corrosivos, vapores, productos inflamables o que no sean alimentos dentro o cerca del horno. Está diseñado específicamente para su uso al calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos para calentar o limpiar dañará el aparato y podría provocar lesiones.
- Si la comida dentro de un horno se incendia, mantenga la puerta cerrada.
- Tener cuidado al abrir la Puerta. De pie a un lado, abra la Puerta lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor. Mantenga la cara alejada de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca del horno. Después de la liberación de aire caliente y/o vapor, continúe con su cocción. Mantenga las puertas cerradas en todo momento a menos que sea necesario abrir para cocinar o limpiar.



- Solo utilice utensilios que sean aptos para su uso con hornos.



### ¡Advertencia!

#### ¡Peligro de explosión!

- Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.
- Si observa humo, apague el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar posibles llamas.
- No permita que ningún accesorio o cable eléctrico entre en contacto con las partes calientes del aparato.



### ¡Advertencia!

#### ¡Superficies Calientes!

#### ¡Riesgo de Quemadura!

- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- ¡Advertencia! Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Nunca mueva las parrillas o sartenes cuando estén calientes. Se debe esperar hasta que se enfríen.

#### Sugerencias de Seguridad:



#### ¡IMPORTANTE!

Siempre corte el suministro eléctrico en la red eléctrica durante la instalación y el mantenimiento del aparato.

#### Información General

- Este Electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y puede integrarse en un gabinete de cocina estándar o en una unidad de Vivienda.
- Las superficies del aparato se calentarán durante el uso y retendrán el

calor después de la operación del aparato.

- Cualquier daño causado por el incumplimiento de la tolerancia de temperatura del horno durante la instalación o por la distancia demasiado cercana entre el mueble y el horno correrá a cargo del propietario.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluyendo los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión e instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

#### Instalación

- El horno debe instalarse de acuerdo con las instrucciones de instalación y se deben seguir todas las medidas.
- Todo el trabajo de instalación debe ser realizado por una persona competente o un electricista calificado.

#### Niños

- Deseche el material de embalaje con cuidado. El material de embalaje puede ser peligroso para los niños.
- Asegúrese de mantener a los niños alejados del aparato, los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Puede ser peligroso permitir que los niños toquen el aparato.

#### Seguridad General

- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno ni los apoye sobre la puerta del horno cuando esté abierta, ya que podría dañar las bisagras de la puerta del horno.
- No coloque aceite o grasa caliente en áreas desatendidas, ya que existirá un riesgo de incendio

- No coloque fuentes o bandejas para hornear directamente sobre la base de la cavidad del horno, incluso si se coloca papel aluminio debajo de ellas.
- No permita que el cable o el enchufe entren en contacto con las áreas de calentamiento del aparato.
- No instale el aparato junto a cortinas o muebles tapizados.
- No intente levantar o mover los aparatos de cocina utilizando la puerta o la manija del horno, ya que esto puede dañar el aparato o provocar lesiones a la persona que lo levanta.

## Seguridad Eléctrica

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- El aparato debe colocarse de tal manera que la fuente de alimentación esté accesible en todo momento.
- Antes de conectar el electrodoméstico a la fuente de alimentación, verifique que el voltaje y la corriente nominal de la fuente de alimentación correspondan con los detalles de la fuente de alimentación que se muestran en la etiqueta de clasificación del electrodoméstico.
- ¡Nunca utilice un aparato dañado! Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y póngase en contacto con su proveedor si está dañado.
- ¡Peligro de descarga eléctrica! No intente reparar el aparato usted mismo. En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal calificado.
- Para evitar dañar el cable, no lo apriete, doble o roce con bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas abiertas también.
- Coloque el cable de tal manera que no sea posible tirar de él o tropezarse con él sin querer.
- No abra la carcasa del aparato bajo ninguna circunstancia. No inserte

ningún objeto extraño en el interior de la carcasa.

- Nunca utilice accesorios no recomendados por el fabricante. Podrían suponer un riesgo para la seguridad del usuario y podrían dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- Mantenga el aparato alejado de superficies calientes y llamas abiertas. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable, limpia y seca. Proteja el aparato contra el calor, el polvo, la luz solar directa, la humedad, el goteo y las salpicaduras de agua.
- No coloque objetos con llamas abiertas, p. velas, encima o al lado del aparato.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- El cableado fijo del solicitante deberá tener un dispositivo de desconexión de todos los polos.



## Seguridad:

- Atención, el vidrio es extremadamente frágil. Use siempre guantes cuando lo manipule.
- Para su seguridad, este producto está hecho de vidrio templado. Este tipo de vidrio es altamente resistente pero tiene la característica de retener la "memoria" de los golpes.
- Por lo tanto, se debe manipular el producto con el mayor cuidado para evitar golpes y torceduras, especialmente durante la instalación.
- Evite instalar este tipo de producto en áreas donde estaría muy expuesto a golpes.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- No pegue una película adhesiva en la superficie del vidrio. En caso de rotura

generaría piezas de gran tamaño que podrían ser peligrosas.

## Conexiones Eléctricas



### ¡Peligro de Descarga Eléctrica!

- Cualquier instalación eléctrica debe ser realizada por un profesional autorizado.
- Todos los accesorios deben ser instalados por una persona competente de acuerdo con las normas locales. En caso de duda, consulte a un electricista calificado.
- ¡Importante! Apague siempre el suministro eléctrico en la red eléctrica durante la instalación y el mantenimiento. Recomendamos retirar el fusible o desconectar el disyuntor en el cuadro de distribución mientras se realiza el trabajo.
- Este producto debe estar conectado a tierra; si no hay un cable de alimentación a tierra disponible, consulte a un electricista.
- Deben incorporarse medios para la desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado. Para lograr esto, instale una unidad de conexión conmutada con fusible adecuada.
- ¡Nota! Una unidad de conexión con fusible conmutado que tenga una separación de contactos de al menos 3 mm en todos los polos debe conectarse en un cableado fijo.
- Conectar los cables positivo, neutro y de tierra entrantes a los terminales de la unidad de conexión con fusibles conmutados. Asegúrese de que las conexiones estén apretadas.

- La salida del ramal aún debe ser accesible incluso cuando su horno está ubicado en su alojamiento para permitir que el electrodoméstico se desconecte de la red eléctrica.

## Limpieza

- Siempre desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar el aparato. Si la unidad de conexión con fusible conmutado es difícil de alcanzar, apague la fuente de alimentación utilizando el disyuntor correspondiente en el tablero de distribución.
- Limpie bien el aparato antes del primer uso. El horno debe limpiarse con regularidad y eliminarse los restos de comida.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- La cavidad del horno solo debe limpiarse con agua tibia y jabón, ya sea con una esponja o un paño suave. No se deben usar limpiadores abrasivos.
- Cualquier mancha que pueda aparecer en la parte inferior del horno se habrá originado por salpicaduras de comida o comida derramada, estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Esto podría deberse a que los alimentos se cocinaron a una temperatura excesivamente alta o se colocaron en utensilios de cocina que son demasiado pequeños.
- Debe seleccionar una temperatura de cocción y una función que sea apropiada para los alimentos que está cocinando. También debe asegurarse de que la comida se coloque en un plato de tamaño adecuado y que use la bandeja de goteo cuando corresponda.

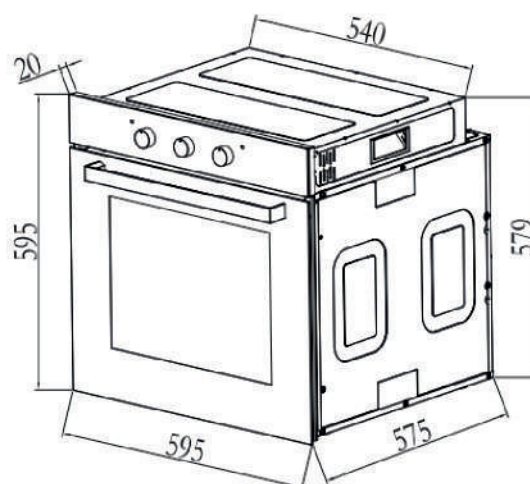
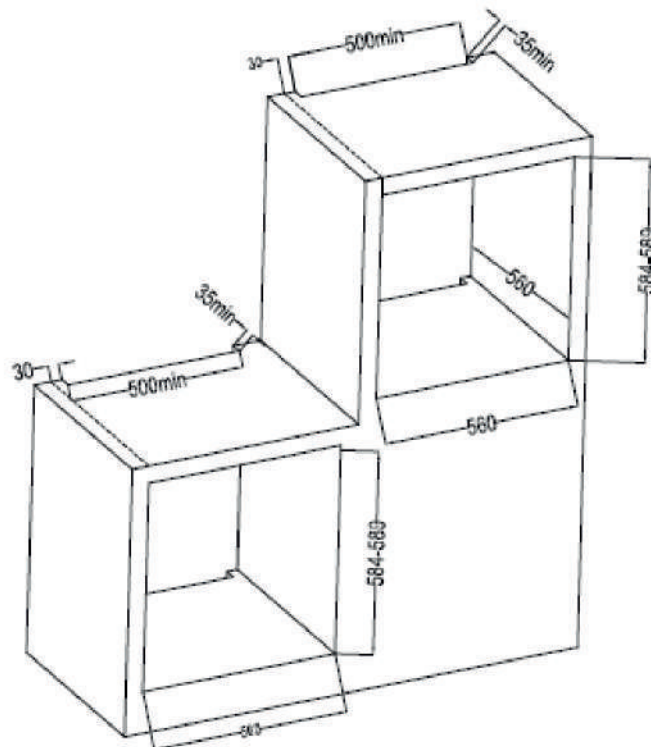


## **Instalación**

### **Antes de la Instalación**

El aparato debe instalarse empotrado en el armario. Se deberá mantener la distancia de seguridad con el electrodoméstico y las paredes de la cocina. Detalle por favor revise la imagen de abajo. (Valores en mm).

- ✧ Las superficies, los laminados sintéticos y los adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo) y los frentes de las unidades vecinas hasta 70 °C.
- ✧ Los gabinetes de la cocina deben estar nivelados y fijos. Se requiere un espacio de 5 mm entre el aparato y los frentes de la unidad circundante.
- ✧ Si hay un cajón debajo del horno, se debe instalar un estante entre el horno y el cajón.



## Método de Instalación

### Instalación y Conexión

#### Daño Material!

La puerta y/o la manija no deben usarse para levantar o mover el aparato.

- ✧ Para la instalación, el aparato debe estar conectado de acuerdo con todas las normas locales de gas y/o electricidad.
- ✧ Transporte el aparato con al menos dos personas.
- ✧ Use las ranuras o asas de alambre ubicadas a ambos lados para mover el aparato.



### Conexión a la red eléctrica

¡Este aparato debe estar conectado a tierra!

- ✧ Nuestra empresa no se hace responsable de los daños causados por el uso del aparato sin toma de tierra. ¡Riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio debido a una instalación no profesional! El aparato solo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona calificada autorizada y el aparato solo está garantizado después de una instalación correcta.
- ✧ ¡Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por daños en el cable de alimentación! El cable de alimentación no debe quedar pinzado, doblado o atrapado ni entrar en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un electricista calificado.
- ✧ El suministro de red debe corresponder a los datos especificados en la placa de características del aparato. El cable de alimentación del aparato debe corresponder a las especificaciones y al consumo de energía.

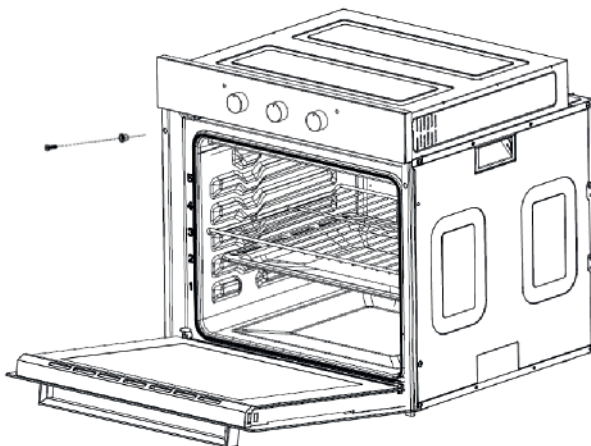


¡Riesgo de descarga eléctrica!

Antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el aparato de la red eléctrica.

## Instalación

1. Deslice el horno a través de la abertura del gabinete, alinéelo y asegúrelo.
2. Fije su horno con los 2 tornillos y arandelas como se indica en la figura.





## Revisión Final

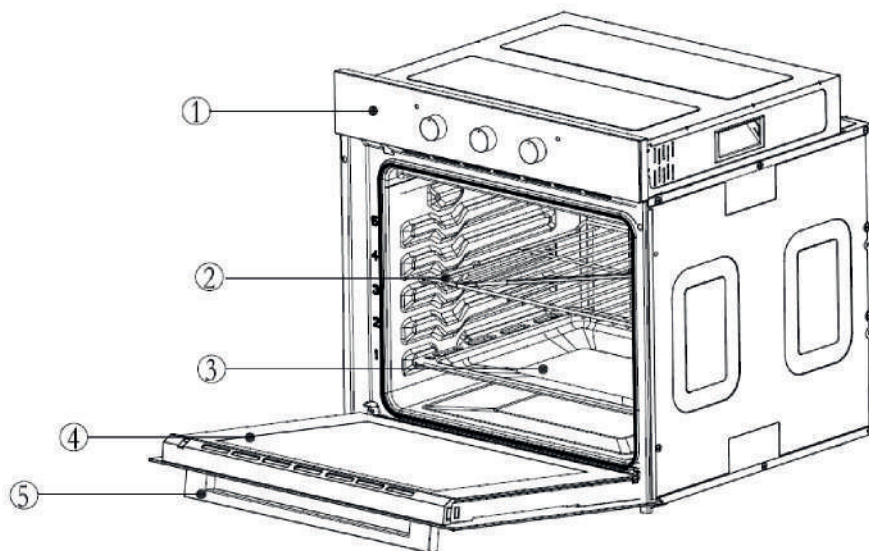
1. Conecte el aparato a la red eléctrica y enciéndalo.
2. Comprobar función.

## Antes de la puesta en marcha del aparato

- Una vez realizada esta sencilla operación el horno está listo para cocinar.
- Este aparato es exclusivamente para uso doméstico.
- Use el horno solo para cocinar alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios del horno que no sean necesarios.
- Precalentar el horno a la temperatura de cocción antes de usarlo.
- Coloque las bandejas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre ellas cuando utilice más de una, para que pueda circular el aire.
- No coloque bandejas de horno en la base del horno ni lo cubra con papel de aluminio. Esto causará acumulación térmica. Los tiempos de cocción y asado no coincidirán y el esmalte puede dañarse.
- Intente abrir la puerta del horno lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante la cocción).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las partes calientes y el vapor.

## Su nuevo Horno

### A. Descripción General



1、 Panel de Control

2、 Parrilla

3、 Bandeja

4、 Puerta

5、 Manija

## B. Especificaciones Técnicas

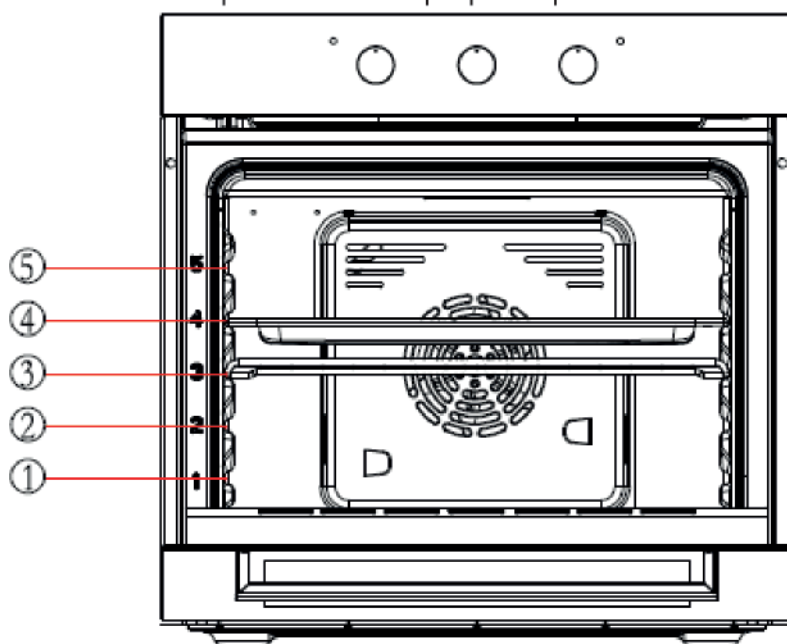
|   |                              |
|---|------------------------------|
| Voltaje/frecuencia                                  | 220-240V~/60HZ               |
| Consumo total de energía                            | 2800W                        |
| Tipo de cable/sección                               | H05VV-F 3*1.5mm <sup>2</sup> |
| Longitud del cable                                  | 1.2m                         |
| Dimensiones externas (alto/ancho/profundidad)       | 595/595/575 (mm)             |
| Dimensiones de instalación (alto/ancho/profundidad) | 600/600/ min 575 (mm)        |
| horno principal                                     | Multifunction oven           |
| Clase de eficiencia energética                      | A                            |
| Lámpara de horno                                    | 25W/300°C                    |
| Consumo de energía de la parrilla                   | 2800W                        |

## C. Accesorios

- Los accesorios suministrados con su aparato son adecuados para preparar muchas comidas. Asegúrese de insertar siempre los accesorios en el compartimento de cocción en el sentido correcto.
- También hay una selección de accesorios opcionales, con los que puedes mejorar algunos de tus platos favoritos, o simplemente hacer más cómodo el trabajo con tu horno..

### Accesorios Insertables

Puede insertar los accesorios en el compartimento de cocción en 5 niveles diferentes. Insértelos siempre hasta el tope para que los accesorios no toquen el panel de la puerta.



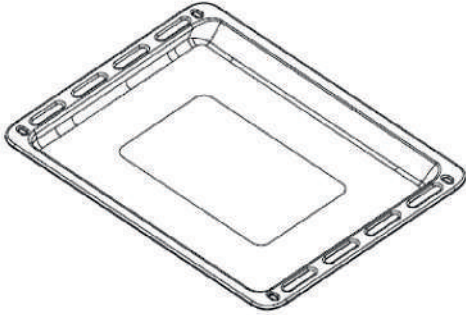
Los accesorios se pueden extraer aproximadamente hasta la mitad hasta que encajen en su lugar. Esto permite que los platos se retiren fácilmente.

Nota: Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Una vez que se enfrían de

nuevo, recuperan su forma original. Esto no afecta su funcionamiento..

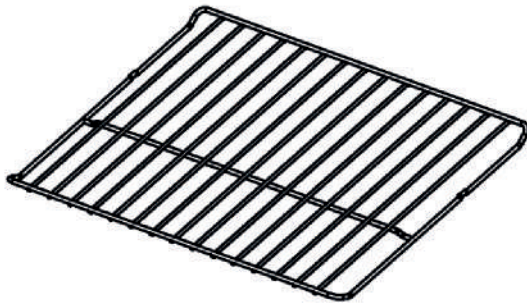
### Bandeja para el Horno

Para tortas húmedas, pasteles, comidas congeladas y asados grandes. También se puede usar para atrapar la grasa que gotea cuando se asa a la parrilla directamente sobre la rejilla..



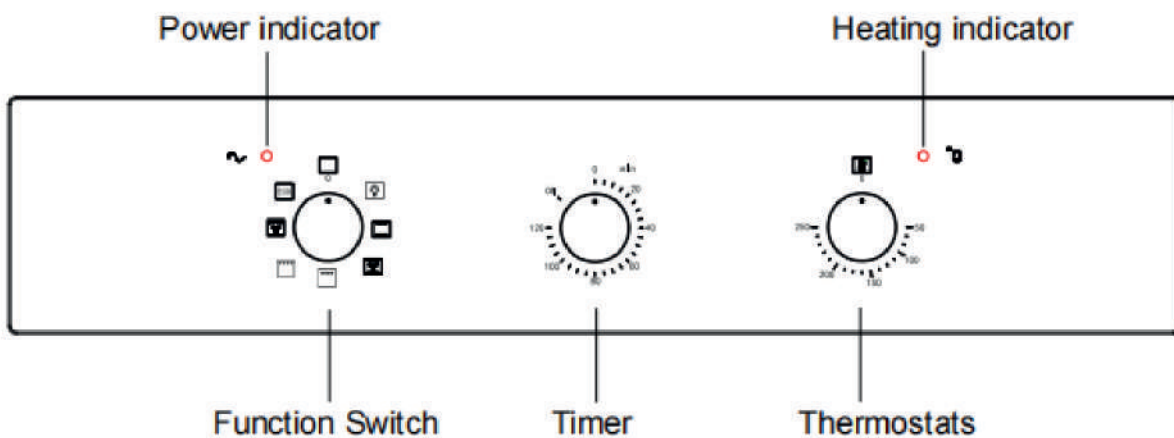
### Rejilla

Se utiliza para asar y para colocar en la parrilla deseada los alimentos a hornear, asar o cocer en cacerolas.



## D. Panel Control

Aquí verá una descripción general del panel de control. Dependiendo del modelo de aparato, los detalles individuales pueden diferir.





## Selector de funciones

### Utilice el selector de funciones para configurar el tipo de calentamiento.

Este aparato tiene 7 funciones disponibles.



**LUZ DE HORNO:** Este modo enciende la luz del horno y otros dispositivos eléctricos no funcionan.



**HORNO CONVENCIONAL (elemento superior e inferior):** Este método de cocción proporciona una cocción tradicional, con calor de los elementos superior e inferior. Esta función es adecuada para asar y hornear en un solo nivel.



**HORNEADO INTENSIVO:** Este método de cocción es un método de cocción convencional, el horno calienta desde el elemento superior al elemento inferior, y el ventilador ayuda a circular el calor para lograr un resultado de horneado uniforme.



**MEDIO GRILL:** Este método de cocción utiliza solo la parte interna del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre la comida. Esta función es adecuada para asar a la parrilla pequeñas porciones de tocino, tostadas, carne, etc.



**FULL GRILL:** Este método de cocción utiliza las partes interior y exterior del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre la comida. Esta función es adecuada para asar a la parrilla porciones medianas o grandes de salchichas, tocino, bistecs, pescado, etc.

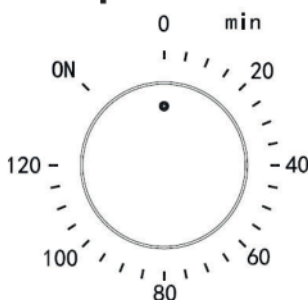


**VENTILADOR Y GRILL:** Este método de cocción utiliza el elemento superior junto con el ventilador, lo que ayuda a proporcionar una rápida circulación del calor. Esta función es adecuada cuando se requiere un dorado rápido y "sellar" los jugos, como bistecs, hamburguesas, algunas verduras, etc.



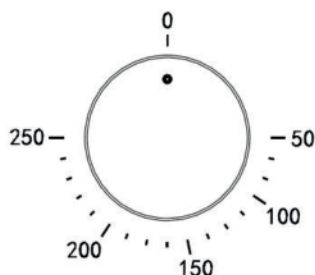
**Modo GRILL de ahorro de energía:** Este método de cocción utiliza el anillo exterior superior y el elemento calefactor inferior para controlar la temperatura, lo que hace que el asado a la parrilla ahorre más energía, principalmente adecuado para alimentos grandes, la temperatura del horno aumenta lentamente, el calor penetra por completo y se reduce el exceso de consumo de calor.

## Temporizador



1. Si no necesita usar el programador del horno, configure el temporizador en "ON" y conéctelo a la red eléctrica, vea la imagen.
2. Si necesita cronometrar, puede girar la perilla del temporizador como desee, el tiempo elegido es de 0 a 120 minutos, el horno se apaga cuando finaliza el cronometraje.

## Perilla de control del termostato



La perilla de control del termostato del horno establece la temperatura requerida del horno. Es posible regular la temperatura dentro de un rango de 50 - 250°C.

Gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj.

## Antes de usar el horno por primera vez

### Calentando el horno

Para eliminar el olor a cocina nueva, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Una hora de calentamiento superior/inferior a 250 °C es ideal para este propósito. Asegúrese de que no hayan quedado restos de embalaje en el compartimento de cocción.

1. Utilice el selector de funciones para configurar la calefacción superior/inferior.
2. Establezca el selector de temperatura en 240°C. Después de una hora, apaga el horno. Para ello, gire el selector de funciones a la posición de apagado.

### Limpieza de los accesorios

Antes de usar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua jabonosa caliente y un paño suave para platos.

### Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de forma ecológica y a ahorrar energía:

1. Use utensilios de cocina de colores oscuros o recubiertos de esmalte en el horno ya que la transmisión de calor será mejor.
2. Mientras cocina sus platos, realice una operación de precalentamiento si se recomienda en el manual del usuario o en las instrucciones de cocción.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
4. Trate de cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo, siempre que sea posible. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocción en la parrilla de alambre.
5. Cocine más de un plato uno tras otro. El horno ya estará caliente.
6. Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes de la hora de cocción. No abra la puerta del horno.
7. Descongele platos congelados antes de cocinarlos.

## Cómo operar el horno

### Información general sobre hornear, asar y asar a la parrilla

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

### Consejos para hornear

1. Utilice placas de metal apropiadas con revestimiento antiadherente o recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
2. Haga el mejor uso del espacio en el estante.

3. Se recomienda colocar el molde para hornear en el medio de la rejilla.
4. Mantenga la puerta del horno cerrada.

### Consejos para asar

1. Condimentar con jugo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de cocción al cocinar un pollo entero, pavo o un trozo grande de carne.
2. La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
3. Debe calcular entre 4 y 5 minutos de tiempo de cocción por centímetro de altura de la carne.
4. Deje reposar la carne en el horno durante unos 10 minutos después del tiempo de cocción. El jugo se reparte mejor por todo el asado y no se agota al cortar la carne.
5. El pescado en un plato resistente al fuego debe colocarse en la rejilla en el nivel medio o inferior.

### Consejos para asar a la parrilla

Asar a la parrilla es ideal para cocinar carne, pescado y aves y logrará una bonita superficie dorada sin que se seque demasiado. Las piezas planas, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente adecuadas para asar a la parrilla, al igual que las verduras con un alto contenido de agua, como los tomates y las cebollas.

## **Solución de problemas**

El horno puede tener alguna avería anormal durante el funcionamiento, puede consultar la lista de averías antes de llamar al servicio postventa, tal vez alguna avería que pueda reparar usted mismo.

Operación normal:

Al usar el horno por primera vez, puede tener alguna situación de olor peculiar y humo durante algunas horas; Abra el patrón de calentamiento para dejar que el horno se queme sin nada durante 1 hora cuando use el horno por primera vez, luego cierre la función de calentamiento, espere un tiempo hasta que el horno se enfríe, abra la puerta y limpie el horno.

Cuando el horno está funcionando, puede tener sonidos crujientes debido al pozo de metal. Si los alimentos que se calientan tienen algo de humedad, el orificio de emisión de calor puede expulsar vapor durante la operación de trabajo.

El ventilador comenzará a funcionar después de 15 minutos después de que el horno comience a funcionar. Incluso si el horno está cerrado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos.

Precalente antes de poner la comida en el horno cuando vaya a hornear.

Para una cocción prolongada, puede apagar el horno antes de detener el horno y usar el calor de balance para terminar la cocción.



Tabla de averías

| Problema   | Razón   | Sugerencia  |
|--|---|---|
| el horno no funciona                                       | Interrumpir la corriente eléctrica  | Revise la luz de su cocina u otro electrodoméstico si está trabajando en  |
|  | Mal funcionamiento del interruptor  | Compruebe si su interruptor está funcionando  |
|  | Olvidé presionar la función de temporizador   | Restablecer la función de temporizador  |
| La lámpara no se enciende                                  | La lámpara tiene defectos   | Cambio por una lámpara nueva  |
|  | Sin corriente eléctrica   | Comprobar si el horno tiene corriente eléctrica   |
| El horno deja de funcionar de repente durante el trabajo.  | Interrupción de energía   | Verifique la luz de su cocina u otro electrodoméstico si aún funciona   |
|  | Termostato cerrado normal de protección   | Verifique si el ventilador de enfriamiento está funcionando, si es así, necesita cambiarlo por un nuevo termostato de cierre normal |
| horno no calienta  | No ajustar el controlador de temperatura  | Configurar la temperatura   |
|  | Si este modelo tiene temporizador, es posible que no configure el tiempo                              | Configurar el temporizador  |
|  | Sin energía   | Verifique la caja de energía  |
|  | El elemento calefactor estaba dañado  | Cambio por un nuevo elemento calefactor   |
| El agua sale de la puerta de cristal cuando se trabaja.    | El sello de la puerta se ha escapado  | Cambio por junta de puerta nueva  |
|  | La bisagra no es lo suficientemente fuerte  | Cambio por una nueva bisagra  |
| El horno dejó de funcionar pero el motor sigue funcionando | El horno funciona durante mucho tiempo, por lo que es necesario enfriar el horno durante mucho tiempo | Ponga su mano en la salida y sienta si sale aire caliente, si es así, es normal   |
|  | El termostato abierto normal tiene un problema  | Si la temperatura del aire de la salida es la temperatura ambiente, es necesario cambiarla por un nuevo termostato abierto normal   |

Si el problema no se ha solucionado: 1. Separe la unidad de la red eléctrica (desactive o desenrosque el fusible). 2. Llame al servicio postventa de su distribuidor de la tienda; No intente reparar el aparato usted mismo. No hay elementos de servicio al cliente dentro del aparato.

## **Consejos para hornear y asar**

### **Consejos para hornear**

- 1、 Cómo saber si el bizcocho está bien horneado. Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, clava un palito de cóctel en el pastel en el punto más alto. Si el palillo sale limpio, la tarta está lista.
- 2、 El pastel se derrumba. Use menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10 grados menos. Observe los tiempos de mezcla especificados en la receta.
- 3、 La torta ha subido hasta la mitad pero está más baja alrededor del borde. No engrase los lados del molde para pasteles con forma de resorte. Después de hornear, afloje el pastel con cuidado con un cuchillo.
- 4、 La tarta se oscurece demasiado por encima. Colóquelo más bajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornee el pastel por un poco más de tiempo.
- 5、 El pastel está demasiado seco. Cuando esté listo, haz pequeños agujeros en el pastel con un palillo de cóctel. Luego rocíe jugo de frutas o una bebida alcohólica sobre él. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de cocción.
- 6、 The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- 7、 El pastel está dorado de manera desigual. Seleccione una temperatura ligeramente más baja para asegurarse de que el pastel se hornee de manera más uniforme. Hornee pasteles delicados en un nivel utilizando Calentamiento superior/inferior. El papel resistente a la grasa que sobresale puede afectar la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre papel vegetal a la altura de la bandeja de horno.
- 8、 El fondo de un pastel de frutas es demasiado claro. Coloque el pastel un nivel más abajo la próxima vez.
- 9、 El jugo de fruta se desborda. La próxima vez, use la bandeja universal más profunda, si tiene una.
- 10、 Los pequeños artículos horneados hechos de masa de levadura se pegan entre sí al hornear. Debe quedar un espacio de aprox. 2 cm alrededor de cada artículo. Esto da suficiente espacio para que los artículos horneados se expandan bien y se doren por todos lados.
- 11、 Estabas horneando en varios niveles. Los elementos de la bandeja para hornear superior son más oscuros que los de la bandeja para hornear inferior. Utilice siempre aire caliente 3D para hornear en más de un nivel. Las bandejas para hornear que se colocan en el horno al mismo tiempo no necesariamente estarán listas al mismo tiempo.
- 12、 Se forma condensación cuando hornea pasteles húmedos. El horneado puede provocar la formación de vapor de agua, que se escapa por encima de la puerta. El vapor puede asentarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los frentes de las unidades adyacentes. Este es un proceso natural.

### **Consejos para asar a la parrilla**

- ▲ Al asar, precalentar el horno durante aprox. 4 minutos, antes de colocar los alimentos en el compartimento de cocción. Asar siempre con la puerta del horno cerrada.
- ▲ En la medida de lo posible, los trozos de comida que vaya a asar deben tener el mismo grosor. Esto les permitirá dorarse uniformemente y permanecer succulentos y jugosos.
- ▲ Voltee la comida que está asando después de 2/3 del tiempo.

- ▲ No agregue sal a los bistecs hasta que estén asados.
- ▲ Agregue un poco de líquido si la carne es magra. Cubrir la base de la fuente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- ▲ Agregue líquido generosamente para asados. Cubra la base de la fuente para horno con aproximadamente 1-2 cm de líquido.
- ▲ Coloque los alimentos a asar directamente sobre la rejilla. Si está asando una sola pieza, los mejores resultados se obtienen colocándola en el centro de la parrilla. La bandeja universal también debe insertarse en el nivel 1. Los jugos de la carne se recogen en la bandeja y el horno se mantiene más limpio.
- ▲ Al asar a la parrilla, no introduzca la bandeja de horno o la bandeja universal en el nivel 4 o 5. El calor elevado la deforma y el compartimento de cocción puede dañarse al retirarlo.
- ▲ El elemento grill se enciende y se apaga continuamente. Esto es normal. La configuración de la parrilla determina la frecuencia con la que esto sucederá.
- ▲ Cuando el asado esté listo, apaga el horno y déjalo reposar por 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- ▲ Para asar cerdo con corteza, marque la corteza en forma de cruz y luego coloque el asado en el plato con la corteza hacia abajo.
- ▲ Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Gire después de 2/3 del tiempo especificado.
- ▲ Para pato o ganso, perfore la piel en la parte inferior de las alas. Esto permite que la grasa se agote.
- ▲ Voltee los trozos de pescado después de 2/3 del tiempo, no es necesario voltear el pescado entero. Introducir el pescado entero en el horno en posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un recipiente pequeño apto para horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- ▲ Cómo saber cuándo el asado está listo. Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice una "prueba de cuchara". Presiona el asado con una cuchara. Si se siente firme, está listo. Si se puede presionar la cuchara, debe cocinarse un poco más.
- ▲ El asado está demasiado oscuro y los chicharrones están parcialmente quemados. Compruebe la altura y la temperatura del estante.
- ▲ El asado se ve bien pero los jugos se queman. La próxima vez, use una fuente para asar más pequeña o agregue más líquido.
- ▲ El asado se ve bien pero los jugos son demasiado claros y acuosos. La próxima vez, use una fuente para asar más grande y use menos líquido.
- ▲ El vapor se eleva del asado cuando se rocía. Esto es normal y debido a las leyes de la física. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. Puede asentarse y formar condensación en el panel de interruptores del enfriador o en los frentes de las unidades adyacentes.

## **Mantenimiento y limpieza**

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Cuando limpie el horno, la iluminación debe estar encendida para que pueda ver mejor las superficies.
- La cámara del horno solo debe lavarse con agua tibia y una pequeña cantidad de detergente líquido.
- Después de limpiar la cámara del horno, séquela.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- La cavidad del horno solo debe limpiarse con agua tibia y jabón, ya sea con una



- esponja o un paño suave. No se deben usar limpiadores abrasivos.
- Cualquier mancha que pueda aparecer en la parte inferior del horno se habrá originado por salpicaduras de comida o comida derramada, estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Esto podría deberse a que los alimentos se cocinaron a una temperatura excesivamente alta o se colocaron en utensilios de cocina que son demasiado pequeños.
- Debe seleccionar una temperatura de cocción y una función que sea apropiada para los alimentos que está cocinando. También debe asegurarse de que la comida se coloque en un plato de tamaño adecuado y que use la bandeja de goteo cuando corresponda.
- Las partes exteriores del horno solo deben limpiarse con agua tibia y jabón, ya sea con una esponja o un paño suave. No se deben usar limpiadores abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador de hornos en su electrodoméstico, debe verificar con el fabricante del limpiador que sea adecuado para su uso en su electrodoméstico.
- Cualquier daño que se produzca en el aparato por un producto de limpieza no se reparará de forma gratuita, incluso si el aparato se encuentra dentro del período de garantía.
- No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de vidrio.

## limpieza del horno

No se requiere limpiador de hornos ni ningún otro agente de limpieza especial para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras aún está caliente.

## Desmontaje y montaje de la puerta del horno

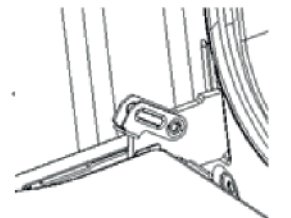
Para fines de limpieza y para quitar los paneles de la puerta, puede quitar la puerta del horno. Cada bisagra de la puerta tiene una barra de bloqueo, cuando está cerrada, la puerta se fija en su lugar, luego la puerta no se desarma. Si para quitar la puerta hacia abajo para abrir la barra de bloqueo, la bisagra se bloqueará y no moverá.



Cuando la bisagra no está bloqueada, tendrá una gran fuerza para cerrarse repentinamente. Asegúrese de que la barra de bloqueo esté cerrada todo el tiempo y asegúrese de que esté abierta cuando retire la puerta.

### Remoción de Puerta

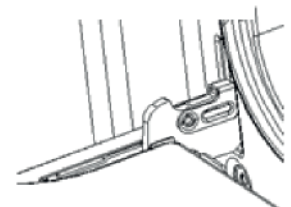
- Abre la puerta por completo.
- Doble hacia arriba el lado derecho e izquierdo de la barra de bloqueo. (imagen A)
- Cierre la puerta hasta que llegue al escalón de parada, sostenga ambos lados izquierdo y derecho de la puerta, luego vuelva a cerrar la puerta, hacia arriba y hacia abajo y tire de la puerta.



A

### Instalación de la Puerta del Horno.

De acuerdo con el orden opuesto de desmontaje de la puerta.



B

- Cuando instale la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras encajen directamente en la boca de apertura.
- Ambos lados del rebaje de la bisagra deben morderse entre sí.
- Cuando abra la puerta, extienda hacia abajo la barra de bloqueo (imagen B)

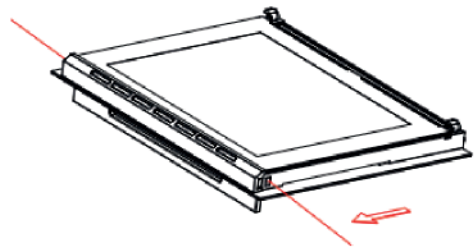


Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran repentinamente, no empuje las bisagras con la mano. Por favor llame a su departamento de posventa.

## Retire e instale el panel de la puerta

### Remover

- Retire la puerta del horno, colóquela sobre un paño.
- Usando dos manos para presionar el botón del soporte de vidrio interior de la puerta, el soporte se expulsará automáticamente
- Retire el vaso interior y el vaso medio



### ¡Aviso! ¡Peligroso!

Si el vidrio tiene algunos rasguños, puede provocar grietas.

No utilice la espátula de vidrio, productos de limpieza agudos y corrosivos o detergente para limpiar el vidrio.

### Instalación

- Coloque el vidrio interior/vidrio central en la puerta
- Instale el soporte de la puerta a mano. Tenga en cuenta que el soporte de la puerta debe sujetar el vidrio central.
- Poner en la puerta del horno.

## Replazo de la lámpara del Horno



Si la bombilla de la luz del horno falla, debe ser reemplazada. Riesgo de descarga eléctrica!

Apague el disyuntor en la caja de fusibles.

- Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar daños.
- Desenrosque la cubierta de vidrio girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Reemplace la bombilla con una del mismo tipo.
- Vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.
- Retire el paño de cocina y encienda el disyuntor.

## Inspecciones Periódicas

Además de mantener la cocina limpia, debe:

1. Efectuar inspecciones periódicas de los elementos de control y unidades de cocción de la cocina. Después de que haya expirado la garantía, debe realizar una inspección técnica de la cocina en un centro de servicio al menos una vez cada dos años.
2. Solucione cualquier falla operativa



### Precaución!


Todas las reparaciones y actividades reglamentarias deben ser realizadas por el centro de servicio apropiado o por un instalador debidamente autorizado.

## **Nota Ambiental**

***Nota: Antes de desechar un electrodoméstico viejo, apáguelo y desconéctelo de la fuente de alimentación. Cortar e inutilizar cualquier enchufe. Corte el cable directamente detrás del aparato para evitar un mal uso. Esto debe ser realizado por una persona competente.***

Este aparato está marcado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inadecuado de este producto.



TEI símbolo  en el producto o en los documentos que acompañan al producto indica que este aparato no puede tratarse como basura doméstica. En su lugar, se entregará al punto de recogida correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe llevarse a cabo de acuerdo con las normas ambientales locales para la eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad o la oficina local de gestión de residuos.

Los materiales de embalaje que utilizamos son respetuosos con el medio ambiente y se pueden reciclar. Deseche todo el material de embalaje con el debido respeto por el medio ambiente.



## **Platos de Prueba**






















Ofrecemos todo tipo de recetas y el marco ideal para elegir aquí. Le mostrará qué tipo de calefacción y qué temperatura son las más adecuadas para sus platos. Puede encontrar información sobre los accesorios apropiados y su altura de inserción, así como consejos sobre recipientes de cocción y métodos de preparación.



## Instrucciones:

- Los valores de la tabla siempre se pueden aplicar a los platos colocados en el horno frío y vacío. Precalentar el horno únicamente cuando se indica en la tabla siguiente. No coloque el papel a prueba de aceite sobre los accesorios antes de que se complete el precalentamiento.
- Los parámetros de horneado que se dan en las tablas son aproximados y se pueden corregir según su propia experiencia y preferencias de cocción.
- Utilice los accesorios proporcionados. Antes de cocinar, compruebe que se hayan retirado del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Se debe usar guante para horno al retirar el accesorio o el utensilio para horno del electrodoméstico..

## Mesa para hornear y asar

| Alimento                     | Accesorio                    | Función   | Rack place                             | Temperature setting (°C) | Heating Time(Mins) |
|------------------------------|------------------------------|---|--|--------------------------|--------------------|
| Cake                         | modelo redondo               |    | 2 <sup>nd</sup> layer                  | 140-160                  | 30-45              |
| Bread                        | Molde para hornear           |    | 2 <sup>nd</sup> layer                  | 180-200                  | 10-20              |
|                              | Molde para hornear           |    | 3 <sup>rd</sup> layer                  | 170-190                  | 10-20              |
|                              | Molde para hornear           |    | 3 <sup>rd</sup> +1 <sup>st</sup> layer | 160-180                  | 10-20              |
| Pizza masa fina (fria)       | Molde para hornear           |    | 2 <sup>nd</sup> layer                  | 190-210                  | 15-25              |
| Pizza masa Gruesa (fria)     | Molde para hornear           |  | 2 <sup>nd</sup> layer                  | 180-200                  | 20-30              |
|                              | Molde para Hornear + Rejilla |  | 3 <sup>rd</sup> +1 <sup>st</sup> layer | 170-190                  | 25-35              |
| Pan (9piece)                 | Rejilla                      |  | 3 <sup>rd</sup> layer                  | 160-170                  | 10-15              |
|                              | Rejilla                      |  | 3 <sup>rd</sup> +1 <sup>st</sup> layer | 160-180                  | 15-25              |
| Salchicha                    | Rejilla                      |  | 3 <sup>rd</sup> layer                  | 160-180                  | 10-15              |
| Costilla                     | Rejilla                      |  | 3 <sup>rd</sup> layer                  | 200-220                  | 20-35              |
| Puerco                       | Molde para hornear           |  | 2 <sup>nd</sup> layer                  | 190-210                  | 70-85              |
|                              | Molde para hornear           |  | 1 <sup>st</sup> layer                  | 180-200                  | 55-70              |
| Bistec (3cm thickness)       | Molde para hornear           |  | 2 <sup>nd</sup> layer                  | 190-210                  | 20-35              |
| Pollo entero pequeño (1.2Kg) | Rejilla                      |  | 2 <sup>nd</sup> layer                  | 200-220                  | 50-60              |
| Pollo entero (1.6Kg)         | Rejilla                      |  | 2 <sup>nd</sup> layer                  | 190-210                  | 50-60              |
| Pieza de pollo (150g)        | Rejilla                      |  | 3 <sup>rd</sup> layer                  | 200-220                  | 30-40              |
| Ganso (3.5Kg)                | Rejilla                      |  | 2 <sup>nd</sup> layer                  | 170-190                  | 60-70              |
| Cordero sin hueso (1.2Kg)    | Molde para hornear           |  | 2 <sup>nd</sup> layer                  | 170-190                  | 60-70              |
| Pescado (1.0Kg)              | Rejilla                      |  | 2 <sup>nd</sup> layer                  | 200-220                  | 30-40              |
| Pescado (1.5Kg)              | Rejilla                      |  | 2 <sup>nd</sup> layer                  | 180-200                  | 40-50              |