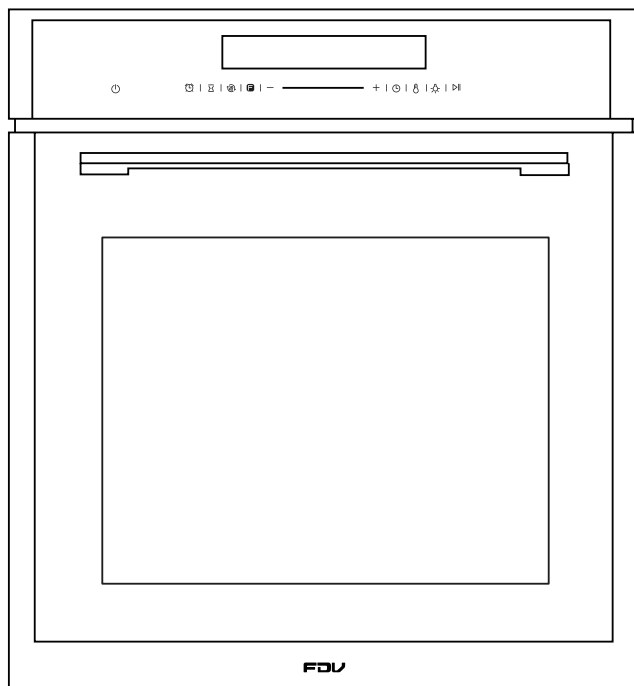


HORNO PRESTIGE 2.0

SAP: 15273



CONSIDERACIONES IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar su horno y guárdelas con cuidado.

Si sigue las instrucciones, su horno le brindará muchos años de buen servicio.

USO PREVISTO

- Gracias por comprar el horno empotrado FDV. Antes de desempacarlo, lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá utilizar su aparato de forma segura y correcta.
- Recomendamos enfáticamente conservar el manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para uso futuro o para posteriores dueños.
- El aparato está diseñado únicamente para instalarse en una cocina.
- Observe las instrucciones especiales de instalación.
- Compruebe el aparato si hay algún daño después de desembalarlo. No conecte el aparato si está dañado. Solo un profesional con licencia puede conectar electrodomésticos sin enchufes. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía. Utilice este aparato únicamente en interiores.
- El aparato sólo debe utilizarse para la preparación de alimentos y bebidas.
- El aparato debe ser supervisado durante su funcionamiento.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia o conocimiento si están supervisadas o son instruidas por una persona responsable de su seguridad sobre el aparato de forma segura y ha entendido los peligros asociados.
- Los niños no deben jugar con, sobre o alrededor del aparato. Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar el mantenimiento general a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados.
- Mantenga a los niños menores de 8 años a una distancia segura del aparato y del cable de alimentación.

- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Para una correcta instalación del aparato revise el ítem **INSTALACIÓN**.
- Y, por favor, deslice siempre los accesorios en la cavidad en el sentido correcto.

ADVERTENCIAS DE SHOCK ELÉCTRICO

- Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser llevadas a cabo por un técnico. También los cables dañados deben ser reemplazados por uno de nuestros técnicos de post venta capacitados. Si el aparato está defectuoso, desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Luego contacte al equipo post venta.
- El aislamiento del cable del aparato se puede derretir al tocar las partes calientes del aparato. Nunca ponga los cables de los aparatos eléctricos en contacto con las partes calientes del aparato.
- No utilice limpiadores de alta presión o de vapor, ya que pueden provocar una descarga eléctrica. Un aparato defectuoso puede causar una descarga eléctrica.
- Nunca encienda un aparato defectuoso. Desenchufe el aparato del enchufe y apague el circuito eléctrico en la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.

ADVERTENCIAS DE QUEMADURAS

- El aparato se calienta mucho. Nunca toque las superficies del aparato o los elementos calefactores. Deje siempre que el aparato se enfríe.
- Mantenga a los niños a distancia segura. Los accesorios y los utensilios para horno se calientan muchos. Utilice siempre guantas para cosas calientes para retirar accesorios o utensilios de la cavidad del horno.
- Los vapores de alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción caliente. Nunca prepare alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Utilice únicamente pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido alcohólico. Abra la puerta del aparato con cuidado.

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. Nunca toque las partes calientes. Mantenga a los niños a distancia segura.
- Al abrir la puerta del aparato, puede salir vapor caliente. El vapor puede no ser visible, dependiendo de su temperatura. Al abrir, no se acerque demasiado al aparato. Abra la puerta del aparato con cuidado. Mantenga a los niños alejados.
- El agua en una cavidad caliente puede generar vapor caliente. Nunca vierta agua en la cavidad caliente.

RIESGO DE LESIONES

- El vidrio rayado en la puerta del aparato puede convertirse en una grieta. No utilice un raspador de vidrio, productos de limpieza afilados o detergentes abrasivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta, y puede quedar atrapado. Mantenga sus manos alejadas de las bisagras.

RIESGO DE FUEGO

- Los elementos combustibles almacenados en la cavidad pueden incendiarse. Nunca almacene elementos combustibles en la cavidad. Nunca abra la puerta del aparato si hay humo en el interior. Apague el aparato y desenchúfelo o corte la corriente en la caja de fusibles. Se crea una corriente de aire cuando se abre la puerta del aparato.
- El papel resistente a la grasa puede entrar en contacto con el elemento calefactor e incendiarse. No coloque papel vegetal suelto sobre los accesorios durante el precalentamiento. Aplaste siempre el papel vegetal con un plato o molde para horno. Cubrir únicamente la superficie requerida con un papel vegetal. El papel vegetal no debe sobresalir de los accesorios.

PELIGRO POR MAGNETISMO

- Los imanes permanentes se utilizan en el panel de control o en los elementos de control. Esto puede afectar los implantes electrónicos, por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Los usuarios con implantes electrónicos deben mantenerse a una distancia mínima de 10 centímetros del panel de control.

CAUSAS DE DAÑO

- Accesorios, papel aluminio, papel resistente a la grasa o recipientes para horno en el piso de la cavidad: no coloque accesorios en el piso de la cavidad. No cubra el piso de la cavidad con ningún tipo de lámina o papel resistente a la grasa. No coloque recipientes sobre el suelo de la cavidad si se ha ajustado una temperatura superior a los 50* C. Esto hará que se acumule calor. El esmalte se dañará.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en la cavidad no debe entrar en contacto con el vidrio de la puerta. Esto podría causar una decoloración permanente en el vidrio de la puerta.
- Sartenes de silicona: no utilice sartenes de siliconas ni fundas, o accesorios que contengan silicona. El sensor del horno se puede dañar.
- Agua en un compartimento de cocción caliente: no vierta agua en el interior de la cavidad cuando esté caliente. Esto causará vapor. El cambio de temperatura puede causar daños en el esmalte.
- Humedad en la cavidad: durante un período de tiempo prolongado, la humedad en la cavidad puede provocar corrosión. Deje que el aparato seque después de su uso. No mantenga alimentos húmedos en la cavidad cerrada durante largos períodos de tiempo. No guarde alimentos en la cavidad.
- Refrigeración con la puerta del aparato abierta: después del funcionamiento a altas temperaturas, deje que el aparato se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No deje nada en la puerta del aparato. Incluso si la puerta se deja entreabierta, el frente de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo. Solo deje secar el aparato con la puerta abierta si se produjo mucha humedad durante el funcionamiento del horno.
- Jugo de frutas: cuando hornee pasteles de frutas especialmente jugosas, no llene demasiado la bandeja del horno. El jugo de frutas que gotea de la bandeja para hornear deja manchas que no se pueden quitar. Si es posible, utilice la bandeja universal más profunda.
- Unión extremadamente sucia: si la unión está muy sucia, la puerta del aparato ya no cerrará correctamente durante el funcionamiento. Los frentes de las unidades adyacentes podrían dañarse. Mantenga siempre el sello limpio.
- Puerta del aparato como asiento, estante o encimera: no sentarse en la puerta del aparato ni poner ni colgar cosas sobre ella. No coloque utensilios de cocina ni accesorios en la puerta del aparato.

- Inserción de accesorios: según el modelo del aparato, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Inserte siempre los accesorios en la cavidad tanto como sea posible.
- Transporte del aparato: no transporte ni sujete el aparato por la manilla de la puerta. La manilla de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
- Si usa el calor residual del horno para mantener la comida caliente, puede producirse alto contenido de humedad dentro de la cavidad. Esto puede provocar condensación y causar daños por corrosión en su electrodoméstico de alta calidad, así como dañar su cocina. Evite la condensación abriendo la puerta o use el modo “descongelar”.

CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo a través de nuestro chat en el sitio web (www.kitchencenter.cl) o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

www.kitchencenter.cl

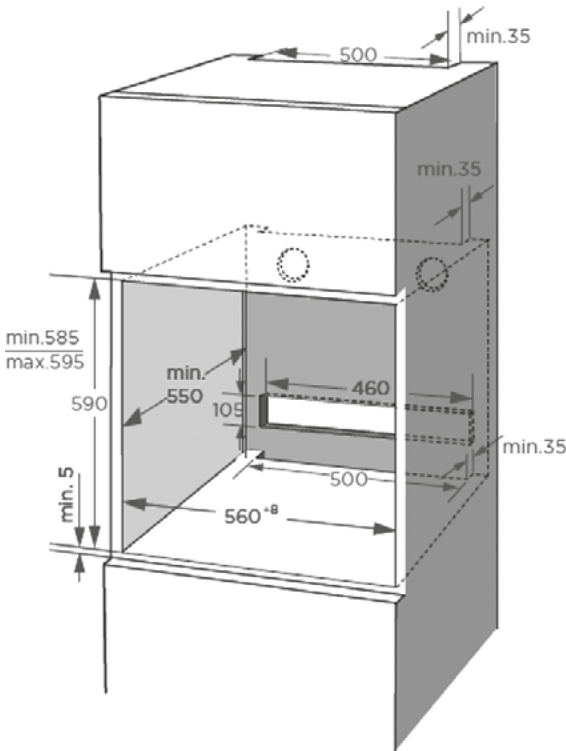
KITCHEN CENTER S.P.A.

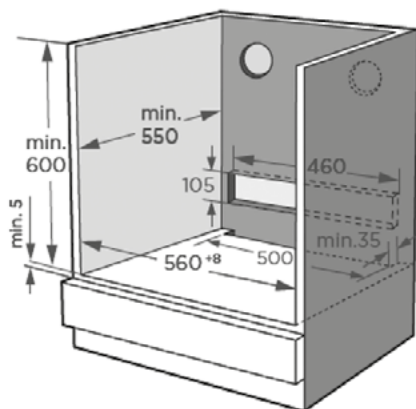
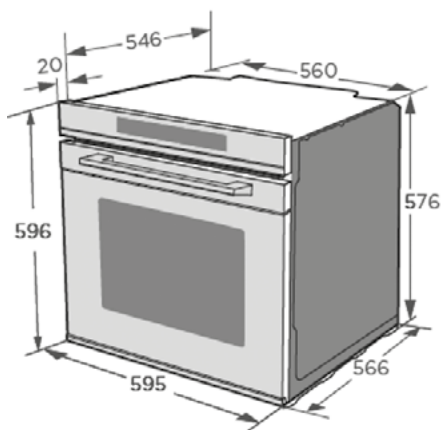
CONTENIDO

INSTALACIÓN	10
INSTRUCCIONES DE USO	12
ACCESORIOS	20
LIMPIEZA Y CUIDADOS	25
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	35
CONSEJOS Y TRUCOS	39
PÓLIZA DE GARANTÍA	47
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	50

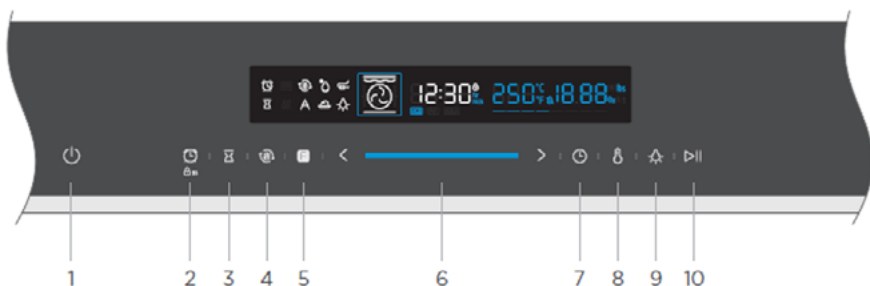
INSTALACIÓN

- Para operar este electrodoméstico de manera segura, asegúrese de que se haya instalado en un mueble profesional respetando las instrucciones de instalación. Los daños que ocurren debido a una instalación incorrecta no serán cubiertos por la garantía. Mientras realiza la instalación, use guantes protectores para evitar cortes con bordes afilados.
- Compruebe que el aparato no esté dañado antes de la instalación y no lo conecte si lo hay.
- Antes de encender el aparato. Limpie todos los materiales de embalaje y el plástico adhesivo del aparato.
- Las dimensiones adjuntas están en milímetros. Es necesario tener el enchufe accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para desconectar el aparato de la red después de la instalación cuando sea necesario.
- **ADVERTENCIA:** el aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.





INSTRUCCIONES DE USO



1. **Cancelar:** para cancelar el estado actual y para entrar en modo de espera.



2. **Temporizador / bloqueo de niños:** use la función de temporizador / bloqueo de niños presionando durante 3 segundos.



3. **Tiempo de término:** ajuste una hora de término a la duración de la cocción.



4. **Precalentado rápido:** use esto para un precalentado rápido.



5. **Horno – función:** Presione este símbolo para cambiar el modo de calor, presione por 3 segundos para cambiarlo rápidamente.



6. **Control deslizante:** deslice su dedo para cambiar los valores ajustados mostrados en la pantalla.



7. **Duración y ajuste del reloj:** ajuste un tiempo de duración y luego seleccione la función y ajuste el reloj en el modo de espera.



8. **Ajuste de temperatura:** presione para ajustar la temperatura.



9. **Lámpara encendida / apagada:** para encender o apagar la lámpara.



10. **Inicio / Pausa:** inicie y pause el proceso de cocción.

USANDO SU APARATO POR PRIMERA VEZ

Antes de usar su aparato para preparar comida por primera vez, usted debe limpiar la cavidad y los accesorios.

- Quite todos los stickers, los plásticos de protección y las partes para protección durante el transporte.
- Quite todos los accesorios y las rejillas laterales de la cavidad.
- Limpie los accesorios y las rejillas laterales completamente usando agua jabonosa y un paño para la loza o un cepillo suave.
- Asegúrese de que la cavidad no contiene restos de los elementos de empaque, tales como pelotitas de poliestireno o piezas de madera que pueden causar riesgo de fuego.
- Limpie las superficies lisas de la cavidad y del suelo con un paño suave y mojado.
- Para remover el olor a aparato nuevo, caliente el horno cuando está vacío y con la puerta del horno cerrada.
- Mantenga la cocina altamente ventilada cuando el aparato se está calentando por primera vez. Mantenga a los niños y a las mascotas fuera de la cocina durante este tiempo. Cierre las puertas de las piezas adyacentes.
- Arregle los ajustes indicados. Puede averiguarse como ajustar el tipo de calor y la temperatura en la próxima sección.

AJUSTANDO EL TIEMPO



Antes de que el horno pueda ser usado, el tiempo debe ser ajustado.

a) luego de que el horno haya sido conectado eléctricamente, toque el símbolo de reloj y luego podrá ajustar el tiempo del día en horas por el control deslizante o el botón de + / -.

b) toque el símbolo de reloj nuevamente y puede ajustar el tiempo en minutos por el control deslizante o el botón de + / -.

c) toque el símbolo de reloj para terminar el ajuste.

Nota: el reloj tiene una pantalla de 24 horas.

TIPOS DE CALOR

Su electrodoméstico tiene varios modos de funcionamiento que hacen que éste sea más fácil de usar. Para que pueda encontrar el tipo de calor correcto para su comida, hemos explicado aquí las diferencias y los ámbitos de aplicación.



- **Convencional:** temperatura: 30-250°C Para horneados y asados tradicionales en un solo nivel. Especialmente indicado para pasteles con coberturas húmedas.



- **Convección:** temperatura: 50-250°C Para horneas o asar en uno o más niveles. El calor proviene del calentador de anillo que rodea en ventilador de manera uniforme.



- **Eco:** temperatura: 140-240°C Para cocinar con ahorro de energía.



- **Convencional + ventilador:** temperatura: 50-250°C Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor del elemento calefactor uniformemente alrededor de la cavidad.



- **Calor radiante:** temperatura: 150-250°C Para asar a la parrilla pequeñas cantidades de alimentos y para dorar alimentos. Coloque la comida en la parte central debajo del elemento calefactor de la parrilla.



- **Parrilla doble + ventilador:** temperatura: 50-250°C Para asar a la parrilla artículos planos y para dorar alimentos. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.



- **Parrilla doble:** temperatura: 150-250°C Para asar artículos planos y dorar alimentos.



- **Pizza:** temperatura: temperatura: 50-250°C Para pizzas y platos que necesitan mucho calor por debajo. El calentador inferior y el calentador de anillo funcionarán.



- **Calor inferior:** temperatura: 30-220°C Para agregar dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles. El calentamiento proviene del calentador inferior.



- **Descongelar:** para descongelar suavemente alimentos congelados.



- **Fermentación:** temperatura: 30-45. Para hacer masa de levadura, masa madre y para leudar y cultivar yogurt.

NOTA: funciones de descongelación, fermentación y eco no se pueden precalentar rápidamente.



- **Tipos de función adicional:** sonda de carne: temperatura: 40-99°C Para ayudar a hornear carne como bistec y pollo.

Su electrodoméstico tiene varios modos de funcionamiento que hacen que éste sea más fácil de usar. Para que pueda encontrar el tipo de calor correcto para su comida, hemos explicado aquí las diferencias y los ámbitos de aplicación.

¡PRECAUCIÓN!

Si abre la puerta del aparato durante la operación en curso, la operación no se detendrá. Tenga especial cuidado con el riesgo de quemaduras,

NOTAS:

- Para descongelar grandes porciones de alimentos, es posible quitar las rejillas laterales y colocar el recipiente en el piso de la cavidad.
- Para calentar la vajilla, es conveniente quitar las rejillas laterales y son útiles los modos de calentamiento “asado a la parrilla con aire caliente” y “calefacción con ventilador” con ajuste de temperatura de 50* C. se debe usar “asado con aire caliente” si mas de la mitad del piso de la cavidad está cubierto por la vajilla.
- Debido a una uniformidad optima de distribución del calor dentro de la cavidad durante el “calentamiento por ventilador”, el ventilador funcionará en ciertos momentos del proceso de calentamiento para garantizar el mejor rendimiento posible.

Ventilador de refrigeración: el ventilador de refrigeración se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente se escapada por encima de la puerta.

¡PRECAUCIÓN!

No cubra las ranuras de ventilación. De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse. Para que el aparato se enfríe más rápidamente después de la operación, el ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando durante un período posterior.

USO DE SU APARATO

Cocinar con horno

- Después de que el horno se haya conectado eléctricamente, toque el símbolo de función del horno para seleccionar funciones. Use el control deslizante o el símbolo + / - para establecer la temperatura de cocción.

- Toque el símbolo de Inicio / Pausa y el horno comenzará a funcionar, si no, el horno volverá al reloj después de 10 minutos.
- Durante el proceso de cocción, puede tocar Encendido / apagado para cancelarlo.

NOTA: después de configurar la temperatura, puede tocar el símbolo de reloj para programar la duración de la cocción, puede configurarlo mediante el control deslizante o el símbolo + / - .

Pre calentamiento rápido

- Puede utilizar el pre calentamiento rápido para acortar el tiempo de pre calentamiento. Cuando seleccione una función, toque el símbolo de pre calentamiento rápido, se encenderá la marca de pre calentamiento rápido en la pantalla arriba. Si esta función no puede pre calentar rápidamente, entonces habrá un “bip”. Las funciones de descongelación, fermentación y eco no se pueden pre calentar rápidamente.

Establecer una hora de finalización

Luego de haber terminado la configuración de la hora, puede establecer una hora cuando finalice la cocción.

- Tocar el símbolo de reloj de arena, luego puede usar el control deslizante o el símbolo + / - para establecer la hora de finalización en horas, toque nuevamente y luego configúrelo en minutos. Cuando haya terminado de ajustar, toque el símbolo de reloj de arena para asegurarse.
- Cuando asegure la hora de finalización, debe ajustar el tiempo de duración de cocción. Por favor chequee la cocción en el horno. Vea la nota para ver como ajustar la duración del tiempo de cocción.
- Por ejemplo, cuando la hora de finalización es a las 10.00, y la duración de la cocción es de 1 hora, entonces el horno se calentará a las 9.00 y terminará a las 10.00.

Cambio durante la cocción

- Durante el periodo de uso del electrodoméstico, puede cambiar el ajuste del tipo de calor y la temperatura por medio de la función del horno o el control deslizante. Después del cambio si no hay ningún tipo de acción luego de 6 segundos, el horno se calentará a lo que cambió.
- Si desea cambiar el tiempo de duración de la cocción en el proceso de coc-

ción, toque y cámbielo con el control deslizante o el símbolo + / -. Después del cambio, si no hay otra acción después de 6 segundos, el horno funcionará como lo cambiaste. Durante el proceso de cocción con un ajuste de tiempo de finalización, no se puede hacer ningún cambio.

- Cuando desee cancelar el proceso de cocción, toque el símbolo de encender / apagar.

NOTA:

El cambio de modos / temperaturas / tiempo de cocción en reposo, puede tener influencias negativas en el resultado de la cocción, le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que tenga mucha experiencia en la cocina.

¡PRECAUCIÓN!

Después de apagar el aparato, estará muy caliente, especialmente dentro de la cavidad. Nunca toque las superficies interiores del aparato o los elementos calefactores. Use guantes de horno para quitar los accesorios o utensilios para horno de la cavidad y deje que el aparato se enfríe.

Mantenga a los niños a una distancia para evitar lesiones o quemaduras.

Temporizador

- Puede usar la función de temporizador tocando el símbolo de reloj. Cuando llegue la hora, el horno emitirá un "Bip" para recordar. Al primer toque del reloj, el temporizador cambiará la hora, si toca de nuevo, podrá ajustar los minutos del temporizador. Cuando toque el símbolo de reloj de nuevo, el ajuste habrá terminado. Puede configurar el temporizador antes y durante el proceso de cocción, pero cuando selecciona la función y la temperatura, no será posible.

Bloqueo para niños

- Su electrodoméstico tiene un seguro para niños, para que los niños no puedan encenderlo accidentalmente o cambiar a cualquier configuración.
- Cuando da una pulsación larga durante 3 segundos, se activa el seguro para niños. Con una pulsación larga durante 3 segundos de nuevo, se habrá desbloqueado el horno.
- Puede activar y desactivar el bloqueo para niños cuando el horno está funcionando o no. Mantenga presionado el símbolo de reloj durante 3 segundos y podrá encender o apagar el seguro de niños.
- Cuando la función de bloqueo de niños esté activada, habrá un símbolo de candado junto a un número 35 en la barra de estado.

Sonda de carne

Su horno tiene una función de sonda de carne adicional. Cuando presione el símbolo de la sonda de carne, se encenderá el símbolo. Al mismo tiempo, la zona del reloj será también cambiada para mostrar la configuración de temperatura de la sonda de carne, puede usar el control deslizante de + y – para cambiar la configuración. Luego presione el símbolo de letra F para elegir la función, ajuste la temperatura de la misma manera y encienda el horno presionando el símbolo de inicio / pausa. (antes de comenzar, asegúrese de que todo está bien preparado). En este modo, el símbolo de termómetro se usa para cambiar tanto la sonda para carne como la temperatura central. Y también puede cambiar la configuración durante el proceso de cocción.

NOTAS:

1. La sonda para carne se puede usar junto con el sistema rotatorio.
2. Mientras usa la sonda para carne, ponga su concentración en la comida y no en otro lugar, por el bien de que su producto dure para largo plazo.

Demostración con modo Sabbath

Modo de demostración con función de ahorro de datos al apagar. Función de ahorro de energía: por ejemplo, cuando modo de demostración está activado, el apagado y el encendido siguen activos. Después de encender el modo de demostración, la tubería de calefacción no funciona.

1. En el modo de espera, mantenga presionado el símbolo de encendido / apagado para entrar en el modo de demostración y la pantalla muestre “apagado”.
2. Gire la perilla a la derecha para encender el modo de demostración, se verá “apagado”, gire la perilla a la izquierda para apagar el modo de demostración, se verá “encendido”. (7NM30EO)
3. Deslice el control deslizante hacia la derecha para abrir el modo de demostración y se verá “apagado”, deslice el control deslizante hacia la izquierda para cerrar el modo de demostración y se verá “encendido”. (7NM30TO)

Nota:

Puede presionar la tecla cancelar para salir de la configuración, o esperar 3 segundos para salir automáticamente del estado de configuración y volver al estado de espera.

MODO SABBATH

El modo Sabbath tiene la función de ahorro de datos al apagarse. Guarda los datos de cocción cada 25 minutos. Si se corta la energía durante la operación, después de encenderla nuevamente, el modo Sabbath continuará funcionando

hasta que el tiempo de cocción sea 0, o presione el símbolo de encendido / apagado para volver al modo de espera.

1. En modo de espera, presione y mantenga presionado el botón de precalentado rápido por 3 segundos para iniciar el modo Sabbath. En la pantalla se podrá ver 5 A 8. El rango de ajuste de tiempo es de 24 a 80 horas.
2. Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción. (7NM30EO)
3. El tiempo de cocción puede ajustarse en el control deslizante. (7NM30TO)
4. Presione la tecla de inicio o iniciar el modo Ramadán iniciará automáticamente luego de 8 segundos.

NOTA:

- a) Durante la operación, solo la tecla de Inicio / Pausa es válida y las otras teclas serán inválidas.
- b) Durante la operación del modo Sabbath, independiente de si la puerta está abierta o cerrada, la luz del horno permanecerá apagada.

ACCESORIOS

Si electrodoméstico viene de acompañado de varios accesorios. Aquí, podrá encontrar una exhibición de los accesorios incluidos y la información de cómo usarlos correctamente.

ACCESORIOS INCLUIDOS

Su aparato viene equipado con los siguientes accesorios:

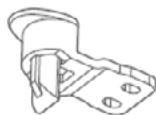
Rejilla: para utensilios de horno, moldes de tortas y fuentes para horno. Para asados y comidas a la parrilla.



Bandeja para hornear: bandeja para hornear productos pequeños.



Cerradura en la puerta: evita que los niños abran la puerta y se quemem.



- Usted puede usar la bandeja para poner líquidos o cocinar comidas con jugo.
- Solo use los accesorios originales. Ellos están hechos específicamente para su horno y se adaptan al mismo.
-
- Puede comprar accesorios del servicio post-venta, de tiendas especialistas u online.

NOTA:

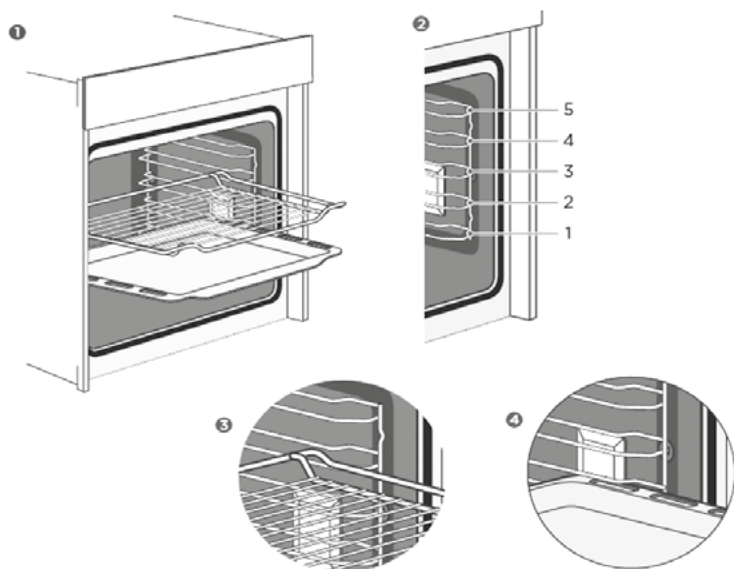
Los accesorios se pueden deformar cuando se calientan. Esto no afecta su función. Una vez que se enfríen, volverán a su forma original.

INSERTANDO ACCESORIOS

La cavidad tiene 5 posiciones de repisa. Las posiciones de repisa se cuentan de abajo hacia arriba. Los accesorios se pueden sacar hacia afuera aproximadamente hasta la mitad sin ladearse.

NOTAS

- Asegúrese de que siempre inserta los accesorios en la cavidad de la forma correcta.
- Siempre inserte los accesorios completamente dentro de la cavidad, para que no toquen la puerta del horno.



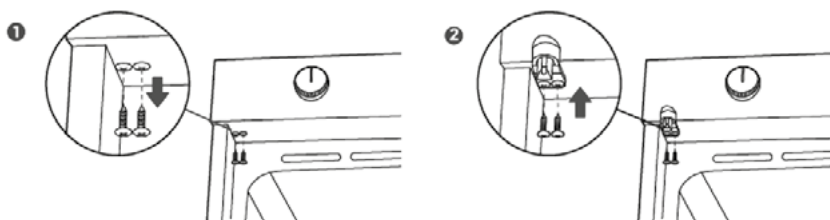
Protección de inclinación

- Los accesorios pueden ser sacados hacia afuera hasta la mitad y se bloquean en su lugar. La función de bloqueo previene que los accesorios se inclinen con el peso de la comida y de los mismos accesorios, mientras son tirados hacia afuera. Los accesorios deben ser colocados en la cavidad correctamente para la protección de inclinación. Cuando se inserte en la rejilla, asegúrese de que la rejilla está en la posición correcta, como lo asegura la imagen. 1 3
- Cuando inserte la bandeja para hornear, asegúrese de que la bandeja está en la dirección correcta como lo indica la imagen. 1 4

INSTALACIÓN DEL BLOQUEO DE PUERTA

Si su electrodoméstico viene equipado con un bloqueo de puerta (depende de la máquina), siga los pasos que se mencionan más abajo:

1. Suelte dos tornillos en la esquina inferior izquierda del panel de control, como se muestra en la imagen 1.
2. Tire hacia afuera el bloqueo de puerta del accesorio, y apriételo con dos tornillos en la parte inferior del panel de control, como se ve en la imagen 2.
3. Si la función de bloqueo de puerta no es necesario, solo deje dos tornillos en el panel de control sin instalar.



ACCESORIOS OPCIONALES

Usted puede comprar accesorios opcionales del servicio de poste venta, de una tienda especialista u online. Los accesorios que se ven más abajo están disponibles en tiendas, y también puede ver su folleto de ventas para más detalle.



Sistema de rotación: para asar carnes como pollo, pavo, conejo, etc.



Palo de asado: para hacer asados o anticuchos de carnes y verduras.



Sonda de carne: (depende del aparato): inserte la sonda en el centro de la carne, lejos de la grasa o el hueso.

INSERCIÓN DE ACCESORIOS

Los palos para asado solo son adecuados con el sistema giratorio. Cuando use los palos para asado, colóquelos en la rejilla del sistema giratorio. Antes de insertar accesorios en la cavidad, asegúrese de que toda la comida esté bien puesta, luego insérteles ligeramente en el nivel 2 de la cavidad.

NOTAS

- El sistema giratorio no gira continuamente, puede optar por hacerlo girar durante el proceso de cocción en función del rendimiento de los alimentos. Asegúrese de ponerse guantes aislantes de calor y tenga cuidado con el calor que sale cuando abra la puerta del horno. El sistema giratorio puede hacer rotaciones de 90 grados y probablemente ni siquiera necesite girarlo.
- Los palos de asado son peligrosos ya que tienen cabezas en cúspide, asegúrese de que los niños y las personas discapacitadas estén lejos de éstos. Verifique que los palos no estén en la cubierta convencional antes de que encienda el horno porque esto dañará el horno y también podría lastimar personas.
- Recomendamos encarecidamente usar el nivel 2 de la cavidad, la función de calentamiento superior para hornear mientras usa el sistema de palos de rotación.
- Cuando los compre, por favor diga el número exacto de la orden de los accesorios opcionales.

Accesorios opcionales:

- Rejilla: para utensilios de horno, moldes de torta y fuentes para horno. Para asados y comidas a la parrilla.

Número de orden: 7NM20M1- 17030

- Bandeja para hornear: para hornear en bandeja y productos de horneado pequeños.

Número de orden: 7NM20M1- 17012

- Bandeja universal: para tortas húmedas, pasteles, comidas congeladas y asados grandes.

Número de orden: 7NM20M1- 17011

- Sistema rotatorio: para asar carnes, pollos, pavo y conejo, etc.

Número de orden: 7NM30E0- 06040

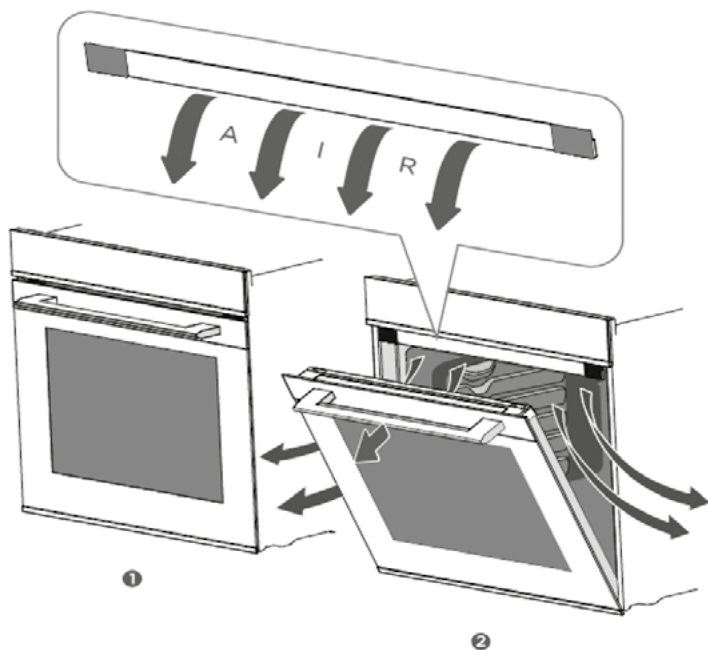
- Palo de asado: para asar asados como carnes y verduras.

Número de orden: 7NM30E0- 06051

SISTEMA DE PROTECCIÓN DE AIRE

Si su electrodoméstico está equipado con protección de aire (depende de la máquina), tenga en cuenta:

- Es un sistema de protección activo que lo mantiene alejado del calor inesperado: desde una puerta que está fría al tacto que lo previene de quemaduras inesperadas, hasta cortinas de aire que bloquean que el aire caliente dentro de la cavidad le llegue a su cara.
- Cada vez que la puerta del horno se abre, la protección de aire se activará automáticamente. La protección de aire redirecciona el aire frío y forma una cortina invisible al frente de la cavidad, bloqueando las bocanadas de aire caliente que pueden llegar directo a su cara. Este horno lo mantiene seguro con una cómoda experiencia culinaria.
- Cuando el horno está funcionando, la puerta está cerrada y la protección de aire esta en un estado en que va al interior de la cavidad, como en la imagen 1.
- Después de cocinar, cuando se abre la puerta, la protección de aire se abrirá automáticamente y cambiará la dirección del aire al puerto de salida para hacer que el aire caliente se vaya hacia abajo. Como en la imagen 2.



LIMPIEZA Y CUIDADOS

USO ENERGÉTICO EFICIENTE

- Quite todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocción y horneado.
- No habrá la puerta durante el proceso de cocción y horneado.
- Si abre la puerta durante la cocción y el horneado, cambie el modo a “lámpara”. (sin cambiar el ajuste de temperatura)
- Disminuya el ajuste de temperatura en los modos no asistidos por ventilador a 50* C de 5 a 10 minutos antes del final del tiempo de cocción y horneado. Ahí podrá usar el calor de la cavidad para completar el proceso.
- Use “calefacción por ventilador” siempre que sea posible. Puede reducir la temperatura entre 20 y 30 * C.
- Puede cocinas y hornear usando “calefacción por ventilador” en más de un nivel al mismo tiempo.
- Si no es posible cocinar y hornear diferentes platos al mismo tiempo, puede calentar uno tras otro para usar el estado de precalentamiento del horno.
- No precaliente el horno vacío si no es necesario. Si es necesario, introduzca los alimentos en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura indicada, apagando la luz indicadora la primera vez.
- No use papel reflectante, como papel de aluminio, para cubrir el suelo de la cavidad.
- Use el temporizador o sonda de temperatura siempre que sea posible.
- Use moldes de color mate oscuro y recipientes para hornear livianos. Trate de no usar accesorios pesados con superficies brillantes, como acero inoxidable o aluminio.

MEDIO AMBIENTE

- El embalaje está hecho para proteger su nuevo aparato contra daños durante el transporte.
- Los materiales usados se seleccionan cuidadosamente y deben reciclarse. El reciclaje reduce el uso de materias primas y residuos.

- Los aparatos electrónicos en general contienen materiales valiosos. Por favor, no los deseche con la basura doméstica común.

SALUD

- La acrilamida se produce principalmente al calentar alimentos ricos en almidón (es decir, papas, papas fritas, pan) a temperaturas muy altas durante períodos prolongados.
- **Consejos:**
 1. Use tiempos de cocción cortos
 2. Cocine los alimentos hasta que la superficie tenga un color amarillo dorado, no los queme hasta que adquieran un color café oscuro.
 3. Las porciones más grandes tienen menos acrilamida.
 4. Use el modo "calefacción por ventilador" si es posible.
 5. Papas fritas: use más de 450 g por bandeja, póngalas repartidas uniformemente y deles la vuelta de vez en cuando. Use la información del producto, si está disponible, para obtener el mejor resultado de cocción.

MANTENIMIENTO DE SU APARATO

Productos de limpieza

- Con un buen cuidado y limpieza, su aparato mantendrá su apariencia y permanecerá funcionando en su totalidad por un largo período de tiempo. Aquí le explicaremos como tiene que cuidar de su aparato correctamente y cómo debe limpiarlo.
- Para asegurarse que las diferentes superficies no se dañen usando productos de limpieza incorrectos, vea la información de la tabla. Dependiendo en el modelo del aparato, no todas las áreas de la tabla pueden estar en su aparato.

¡PRECAUCIÓN!

Riesgo de daño de superficie. No debe usar:

1. Agentes de limpieza fuertes o abrasivos
2. Agentes de limpiezas con alto contenido de alcohol
3. Paños duros o esponjas de limpieza
4. Limpiadores de alta presión o limpiadoras de vapor
5. Limpiadores especiales para limpiar el aparato caliente

Lave bien los paños de esponja nuevos antes de usarlos.

CONSEJO

Los productos de limpieza y cuidado altamente recomendados se pueden adquirir a través del servicio de post venta.

Vea las instrucciones del fabricante que corresponda.

EXTERIOR DEL APARATO

- **Exterior del aparato, frente de acero inoxidable:** limpieza: agua jabonosa caliente: limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina. (por ejemplo: clara de huevo). Puede formarse corrosión debajo de tales manchas. Productos de limpieza especiales para acero inoxidable adecuados para superficies calientes están disponibles en nuestro servicio posventa o en tiendas especializadas. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
- **Plástico:** limpieza: agua jabonosa caliente. Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. No utilice limpiacristales ni un raspador de cristales.
- **Superficies pintadas:** limpieza: agua jabonosa caliente. Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave.
- **Panel de control:** limpieza: agua jabonosa caliente. Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. No use limpiacristales ni un raspador de cristales.
- **Paneles de puertas:** limpieza: agua jabonosa caliente: limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. No use un raspador de vidrio o un elemento de acero inoxidable.
- **Manilla de la puerta:** limpieza: agua jabonosa caliente. Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. Si el descalcificador entra en contacto con la manilla de la puerta, límpiela inmediatamente. De lo contrario, las manchas no se podrán eliminar.
- **Superficies esmaltadas y superficies auto limpiables:** limpieza: observe las instrucciones para las superficies de la cámara de cocción que aparecen después de la tabla.
- **Cubiertas de vidrio para la iluminación interior:** limpieza: agua jabonosa caliente. Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. Si el compartimento de cocción está muy sucio, use un limpiador de hornos.
- **Sello de la puerta, no remover:** limpieza: agua jabonosa caliente. Limpiar con un paño de cocina, no fregar.

- **Cubierta de la puerta de acero inoxidable:** limpieza: limpiador de acero inoxidable. Observar las instrucciones del fabricante. No use productos para el cuidado del acero inoxidable. Retire la cubierta de la puerta para limpiarla.
- **Accesorios:** limpieza: agua jabonosa caliente. Remoje y limpie con un paño de cocina o un cepillo. Si hay grandes depósitos de suciedad, use un artículo de acero inoxidable.
- **Rieles:** limpieza: agua jabonosa caliente: limpieza: limpiar con un paño de cocina o un cepillo. No elimine el lubricante mientras los rieles extraíbles estén sacados. Es mejor limpiarlos cuando se empujan hacia adentro. No limpiar en lavavajillas.
- **Termómetro para carne:** agua jabonosa caliente: limpiar con un paño de cocina o un cepillo. No limpiar en lavavajillas.

NOTAS

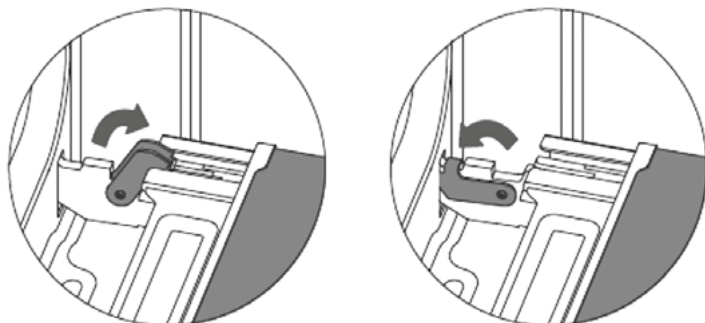
1. Las pequeñas diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de diferentes materiales, como vidrio, plástico o metal.
2. Las sombras en los paneles de las puertas, que parecen rayas, son causadas por reflejos de la iluminación interior.
3. El esmalte se hornea a temperaturas muy altas. Esto puede causar una ligera variación de color. Esto es normal y no afecta el funcionamiento. Los bordes de las bandejas delgadas no pueden esmaltarse por completo. Como resultado, estos bordes pueden ser ásperos. Esto no perjudica la protección anticorrosión.
4. Mantenga siempre el aparato limpio y elimine la suciedad inmediatamente para que no se acumulen depósitos de suciedad persistentes.

CONSEJOS

1. Limpie el compartimento de cocción después de cada uso. Esto asegurará que la suciedad no se quemé.
2. Elimine siempre inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina. (por ejemplo: clara de huevo)
3. Retire los pedacitos de alimentos con contenido de azúcar inmediatamente, si es posible, cuando éstos aún estén calientes.
4. Use recipientes adecuados para asar, por ejemplo, una fuente para asar.

PUERTA DEL APARATO

- Con un buen cuidado y limpieza, su aparato electrónico conservará su apariencia y seguirá siendo completamente funcional durante mucho tiempo. Esto le indicará cómo retirar la puerta del aparato y limpiarla.
- Para la limpieza y para quitar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del aparato.
- Cada una de las bisagras de la puerta del aparato tiene una palanca de bloqueo.
- Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato está asegurada en su lugar. No se puede separar.
- Cuando las palancas de bloqueo están abiertas para separar la puerta del aparato, las bisagras están bloqueadas. No pueden cerrarse de golpe.



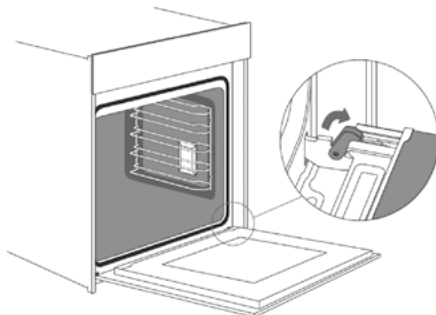
ADVERTENCIA - ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Si las bisagras están bloqueadas, pueden cerrarse con mucha fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al desmontar la puerta del aparato, completamente abiertas.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y alguna parte de su cuerpo podría quedar atrapada. Mantenga sus manos alejadas de las bisagras.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL APARATO

1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Abra las dos palancas de bloque a la izquierda y la derecha.

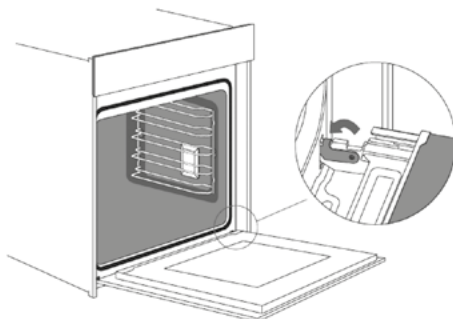
3. Cierre la puerta del aparato hasta el tope.
4. Con ambas manos, sujete la puerta por el lado izquierdo y derecho y tire de ella hacia arriba.



MONTAJE DE LA PUERTA DEL APARATO

Vuelva a montar la puerta del aparato en el orden inverso del desmontaje.

1. Al colocar la puerta del electrodoméstico, asegúrese de que ambas bisagras estén colocadas en los orificios de instalación del panel frontal de la cavidad.
2. Asegúrese de que las bisagras estén insertadas en la posición correcta. Debe poder insertarlos fácilmente y sin resistencia. Si puede sentir alguna resistencia, verifique que las bisagras estén insertadas en los orificios correctos.
3. Abra completamente la puerta del aparato. Mientras abre la puerta del aparato, puede volver a comprobar si las bisagras están en posición correcta. Si realiza un ajuste incorrecto, no podrá hacer que la puerta del aparato se abra por completo. Vuelva a cerrar ambas palancas de bloqueo.
4. Cierre la puerta del compartimento de cocción. Al mismo tiempo, le recomendamos encarecidamente verificar una vez más que la puerta esté en la posición correcta y que las ranuras de ventilación no estén selladas a la mitad.

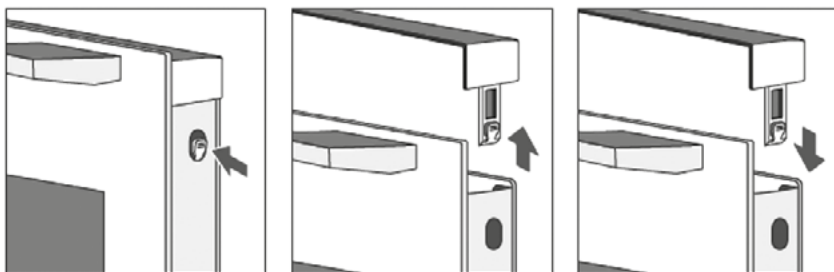


QUITAR LA CUBIERTA DE LA PUERTA

La incrustación de plástico en la cubierta de la puerta puede decolorarse. Para realizar una limpieza a fondo puede retirar la tapa.

Retire la puerta del aparato como se indica arriba.

1. Presione en el lado derecho e izquierdo de la cubierta.
2. Retire la cubierta
3. Después de quitar la cubierta de la puerta, el resto de las partes de la puerta del aparato pueden sacarse fácilmente para que usted pueda seguir con la limpieza. Cuando haya terminado la limpieza de la puerta del horno, ponga la cubierta de vuelta en su lugar y presione hasta que suene un fuerte clic en el lugar.
4. Ajuste la puerta del horno y ciérrela.



¡PRECAUCIÓN!

Mientras la puerta del electrodoméstico está bien instalada, la cubierta de la puerta también se puede quitar en ese momento.

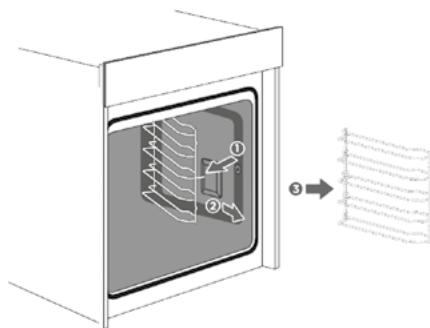
1. Retirar la cubierta de la puerta significa liberar el vidrio interior de la puerta del horno, el vidrio se puede mover fácilmente y causar daños o lesiones.
2. Quitar la cubierta de la puerta y el vidrio interior significa reducir el peso total de la puerta del horno. Las bisagras pueden ser más fáciles de mover al cerrar la puerta y alguna parte de su cuerpo puede quedar atrapado. Mantenga sus manos alejadas de las bisagras.

Debido a los dos puntos anteriores, le recomendamos enfáticamente que no quite la cubierta de la puerta a menos que haya quitado la puerta del aparato. Los daños causados por una operación incorrecta no están cubiertos por la garantía.

RIELES

Cuando desee realizar una buena limpieza de los rieles y la cavidad, puede quitar los estantes y limpiarlos. De esta manera, su electrodoméstico conservará su apariencia y seguirá siendo completamente funcional durante mucho tiempo.

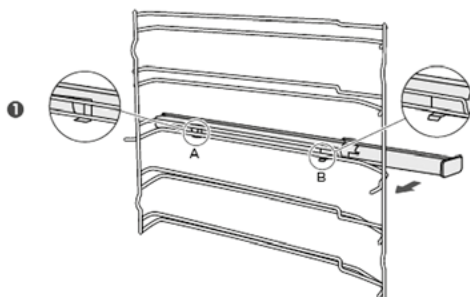
1. Tire de la parte frontal de los rieles laterales horizontalmente en la dirección opuesta hasta que la parte 1 salga hacia afuera: después puede remover las repisas tal como se muestra en la imagen.
2. Ponga el riel lateral dentro de la cavidad, primero inserte la parte trasera del riel lateral en el agujero de la cavidad correctamente y luego inserte la parte delantera de la pieza 1 dentro del agujero.

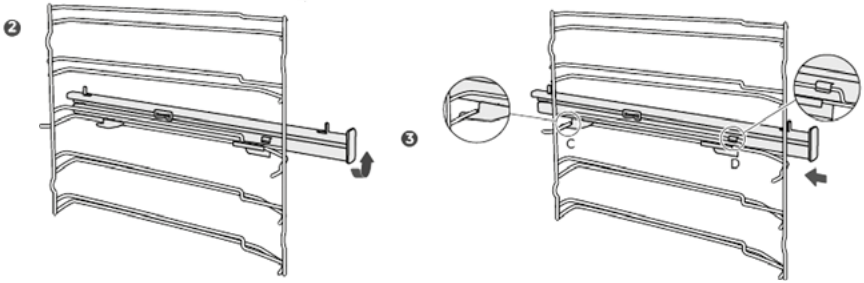


Fije las guías telescópicas

(tome el lado izquierdo como ejemplo y haga lo mismo para el lado derecho)

1. Coloque el punto A y B de las guías telescópicas horizontalmente en el cable exterior.
- 2.
3. Gire las guías telescópicas en el sentido contrario a las agujas del reloj (en el sentido de las agujas del reloj para el lado derecho) 90 grados.
4. Empuje hacia adelante las guías telescópicas, haga que el punto C se enganche en el cable inferior y el punto D se enganche al cable superior.

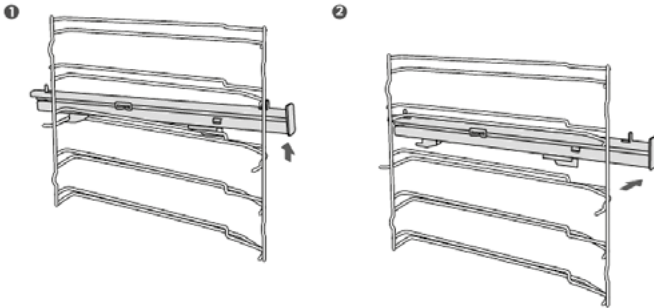




Retire las guías telescópicas

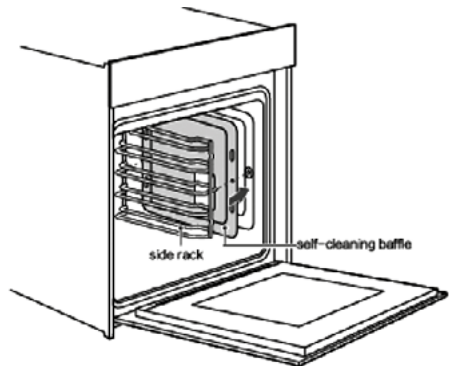
(tome el lado izquierdo como ejemplo y haga lo mismo para el lado derecho)

1. Levante un extremo de las guías telescópicas con fuerza.
2. Levante todas las guías telescópicas y retírelas hacia afuera.



DEFLECTOR CON AUTO LIMPIADO

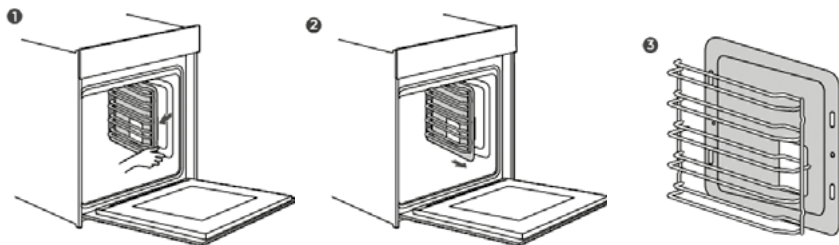
- El deflector tiene un tratamiento de esmaltado en su superficie, que puede absorber aceites y grasas, volatilizarlos mas tarde y así mismo hacen que la cavidad esté limpia y sin olores peculiares durante el proceso de cocción.
- Arregle el deflector con auto limpiado.
- Instale la rejilla lateral y el deflector con auto limpiado tal como se puede ver en la imagen.



Desarme el deflector con auto limpiado

Saque el deflector con autolimpiado hacia afuera para limpiar convenientemente los lados laterales de la cavidad.

1. Saque la rejilla lateral de la cavidad horizontalmente. Debe sacar juntos los deflectores con auto limpiado de las rejillas laterales.
2. Saque la rejilla lateral de la cavidad junto al deflector con auto limpiado.
3. Separe el deflector con autolimpiado de la rejilla lateral.



NOTAS

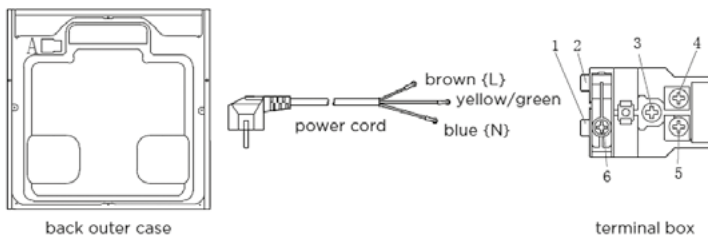
Las guías telescópicas / rejillas laterales / deflector con auto limpiado son accesorios opcionales.

CAMBIE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

La imagen A muestra la posición de la caja de terminales en la parte posterior de la carcasa exterior trasera y está cerrada.

Pasos a seguir:

- a) corte la energía de su casa, use un desatornillador pequeño y grueso para abrir el punto 1 y 2.
- b) Use un desatornillador Phillips para sacar los tornillos 3, 4, 5 y 6.
- c) Cambie el nuevo cable de electricidad, fije el cable amarillo / verde en el número 3, el cable café en el número 4, y el cable azul en el número 5.
- d) Atornille el tornillo 6 para cerrar la tapa de la caja de terminales y terminal el cambio.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Arregla tu aparato cuando sea necesario.
- Si ocurre una falla, antes de llamar al servicio post venta, asegúrese de que no se deba a operaciones incorrectas y consulte la tabla de fallas, intente corregir la falla usted mismo.
- A menudo, usted mismo puede solucionar fácilmente las fallas técnicas del aparato.
- Si un plato no sale exactamente como deseaba, puede encontrar muchos consejos e instrucciones al final del manual de instrucciones.

FALLAS

- **El aparato no funciona**

Causa posible: fusible defectuoso

Solución: verifique el disyuntor en la caja de fusibles.

Causa posible: corte de energía

Solución: compruebe que la luz de su cocina u otros aparatos electrodomésticos funcionan.

- **Las perillas se han caído del soporte en el panel de control**

Causa posible: las perillas se han desenganchado accidentalmente

Solución: las perillas se pueden quitar. Simplemente vuelva a poner las perillas en su soporte en el panel de control y empújelas para que encajen y puedan girarse como de costumbre.

- **Las perillas ya no se pueden girar fácilmente**

Causa posible: hay suciedad debajo de las perillas

Solución: las perillas se pueden quitar. Para desenganchar las perillas, simplemente retírelas del soporte. Alternativamente, presiona el borde exterior de las perillas para que se inclinen y puedan levantarse fácilmente. Limpie cuidadosamente las perillas con un paño y agua jabonosa. Seque con un paño suave. No use materiales afilados o abrasivos. No remoje ni limpie en el lavavajillas. No quite las perillas con demasiada frecuencia para que el soporte permanezca estable.

- **El ventilador no funciona todo el tiempo en el modo: “calefacción con ventilador”**

Solución: esta es una operación normal debido a la mejor distribución posible de calor y al mejor rendimiento posible del horno.

- **Después de un proceso de cocción se puede escuchar un ruido y se puede observar un flujo de aire cerca del panel de control**

Solución: el ventilador de enfriamiento sigue funcionando para evitar condiciones de alta humedad en la cavidad y enfriar el horno para su conveniencia. El ventilador de refrigeración se apagará automáticamente.

- **La comida no está suficientemente cocida en el tiempo indicado en la receta**

Solución: se usa una temperatura diferente a la receta. Compruebe dos veces la temperatura. Las cantidades de los ingredientes son diferentes a las de la receta. Vuelva a comprobar la receta.

- **Dorado desigual**

Solución: el ajuste de temperatura es demasiado alto o se podría optimizar el nivel del estante. Vuelva a verificar la receta y la configuración. El acabado de la superficie, el color o el material de los utensilios para hornear no fueron la mejor opción para la función seleccionada del horno. Cuando use calor radiante, como el modo “calentamiento superior o inferior”, use utensilios para horno livianos, de color oscuro y con acabado mate.

- **La lámpara no enciende**

Solución: la lámpara necesita ser reemplazada.

ADVERTENCIA ¡Riesgo de descara eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones y los cables de alimentación dañados solo pueden ser realizados por uno de nuestros técnicos post venta capacitados. Si el aparato está defectuoso, desenchúfelo de la red eléctrica y desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio post venta.

- **Tiempo máximo de funcionamiento**

El tiempo máximo de funcionamiento de este aparato es de 9 horas, para evitar que se le olvide apagarlo.

REEMPLAZO DE LA LÁMPARA EN LA ESQUINA DE LA CAVIDAD

Si la lámpara de la cavidad falla, debe ser reemplazada. Las lámparas halógenas resistentes al calor de 25 W y 230 V están disponibles en el servicio de asistencia técnica o en tiendas especializadas.

Cuando manipule la lámpara halógena, use un paño seco. Esto aumentará la vida útil de la lámpara.

ADVERTENCIA ¡Riesgo de descara eléctrica!

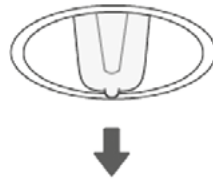
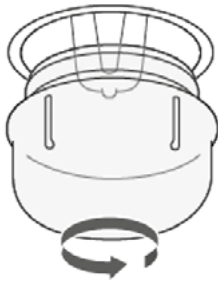
Al reemplazar la lámpara, los contactos del portalámparas están activos. Antes

de reemplazar la lámpara, desconecte el aparato de la red eléctrica o cambie otro disyuntor en la caja de fusibles.

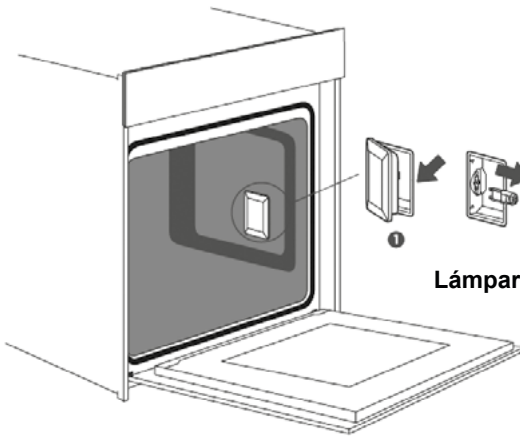
¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. Nunca toque superficies interiores del aparato o los elementos calefactores. Deje siempre que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura.

1. Ponga una toalla en la cavidad fría para evitar daños.
2. Gire la cubierta de vidrio en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla (lámpara de esquina); saque la rejilla lateral y luego levante ligeramente la cubierta de vidrio con una herramienta de cabeza plana (lámpara lateral)
3. Saque la lámpara, no la gire.
4. Vuelva a montar la cubierta de vidrio.
5. Retire la toalla y encienda el disyuntor para ver si la lámpara se enciende.
6. Para la lámpara lateral, si funciona bien después del reemplazo, recuerde volver a poner la rejilla lateral.



Lámpara de esquina



Lámpara lateral

CUBIERTA DE VIDRIO

Si la cubierta de vidrio de la lámpara halógena está dañada, debe reemplazarse. Puede obtener una nueva cubierta de vidrio en el servicio post venta. Especifique el número E y el número FD de su aparato.

CONSEJOS Y TRUCOS

- Quiere cocinar su propia receta: trate de usar configuraciones de recetas similares primero y optimice el proceso de cocción de acuerdo con el resultado.
- ¿Está listo el pastel horneado? Coloque un palillo de madera dentro del pastel unos 10 minutos antes de que se alcance el tiempo de cocción indicado. Si no hay masa cruda en el palo después de sacarlo, el pastel está listo.
- El pastel pierde mucho volumen durante el enfriamiento después de hornear: intente bajar el ajuste de temperatura 10* C y verifique dos veces las instrucciones de preparación de alimentos con respecto al manejo mecánico de la masa.
- La altura del pastel es mucho más alta en el medio que en el anillo exterior: no engrase el anillo exterior de su fuente circular.
- El pastel está demasiado café en el aparte superior: use un nivel de estante mas bajo o use una temperatura establecida mas baja (esto puede llevar a un tiempo de cocción más prolongado)
- El pastel esta demasiado seco: use una temperatura establecida 10* C más alta (esto puede llevar a un tiempo de cocción más corto)
- La comida tiene buen aspecto, pero la humedad en el interior es demasiado alta: use una temperatura establecida 10* C más baja (esto puede llevar a un tiempo de cocción más prolongado) y vuelva a verificar la receta.
- El dorado es desigual: use una temperatura establecida 10* C más baja (esto puede llevar a un tiempo de cocción más prolongado). Use el modo “calentamiento superior e inferior” en un nivel.
- El pastel está menos dorado en la parte inferior: elija un nivel inferior dentro del horno.
- Hornear en mas de un nivel al mismo tiempo: un estante es mas oscuro que el otro. Se un modo asistido por ventilador para hornear en más de un nivel y saque las bandejas individualmente cuando esté listo. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.
- Condensación de agua durante la cocción: el vapor es parte del horneado y la cocción y sale normalmente del horno junto con el flujo de aire de enfriamiento. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies del horno o cerca del horno y acumular gotas de agua. Este es un proceso físico y no se puede evitar por completo.

- ¿qué tipo de utensilios se pueden usar para hornear?: se pueden usar todos los utensilios para hornear resistentes al calor. Se recomienda no usar aluminio en contacto directo con los alimentos cuando son ácidos. Asegúrese de que haya un buen ajuste en el recipiente y la tapa.
- ¿cómo usar la función grill?: precalentar el horno durante 5 minutos y colocar los alimentos en el nivel indicado en este manual. Cierre la puerta del horno cuando use cualquier modo de asado. No use el horno con la puerta abierta, excepto para poner / retirar / controlar los alimentos.
- ¿Cómo mantener limpio el horno durante el asado?: use la bandeja con 2 litro de agua a nivel 1. Casi todos los líquidos que gotean de los alimentos colocados en la rejilla serán captados por la bandeja.
- El elemento calefactor en todos los modos de asado se enciende y se apaga con el tiempo: es una operación normal y depende del ajuste de la temperatura.
- ¿cómo calcular la configuración del horno, cuando el peso de un asado no viene dado por una receta?: elija los ajustes junto a peso del asado y cambie ligeramente el tiempo. Use una sonda de carne si es posible para detectar la temperatura dentro de la carne. Ponga la cabeza de la sonda para carne con cuidado en la carne, siguiendo las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que la cabeza de la sonda esté colocada en el medio de la parte mas grande de la carne, pero no cerca de un hueso o un agujero.
- ¿Qué sucede si se vierte un líquido sobre un alimento en el horno durante el proceso de horneado o cocción?: el fluido hervirá y surgirá vapor como un proceso físico normal. Tenga cuidado, porque el vapor está caliente. Consulte también “condensación de agua durante el horneado” para obtener más información. Si el líquido contiene alcohol, el proceso de ebullición será más rápido y puede provocar llamas en la cavidad. Asegúrese de que la puerta del honor esté cerrada durante este tipo de procesos. Control cuidadosamente el proceso de cocción u horneado. Abra la puerta muy suavemente y solo si es necesario.

RECETAS TÍPICAS

TORTA	FORMA	NIVEL	MODO	TEMPERATURA EN CELSIUS	DURACIÓN EN MINUTOS
Bizcocho (sencillo) en forma de caja	caja	2	Convencional con ventilador	170	50
Bizcocho (sencillo) en forma de caja	caja	1	Convencional	140	70

TORTA	FORMA	NIVEL	MODO	TEMPERATURA EN CELSIUS	DURACIÓN EN MINUTOS
Bizcocho con frutas en una forma redonda	Forma redonda	1	Convencional con ventilador	150	50
Brioche de pasas, magdalenas (torta de levadura)	Forma de magdalena	1	Convencional	220	Pht:19.00 Bt:11.00
Bizcocho con frutas en una bandeja	bandeja	1	Convencional	140	70
Gugelhupf (con levadura)	Forma de magdalena	2	Convencional	150	Pht:11.00 Bt:60.00
magdalenas	bandeja	1	Convencional	160	Pht:8.30 Bt:30.00
magdalenas	Forma de magdalena	1	Convencional con ventilador	150	Pht:8.30 Bt:30.00
Torta de levadura de manzana en una bandeja	Forma de magdalena	1	Convencional con ventilador	160	Pht:10.00 Bt:42.30
Bizcocho esponjoso de agua (6 huevos)	bandeja	1	Convencional	160	Pht:9.30 Bt:41.00
bizcocho esponjoso de agua (4 huevos)	Forma redonda	1	Convencional	160	Pht:9.00 Bt:26.00
Bizcocho esponjoso de agua	Forma redonda	1	Convencional	160	35
Torta de levadura de manzana en una bandeja	bandeja	2	Convencional con ventilador	150	Pht:8.00 By:42.00
Hefezopf (Callah)	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	40
Mini tortas 20	bandeja	2	Convencional	150	36

TORTA	FORMA	NIVEL	MODO	TEMPERATURA EN CELSIUS	DURACIÓN EN MINUTOS
Mini tortas 40	bandeja	2+4	Convencional	150	Pht:10.00 Bt:30.00
Torta con mantequilla y levadura	bandeja	2	Convencional	150	Pht:8.00 Bt:30.00
shortbread	bandeja	2	Convencional	170	Pht:8.00 Bt:13.00
Shortbread 2 bandejas	bandeja	2+4	Convencional con ventilador	160	Pht:8.20 Bt:12.00
Galletas de vainilla	bandeja	2	Convencional	160	Pht:8.00 Bt:10.00
Galletas de vainilla	bandeja	2+4	Convencional con ventilador	160	Pht:8.00 Bt:14.00

PAN	FORMA	NIVEL	MODO	TEMPERATURA EN CELSIUS	DURACIÓN EN MINUTOS
Pan blanco (1 kg de harina) forma de caja	Caja	1	Convencional	170	Pht:9.20 Bt:50.00
Pan blanco (1 kg de harina) forma de caja	Caja	1	Convencional con ventilador	170	Pht:12.00 Bt:45.00
Pizza fresca (delgada)	bandeja	2	Convencional	170	Pht:9.30 Bt:21.00
Pizza fresca (gruesa)	bandeja	2	Convencional	170	Pht:10.00 Bt:45.00
Pizza fresca (gruesa)	bandeja	2	Convencional con ventilador	170	Pht:8.00 Bt:41.00
pan	bandeja	1	Convencional	190	Pht:9.00 Bt:30.00

NOTA: pht significa tiempo de precalentado y bt significa tiempo de horneado.

CARNE	FORMA	NIVEL	MODO	TEMPERATURA EN CELSIUS	DURACIÓN EN MINUTOS
Solomillo de ternera 1,6 kg	bandeja	2	Parrilla doble con ventilador	180	55
Pastel de carne 1 kg de carne	bandeja	1	Convencional	180	75
Pollo 1 kg	bandeja	L2: rejilla L1: bandeja	Parrilla doble con ventilador	180	50
Pescado 2,5 kg	bandeja	2	Convencional	170	70
Costillas Tomahawk bt cocido	bandeja	3	Convencional	120	85
Asado de cuello de cerdo 1,2 kg	bandeja	1	Convencional	160	82
Pollo 1,7 kg	bandeja	L2: rejilla L1: bandeja	Convencional	180	78

RECETA	ACCESORIOS		NIVEL	TIEMPO (MIN)	PRECALENTAMIENTO
Bizcocho	Forma redonda 26 cm	170	1	30 - 35	no
Bizcocho	Forma redonda 26 cm	160	1	30 - 35	no
Tarta pequeña	1 bandeja	150	2	30 - 40	si
Tarta pequeña	1 bandeja	150	2	40 - 50	si
Tarta pequeña	2 bandejas	150	L2 y L4	30 - 35	si

RECETA	ACCESORIOS	GRADOS	NIVEL	TIEMPO (MIN)	PRECALENTAMIENTO
Tarta de queso	Forma redonda 26 cm	150	1	70 – 80	no
Tarta de manzana	Forma redonda 20 cm	170	1	80 – 85	no
Tarta de manzana	Forma redonda 20 cm	160	1	70- 80	no
Pan	1 bandeja	210	1	30 - 35	si
pan	1 bandeja	190	1	30 - 35	si
Tostada	Estante	Máx.	5	6 - 8	Si, 5 min
Pollo	Estante	180	Estante 2, bandeja 1	75 – 80	si

1. En la receta de pollo, comience con la parte trasera hacia arriba y gire el pollo después de 30 minutos hacia la parte superior.
2. Use un molde esmerilado oscuro y colóquelo en la rejilla.
3. Saque las bandejas en el momento en que la comida esté lista, incluso cuando no esté al final del tiempo de cocción indicado.
4. Elija la temperatura más baja y verifique después del tiempo más corto que se indica en la tabla.
5. Si usa la bandeja para recoger los líquidos que gotean de los alimentos puestos en la rejilla durante el modo asado, la bandeja debe colocarse en el nivel 1 y llenarse con un poco de agua.
6. Las hamburguesas deben darse la vuelta después de 2 / 3 del tiempo.

Tenga en cuenta la siguiente información:

- La medición se realiza en el modo “eco” para determinar los datos relativos al modo de aire forzado y la etiqueta – clase.

- La medición se realiza en el modo “calentamiento superior e inferior” para determinar los datos con respecto al modo convencional.
- Durante la medición el accesorio necesario está en la cavidad, todas las demás partes tienen que ser removidas.
- El horno se instala como se describe en la guía de instalación y se coloca en el centro del mueble.
- Es necesario para la medida cerrar la puerta del cuarto en el que se encuentre el horno, incluso cuando el cable impide la función de sellado de la empaquetadura durante la medida. Para asegurarse de que no hay efectos negativos con respecto al sellado incompleto dado a los datos de energía, es necesario cerrar la puerta con cuidado durante la medida. Es posible que sea necesario usar una herramienta para garantizar el cerrado de la empaquetadura tal como lo hizo en el cuarto donde está, donde no hay cables que impidan la función de sellado.
- La determinación del volumen de la cavidad realizada para el uso de “descongelación” como se describe en la página 14. Para asegurar un uso eficiente del horno, todos los accesorios, incluyendo las rejillas laterales, deben ser retiradas.

COCINANDO EN MODO ECO

El modo eco es calor por abajo y por el anillo calefactor, con este modo puede ahorrar energía mientras cocina.

RECETA	ACCESORIOS	GRADOS	NIVEL	TIEMPO (MIN)	PRECALENTAMIENTO
Challah	1 bandeja	180	1	45 – 50	No
Cerdo asado	1 bandeja	200	1	80 – 85	No
Tarta de cerezas clafouti	Forma redonda	200	1	55 – 60	No
Carne asada 1.3 kg	1 bandeja	200	1	80 – 85	No
Brownies	Estante y placa de vidrio	180	1	55 – 60	No
Gratín de papas	Rejilla y plato redondo	180	1	65 – 70	No

RECETA	ACCESORIOS	GRADOS	NIVEL	TIEMPO (MIN)	PRECALENTAMIENTO
Lasaña	Estante y placa de vidrio	180	1	75 – 80	No
Tarta de queso	Forma redonda de 20 cm	160	1	80 - 90	No

PÓLIZA DE GARANTÍA

En Kitchen Center nuestra prioridad que estés a gusto con tus producto y con la atención que damos a nuestros clientes.

En esta sección te explicamos la garantía de este producto y como hacerla efectiva.

GARANTÍA DE SATISFACCIÓN

Satisfacción garantizada. Tuviste problemas de medidas, diseño o no te gusto el producto, No te preocupes, en Kitchen Center te ayudamos con esto.

En Kitchen Center todos nuestros productos cuentan con garantía de satisfacción. Si el producto que compraste, no satisface tus necesidades, no es compatible con tu cocina, ya sea, por la medida del producto, el diseño, o cualquier otro motivo, podrás cambiarlo o devolverlo, sin expresar causa.

Nuestra garantía de Satisfacción Garantizada, te da la posibilidad de cambiar o hacer la devolución de tu producto sin expresión de causa, hasta por un plazo de 30 días desde de la fecha de compra o recepción del producto.

Para poder ejercer esta garantía debes cumplir con las siguientes condiciones:

1. El producto debe estar sin uso.
2. Con todos sus accesorios.
3. Con sus embalajes originales.
4. En el caso de que sea procedente con los regalos promocionales asociados a la respectiva compra.
5. Debe estar en las mismas condiciones que fue entregado.

Para hacer uso de esta garantía de satisfacción, solo debes comunicarte a con nosotros a través del chat en nuestro sitio www.kitchencenter.cl o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Esta garantía no aplica para productos respecto de los cuales ha sido debidamente informado por ser producto usado o de segunda selección.

GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center se preocupa por el respeto a los derechos de los consumidores, en virtud de las disposiciones en la ley 19.496 de protección de los derechos de los consumidores, siempre será garantizada por Kitchen Center la garantía legal, esta consiste en que durante un plazo de 6 meses desde que fue recibido el producto, si este, es defectuoso, le faltan piezas o partes, no es apto para el uso que fue destinado, el producto fue anteriormente arreglado pero sus

deficiencias persisten o presenta nuevas fallas, siempre y cuando el producto no haya sido afectado por causa imputable al consumidor, usted podrá dentro de este plazo, elegir entre 3 opciones:

- Devolución del dinero.
- Cambio del producto.
- Reparación gratuita del producto.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través del chat en nuestro sitio www.kitchencenter.cl o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Este plazo se suspende por el tiempo en que el producto este siendo reparado con ocasión de uso de la garantía.

GARANTÍA DEL FABRICANTE

Si el producto que adquiriste cuenta con garantía convencional otorgada por el fabricante, cuyo plazo es mayor a la garantía legal de 6 meses, Kitchen Center siempre respetara este plazo. El plazo de esta garantía le será debidamente informado dependiendo el producto en cuestión al momento de realizar su compra.

Procede por las mismas causas que la garantía legal.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través del chat en nuestro sitio www.kitchencenter.cl o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Quedaran excluidas de la garantía las fallas o defectos producidas por los siguientes motivos:

- Averías producidas por negligencia o mal uso del aparato por parte del cliente y/o terceros.
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a las condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y mantenimiento inadecuados.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgaste o deterioros estéticos del producto producidos por el uso.

- Daños ocasionados por la acumulación de cal.
- Daños provocados por uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, etc. Así mismo el producto limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por personas no autorizadas o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Te recomendamos siempre revisar el manual de uso del producto, allí encontrarás todas las características técnicas de tu producto como así mismo las condiciones específicas de la garantía.

Kitchen Center se reserva el derecho de realizar inspección técnica previa para verificar las condiciones del producto en caso de estimarlo necesario para evaluar la procedencia de la garantía.

GARANTÍA DE DESPACHO

En caso de que el producto hubiera sido despachado a su domicilio, usted contará con un plazo de 48 horas hábiles desde la recepción del producto para dar conformidad a su despacho, dentro de este plazo usted tendrá el deber de revisar que el producto adquirido no tenga daños estéticos producidos con ocasión del despacho, en caso de que este daño existe, deberá dar pronta noticia dentro de este plazo para que podamos reemplazar su producto por uno en óptimas condiciones.

OTROS

Para más información respecto de las garantías otorgadas por Kitchen Center, visite nuestro sitio web www.kitchencenter.cl

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.p.A

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS

- *No intente desmontar no reparar el producto usted mismo ya que esto puede ser peligroso.*

RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicada en este manual contáctenos a través de nuestro chat virtual en www.kitchencenter.cl

WWW.KITCHENCENTER.CL



WWW.KITCHENCENTER.CL