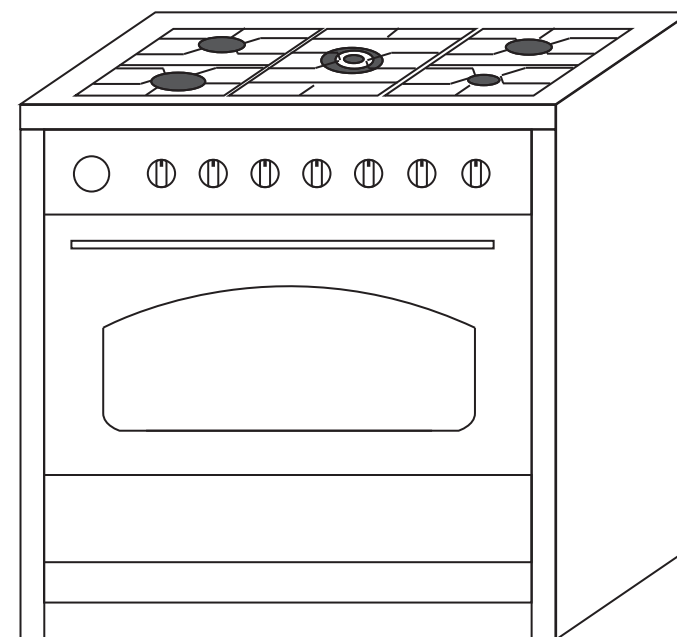


MANUAL DE USO

Cocina Free standing Vintage 90



**KITCHEN
CENTER**

WWW.KITCHENCENTER.CL

El Salto Av. El Salto 3485, Recoleta | **Mall Parque Arauco** Piso Diseño local 572 | **Mall Costanera Center** Local 4140
Mall Plaza Vespucio Local 368-369 | **Easton Outlet Mall** Local 508 | **Viña del Mar** Mall Marina Arauco Piso Diseño local 01
Talca Mall Plaza Maule , local 226-227 | **Concepción** Av. Paicavi 2567 | **Temuco** Av. Alemania 0611
Perú - Lima Av. Benavides 1981, Miraflores

SAT SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA 600 411 77 00 | postventa@kitchencenter.cl

I. CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir nuestros productos.

Este artefacto es fácil de usar. Por favor lea cuidadosamente este manual, antes de instalar y utilizar su nueva encimera. Las instrucciones contenidas en este manual le ayudarán para una óptima instalación, uso y cuidado de su encimera.

Podrá ver que sus líneas simples y look moderno armoniza perfectamente con la decoración de su cocina.

También contamos con una gama de productos que embellecerán su cocina, como campanas, placas cerámicas y hornos empotrados.

Nos esforzamos cada día más para asegurar que nuestros productos puedan satisfacer todos sus requerimientos. Nuestro departamento de atención al cliente se encuentra a su entera disposición para responder a todas sus preguntas y escuchar sus sugerencias.

Por favor complete la sección de garantía de este manual y conserve su boleta como comprobante de compra. Guarde todos los documentos/papeles relacionados con la compra del producto.

Estamos comprometidos con entregarle productos cada vez más eficientes y fáciles de usar, amigables y respetuosos con el medio ambiente, atractivos y seguros.

KITCHEN CENTER S.P.A.
Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago.

II. CONTENIDO

Advertencias generales3

Instalación10

Instrucciones de uso24

Instrucciones de cocina36

Consejos generales37

Limpieza y mantención.....41

Notas..... 45

Servicio Técnico 46

Póliza de garantía47

III. ADVERTENCIAS GENERALES

- Este aparato es fácil de usar; por favor lea este manual cuidadosamente antes de instalar y utilizar este aparato. Las indicaciones correctas en el manual son para la mejor instalación, uso y cuidado del artefacto.
- Usted encontrará que las líneas limpias y aspecto moderno de su horno se integran perfectamente en la decoración de su cocina. El horno es fácil de usar y lleva a cabo con un alto nivel.
- También contamos con una amplia gama de productos que mejorarán su cocina - tales como encimeras, campanas de cocina, placas integrables, placas de vitrocerámica integrable y horno integrable.
- Hacemos todo lo posible para asegurar que nuestros productos cumplen con todos sus requisi:
- Nuestra área de atención al cliente está a su disposición para responder a todas sus preguntas y escuchar todas sus sugerencias.
- Por favor complete la sección de la garantía de este manual y guarde el recibo como prueba de compra.
- También conserve todos los documentos relacionados con la compra del producto.
- Estamos comprometidos a ofrecer productos cada vez más eficientes y fáciles de usar, respetuosos del ambiente, atractivos y confiables.

PRECAUCIONES:

- Este artefacto debe instalarse de acuerdo con la legislación vigente, en un espacio debidamente ventilado y sólo puede ser instalado por un técnico calificado para tal efecto por el organismo correspondiente. Antes de instalar, lea atentamente este instructivo.

Atención: mantener este libro de instrucciones junto al aparato para referencia futura.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico. Tenga en cuenta que el accesorio frontal podría no debe tocarse.
- Este artefacto no debe ser manipulado por niños.
- No toque los elementos internos del horno.
- El grill y resistencias se calientan como parte del proceso de uso, por lo cual debe mantener alejados a los niños.
- Este artefacto debe ser instalado por un técnico calificado y certificado para tal fin; debe cumplir con toda la legislación vigente respecto de instalaciones de gas.
- Antes de conectar, asegúrese de que el suministro de gas de su domicilio coincide con aquel necesario para el funcionamiento de este artefacto.
- No limpiar con máquinas a vapor.
- Antes de ejecutar tareas de limpieza, apague y desconecte, luego espere a que se enfríe.
- Verifique que la llama de los quemadores es regular antes de poner ollas o sartenes.
- Tareas de reparación o mantenimiento deben ser ejecutadas por un técnico calificado.
- El uso de cocinas a gas produce calor y humedad en la habitación en la que ha sido instalada. Asegúrese de que la cocina cuente con buena ventilación: mantenga expeditos los sistemas de ventilación natural o instale dispositivos de ventilación mecánica (ej: extractores de aire, campana de cocina)

- El uso prolongado del artefacto puede requerir ventilación adicional y más efectiva en la habitación, como abrir una ventana o aumentar la intensidad de funcionamiento del dispositivo de ventilación mecánica.
- Nunca forre el horno con hojas de aluminio, menos aún, tape las ranuras predeterminadas para mantener el intercambio térmico rápido puede inflamarse y dañar el esmalte.
- Tenga cuidado de no colocar cacerolas con fondos inestables o deformadas sobre los quemadores para evitar el vuelco o derrame.
- Este aparato deberá ser instalado de acuerdo con la normativa vigente y sólo se utiliza en espacio ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños pequeños.
- No toque los elementos de calefacción del interior del horno.
- Cuando utiliza el grill está sobre todos los elementos accesibles están calientes, por lo tanto, mantener a los niños alejados de estos elementos.
- Este aparato debe ser instalado por técnicos autorizados, de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, regulaciones conexiones de gas locales, códigos de construcción municipales de cableado eléctrico, reglamentos y regulaciones de suministro de agua local, etc.
- Antes de encender el equipo, compruebe que está correctamente regulado para el tipo de gas suministrado por la red doméstica (ver sección correspondiente).

- No utilizar limpiadores de vapor para la limpieza.
- Antes de mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato de la red y esperar a que se enfríe.
- Cuando los quemadores se encienden compruebe de que la llama es siempre regular.
- Antes de retirar las cacerolas, corte el suministro de gas a los quemadores.
- Deberían ser realizados únicamente por personal autorizado.
- El uso de un aparato de gas produce calor y humedad en la habitación. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada, mantenga las salidas de ventilación abiertas o instale una campana extractora con salida al exterior.
- Si el encendedor eléctrico de un quemador se apaga accidentalmente, apague la perilla de control. Encienda el horno de nuevo después de esperar, al menos, un minuto.

Antes de utilizar el horno

- Retire toda la película especial que cubre el cristal de la puerta (cuando se proporcionan)
- Calentar el horno vacío a máxima temperatura durante 45 minutos (para eliminar el olor desagradable y el humo causado por los residuos de sellantes, o el aislantes térmicos).
- Limpiar cuidadosamente el interior del horno con agua y jabón y enjuague.
- Para cualquier reparación siempre en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica al cliente autorizado y pedir piezas originales de repuesto.
- Las reparaciones efectuadas por personas inexpertas pueden provocar daños.

- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños en todo momento.
 - Siempre use guantes de cocina para retirar y sustituir los alimentos en el horno. Asegúrese de que usted apoya la cacerola de la parrilla al sacarla del horno.
 - No deje que los niños se sienten o jueguen con la puerta del horno. No use la puerta abatible como un taburete para alcanzar gabinetes arriba de usted.
 - Nunca utilice aerosoles en el área inmediata de este aparato mientras está en funcionamiento.
 - NO guarde ni utilice líquidos y artículos inflamables en las cercanías de este aparato.
 - Si instala este aparato se instala en embarcaciones o caravanas, no lo utilice como un calentador de espacio.
 - No retire el enchufe tirando del cable.
 - Si la llama del quemador se apaga accidentalmente, ponga la perilla correspondiente de la cocina en posición de apagado. Espere al menos un minuto antes de intentar volver a encender el quemador.
 - Asegúrese de no utilizar ollas o cacerolas que tengan su parte inferior deforme o inestable sobre los quemadores, para evitar el riesgo de que vuelquen y se derrame su contenido.
- Este artefacto no debe ser utilizado como sistema de calefacción, especialmente si es instalado en embarcaciones o casas rodantes.

ADVERTENCIA: Con el fin de evitar la inclinación del aparato, se deben instalar este medio de estabilización. Referirse a instrucciones para instalación. Durante el proceso de utilización el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento en el interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (Incluidos los niños) con capacidades física, sensorial o mental, reducidas o la falta de experiencia, a menos que sean supervisados por alguien que tenga la experiencia y el conocimiento necesario para una utilización segura.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por nuestro Servicio de Asistencia Técnica con el fin de evitar situaciones de peligro. En el caso de las llamas del quemador se hayan extinguido accidentalmente, apague el control del quemador y no intente volver a encender el quemador, por lo menos, durante 1 min.

Nota: Estas instrucciones son válidas sólo si el símbolo del país que aparece en el aparato.

- Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario hacer referencia a las instrucciones técnicas que proporcionarán las instrucciones oportunas sobre la modificación del aparato a las condiciones de uso del aparato a gas para su uso en su país.

- Nunca utilice el cajón de alimentos más caliente fijado en la parte inferior de la gama para almacenar sustancias o materias inflamables que no pueden soportar el calor, tales como : Madera, papel, latas de aerosol, trapos, etc.

Este aparato eléctrico cumple con las siguientes directivas:

- 89 / 336 / CEE (compatibilidad electromagnética)
- 89 / 109 / CEE (productos alimenticios)
- 73 / 23 / CEE + 93/68 / CEE (baja tensión)
- 2009 / 142 / CE (Directiva de aparatos de gas)

IV. INSTALACIÓN

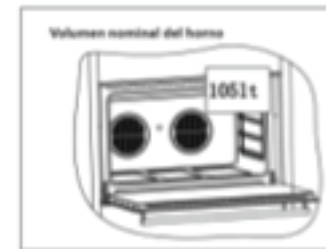
a) Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza de la presión de gas y gas) y el ajuste del aparato son compatibles;

b) Las condiciones de ajuste para este aparato se indican en la placa de datos;

c) Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

El sistema se instalará y se debe conectar de acuerdo con las regulaciones actuales de instalación.

Deberá prestarse especial atención a los requisitos pertinentes con respecto a la ventilación.

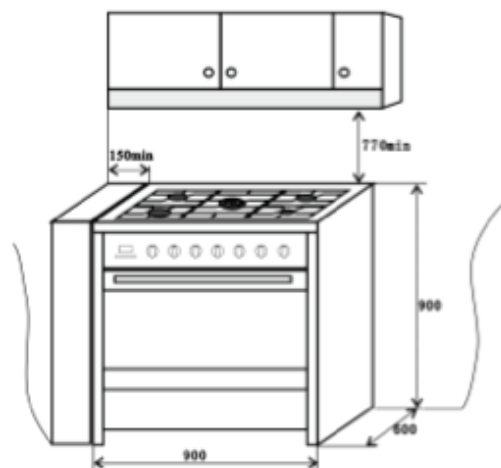


- La cocina se suministra con una cadena anti-inclinación para evitar que el aparato se incline hacia adelante y daños accidentales sufridos por el tubo de gas. Tome la cadena con el gancho y engánchelo a un agujero adecuado en la pared detrás, en la misma altura que la zona de fijación de la cadena. Insertar el enchufe en el agujero y luego atornille el gancho hasta que esté firmemente fijada a la pared. Fijar la cadena al gancho.

- Ajuste de nivel de la cocina con los elevadores provistos.

- Para una situación en la que el aparato es entre dos armarios y la cadena contra la inclinación no se puede montar, le sugerimos fijar la cocina atornillándola a través de los dos lados de los armarios en los lados de la olla. Los tornillos debiera ser puestos de la siguiente manera: coloque el horno entre los armarios en su posición final, a continuación, marcar la ubicación de la agujero maestro en el interior del armario.

- Consulte el siguiente diagrama para la ubicación del agujero maestro. Use una broca de 3,5 mm diámetro de para perforar el agujero maestro a través del armario y ambos lados de la cocina. Antes de perforar, revise sus medidas para asegurar que los orificios guía se encuentran dentro del rango especificado en el diagrama. Un agujero perforado en el lado de la cocina, que está fuera del rango especificado puede anular la garantía. Inspeccionar minuciosamente los armarios antes de perforar para evitar daños a los cables eléctricos o tuberías de gas. Fijar dos tornillos de 12 x 40 mm de largo rosca-lata a través de los orificios guía en los dos armarios y en el lado de la cocina.



¡Nota! La longitud del tornillo se basa en un espesor del armario de 20 mm, distancia entre el armario y horno de 10mm.

La longitud del tornillo podría variar dependiendo de armario espesor del material y la brecha entre horno y armarios.

¡Nota! Los tornillos deben ser accesibles para el retirarlos si la cocina requiere servicio. Armarios no deben ser construidos sobre estos tornillos.

Tipo de equipo: estable (clase 1)

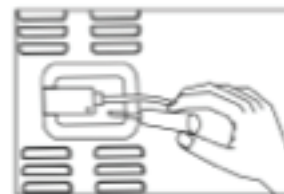
Clase de aislamiento: clase 1

El fabricante declina toda responsabilidad relativa a daños a las cosas o lesiones a personas o animales derivan de su instalación o el uso inapropiado de este artefacto.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato está equipado con un cable flexible 15 amperios aprobado y un enchufe que debe ser conectado a una toma de corriente con conexión a tierra. El fabricante no se hace responsable de los daños directos o indirectos causados por una instalación o conexión defectuosa. Por tanto, es necesario, que todas las operaciones de instalación y de conexión sean llevadas a cabo por personal cualificado que cumplan con las regulaciones locales y generales vigentes.

La sección de los alambres del cable no debe ser menor a 1.5mm (cable 3 x 1.5).



CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Conectar el cable de alimentación a un enchufe adecuado para la carga indicada en la placa de características del producto. En caso de una conexión directa a la red eléctrica (cable sin enchufe), es necesario insertar un interruptor omnipolar, con la abertura mínima entre los contactos de 3 mm (el cable de conexión a tierra no debe ser interrumpida por el interruptor). Antes de conectar a la red eléctrica, asegúrese de que:

El contador de energía eléctrica, la válvula de seguridad, la línea de alimentación y el enchufe son adecuada para soportar la carga máxima requerida (ver placa de características).

El sistema de alimentación está conectado a tierra, de acuerdo con la normativa vigente.

La toma eléctrica o el interruptor omnipolar son fácilmente accesibles después de la instalación del horno.

Después de llevar a cabo la conexión a la red, compruebe que el cable de suministro no entre en contacto con las partes sujetas a la calefacción. Nunca use reducciones, derivaciones, extensiones puesto que estos adaptadores que pueden causar un sobrecalentamiento o un incendio.

El fabricante no se hace responsable de los daños directos o indirectos causados por una instalación o conexión defectuosa. Por lo tanto, es necesario, que todas las operaciones de instalación y conexión son llevadas a cabo por personal cualificado para cumplir con las regulaciones locales y generales vigentes.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

La luz del horno 2 × W

Resistencia superior 2200W

Motor de la espada 4W del

Inferior elemento calefactor 1800W

Resistencia del grill 2900W

Resistencia circular 2 × 1600W

Motor del ventilador 2 × 30W

Ventilador de enfriamiento 11W

Este aparato debe ser instalado por personas autorizadas y de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, regulaciones locales sobre conexiones de gas, códigos de construcción municipales, reglamentos sobre cableado eléctrico, regulaciones de suministro de agua local.

VENTILACIÓN

En general, el aparato debe tener una ventilación adecuada para la combustión completa del gas, fluya de forma adecuada y para mantener la temperatura de entorno inmediato dentro de límites seguros.

SUPERFICIES COMBUSTIBLES

Cualquier superficie de la pared contigua situada dentro de 200 mm desde el borde de cualquier quemador de cocción debe ser un material no combustible adecuado para una altura de 150 mm en toda la longitud de la placa de cocción. Cualquier construcción combustible por encima de la placa de cocción debe ser de al menos 600 mm por encima de la parte superior del quemador y no ninguna construcción deberá estar dentro de 450 mm por encima de la parte superior del quemador.

La misma regla se aplicará en las superficies laterales y trasera, adyacentes por debajo de la quemador, estas superficies deben ser completamente anticombustible.

CONEXIÓN A GAS

El aparato debe ser conectado al suministro de gas o el cilindro, de acuerdo con las especificaciones de las normas vigentes, compatible con el tipo de suministro y las características del artefacto.

La conexión de gas es macho 1/2 "BSP y se encuentra a 55 mm desde la derecha y 560 mm desde el suelo. Es necesidad de cambiar el tubo flexible de acuerdo cuando las condiciones nacionales así lo requieran.

Hay dos maneras de llevar a cabo la conexión a la línea principal de gas:

A. La cocina se puede conectar con el material de cobre. Aflojar el tornillo de la banda y conectar un terminal de la tubería de gas con el codo 1 - 1,2 m de largo. La manguera no debe ser sometida a la abrasión, dobleces o deformación permanente y debe ser capaz de ser inspeccionados a lo largo de toda su longitud. Se deben utilizar las uniones compatibles con los accesorios de la manguera y las conexiones a prueba de fugas de gas. El tubo flexible debe fijarse de tal forma que no entre nunca en contacto con partes móviles (como cajones) y no pase por espacios susceptibles congestionarse. La salida de la tubería debe tener la misma altura del punto de conexión de la cocina, el que está apuntando hacia abajo, aproximadamente a 150mm hacia el lado de la cocina. La manguera debe tener una longitud tal que no llegue al piso cuando la cocina está instalada.

Fije un extremo a la cadena en el tornillo que está a un lado de la conexión de gas, mientras que el otro lado debe fijarse al piso o pared, de tal forma que la cadena impida que la manguera de gas se tuerza o se tense al mover la cocina hacia adelante.

El aparato se ajusta en fábrica para gas natural. La prueba de punto de presión se debe ajustar a 20mbar con el quemador triple corona operando al máximo.

Este artefacto está diseñado para operar con el especificado en la placa de información técnica en la parte posterior del aparato.

Para llevar a cabo estas operaciones, el instalador calificado seguirá las indicaciones dadas en la sección "Adaptación a varios tipos de gas". Para un funcionamiento más seguro, asegúrese de que la presión de alimentación respete los valores indicados en la "Tabla de características de los quemadores e inyectores".

Si va a instalar para su uso con gas licuado, asegúrese de que el regulador de gas suministra 29mbar de presión y la prueba de punto de presión se ajusta a 29mbar.

Si va a instalar para su uso con GAS CIUDAD, asegúrese de que el regulador de gas suministra 8mbar de presión y la presión del punto de prueba se ajusta a 8mbar.

Una vez que el aparato ha sido instalado, asegúrese de que la tubería de gas no es ni aplastada, ni dañada por partes móviles.

Antes de alejarse compruebe todas las conexiones para fugas de gas con agua y jabón. No use una llama para la detección de fugas. Encender todos los quemadores de forma individual y por separado para asegurar el correcto funcionamiento de las válvulas de gas, quemadores y encendido. Girar llaves de gas a la posición baja de la llama y observar la estabilidad de la llama para cada quemador individualmente y por separado. Cuando esté satisfecho con el funcionamiento de la cocina, por favor, indique al usuario sobre el método correcto de la operación. En caso de que el aparato no funciona correctamente después de todos los controles se han llevado a cabo, consulte el proveedor de servicio autorizado en su área.

ADAPTACIÓN A DIFERENTES TIPOS DE GAS

Para adaptar el aparato a un gas diferente de aquel para el que se ajustó originalmente (ver placa de características del gas en el interior la puerta del compartimiento de calentamiento) proceda de la siguiente manera:

1. Quitar las rejillas.
2. Retirar las tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores con una llave de tubo de 7 mm, desenroscar y quitar los inyectores.
3. Sustituir los inyectores con los suministrados correspondiente al gas disponible (ver Tabla de quemadores y características de los inyectores).
4. Restituir las partes en orden inverso.

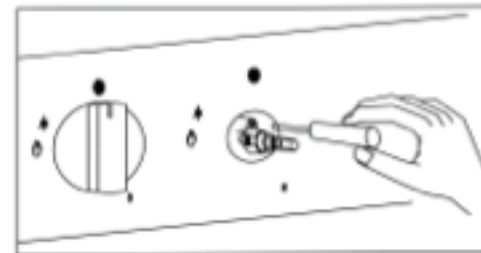


Cuando realice la conversión de gas natural a gas licuado, asegúrese de que el regulador ha sido sustituido y que el regulador del cilindro de gas ha sido calibrado con la prueba de punto de presión correspondiente a ese tipo de gas. (Consulte los puntos de presión en la placa de información.

AJUSTE DE LA LLAMA MÍNIMA

La llama mínima de salida está regulada por fábrica. Cuando los inyectores han sido sustituidos o son especiales para las condiciones de presión de la red, puede ser necesario, regular la llama mínima de nuevo. Las operaciones necesarias para establecer la llama mínimos son los siguientes:

1. Encender el quemador;
2. Gire la perilla a la posición mínima;
3. Sacar la perilla (y la junta si es que existe)



DE GAS LICUADO A GAS NATURAL

Utilice un destornillador de punta fina para girar el tornillo de bypass que se encuentra arriba a la izquierda de la válvula de gas, gire como se muestra a la derecha. Gire suavemente el tornillo de bypass en sentido horario hasta el fin por completo a continuación, gire en sentido antihorario 1 vuelta para el triple corona, 7/8 de vuelta para el plancha, 3/4 de vuelta para el rápido, 1/2 vuelta para la semirápido y 3/8 vuelta para el auxiliar.

DE GAS NATURAL A GAS LICUADO:

Utilice un destornillador de punta fina para girar el tornillo de bypass que se encuentra arriba a la izquierda de la válvula de gas, gire como se muestra a la derecha. Gire suavemente la derecha el tornillo de bypass hasta el final.

DE GAS LICUADO A GAS CIUDAD:

Utilice un destornillador de punta fina para girar el tornillo de bypass que se encuentra arriba a la izquierda de la válvula de gas, gire como se muestra a la derecha. Gire suavemente el paso por el tornillo en sentido horario hasta el fin por completo, a continuación, gire en sentido antihorario 4 ½ vueltas para el triple corona, 1 7/8 para el plancha, 1 ¾ para el rápido, 1 ½ para el semirápido y 1 3/8 para el auxiliar.

DE GAS CIUDAD a GAS LICUADO:

Utilice un destornillador de punta fina para girar el tornillo de by-pass se encuentra arriba a la izquierda de la válvula de gas, gire como se muestra a la derecha. Gire suavemente el paso por el tornillo en sentido horario hasta el final.

GAS NATURAL A GAS CIUDAD:

Utilice un destornillador de punta fina para girar el tornillo de bypass que se encuentra arriba a la izquierda de la válvula de gas, gire como se muestra a la derecha. Gire suavemente el paso por el tornillo en sentido horario hasta el fin por completo, a continuación, gire en sentido antihorario 1 vuelta para el triple corona, 1 para el plancha, 1 para el rápido, 1 para el semirápido y 1 para el auxiliar.

GAS CIUDAD para GAS NATURAL:

Utilice un destornillador de punta fina para girar el tornillo de bypass que se encuentra arriba a la izquierda de la válvula de gas, gire como se muestra a la derecha. Gire suavemente el paso por el tornillo en sentido horario hasta el fin por completo, a continuación, gire en sentido antihorario 3 ½ vuelta para el triple corona, 1 para el plancha, 1 para el rápido, 1 para el semirápido y 1 para el auxiliar.

Ponga la perilla de nuevo y gire rápidamente de la posición máxima hasta la posición mínima, comprobando que la llama no se apaga;

Para quemadores con válvula de seguridad, asegúrese de que la regulación obtenida es suficiente para mantener el calentamiento del termopar. Si no lo es, aumentar el mínimo.

Los quemadores no requieren regulación del aire primario.

FUNCIONAMIENTO INCORRECTO

Se considera que su funcionamiento anormal y puede considerarse como motivo para consultar a nuestro Servicio de Asistencia Técnica (SAT):

Puntas amarillas en la llama del quemador.

Utensilios de cocina quemados o derretidos.

Quemadores que no enciendan correctamente.

Quemadores que no mantienen alineada y fluida a la llama.

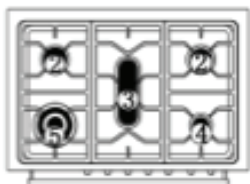
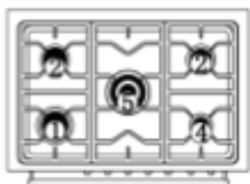
Si los quemadores se apagan por la puerta del horno.

Mandos de cocina que no giran.

En caso de que su cocina presente estos problemas, suspenda su uso y contacte a nuestro servicio de asistencia técnica SAT.

TABLA DE CARACTERÍSTICAS DE QUEMADORES E INYECTORES

N°	Quegador	Bypass mm	Consumo (*)							
			Gas licuado							
			I3B/P(30)		I3+(28-30/37)				I3B/P (50)	
			G30		G30		G31		G30	
			Entrada kW (g/h)	Inyector principal mm	Entrada kW (g/h)	Inyector principal mm	Entrada kW (g/h)	Inyector principal mm	Entrada kW (g/h)	Inyector principal mm
1	Rápido	0,44	3,0 (218)	0,85	3,0 (218)	0,85	3,0 (214)	0,85	3,0	0,75 (S)
2	Semirápido	0,34	1,75(127)	0,65	1,75(127)	0,65	1,75(125)	0,65	1,75	0,58 (M)
3	Plancha	0,64	2,8 (203)	0,85	2,8 (203)	0,85	2,8 (200)	0,85	2,8	0,70 (X)
4	Auxiliar	0,29	1,0 (72,7)	0,50	1,0 (72,7)	0,50	1,0 (71)	0,50	1,0	0,43 (H2)
5	Triple corona	0,64	3,7 (269)	0,95 (F4)	3,7 (269)	0,95 (F4)	3,7 (264)	0,95	3,7	0,76 (F4)
Prueba de punto de presión			G30: 29mbar		G30: 29mbar G31: 37mbar				G30: 50mbar	



N°	Quegador	Bypass mm	Consumo (*)					
			Gas Natural				Gas ciudad	
			I 2 H		I 2 L		I 1 a	
			G20		G25		G110	
			Entrada kW (g/h)	Inyector principal mm	Entrada kW (g/h)	Inyector principal mm	Entrada kW (g/h)	Inyector principal mm
1	Rápido	0,44	3,0	1,18(y)	3,0	1,21(F2)	3,0	2,6(3)
2	Semirápido	0,34	1,75	0,97(Z)	1,75	0,94(Y)	1,75	1,9(2)
3	Plancha	0,64	2,8	1,15(Y)	2,8	1,21(Y)	2,8	2,6(14)
4	Auxiliar	0,29	1,0	0,72(X)	1,0	0,72(X)	1,0	1,45(1)
5	Triple corona	0,64	3,7	1,35(K)	3,7	1,35(K)	3,7	3,5(13)
Prueba de punto de presión			G20: 20mbar		G25: 25mbar		G110: 8mbar	

* Con gas seco y mayor poder calorífico (Hs) a 15 y 1013,26mbar.

Modelo	Calor total: entrada (Hs: (Qn))
F965TFS***	11kW
F965TMS***	11,2kW
F965TLS***	11,2kW
F965T2S***	11,9kW
F965T3S***	14,6kW
F965FS***	10,3kW

V. INSTRUCCIONES DE USO

País de destino		II1a2H	II2H3 B/P	II2H 3+	II2H 3P	II2L3 B/P	II2L 3P	II2E3 B/P	II2E +3+
AUSTRIA	AT		*						
BELGICA	BR								*
DINAMARCA	DK		*						
FINLANDIA	FI	*	*						
FRANCIA	FR								*
ALEMANIA	DE							*	
GRECIA	GR		*	*	*				
ISLANDIA	IS								
IRLANDA	IE			*	*				
ITALIA	IT	*		*					
LUXEMBURGO	LU								
HOLANDA	NL					*	*		
NORUEGA	NO								
PORTUGAL	PT			*					
ESPAÑA	ES	*		*	*				
SUECIA	SE	*	*						
SUIZA	CH	*	*	*	*				
REINO UNIDO	GH			*	*				

ENCIMERA A GAS

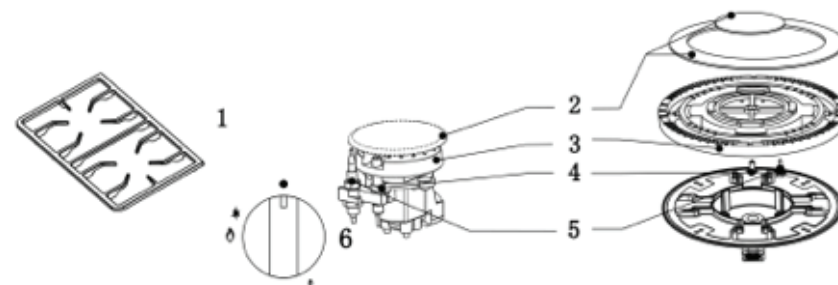
- Descripción de las partes del artefacto.

- *Atención: Este aparato deberá ser instalado de acuerdo con la normativa vigente y sólo debe utilizarse en un espacio ventilado (ejemplo: no utilice en cuartos sellados, sótanos, habitaciones sin ventanas, etc.)*

Leer los instructores antes de instalar o utilizar este aparato.

- El uso de aparatos de cocina de gas da como resultado de producción de calor y humedad en la habitación en la que se está instalando. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantener los orificios de ventilación natural abierta o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

- El uso intensivo prolongado del aparato puede hacer necesaria una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando el nivel de ventilación en la campana.



Partes de la encimera

Rejilla

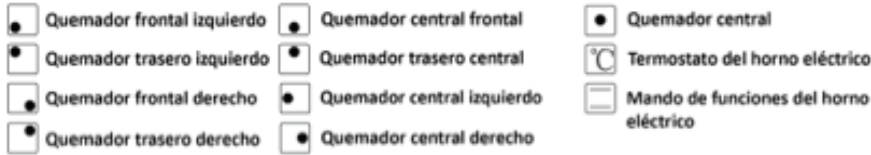
Tapa del quemador

Cabeza del quemador

Chispero

Válvula de seguridad (en los modelos en los que se incluye esta característica).

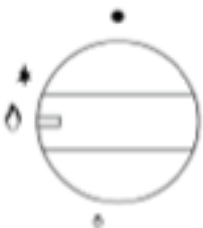
DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS



ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES

Con el fin de encender un quemador, es necesario presionar el botón mientras gira el mando elegido en sentido antihorario, hasta que el índice está alineado con la posición correspondiente a la entrega de gas máxima (es decir, el gran símbolo de la llama). Si se refiere a los modelos equipados con una válvula de seguridad, espere una vez que la llama se enciende con el mando presionado durante unos 3-4 segundos hasta que el dispositivo mantenga el quemador automáticamente encendido. Si el quemador no se enciende, espere un minuto para el gas se disipe antes de tratar de encender de nuevo. En este momento es posible ajustar la intensidad de la llama girando el mando en sentido antihorario de tal forma que puede pasar del máximo al mínimo (es decir, el pequeño símbolo de la llama).

Con el fin de apagar el quemador, girar el mando en sentido antihorario de nuevo a la posición correspondiente al símbolo de cierre ().



RECOMENDACIONES

En caso de fallo de energía eléctrica, es necesario llevar a cabo las operaciones anteriormente descrito poniendo un encendedor o la llama de un fósforo cerca del quemador (en tal caso, tenga el máximo cuidado de no quemarse). La válvula de seguridad (para los modelos en los que se proporciona dicha partida) interviene en caso de que se apague la llama de forma accidental, bloquea el suministro de gas (por ejemplo .: corrientes de aire, derrame de líquidos, etc.).

- En cualquier caso, el dispositivo de encendido no debe ser accionado durante más de 15 segundos. En caso de que el encendido falle, o si el quemador se apagó accidentalmente, gire el mando a la posición de apagado inmediatamente y repetir el encendido después de un minuto, por lo menos.
- Una vez que se ha encendido, ajustar la llama de acuerdo a sus necesidades.
- Asesoramiento sobre el uso de quemadores de gas
- Para un menor consumo de gas y un mejor rendimiento, utilice ollas con diámetro adecuado para los quemadores, evitando la llama que sube alrededor de la cara del cazo (véase la Tabla de contenedores). Use sólo sartenes de fondo plano.
- Tan pronto como un líquido comienza a hervir, apagar la llama hasta un nivel suficiente para mantener la ebullición.
- Durante la cocción, al utilizar grasas y aceites, tener mucho cuidado porque si se produce un recalentamiento que pueden incendiarse.

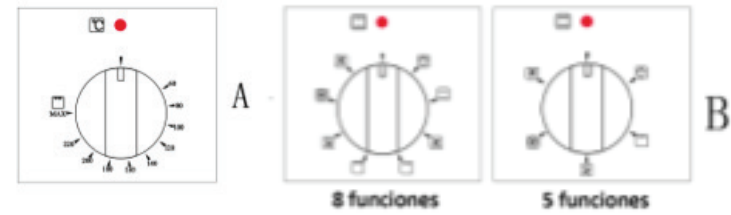


TABLA DE DIÁMETROS PARA CACEROLAS Y SARTENES

Quemador	Diámetro mínimo	Diámetro máximo
Auxiliar	90	160
Semirápido	130	180
Placa	310 x 140	380 x 230
Rápido	150	260
Triple corona	210	260

HORNO ELÉCTRICO

Mando de termostato



La selección de la temperatura de cocción se lleva a cabo girando el mando en el sentido de las agujas del reloj a la temperatura requerida, entre y MAX. Si el aparato se encuentra con un horno eléctrico, la luz de advertencia se encenderá cuando el horno se está calentando. Cuando se apaga, significa que alcanzó la temperatura requerida. La intermitencia regular significa que la temperatura del horno se mantiene constante en el nivel programado.

Mando de control del horno

Cada función descrita abajo, puede ser utilizada solo si se define la temperatura requerida para tal función.

El selector B y control de termostato A se utiliza para seleccionar las diversas funciones del horno y para elegir las temperaturas de cocción que mejor se ajuste a los alimentos que se cocinan. Durante el funcionamiento del horno, la lámpara siempre permanecerá encendida.

La lámpara del horno está encendido, sin elementos de calefacción funcionan (resistencias eléctricas). Durante la operación del horno la lámpara siempre permanecerá encendida.



COCINA TRADICIONAL

TERMOSTATO DE SELECCIÓN DE 60°C a MAX

El calor se proporciona a partir de los elementos superior e inferior. El horno debe ser precalentado antes de la comida sea colocado en el interior. La cocina estática proporciona unos resultados óptimos en: pasteles, pizzas, pan y la cocción lenta y suave de guisos. Características de la cocción estática: calor proporcionado desde arriba y abajo, la cocción es posible sólo en el estante del medio y debe ser situado en el medio de la bandeja.



COCCIÓN DELICADA

TERMOSTATO DE SELECCIÓN DE 60°C a MAX

Ideal para pasteles, tartas bañadas y poca azúcar y postres húmedos en moldes. Excelentes resultados se pueden conseguir también terminando la cocción en la parte inferior y platos que requieren calor en el zona baja, en particular. La placa se inserta mejor en el nivel inferior.



COCINA CON RESISTENCIA SUPERIOR

TERMOSTATO DE SELECCIÓN DE 60 °C a MAX

Parte superior del horno - El uso para dorar los alimentos al final de la cocción.



COCINA AL GRILL

TERMOSTATO DE SELECCIÓN DE 60°C a MAX

Elemento Grill – úselo para tostar y dorar el queso o gratinar. El tiempo de cocción no debe ser más de 5 minutos. Para que funcione, por favor, seleccione la función Grill completa junto con la temperatura.



COCINA AL GRILL CON VENTILADOR

TERMOSTATO DE SELECCIÓN DE 60 °C a 200 °C

Uso del elemento de la parrilla y ventilador. Use para asar carnes, verduras y aves de corral. Precalentar el horno, coloque la comida en la rejilla de parrilla en la bandeja de horno y colocar en el centro del horno. Otros alimentos pueden ser cocinados mientras por debajo de la parrilla. La puerta del horno debe estar cerrada para todos los métodos de cocción.



COCINA FORZADA POR TERMOCONVECTOR

TERMOSTATO DE SELECCIÓN DE 60 °C a MAX

El elemento calefactor y ventilador circular entran en funcionamiento, el calor se distribuye uniformemente a todas las posiciones de bandejas. Varios tipos de alimentos pueden ser cocinados en diferentes estantes, naturalmente con los tiempos de cocción apropiados. El horno debe ser precalentado antes de que los alimentos se coloquen en el interior. El modo de ventilador ofrece unos resultados óptimos en: pasteles (suaves y gruesos), grandes cantidades de comida cocinada a la vez y cocinar varios platos simultáneamente. Para que funcione, por favor, seleccione la función del ventilador forzado junto con la temperatura.



DESCONGELAR

TERMOSTATO DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA EN VARIOS CASOS

El ventilador situado en la parte inferior del horno hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de la comida. Este es recomendable para la descongelación de todo tipo de alimentos, pero en particular para los tipos de alimentos delicados que no requieren de calor, como por ejemplo: pasteles helados, crema o crema postres, pasteles de fruta. Al usar el ventilador, el tiempo de descongelación es de aproximadamente la mitad que en condiciones normales.

En el caso de la carne, el pescado y pan, es posible acelerar el proceso usando el "ventilador forzado" y ajuste de la temperatura a 80 °C a 100 °C .

- La puerta del horno debe estar cerrada para todos los métodos de cocción.

El asador giratorio (sólo disponible en algunos modelos)

Para iniciar el asador giratorio, proceda de la siguiente manera:


Coloque la bandeja del horno en el 1er estante;

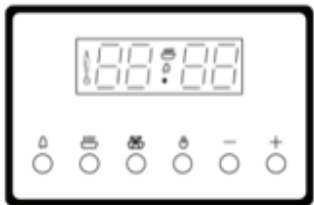
Inserte el apoyo especial para espada en el segundo estante y coloque el asador insertándolo por el agujero especial para el asador giratorio en la parte posterior del horno;

Inicie el asador giratorio usando la perilla de control del horno eléctrico para seleccionar el ajuste deseado 



BOTÓN DE RELOJ DIGITAL



Muestra la hora y minutos (00:00-24:00).

Con el fin de establecer el tiempo correcto, pulse el botón  , luego + o – para ajustar adelante hacia atrás la hora hasta que la figura muestre la hora exacta.



AJUSTE DE OPERACIÓN MANUAL



Presione el botón  para eliminar el parpadeo "AUTO". Si "AUTO" parpadea (el programa automático o semiautomático ha sido programado), Pulse el botón  para eliminar "AUTO" y comenzar la operación manual.

1. Pulse el botón , ajustar la hora de asado.
2. Pulse el botón , establecer el tiempo de término del asado.


3. Establecer temperaturas y modos de asado girando el mando del termostato y el botón de selección.

4. Después de la configuración anterior, "AUTO" será intermitente, lo que significa que el programa de asado del horno está programado.

Por ejemplo: si el tiempo de asado toma 45 minutos y se espera que termine a las 14:00 horas.

5. Pulse  el tiempo de asado en 45 minutos; Presione  el asado está configurado para terminar a las 14:00.

- Después de la configuración anterior, la pantalla muestra el tiempo real (HH:MM) y parpadea "AUTO", significa que el conjunto de la carne asada proceso fue ajustado automáticamente.



- Cuando el reloj vuelve a ser 13:15 (o entre 13: 14-13: 15, el horno se iniciará automáticamente en el tiempo de cocción  y "AUTO" parpadearán continuamente.

- Cuando el reloj vuelve a ser 14, el asado ha terminado, la alarma sonará y parpadea "AUTO". Después de pulsar el botón, el sonido se detendrá.



AJUSTE SEMIAUTOMÁTICO

(ajustar el tiempo de arranque automático y terminando)

A. Establecer el límite de tiempo de asado (10 horas máximo):


Pulse el botón  para ajustar el tiempo de asado, el horno se inicia inmediatamente, y  "AUTO" parpadeará. Después de que el asado está terminado, el proceso de operación de la carne asada se cerrará automáticamente. "AUTO" parpadeará, la alarma sonará, éste se detendrá pulsando el botón.

B. Ajuste la hora de término (23 horas 59 minutos como máximo)

Pulse el botón  para ajustar la hora de poner fin; El horno se inicia inmediatamente,  y "AUTO" parpadeará.

Cuando el tiempo se ha acabado, el proceso de operación de la carne asada

se apagará automáticamente. "Auto" parpadeará, sonará la alarma. La alarma se detendrá pulsando el botón.

- Cada vez que se pulsa el botón relacionado, se verá el tiempo de cocción.
- Cada vez que se pulsa el botón , y llevar hacia atrás el tiempo a "0", se cancelará el programa de asado automático.
- Si se vuelve a pulsar el botón, el horno estará en el proceso de operación manual.

TEMPORIZADOR

Se puede establecer como máximo 23 horas 59 minutos.

- Al ajustar la hora, pulse el botón y botón + o - hasta que muestre el tiempo requerido en la pantalla. Luego, ajuste la hora correcta (hora, minuto) y el botón se mostrará en la pantalla y el tiempo comienza inmediatamente a correr.
- Cada vez que se pulsa el botón, el tiempo se verá, cuando llega la hora programada, la alarma sonará. El timbre se detendrá después de pulsar el botón.

Aviso: Después de pulsar el botón correspondiente, tiene 5 segundos para iniciar otro ajuste. En caso de apagón, el programa de cocción, así como el tiempo real (hora, minuto) se borrarán. Después de la alimentación está conectada de nuevo, la pantalla mostrará tres "0" y "AUTO", esto significa que el horno ha sido restablecido automáticamente en el programa elegido.

VENTILACIÓN DE REFRIGERACIÓN

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

Cuando el ventilador está encendido, el flujo normal de aire puede ser escuchado mientras sale entre la puerta y el Panel de Control.

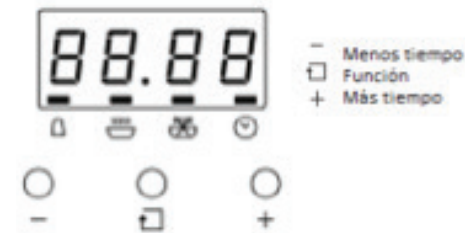
Nota: Cuando se realiza la cocción, el ventilador permanece encendido hasta que el horno se enfríe lo suficiente.

BOTÓN DE RELOJ DIGITAL

Este modelo tiene pantalla digital, un reloj de 24 horas y tres botones de control. Cuando la cocina está conectada, la pantalla indica 12:00 y el símbolo

AJUSTE DE RELOJ DIGITAL

Para ajustar la hora correctamente, presione los botones + o - para aumentar o disminuir el minutero o segundero hasta alcanzar la hora deseada. Transcurridos 5 segundos comenzará automáticamente o puede presionar la función requerida para que funcione.







AJUSTE DE OPERACIÓN MANUAL

Presione el botón de función para iniciar la operación manual.



AJUSTE AUTOMÁTICO



El ajuste automático del horno le permite seleccionar los siguientes tiempos: término de la cocción, duración de la cocción, temperatura y apagado automático.

1. Presione el botón de función  en forma repetida hasta que el indicador se ilumine, luego presione + o - para ajustar el tiempo de cocción.
2. Presione el botón de función  en forma repetida hasta que el indicador se ilumine, luego presione + o - para ajustar el tiempo de término de la cocción y apagado automático.
3. Ajuste la temperatura y el modo de cocción encendiendo mando de termostato y el mando de control de función.

Luego de que se han programado estos ajustes, los indicadores bajo  y  parpadearán, indicándole que la función de cocción automática ha sido activada.



Por ejemplo: si el tiempo de cocción es de 45 minutos y usted quiere que el horno se apague a las 14:00 hrs.

1. Presione el botón de función  en forma repetida hasta que el indicador se ilumine, luego ajuste el tiempo de cocción en 45 minutos.
2. Presione el botón de función  en forma repetida hasta que el indicador se ilumine, luego ajuste el tiempo de término de la cocción y apagado automático a las 14:00.

- Con el ajuste programado, la hora actual se mostrará en la pantalla y los indicadores  y  parpadearán indicando que se ha programado la cocción automática. Cuando el reloj llegue a 13:15, el horno comenzará a funcionar. Mientras el horno esté en funcionamiento, las barras y estarán encendidas.

TEMPORIZADOR

El temporizador de cuenta regresiva puede programarse hasta 23 horas y 59 minutos.

Para ajustar el temporizador, presione el botón de función  repetidamente hasta que la barras del indicador se ilumine. Una vez que el botón de función es liberado, la pantalla le mostrará la hora actual y el indicador se iluminará. Cuando presiona el botón de función se presiona el tiempo restante se muestra en la pantalla. Cuando la cuenta ha llegado a 0, el símbolo  desaparecerá, escuchará una alarma sonora, presione cualquier botón para detenerla.

Nota: luego de presionar el botón de función los ajustes pueden programarse en un lapso máximo de 5 segundos.

VI. INSTRUCCIONES DE COCINA

HORNO

Para una cocción perfecta, es necesario precalentar el horno a la temperatura de cocción preestablecido. Sólo los cortes muy grasosos de carne pueden ser colocados en un horno frío. Para minimizar salpicaduras de alimentos en el horno (que pueden producir humo a veces), le recomendamos utilizar bandejas de horno profundas. Use contenedores profundos, preferiblemente de greda, ubíquelos en la parrilla a la mitad de la altura del horno. La tabla muestra algunos ejemplos de cómo ajustar el termostato y el tiempo de cocción. Los tiempos de cocción varían según el tipo de alimento, su homogeneidad y volumen. Estamos seguros de que, después de algunos esfuerzos, la experiencia sugerirá posibles variaciones en los valores mostrados en la tabla.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA AHORRAR ENERGÍA

El horno se puede apagar algunos minutos antes de la cocción final; la temperatura residual es suficiente para la cocina completa. Abra la puerta del horno sólo cuando sea absolutamente necesario; para comprobar la fase de cocción, mirar a través del cristal (la lámpara del horno está siempre encendida).

-

VII. CONSEJOS GENERALES

El horno ofrece varios tipos de calefacción:

La calefacción tradicional para la cocción de asados especiales

El ventilador de calefacción forzada para la cocción de tortas, galletas y similares.

Si se elige la cocción forzada ventilador, se recomienda tomar ventaja. Y, por lo tanto, cocinar varios platos al mismo tiempo varios estantes para ahorrar tiempo y energía.

Ventilador

Una circulación continua de aire caliente se crea, lo que permite que los alimentos se ubiquen y se cocinen en diferentes estantes al mismo tiempo. El horno se llega a la temperatura preestablecida en un tiempo muy corto.

Cocina tradicional

Esto es especialmente adecuado para la cocción de carnes / aves de corral que requiere cocción larga y lenta, así como para la cocción de pan y bizcochos. Es conveniente colocar el alimento a cocinar en el horno cuando éste alcanza la temperatura de cocción correcta, es decir, cuando la luz piloto del termostato se lo indique.

Cocción al grill

Pre-calentar el horno durante unos 5 minutos. Durante el funcionamiento de la parrilla el calor viene de arriba; está basado en la radiación infrarroja y es apto para la carne de bajo espesor y para las tostadas. La carne y el pescado para ser asado han de ser ligeramente aceitados y siempre colocado sobre la rejilla; esto es para ser dispuesta en el nivel más cercano o en el más lejano del grill, de acuerdo con el grosor de la carne y el resultado esperado. La tabla muestra algunos ejemplos de los tiempos de cocción y las posiciones de los alimentos. Los tiempos de cocción varían según el tipo de alimento, su homogeneidad.

Pasteles

La circulación del aire del horno asegura una distribución de calor instantáneo y uniforme. El pre-calentado del horno ya no es necesario. Sin embargo, para pastelería especialmente delicada el horno puede ser pre-calentado. Se pueden insertar más bandejas junto con los pasteles, teniendo cuidado de no utilizar el primer nivel desde arriba.

Gratinar

Por este término se entiende la alteración de la superficie de los alimentos, a menudo de platos precocinados, cuando, después de haber sido introducido en el horno, se logra un resultado de color café dorado y un aspecto crocante. ¡como los Gnocchi a la romana! pasticcciata de polenta, arroz, lasañas, fideos y verduras vestidas con bechamel son preparación típica para este tipo de cocción.

Los tiempos de cocción



La tabla muestra algunos ejemplos para el ajuste del termostato y del tiempo de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento, y el volumen. Estamos seguros de que, después de algunos esfuerzos, la experiencia sugerirá posibles variaciones en los valores mostrados en la tabla.

OBSERVACIÓN:




Los tiempos indicados en la tabla se refieren a la cocción de una sola parte; para más de una porción, los tiempos de cocción deben aumentarse en un 5 a 10 minutos.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCION

La siguiente tabla muestra las posiciones de estante indicativas para el uso con su horno. Por favor tenga en cuenta, los tiempos de cocción y temperatura son referenciales. Puede necesitar modificaciones de acuerdo a diferentes hábitos de cocina. Por favor, añadir a 15 minutos a las horas indicadas para el precalentamiento.

Función	Alimentos	Nivel de bandeja desde abajo hacia arriba	temperatura	Tiempo en minutos (*)
Cocción tradicional 	Platos principales			
	Lasaña	2 - 3	210 - 230	30
	Pasta sobre cocida	2 - 3	210 - 230	30
	Carnes			
	Ternera asado	2	175 - 200	30 - 40/kg
	Vacuno asado	2	210 - 240	30 - 40/kg
	Cerdo asado	2	170 - 200	30 - 40/kg
	Pollo	2	170 - 200	45 - 60
	Pato	2	170 - 200	45 - 60
	Ganso - pavo	2	140 - 170	45 - 60
Conejo	2	170 - 200	50 - 60	
Pata de cordero	1	170 - 200	15/kg	
Pescado asado	1 - 2	170 - 200	De acuerdo a sus dimensiones	
Pizza	1 - 2	210 - 240	40 - 45	
Postres				
Merengue	1 - 2	50 - 70	60 - 90	
Pastas dulces pequeñas	1 - 2	170 - 200	15 - 20	
Ciambella	1 - 2	165	35 - 40	
Pastas francesas	1 - 2	150	30 - 50	
Brioques	1 - 2	170 - 200	40 - 45	
Tartas de fruta	1 - 2	170 - 200	20 - 30	
	Gratinar	3 - 4	220	15

(*) con horno precalentado

Función	Alimentos	Nivel de bandeja desde abajo hacia arriba	temperatura		Tiempo en minutos (*)
			Primera superficie	Segunda superficie	
Cocción con ventilación forzada 	Platos principales				
	Lasaña	2	190 - 210		20 - 25
	Pasta sobre cocida	2	190 - 210		25 - 30
		2	190 - 210		20 - 25
	Carnes				
	Ternera asado	2	150 - 170		65 - 90
	Cerdo asado	2	150 - 160		70 - 100
	Vacuno asado	2	160 - 170		65 - 90
	Filete de vacuno	2	160 - 180		35 - 45
	Filete de cordero	2	130 - 150		100 - 130
	Roast beef	2	170 - 180		40 - 45
	Pollo asado	2	170		70 - 90
	Pato asado	2	160 - 170		100 - 160
	Pavo asado	2	150 - 160		160 - 240
	Conejo asado	2	150 - 160		80 - 100
Liebre asada	2	160 - 170		30 - 50	
Paloma asada	2	140 - 170		15 - 25	
Pescado asado	2 - 3	150 - 170		De acuerdo a las dimensiones	
Pizza	2 - 3	210 - 240		30 - 50	
Postres					
Ciambella	2 - 3	150 - 170		35 - 45	
Tartas de fruta	2 - 3	170 - 190		40 - 50	
Bizcocho	2 - 3	190 - 220		25 - 35	
Brioques	2 - 3	160 - 170		40 - 60	
Struddel	1 - 2	150		25 - 35	
Pudin Savoyard	2 - 3	160 - 170		30 - 40	
Pan	2 - 3	190 - 210		40	
Tostadas	1 - 2	220 - 240		7	
Grill  	Chuletas de cerdo	4	7 - 9		5 - 7
	Filete de cerdo	3	9 - 11		5 - 9
	Filete de vacuno	3	9 - 11		9 - 11
	Hígado	4	2 - 3		2 - 3
	Escalopas de ternera	4	7 - 9		5 - 7
	Medio pollo	3	9 - 14		9 - 11
	Salchichas	4	7 - 9		5 - 6
	Albóndigas	4	7 - 9		5 - 6
	Nuggets de pescado	4	5 - 6		3 - 4
	tostadas	4	2 - 4		2 - 3

VIII. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No utilizar chorro de vapor para la limpieza.
- Antes de cualquier operación desconectar el aparato. Lave las piezas esmaltadas con un paño humedecido con agua tibia y detergente suave. No utilice productos abrasivos. Lavar el quemador con frecuencia con agua hirviendo y asegúrese de eliminar todos los restos que pudiesen quedar en los depósitos, y podrían bloquear la salida de la llama. Enjuague bien las piezas de acero inoxidable con agua y secarlas con un paño suave.
- Para limpiar la encimera use esponjas y trapos de limpieza ligeramente húmedas: si se utiliza demasiada agua, ésta podría penetrar en partes internas y piezas eléctricas causando daños. Las rejillas de la encimera de cocción se pueden lavar en el lavavajillas.
- Para las manchas persistentes utilizar detergentes normales, no abrasivos, productos específicos comúnmente disponibles en el mercado o un poco de vinagre caliente. Limpiar las piezas de vidrio con agua caliente, evitando el uso de paños ásperos.
- No utilice almohadillas de acero inoxidable o ácidos para la limpieza. Para evitar las dificultades de iluminación, limpiar cuidadosamente el tapones de iluminación y los chisperos regularmente (cerámica y electrodo). Limpie los mandos periódicamente si éstos presentan dificultades de rotación, póngase en contacto con un técnico cualificado para lubricar el interior de los mandos. Contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica para hacer frente a cualquier otro problema que pueda surgir durante el uso. Para mantener las características de brillo de las partes esmaltadas por un largo tiempo, es necesario limpiar el horno después de cada cocción. Una vez que el horno está frío, usted será capaz de eliminar fácilmente los depósitos de grasa por medio de una esponja o un paño húmedo con agua tibia y jabón o un detergente común. Nunca use paños abrasivos o esponjas, que podrían ocasionar daños irreparables en el esmalte.

En los hornos blancos incluso las partes del tablero de instrumentos, tales como empuñadura y el pomo tienen que ser limpiados cada vez, ya que pueden llegar a ser de color amarillo debido a las emisiones de vapores de grasa.

Siempre limpie el aparato inmediatamente después de cualquier derrame de alimentos.

Para mantener un funcionamiento seguro, se recomienda que el producto sea inspeccionado cada cinco años por un técnico especializado, al llegar a ese punto, le recomendamos contactar a nuestro Servicio de Asistencia Técnica (SAT).

Hornos con facilidad para sacar el grill para su mejor limpieza

Advertencia: asegúrese de que todos los controles están en la posición "OFF" y espere a que la resistencia del grill se enfríe.

Retire el tornillo de la resistencia y asegure la parte frontal de la resistencia.

Baje la parte delantera del elemento de cuidado para la posición de reposo.

Al limpiar el horno asegúrese de no aplicar ninguna fuerza sobre la resistencia del grill.

Cuando se complete la limpieza, retire con cuidado cualquier producto químico de limpieza y el agua de la resistencia del grill.

Levante con cuidado la parte delantera del elemento en su posición original y fija con el tornillo que retiró en el paso 2.

No usar el horno con el elemento de la parrilla colgando hacia abajo.

Importante. En caso de desplazamiento de los quemadores con fines de limpieza, se recomienda asegurarse de que todas las partes están en la posición correcta antes de encender los quemadores de nuevo.

Las rejillas de la encimera están equipadas con almohadillas de goma, su objetivo es incrementar la estabilidad y prevenir rayones en la superficie de la encimera durante su uso.

- Después de retirar las rejillas para la limpieza y/o mantenimiento, le recomendamos verificar la presencia de las almohadillas de goma antes de volver a poner la rejilla sobre la encimera.

LIMPIEZA DE PUERTA

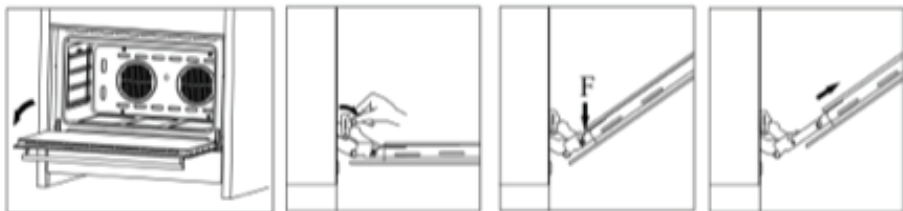
Para una limpieza más a fondo, usted tiene que quitar la puerta del horno. Elija el método de desarmado y ensamble de acuerdo con la estructura de la puerta del horno comprado.

Proceder de la siguiente:

Abra la puerta por completo;

Alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras;

Sujete la puerta de los dos lados externos y cerrarla aproximadamente a la mitad. Desbloquee la puerta pulsando las abrazaderas F, a continuación, tire de la puerta hacia afuera, extrayéndola de su lugar. Para colocar la puerta, invierta esta secuencia.



REEMPLAZO DE LA BOMBILLA ELÉCTRICA

Una vez que el horno se ha desconectado eléctricamente, desenroscar el tapón de protección de vidrio y la bombilla, siempre recuerde utilizar bombillas resistentes a altas temperaturas (300 / E14) para el horno. Vuelva a montar la tapa de cristal y vuelva a conectar el horno después de cambiar la bombilla.

XI. POLIZA DE GARANTIA

Estimado Cliente:

Agradecemos su preferencia por nuestra marca.

Esperando cumplir sus expectativas, le presentamos este documento donde explicamos qué hacer en caso de detectar cualquier anomalía en su producto.

En primer lugar, le aconsejamos que consulte el libro de instrucciones, con ello conseguiremos solucionar rápidamente muchas dudas y defectos aparentes.

Si no encuentra solución a su duda o problema, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial, donde un excelente equipo de profesionales le brindará un servicio rápido, fiable y cercano.

¿Que tiene que hacer en caso de avería?

Consulte el libro de instrucciones y si no encuentra respuesta llame al SAT 600 411 77 00.

Para que nuestros técnicos puedan resolver el problema en una única visita, de la forma más rápida y con las mínimas molestias para usted, nos gustaría pedirle que procure recoger previamente la siguiente información.

Nombre y apellidos de la persona de contacto:

Teléfono y dirección donde se encuentra el equipo:

Modelo:

Fecha de Compra:

Nº Boleta o Factura:

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en conformidad con la ley n° 19.496, le otorga un periodo de garantía legal de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto, siempre y cuando no haya sido deteriorado por un hecho imputable al consumidor. En los supuestos cubiertos por esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios del producto.

Para hacer efectiva la garantía, el consumidor, en conformidad con lo dispuesto en el inciso 6° del artículo 21 d la ley N° 19.496 deberá requerir la prestación de un Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center.

CONDICIONES GENERALES DE LA GARANTÍA

- Objeto:

1- Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza, el mismo ha sido revisado y comprobado en su funcionamiento bajo condiciones normales de uso.

2. Kitchen Center otorga en forma gratuita a sus clientes durante el término de 1 (un año) contando a partir de la fecha de compra del productos, reparar las fallas causadas por defectos de la fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso o consumo al que está destinado. El plazo de 1 año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

- Costo:

El servicio será proporcionado al consumidor en forma gratuita, lo anterior incluye el valor de los repuestos, materiales, partes piezas y componentes que presenten defectos de fabricación o calidad. Así también se incluye la mano de obra. Se excluye el cobro por desplazamiento del personal del Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center en caso de reparaciones domiciliarias.

- Condiciones:

Para los efectos de hacer valer esta garantía el consumidor deberá presentar al Servicio Técnico oficial Kitchen Center la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad.

- Exclusiones de garantía

Queda excluido de la cobertura de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del usuario el costo total de la reparación los siguientes:

- Avería 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/o mantenimiento inadecuado.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.
- Daños ocasionados por la acumulación de cal.
- Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos etc. Así mismo productos limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por persona no autorizada o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Generalidades

1. Todos los equipos para su reparación deben ser instalados en forma accesible para nuestros técnicos.
- En el caso de que no se cumpla este requisito, será responsabilidad del usuarios la disposición de los medios necesarios que posibiliten la reparación.
- 2- Para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía mail a: contacto@kitchencenter.cl o a nuestro call center 600 411 77 00.

La presente garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.P.A, Av. El Salto 3485, Recoleta Santiago. www.kitchencenter.cl.