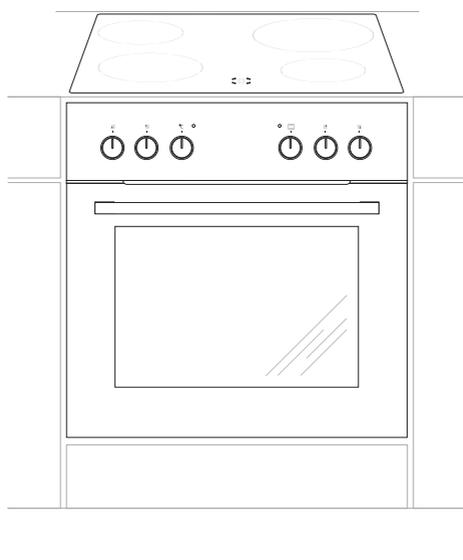


# ok.

OBC 21331 A

COCINA ELÉCTRICA



## ESTIMADO CLIENTE,

---

*Las cocinas son fáciles de usar y muy eficaces. Después de leer el manual, el uso del horno será muy sencillo.*

*Antes de abandonar la fábrica y ser embalado, el horno fue minuciosamente comprobado para que funcione siguiendo los más estrictos controles de calidad.*

*Les rogamos lean con atención este manual de uso antes de encender el aparato. Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá de un uso inadecuado.*

*Guarde el manual de manera que esté siempre accesible.  
Siga rigurosamente las instrucciones de uso para evitar contratiempos.*



***¡Nota!***

*Use el cocinas solamente después de leer el presente manual.*

*El horno está destinado solamente para uso doméstico.*

*El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.*

# CONTENIDO

---

<b>Información básica</b> .....	2
<b>Seguridad</b> .....	4
<b>Descripción de producto</b> .....	8
<b>Características del producto</b> .....	10
<b>Instalación</b> .....	11
<b>Funcionamiento</b> .....	16
<b>Cocinado en el horno - consejos prácticos</b> .....	21
<b>Platos de prueba</b> .....	24
<b>Limpieza y mantenimiento de horno</b> .....	26
<b>Situaciones de emergencia</b> .....	31
<b>Datos técnicos</b> .....	32
<b>Tarjeta de producto</b> .....	33

## SEGURIDAD

---

El dispositivo debe ser usado solamente para los fines para los cuales ha sido diseñado. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentar una habitación) se considera inadecuado y peligroso.

**Nota.** El horno y sus partes visibles externas se calientan durante el uso. En caso de tocar los elementos calefactores tenga especial cuidado. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están al cuidado de un adulto.

El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realice la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños estén bajo tutela.

Durante el uso, el equipo se calienta. Por favor, tenga precaución y no toque los elementos calientes dentro del horno.

Las partes exteriores visibles pueden calentarse durante el uso, por lo que se recomienda cuidar que los niños pequeños se mantengan alejados del dispositivo.

**Nota.** No usar líquidos abrasivos de limpieza o artículos metálicos rugosos para la limpieza de la puerta de vidrio, ya que pueden podrían rayar la superficie, y provocar roturas del vidrio.

**Nota.** Para evitar riesgos eléctricos, antes de reemplazar la bombilla asegúrese de que el equipo está apagado.

## SEGURIDAD

---

Para limpiar el horno no se deben usar dispositivos de limpieza con vapor.

¡Peligro de quemaduras! A la hora de abrir la puerta del horno puede que salga vapor. Una vez terminada la cocción, abra con cuidado la puerta del horno. Cuando abra la puerta, no se incline por encima de ella. Tenga en cuenta que en función de la temperatura el vapor puede ser invisible.

Para evitar sobrecalentamiento no se debe instalar el dispositivo detrás de la puerta de muebles.

En caso de dañar el conducto de alimentación se debe reemplazar con un conducto especial o un conjunto comprado en el fabricante o en el punto de venta de servicio técnico.

Después de instalar el aparato, la toma de corriente debe ser fácilmente disponible y ofrecer la posibilidad de desconectar el aparato de la alimentación.

## SEGURIDAD



- Preste especial atención a los niños que permanezcan cerca de la cocina. El contacto directo con la cocina activada pone en peligro de quemaduras!
- Hay que fijarse en que los pequeños electrodomésticos junto con los cables no toquen el horno calentado o la placa de cocción ya que el aislamiento de dichos electrodomésticos no resistirá las altas temperaturas.
- No se debe dejar sin supervisión la cocina a la hora de freír. Los aceites y las grasas pueden encenderse a consecuencia de sobrecalentamiento evaporación.
- No permita que la placa vitrocerámica quede contaminada y evite el derrame de líquidos. Esto se refiere en particular al azúcar que reacciona con la placa vitrocerámica pudiendo producir un daño irreversible. Las posibles manchas deben eliminarse de inmediato.
- Se prohíbe colocar sobre las zonas de cocción calientes recipientes con el fondo mojado ya que pueden producir cambios irreversibles en la placa (manchas permanentes).
- Use recipientes indicados por el fabricante como aptos para las placas vitrocerámicas.
- Si la superficie de la placa está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No se debe encender la placa de cocción sin previamente colocar un recipiente sobre ella.
- Se prohíbe el uso de recipientes con bordes afilados que puedan dañar la placa vitrocerámica.
- En la puerta del horno en posición abierta no se deben colocar recipientes cuyo peso supera los 15 kg y en la placa vitrocerámica los que pesan más de 25 kg.
- No usar líquidos abrasivos de limpieza o artículos metálicos rugosos para la limpieza de la puerta de vidrio, ya que pueden rayar la superficie, y provocar una rajadura en el vidrio.
- No use la cocina si observa que no funciona correctamente. Todos los defectos deben reparados solamente por la persona que tenga permisos adecuados.
- En cualquier caso generado por una avería técnica se debe absolutamente desconectar la alimentación eléctrica de la cocina y notificar la reparación de la avería.
- Se debe absolutamente observar los principios e indicaciones incluidos en el presente manual. Las personas que no conocen el contenido del manual no deben ser admitidas a manejar el aparato.
- El dispositivo debe ser usado solamente para fines para los cuales fue diseñado. Todos los demás empleos (por ejemplo, calentamiento de habitaciones) deben considerarse como inadecuados y peligrosos.

## DESEMBALAJE

---



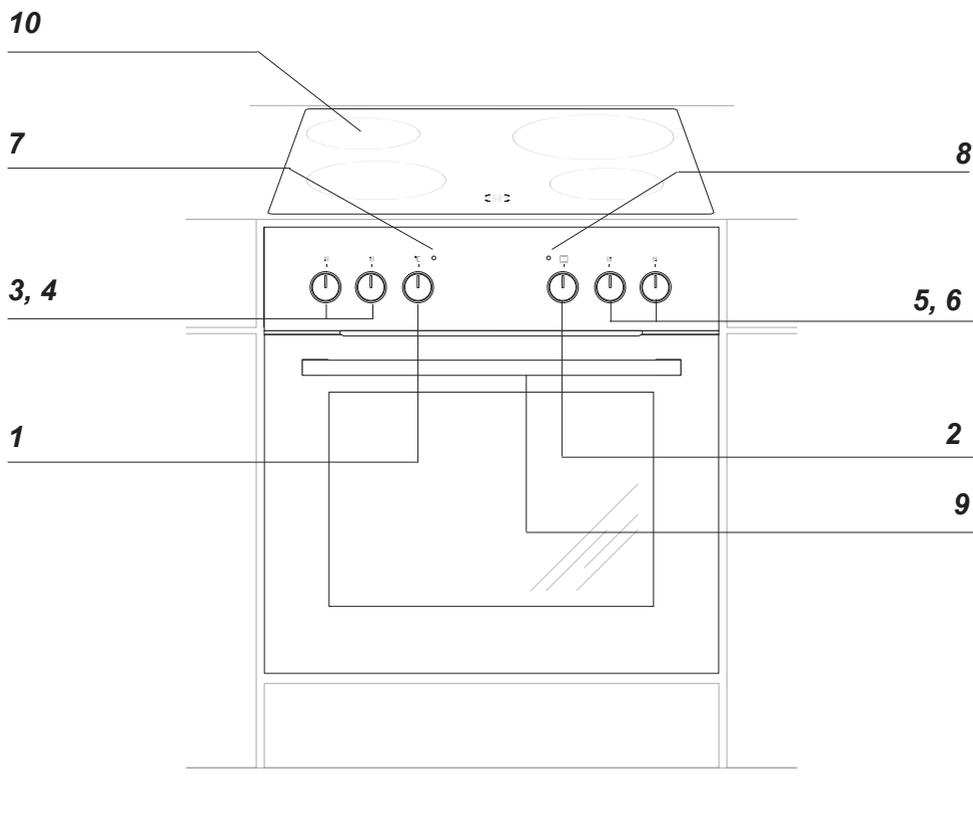
El embalaje fue diseñado para proteger el producto durante el tiempo de transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no

sea perjudicial para el medio ambiente.

Todos los materiales que se emplean para embalar no son nocivos para el medio ambiente, son 100% reciclables y llevan el respectivo símbolo.

¡Nota! Los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben mantenerse lejos del alcance de niños a la hora de desembalar.

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO



*1 Mando de regulación de temperatura*

*2 Mando de selección de las funciones de horno*

*3, 4, 5, 6 Mandos rotativos de control de las zonas de cocción*

*7 Indicador luminoso de termostato*

*8 Indicador luminoso de horno*

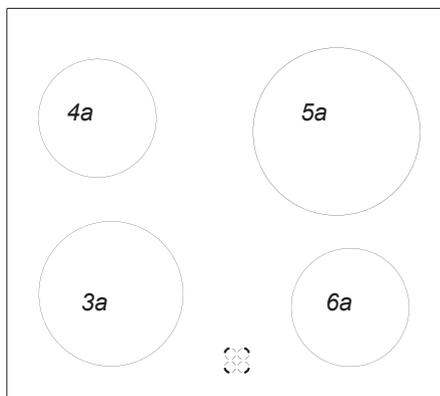
*9 Asa de la puerta del horno*

*10 Placa vitrocerámica*

# DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

---

## Placa vitrocerámica

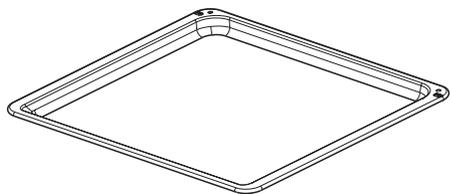


<b>3a</b>	Ø 18 cm
<b>4a</b>	Ø 14,5 cm
<b>5a</b>	Ø 21 cm
<b>6a</b>	Ø 14,5 cm

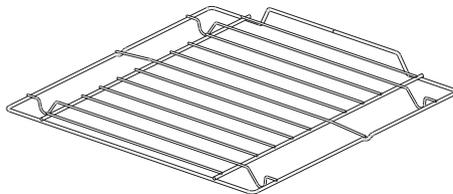
## CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO

---

### Accesorios



*Bandeja estándar*



*Parilla estándar  
(rejilla para escurrir)*

# INSTALACIÓN

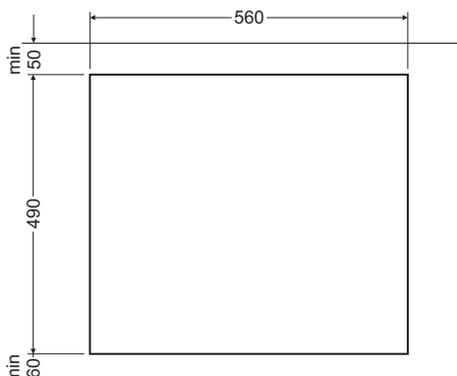
## Colocación de la cocina

- El recinto de la cocina deberá estar seca y bien ventilada y tener una ventilación hábil y la colocación de la cocina deberá garantizar libre acceso a todos los elementos de control.
- La cocina está marcada con la letra Y (estándar Y), que significa que puede estar pegada por un lado a un mueble alto o a la pared. Los muebles para empotrar deben tener revestimiento y pegamentos resistentes a temperaturas superiores a 100°C. En caso contrario, la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o podrá despegarse.
- Las campanas extractoras deben montarse según las indicaciones contenidas en sus correspondientes manuales de uso adjuntas.

### 1. Montaje de placa vitrocerámica

- El grosor de la encimera debe ser de 28 a 40 mm, y la anchura de la encimera de mín. 600 mm. La encimera debe ser plana y bien nivelada. Debe sellarse y asegurarse la encimera en relación a la pared para prevenir las inundaciones y la humedad.
- La distancia entre el borde del hueco y el borde de la encimera en la parte delantera deberá ser de mín. 60 mm, y en la parte trasera, de mín. 50 mm.
- Los muebles para empotrar deben tener revestimiento y pegamentos resistentes a temperaturas superiores a 100°C. En caso contrario, la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o podrá despegarse.
- Los bordes del agujero deben ser resistentes a la absorción de la humedad mediante un material adecuado.

- El agujero en la encimera debe ser hecho de acuerdo con las dimensiones mostradas en el Dib.1.
- Debajo de la placa debe dejarse al menos 80 mm de espacio libre para permitir la circulación adecuada de aire y evitar el sobrecalentamiento de la superficie alrededor de la placa.

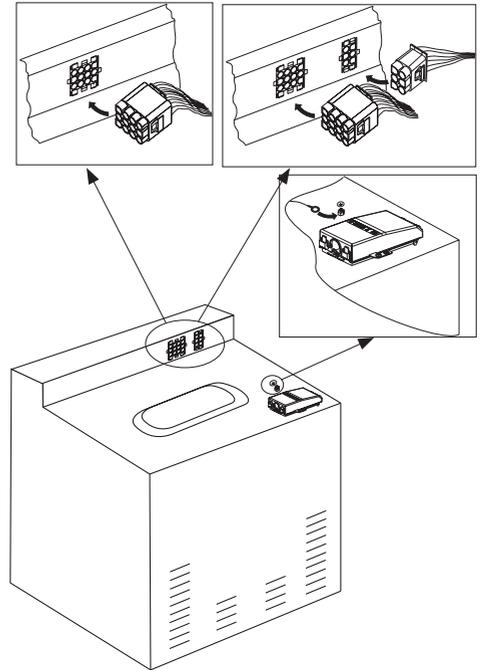


Dib. 1

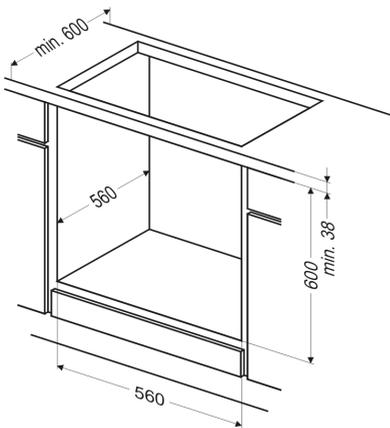
# INSTALACIÓN

## 2. Montaje de horno:

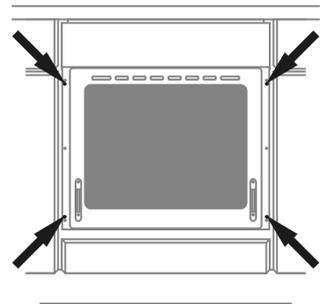
- prepare un agujero en el mueble para montar el horno según las dimensiones de la fig.A,
- realizar la conexión a la red eléctrica con la alimentación desconectada,
- introduzca parcialmente el horno en el agujero de mueble preparado con anterioridad y conecte el horno con la placa. Los enchufes que son acabados de una haz de conductos que salen de la placa se deben introducir en las respectivas caja del panel de control de horno, fig. B
- absolutamente se debe realizar la conexión de conducto de puesta a cero (amarillo-verde) con borne cero de horno (marcación ⊕) que se encuentra cerca de la conexión,
- Introduzca el horno completamente en el horno protegiéndolo contra la salida con cuatro tornillos en los lugares indicados en la fig.C



Dib. B



Dib. A



Dib. C



### ¡Advertencia!

El montaje debe realizarse con la alimentación eléctrica desconectada.

# INSTALACIÓN

## Conexión de la cocina a la instalación eléctrica

### ¡Advertencia!

La conexión a la instalación sólo puede ser realizada por un instalador calificado con los permisos adecuados. Está prohibido de forma arbitraria efectuar alteraciones o cambios en el sistema eléctrico.

### Consejos para el instalador

La cocina está adaptada por el fabricante a la alimentación con corriente alterna trifásica (400V 3N~50Hz). La tensión nominal de los elementos calefactores de la cocina es de 230 V. El ajuste de la cocina a la alimentación con la corriente unifásica (230 V) es posible por medio del respectivo puente de la regleta de conexión según el esquema de conexiones. El esquema de conexión se encuentra cerca de la acometida eléctrica de la cocina. El acceso a la regleta de bornes es posible una vez se quite la tapa de la acometida desbloqueando los enganches con un atornillador plano.

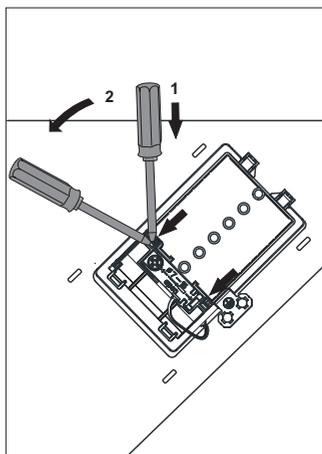
El cable de conexión debe fijarse en la acometida eléctrica de la cocina.

### ¡Advertencia!

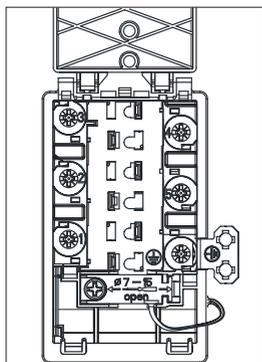
Es necesario conectar el circuito de protección a la acometida eléctrica de la cocina, marcada con la señal  $\oplus$ . La instalación eléctrica que alimenta la cocina debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente eléctrica en casos de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión de la cocina a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.

¡Advertencia! El instalador está obligado a dar al usuario el "certificado de la conexión de La cocina a la instalación eléctrica" (se encuentra en la tarjeta de garantía). Cualquier otra forma de conexión de la cocina distinta a la demostrada en el esquema puede resultar en su deterioro.



# INSTALACIÓN



## ESQUEMA DE POSIBLES CONEXIONES

¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 230V.

¡Advertencia! En caso de cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne  $\oplus$  PE.

El tipo de cable de conexión recomendado

1	En caso de la red 230 V conexión monofásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 1-2-3 y 4-5, el cable de tierra en $\oplus$	1N~		<b>H05VV-F3G4</b>
2	En caso de la red 400/230 V conexión bifásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 2-3 y 4-5, el cable de tierra en $\oplus$	2N~		<b>H05VV-F4G2,5</b>
3	En caso de la red 400/230 V conexión trifásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 4-5, los cables de fase conectados a los 1, 2 y 3, el neutro a los 4-5, el cable de tierra en $\oplus$	3N~		<b>H05VV-F5G1,5</b>
Cables de fase - L1=R, L2=S, L3=T; N - cable neutro; PE - cable de tierra				

# INSTALACIÓN

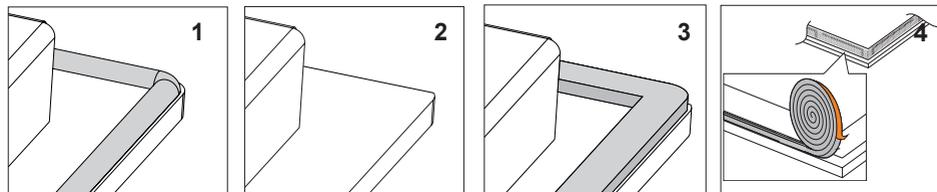
## Instalación de la junta

Dependiendo del modelo, la junta vendrá instalada de fábrica (fig. 1).

De lo contrario, proceda como se indica a continuación:

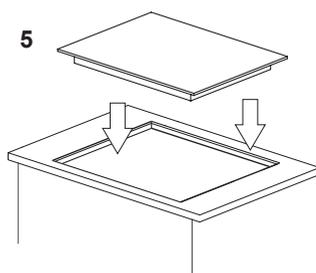
Antes de instalar el aparato en el orificio de la encimera, se debe montar la junta que viene con el producto en la parte inferior de la placa de cocina (fig. 2).

Para ello, retire primero la película protectora de la junta y, a continuación, adhiérala lo más cerca posible del borde de la placa de cocina (fig. 3, 4).



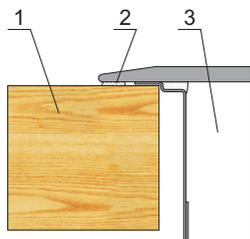
 **Está prohibido empotrar el aparato sin la junta.**

Introduzca la placa en el orificio del mueble. Colóquela simétricamente de forma que la distancia entre la placa y el borde de la encimera sea uniforme en cada lado (fig. 5).



## Instalación de la placa

- Realizar la conexión de la placa mediante el cable eléctrico acorde al diagrama de conexiones adjunto.
- Limpiar la suciedad de la encimera, insertar la placa en el hueco y apretar firmemente la encimera.



- 1 - Encimera
- 2 - Junta de la placa
- 3 - Vitrocerámica

## FUNCIONAMIENTO

---

### Antes de poner en marcha el horno por primera vez

---

- Elimine los elementos del embalaje y limpie el recinto interior del horno de los productos de mantenimiento utilizados en la fábrica,
- Saque los accesorios del horno y lávelos en agua templada con detergente lavavajillas,
- Ponga en marcha la ventilación de la cocina o abra la ventana,
- Caliente el horno (a la temperatura de 250°C, durante 30 minutos aproximadamente), elimine los restos de suciedad y limpie el interior.

#### **¡Importante!**

El recinto interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de detergente lavavajillas.

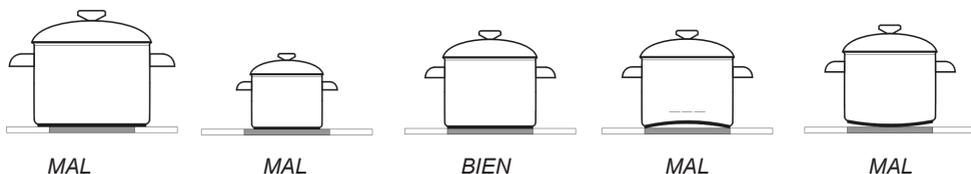
## FUNCIONAMIENTO

### El control del trabajo de las zonas de cocción de la placa vitrocerámica.

La información acerca de los tipos de las zonas de cocción se encuentra en la tabla de la página 10 del manual.

### Selección del recipiente

Un recipiente seleccionado de manera adecuada debe tener el tamaño y la forma del fondo aproximadamente igual a la superficie de la zona de cocción a usar. Para recipientes ovalados se usa una zona de cocción especial ampliada, con las dimensiones de 14x25 cm. **No usar recipientes de fondo cóncavo o convexo**. Hay que asegurarse de que el recipiente siempre tenga su tapa correspondiente del tamaño adecuado. Se recomienda usar recipientes con el fondo cilíndrico grueso. Las superficies ensuciadas de las zonas de cocción y de los recipientes impiden que el calor se use en su total.



### Selección de la potencia

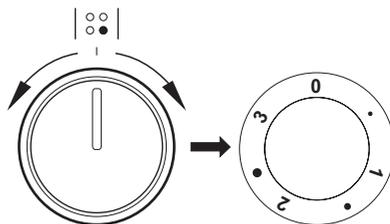
Las zonas de cocción tienen la potencia variada. La potencia puede regularse gradualmente, girando el mando a la derecha o a la izquierda. La perilla está "escondida" en el panel de control, para seleccionar la fuerza de calefacción es necesario:

- apretar el mando con cuidado y soltar,
- fijar en posición seleccionada.

El símbolo en la perilla en su perímetro corresponde a las siguientes posiciones realizadas por el área de cocción.

### Las distintas posiciones del mando.

- 0 Apagado
- Mínimo, calentamiento
- 1 Guisado de verduras, cocción lenta
- Cocción de sopas, platos de más volumen
- 2 Freído lento
- Asado de carnes, pescados
- 3 Máximo, calentamiento rápido, cocción rápida, freído rápido



# FUNCIONAMIENTO

---

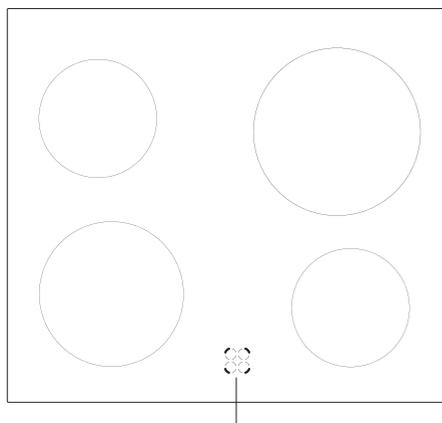
## Indicador de calentamiento de la zona

---

Si la temperatura de la zona de cocción supera a los 50°C, el indicador lo demuestra emitiendo una señal luminosa.

La señal luminosa emitida por el indicador de calentamiento de la zona le advierte a uno que no toque de casualidad la zona de cocción caliente.

Una vez desactivado el calentamiento de la zona de cocción, durante unos 5-10 minutos, ésta todavía tiene la energía de calor acumulada, la cual puede utilizarse p.ej. para calentar o mantener los platos en estado caliente sin la necesidad de activar la zona otra vez.



*Indicador de calentamiento de la zona*

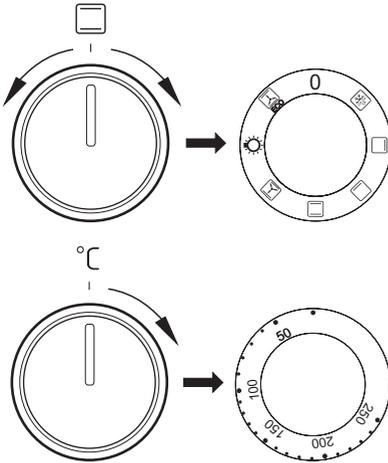
# FUNCIONAMIENTO

## Las funciones del horno y su manejo.

### Horno con circuito de aire forzado (calentador inferior + calentador superior + ventilador)

El horno puede ser calentado por medio del calefactor superior e inferior. El control de trabajo del horno se realiza por medio de el mando de selección de la función de trabajo del horno - se mueve el mando hasta la función seleccionada,

y los mandos de regulación de temperatura - al fijar el mando en el valor seleccionado de temperatura.



El horno se apaga cuando fijemos ambos mandos en la posición "●" / "0".

#### ¡Nota!

La activación de calentamiento (calefactor, etc.) y activación de cualquier función de horno tendrá lugar al fijar la temperatura.

**0** Configuración cero



#### Descongelación

Encendido el ventilador solamente, calefactores apagados



#### Calefactor superior encendido

Fijar el mando en esta posición permite realizar el calentamiento del horno solo a través del calefactor superior.

Dorado de pasteles, asado por arriba, asado adicional.



#### Calefactor superior e inferior encendidos

Poner el mando en esta posición permite realizar el calentamiento del horno de forma convencional. Sirve perfectamente para preparar pasteles, carne, pescado, pan, pizza (es necesario precalentar el horno y usar bandejas oscuras) y cocer a un nivel.



#### Calefactor inferior encendido

En esta posición del mando, el horno realiza calentamiento solamente con el uso del calefactor inferior. Asado de productos por debajo (por ejemplo, pasteles húmedos y rellenos con frutas).



#### Ventilador, calefactor superior e inferior encendidos

En esta posición del mando el horno realiza la función "pastel". Horno convencional con ventilador (función recomendada a la hora de asar).

## FUNCIONAMIENTO

---



### **Iluminación independiente de horno**

Al mover el mando en esta posición conseguiremos la iluminación de la cámara de horno.



**ECO**

### **Función de calentamiento ECO**

Con el uso de esta función se arranca la forma óptima de calentamiento que tiene como objetivo ahorrar energía durante la preparación de comida. Con esta posición la perilla de la iluminación del horno está desactivada.

### **Lámpara avisadora**

---

El encendido del horno tiene dos lámparas una **R** y otra **L**. El encendido de la lámpara **R** muestra que el horno está en proceso. El apagado de la lámpara avisadora **L** señala que el horno ha llegado la temperatura solicitada. Si las recetas recomiendan meter los platos en el horno precalentado hay que hacerlo justo después del primer apagado de la lámpara avisadora **L**. Durante el asado la lámpara **L** de vez en cuando se encenderá y apagará (mantendrá la temperatura dentro de la cámara del horno). La lámpara **R** también puede iluminar en la posición del mando "Iluminación del horno".

# COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

---

## Preparación de repostería

---

- Se recomienda preparar repostería en las bandejas incluidas para cocinar.
- Se pueden también preparar pasteles en otras bandejas compradas a terceros que deben situarse en la rejilla. Para cocer se recomienda usar bandejas de color negro que conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción.
- No recomendamos el uso de moldes y bandejas para repostería con superficie clara y brillante en caso de usar la calefacción convencional (calefactor superior+inferior) el uso de este tipo de moldes puede hacer que la base del pastel no esté bien asada.
- Al usar la función de aire caliente no es necesario calentar previamente la cámara del horno, para las demás funciones, antes de introducir el pastel en el horno, debe estar precalentado.
- Antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar la calidad del horneado con un palito de madera (al pinchar el pastel, el palo deberá permanecer seco y limpio una vez extraído).
- Se recomienda dejar el pastel en el horno después de apagarlo durante unos 5 minutos.
- Las temperaturas utilizadas para la repostería horneada con el uso de la función aire caliente suelen ser unos 20/30o centígrados inferiores en relación a los pasteles horneados de manera convencional (con el empleo del calefactor superior e inferior).
- Los parámetros de la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.
- En caso de que la información de los libros de cocina se diferencien bastante de los valores de la tabla, les sugerimos seguir los del manual.

## Asado de carnes

---

- Se recomienda preparar en el horno las porciones de carne de más de 1kg. Las porciones más pequeñas es mejor prepararlas en la placa.
- Para asar se recomienda usar vasos refractarios y los mangos de estos vasos deben resistir altas temperaturas.
- En caso de asar en la rejilla o en el asador, se recomienda colocar una bandeja en el nivel inferior con un poco de agua.
- Al menos una vez, a la mitad del asado, se recomienda dar la vuelta a la carne. Y durante el asado se recomienda rociar la carne con la salsa de la bandeja o con agua caliente salada - No se debe rociar con agua fría.

# COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

## Funciones de calentamiento ECO

- con el uso de la función de calentamiento ECO se enciende la forma optimizada de calor que tiene como objetivo ahorrar energía durante la preparación de platos,
- no se puede reducir el tiempo de asado por medio de fijar temperaturas superiores, tampoco se recomienda precalentar el horno antes de asar,
- no se debe cambiar de ajustes de temperatura durante el asado ni abrir la puerta durante el asado.

## Parámetros recomendados con el uso de la función de calentamiento ECO

Tipo de preparación de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (mín.)
Biscocho		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bollo de levadura/ pastel de mantecado		180 - 200	2	50 - 70
Pescado		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vaca		200 - 220	2	90 - 120
Carne de cerdo		200 - 220	2	90 - 160
Pollo		180 - 200	2	80 - 100

## COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Horno con circuito de aire forzado (calentador inferior + calentador superior + ventilador)

Tipo de cochura de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo [min]
Biscocho		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscocho		150	3	25 - 35
Bollo de levadura/ pastel de mantecado		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Bollo de levadura/ pastel de mantecado		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Pescado		210 - 220	2	45 - 60
Carne de vaca		225 - 250	2	120 - 150
Carne de cerdo		160 - 230	2	90 - 120
Pollo		160 - 180	2	45 - 60
Legumbres		190 - 210	2	40 - 50

Los tiempos son vigentes si no se ha indicado de otra forma para la cámara no calentada. Para el horno calentado se debe reducir estos tiempos unos 5-10 minutos.

<sup>1)</sup> Calentar el horno vacío

<sup>2)</sup> Los tiempos presentados se refieren al asado en moldes pequeños

Advertencia: Los parámetros presentados en la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.

## PLATOS DE PRUEBA. De conformidad con la norma EN 60350-1.

### Preparación de pasteles

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción <sup>2)</sup> (mín.)
Pasteles pequeños	Bandeja estándar	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Bandeja estándar	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Bandeja estándar	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Pastel crujiente (fajas)	Bandeja estándar	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Bandeja estándar	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Bandeja estándar	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Bizcocho sin grasa	Parilla + molde para pastel cubierto en negro Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Pastel de manzanas	Parilla + dos moldes para pastel cubierto en negro Ø 20 cm	2 molde en parrilla colocado en diagonal, derecha trase- ra, izquierda frente		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Calentar el horno vacío, no usar la función de calentamiento rápido.

<sup>2)</sup> Los tiempos son vigentes si no se ha indicado de otra forma, para la cámara no calentada. Para el horno calentado se debe reducir estos tiempos unos 5-10 minutos.

## PLATOS DE PRUEBA. De conformidad con la norma EN 60350-1.

### Parilla

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)
Tostadas de pan blanco	Parilla	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Parilla	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hamburguesas de ternera	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	4 - parilla 3 - bandeja para asar		250 <sup>1)</sup>	1 página 10 - 15 2 página 8 - 13

<sup>1)</sup> Calentar el horno vacío activando para 5 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

<sup>2)</sup> Calentar el horno vacío activando para 8 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

### Asar

Tipo de plato	Accesorios\	Nivel	Funciones de calentamiento	Temperatura (°C)	Hora (min.)
Pollo entero	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	2 - parilla 1 - bandeja para asar		180 - 190	70 - 90
	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	2 - parilla 1 - bandeja para asar		180 - 190	80 - 100

Los tiempos son vigentes, si no se ha indicado de otra forma para la cámara no calentada. Para el horno calentado se debe reducir estos tiempos unos 5-10 minutos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COCINA

El cuidado del usuario por mantener limpia la cocina y su mantenimiento adecuado influyen de forma notable en la prolongación del periodo de su funcionamiento sin averías.

**Antes de empezar la limpieza hay que apagar la cocina teniendo en cuenta que todos los mandos se encuentren en la posición „●” / „0”. Las actividades de limpieza deberán empezar después de enfriamiento de la cocina.**

### Placa vitrocerámica

- La placa debe ser limpiada de forma regular después de cada uso. En la medida de lo posible se recomienda lavar la placa mientras esté caliente (una vez apagado el indicador de calentamiento del campo). No se debe permitir que la superficie de la placa de cocción se ensucie considerablemente, especialmente con quemaduras provenientes de la comida derramada.
- No utilice ningún tipo de detergentes agresivos o abrasivos, como por ejemplo los productos de fregado que contengan abrasivos, pastas abrasivas, piedras abrasivas, piedras pómez, esponjas de alambre, etc. Estos pueden rayar la superficie de la placa produciendo danos irreversibles.



**¡Advertencia! Hay que siempre ponerle seguro al filo afilado, cambiando la posición de la parte protectora del utensilio (basta con apretarlo con el pulgar). A la hora de usarlo, hay que tener cuidado para no herirse y no permitir que el utensilio sea usado por los niños.**

- Se recomienda el uso de agentes de limpieza o lavado delicados, que cumplan con las indicaciones correspondientes, p.ej. todo tipo de líquidos o emulsiones para eliminar grasas. En especial, recomendamos el uso de preparados especiales para limpieza y mantenimiento de electrodomésticos (descripción en las siguientes páginas del manual). En caso de no tener acceso a dichos agentes se recomienda usar soluciones de agua caliente con adición de lavavajillas.
- Para lavar y limpiar las superficies debe usar un paño suave que absorba bien la humedad. Después de cada lavado de la placa vitrocerámica, hay que secarla bien.
- Preste especial atención en que la placa vitrocerámica no se dañe, que no se produzcan rayas o desconchamientos profundos por golpes con tapas metálicas de los recipientes u otros objetos de bordes afilados.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COCINA

---

## Horno

- El horno debe lavarse después de cada uso. Al limpiar el horno deberá encender la luz para ver mejor el espacio de trabajo.
- La cámara de horno debe lavarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.
- **Limpiéza con vapor - Steam Clean:**
  - en la bandeja situada en el horno en el primer nivel desde el fondo echar un vaso de agua (0,25 l),
  - cerrar la puerta del horno,
  - fijar el regulador de temperatura en la posición 50°C y el mando de función en la posición calentador inferior ,
  - calentar la cámara de horno durante unos 30 minutos,
  - después de terminar la limpieza, abrir la puerta del horno, limpiar el interior con esponja o con trapo y, luego, lavar con agua templada y lavavajillas.
- Después de lavar la cámara de horno hay que secarla completamente.
- Los elementos esmaltados del equipamiento de la cocina deben lavarse con una solución de agua caliente con lavavajillas.
- No use líquidos que contengan ácidos orgánicos (p.ej. ácido cítrico) y que puedan producir manchas permanentes o eliminar el brillo del esmalte cerámico.

## ¡Importante!

**Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpiador abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.**

**Para limpiar la parte frontal de la caja utilizar sólo agua caliente con pequeña cantidad de detergente lavaplatos o para vidrio. No aplicar cremas limpiadoras.**

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

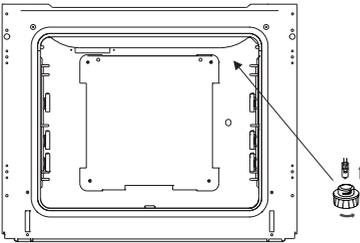
---

## Cambio de bombilla halógena que ilumina el horno

---

**Para evitar posibilidades de choque eléctrico, antes de cambiar la bombilla halógena, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.**

- Colocar todos los mandos de control en la posición "●" / "0" y desconectar la alimentación eléctrica.
- Desenroscar y lavar la pantalla de la lámpara recordando secarla bien.
- Sacar la bombilla halógena sirviéndose para ello de un paño o papel; a ser necesario, sustituir la bombilla halógena por una nueva G9
  - voltaje 230V
  - potencia 25W
- Colocar con precisión la bombilla halógena en el alojamiento.
- Colocar la pantalla de la lámpara

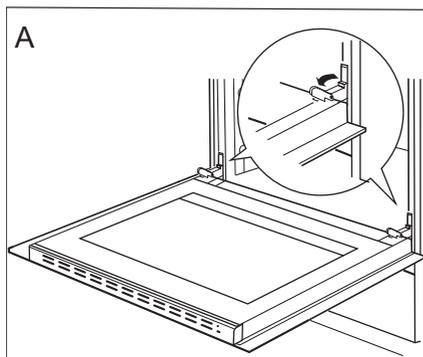


*Luz del horno*

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

## Desmontaje de puerta

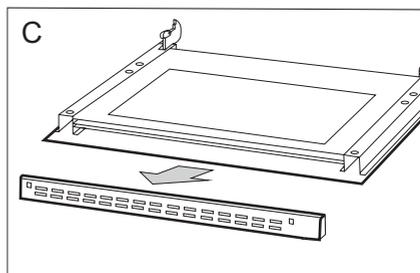
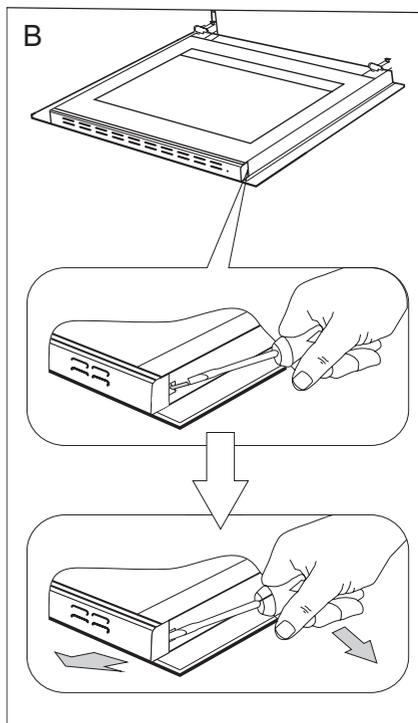
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer lo contrario. A la hora de introducir hay que fijarse de situar correctamente el corte de bisagra en la ranura de bisagra. Después de meter la puerta en el horno hay que bajar el elemento protector y **apretarlo con cuidado**. Si situamos mal el elemento protector podemos dañar la bisagra en el momento de cerrar la puerta.



*Desmontaje de las protecciones de bisagras*

## Desmontaje del cristal interno

1. Con un destornillador sacar el panel superior de la puerta y levantarlo por los lados (Fig. B).
2. Desmontar la parte superior de la puerta. (fig. B, C)



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

3. Saque el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig.D). Extraiga los cristales interiores.

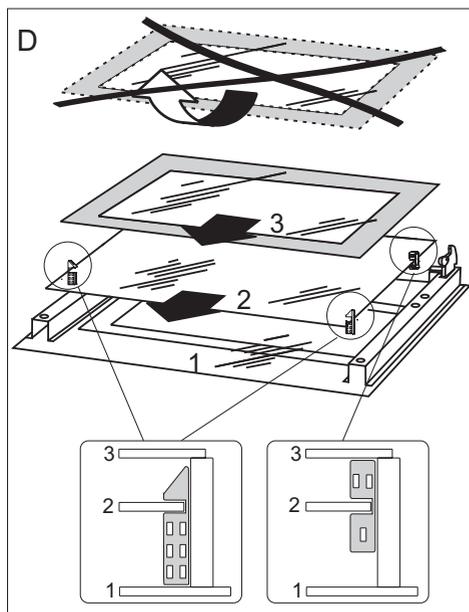
¡Nota! Peligro de rotura de los cristales. Hay que tirar del cristal, no levantar hacia arriba. Saque el cristal central, (fig. D).

4. Limpie el cristal con agua caliente y con detergente.

Para volver a montar el cristal haga todo en orden inverso. La parte lisa del cristal deberá encontrarse arriba, las rinconeras abajo.

¡Nota! **No apretar la parte superior al mismo tiempo por ambos lados de la puerta.**

Para situar correctamente la parte superior de la puerta, primero adherir el extremo izquierdo a la puerta y apretar el extremo derecho hasta oír "clic". Luego apretar a la izquierda hasta oír "clic".



*Desmontaje del cristal interno*

### Revisiones periódicas

Además de las actividades que tengan como fin mantener limpia la cocina, es necesario:

- Realizar revisiones periódicas de funcionamiento de los elementos de control y de trabajo de la cocina. Después del periodo de garantía, al menos una vez al año hay que solicitar al servicio de mantenimiento realizar una revisión técnica de la cocina.
- Eliminar los defectos de funcionamiento descubiertos.
- Realizar mantenimiento periódico de los elementos de trabajo de la cocina.



#### ¡Nota!

Todas las reparaciones y actividades relacionadas con la normativa vigente deberán realizarse por el respectivo servicio de mantenimiento o por un instalador que tenga los permisos requeridos.

## PROCEDIMIENTO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

---

En cada situación de emergencia es necesario:

- Desconectar los equipos de la cocina
- Desconectar la alimentación eléctrica
- Avisar del problema
- Algunas incidencias pueden repararse sencillamente por su cuenta siguiendo las instrucciones de la tabla que puede encontrar más abajo. Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente o de mantenimiento, compruebe los siguientes puntos de la tabla.

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1. El dispositivo no funciona	pausa en alimentación de energía	Compruebe el fusible de la instalación de casa, reemplazar cuando esté fundido
2. No funciona la iluminación del horno	la bombilla está suelta o dañada	Apriete o reemplace la bombilla fundida (véase el capítulo Limpieza y mantenimiento)

## DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230/400V ~ 50 Hz
Potencia nominal	máx. 8,2 kW
Dimensiones del horno (alto/ ancho/ profundidad)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

El producto cumple con los requisitos de las normas EN 60335-1, EN 60335-2-6 vigentes en la Unión Europea.

Los datos en las etiquetas energéticas de hornos eléctricos se dan de conformidad con la norma EN 60350-1 /IEC 60350-1. Estos valores se determinan con la carga estándar con las funciones activas: calentador inferior y superior (modo convencional) y asistencia de calentamiento con ventilador (si tales funciones están disponibles).

La clase de eficacia energética fue determinada en función de la función disponible en el producto de conformidad con la siguiente prioridad:

Circulación de aire forzada ECO (calentador de ciclotherm + ventilador)	
Circulación de aire forzada ECO (calentador inferior + superior + asador + ventilador)	
Circulación de aire forzada ECO (calentador inferior + superior + ventilador)	
Modo convencional ECO (calentador inferior + superior)	

Durante la determinación de gasto de energía se debe desmontar las guías telescópicas (si forman parte del producto).

### Declaración del fabricante

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- *directiva de baja tensión 2014/35/CE,*
- *directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/CE,*
- *directiva de diseño ecológico 2009/125/CE*

y por lo tanto el producto fue marcado **CE** y tiene **declaración de conformidad compartida** con las entidades supervisoras del mercado.

## TARJETA DE PRODUCTO

Esta información sobre el producto se facilita de conformidad con el anexo IV (A) del Reglamento (UE) nº 65/2014 de la Comisión por el que se completa la Directiva 2010/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al etiquetado energético de hornos y campanas extractoras domésticos.

a)	Marca del proveedor	OK		
b)	Identificador del modelo	OBC 21331 A		
		<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>	<i>Unidade</i>
c)	Índice de eficiencia energética de cada cavidad	$E_{EEI_{cavity}}$	95,1	
d)	Clase de eficiencia energética del modelo para cada cavidad	A		
e)	Consumo de energía por ciclo para cada cavidad:			
	en modo convencional	$EC_{electric\ cavity}$	0,99	kWh
	en modo de convección forzada por ventilador	$EC_{electric\ cavity}$	0,77	kWh
f)	Número de cavidades		1	
	Fuente de calor por cavidad		electricidad	
	Volumen de cada cavidad	V	62	L
g)	Etiqueta ecológica conforme al Reglamento (CE) nº 66/2010	n/a		

Esta información sobre el producto se facilita de conformidad con el anexo I, secc. 2 del Reglamento (UE) nº 66/2014 de la Comisión por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos de diseño ecológico para hornos, encimeras y campanas extractoras domésticos.

a)	Identificación del modelo	OBC 21331 A		
b)	Tipo de horno	Horno eléctrico empotrado para uso doméstico		
		<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>	<i>Unidade</i>
c)	Masa del aparato	M	37,0	kg
d)	Número de cavidades		1	
e)	Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		electricidad	
f)	Volumen por cavidad	V	62	L
g)	Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	EC <sub>electric cavity</sub>	0,99	kWh/ciclo
h)	Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo forzado por ventilador por cavidad (energía eléctrica final)	EC <sub>electric cavity</sub>	0,77	kWh/ciclo
i)	Índice de Eficiencia Energética por cavidad	EEI <sub>cavity</sub>	95,1	

Para determinar el cumplimiento de los requisitos de diseño ecológico, se aplicaron los métodos de medición y los cálculos de las siguientes normas:  
EN 60350-1

Este producto contiene una fuente luminosa de clase de eficiencia energética G.

Información relevante para los usuarios con el fin de reducir el impacto medioambiental total (por ejemplo, el uso de energía) del proceso de cocción según el anexo I, secc. 2 b) del Reglamento (UE) nº 66/2014 de la Comisión por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos de diseño ecológico para hornos, encimeras y campanas extractoras domésticos.

- No instales el horno cerca de frigoríficos/congeladores. De lo contrario, su consumo de energía puede aumentar innecesariamente.
- Precalienta el horno sólo si así lo exige la receta.
- Utiliza utensilios de cocina oscuros, lacados en negro o esmaltados, ya que absorben mejor el calor.
- Abre la puerta del horno lo menos posible para evitar la pérdida de calor y la necesidad de recalentarlo.
- Apaga el horno a tiempo y aprovecha el calor residual. Para cocciones más largas, apaga el horno de 5 a 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.
- Utiliza el calor residual disponible tras la cocción para calentar otros platos en paralelo o directamente uno tras otro, esto ahorra energía al evitar el recalentamiento.
- Salvo que se indique lo contrario en las instrucciones de cocción, deja que los alimentos congelados se descongelen a temperatura ambiente antes de cocinarlos; esto ahorra energía al cocinarlos posteriormente en el horno.
- Retira las rejillas o bandejas de horno no utilizadas del espacio de cocción durante la preparación.

La información de este producto se proporciona de acuerdo con el Anexo I, secc. 2 del Reglamento (UE) n.º 66/2014.

a)	Identificación del modelo	OBC 21331 A		
b)	Tipo de placa de cocina	Placa de cocina eléctrica empotrada para uso doméstico		
c)	Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	4		
d)	Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	focos de cocción por radiación		
		<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>	<i>Unidad</i>
e)	Para focos o zonas de cocción circulares:			
	Frente izquierdo	∅	18,0	cm
	Trasero izquierdo	∅	14,5	cm
	Trasero derecho	∅	21,0	cm
	Frente derecho	∅	14,5	cm
f)	Para focos o zonas de cocción no circulares:			
	Frente izquierdo	L/W	n/a	cm
	Trasero izquierdo	L/W	n/a	cm
	Trasero derecho	L/W	n/a	cm
	Frente derecho	L/W	n/a	cm
g)	Consumo de energía por foco o zona de cocción:			
	Frente izquierdo	EC <sub>electric cooking</sub>	193,5	Wh/kg
	Trasero izquierdo	EC <sub>electric cooking</sub>	193,5	Wh/kg
	Trasero derecho	EC <sub>electric cooking</sub>	193,5	Wh/kg
	Frente derecho	EC <sub>electric cooking</sub>	193,5	Wh/kg
h)	Consumo de energía de la placa, calculado por kg	EC <sub>electric hob</sub>	193,5	Wh/kg

Para determinar el cumplimiento de los requisitos de ecodiseño se aplicaron los métodos de medición y cálculo de las siguientes normas:  
EN-60350-2

Información relevante para los usuarios sobre la reducción del impacto medioambiental (por ejemplo, el consumo de energía) de la cocina, de conformidad con el anexo I, punto 2, letra b), del Reglamento (UE) nº 66/2014.

- Utiliza ollas y sartenes adecuadas para cocinar. Las ollas o sartenes con una base gruesa y plana pueden ahorrar hasta 1/3 de la energía eléctrica. Recuerda tapar siempre las ollas y sartenes si es posible, de lo contrario necesitarás cuatro veces más energía para conseguir el mismo resultado.
- Adapta el tamaño de la olla o sartén a la superficie de la zona de calentamiento. Una olla o sartén nunca debe ser más pequeña que la zona de calentamiento.
- Utiliza utensilios de cocina adecuados a la cantidad de comida que vayas a preparar.
- Asegúrate de que las zonas de calentamiento y las bases de las ollas y sartenes están limpias, ya que la suciedad puede dificultar la transferencia de calor. La suciedad quemada o incrustada a menudo sólo puede eliminarse con productos nocivos para el medio ambiente.
- Apaga la placa a tiempo y aprovecha el calor residual. Para cocciones más largas, apaga las zonas de calentamiento entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. Esto ahorra hasta un 20% de energía.
- No instales la placa de cocción cerca de frigoríficos/congeladores. De lo contrario, el consumo de energía aumentará innecesariamente.
- No abras la tapa de la cacerola/olla con demasiada frecuencia para evitar pérdidas innecesarias de energía.





IO-CBI-1852 / 8509494  
(06.2024 / v11)



Imtron GmbH  
Media-Saturn-Straße 1  
85053 Ingolstadt  
Germany  
[www.imtron.eu](http://www.imtron.eu)  
[contact@imtron.eu](mailto:contact@imtron.eu)



[www.ok-online.com](http://www.ok-online.com)