MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO DE EMPOTRAR ELÉCTRICO

ÍNDICE

Especificaciones técnicas 3
Accesorios 4
Información de seguridad importante 5
Instalación 6
Conexión eléctrica 8
Cuando el horno se instala 11
Tips de ahorro de energía 12
Descripción del horno 13
Uso del horno 15
Temporizadores 19
Indicaciones de error 26
Visión general 27
Tablas de cocción 29
Funcionamiento del ventilador 31
Limpieza general 33
Información de transporte 37
Antes de llamar al service 38

Estimado cliente,

Gracias por adquirir nuestro producto.

Lea cuidadosamente todas las instrucciones y advertencias de este manual. Esta guía incluye información importante sobre la instalación, operación y mantenimiento de su producto para adquirir un mejor rendimiento.

Mantenga este manual a su alcance para futuras referencias. .

Este manual puede servir para otros modelos. Las posibles diferencias entre los modelos estarán identificadas en el manual.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Este horno está disenhado para operar con una corriente monofásica de 230V AC 60Hz.
De todos modos, previo a su instalación, sugerimos que siempre verifique las especificaciones técnicas en el rating label en la parte frontal del horno.

Dimensiones externas (Altura/ Ancho/ Profundidad)	595mm / 595mm / 570 mm
Dimensiones de instalación (Altura /Ancho/ Profundidad)	*580 or 590 mm / 560mm / 550 mm
Capacidad del horno	72 lt.
Peso neto	33,00 kgs
Peso bruto	36,00 kgs
Voltaje / Frecuencia	220-240V AC 50-60 Hz
Corriente (Amp)	min. 16 A

***Ver instalación.**

Los valores varían acorde al modelo del producto.

Elemento superior de calentamiento del horno	900 W
Resistencia inferior del horno	1100 W
Resistencia circular	2000 W
Resistencia del grill	1800 W / 2000 W
Motor del ventilador turbo	25-27 W
Motor Spit	6 W / 8 W
Cavidad de ventilación de refrigeración	15-22 W
Luz de horno	15 W / 25 W
Potencia máxima	2075 W
Eficiencia energética clase #	A

- El fabricante se reserva el derecho de hacer cambios en las especificaciones técnicas a modo de mejorar la calidad de este electrodoméstico sin previo aviso.
- Las figuras aqui expresadas son a modo ilustrativo; tu producto podrá no ser igual.
- Los valores indicados en las marcas del aparato o en los demás documentos impresos suministrados con el electrodoméstico fueron obtenidos bajo condiciones puestas por laboratorios y sus estándares. Estos valores pueden variar según el uso del electrodoméstico y las condiciones de ambiente.

ACCESORIOS

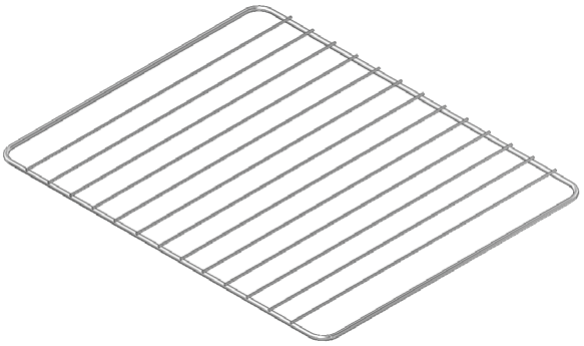
Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del producto. Todos los accesorios descriptos en el manual pueden no existir en su producto.

Bandeja de hornear

Puede usarse para pasteles, asados, comidas con líquido y durante el asado como bandeja de goteo.

Reja de alambre

Se utiliza para la parrilla, recalentar y para colocar comida a rostizar sobre las rejas.

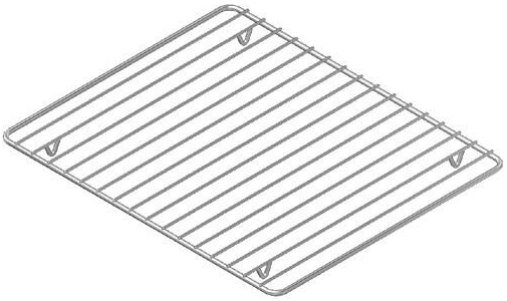


Bandeja de asar con profundidad

Puede usarse para pasteles, asados, comidas con líquido y durante el asado como bandeja de goteo.

Rejilla de alambre para la bandeja

Utilizada para la parrilla y la recolección del aceite en la bandeja.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Esta sección lo ayudará a prevenir cualquier peligro de lesiones personales o daños a la propiedad. El incumplimiento de estas instrucciones podrá invalidar cualquier garantía en cuanto a nuestra empresa no se hace responsables de los daños derivados.

Seguridad general

- Este electrodoméstico no fue diseñado con la intención de ser usado por niños o personas con discapacidades mentales o físicas, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que cuenten con una supervisión o instrucción conciernente a este tipo de productos, de una persona que la tenga.

Los niños deben ser supervisados a modo de que no jueguen con este producto.

- Este producto fue diseñado para uso de hogar únicamente. El uso comercial no es admisible. No podrá para ningún otro propósito más que cocinar y calentar. Cualquier otro uso (por ej: calentar la habitación, secado de ropa), puede ser peligroso e inapropiado.

- Asegúrese de quitar cualquier sticker de advertencia previo a su uso.
- La primera vez que se usa el horno, podrá sentirse un olor extraño a causa de los materiales de asilamiento. Por esta razón, no ponga comida la primera vez que lo use, úselo sin nada adentro. Limpie el interior del horno con un paño suave y húmedo.
- El aparato se puede calentar durante su uso. Nunca toque los quemadores, las secciones interiores del horno. Mantenga a los niños alejados!
- La superficie del grill puede llegar a elevar altas temperaturas. Tenga cuidado.
- Siempre use guantes resistentes al calor al poner o quitar platos del horno.
- No cocine o fría la comida solamente en el horno. .
- No ponga bandejas, platos ni nada envuelto en papel aluminio directamente sobre el horno o de lo contrario el calor acumulado puede dañar o incluso incendiar dichos elementos.
- Apague el artefacto de la red eléctrica previo a su movimiento o limpieza.
- Nunca intente desenchufar el aparato tirando del cable.
- No toque el producto si está mojado o húmedo.
- Apague y desenchufe el aparato previo a su manipulación para evitar daños.
- No lleve a cabo ninguna modificación o reparación del aparato por sus propios medios. Sin embargo, puede solucionar algunos temas. **(Ver resolución de problemas previo a llamar al service)**
- Todas las reparaciones y mantenimientos deben ser hechas exclusivamente por personal autorizado y solo deberá llevar repuestos originales.
- Si no está utilizando el horno, asegúrese de tener todos los botones en ¨APAGADO¨
- Mantenga siempre su horno limpio. Los residuos en el horno pueden llegar a ser causa de daños en la superficie del producto.
- Mantengalo en un lugar bien ventilado.
- No utilice la puerta si el cristal de la misma está dañado o fue arrancado.
- La superficie posterior del horno se calienta cuando está en uso. La conexión de gas/eléctrica no deben ser tocadas o modificados, caso contrario, los cables podrán resultar dañados.
- No utilice el producto si está bajo efectos de alguna substancia, como drogas o alcohol.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en la cocción. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio si se roza con fuego.

ALERTA: Este aparato se diseñó solo para cocinar. No debe ser usado para otros propósitos, como calefaccionar una habitación.

Seguridad para niños

- ❖ Este aparato ha sido diseñado para ser usado por adultos y niños bajo supervisión. Los niños más pequeños no tienen permitido manipular los controles o jugar cerca del horno.
- ❖ Las partes de este aparato pueden calentarse durante su uso. Los niños deben permanecer alejados hasta que se enfríen.
- ❖ No deje materiales plásticos (papeles de plástico, poliestireno expandido, etc.) al alcance de los niños ya que pueden ser peligrosos.
- ❖ Cuando la puerta del horno se encuentre abierta, no cargue ningún objeto pesado sobre él, ni permita que los niños se sientan en él.

ALERTA: Al usar el grill, algunas de las piezas pueden estar calientes. Mantenga lejos los niños.

IMPORTANTE: Caso decida no utilizar más el horno, deberá hacerlo inoperable cortando el cable de corriente, LUEGO de desenchufarlo de la misma.
Los electrodomésticos en desuso pueden ser un riesgo para la seguridad de los niños si juegan con él.

Seguridad Eléctrica

- ❖ Cualquier trabajo realizado con equipos y sistemas eléctricos, deberán ser llevados a cabo por personal competente y calificado.
- ❖ Apague el producto y desconecte la alimentación eléctrica en caso de cualquier daño . Apague la llave general.
- ❖ Asegúrese que sea compatible con los fusibles.

INSTALACIÓN

La instalación debe ser llevada a cabo por personal calificado o bajo las instrucciones de uno. El fabricante no se hará responsable en caso de daños surgidos por una mala y errada instalación.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- ❖ El producto deberá estar de acuerdo con las normas de electricidad vigentes en su país.
- ❖ El horno ha sido diseñado para ser un mueble en la cocina. Podrá tenerlo en una unidad armario a la altura de los ojos, para ellos debe cortar una abertura en el mueble como se ve. **(Ver Figura 1 y Figure 2)**
- ❖ Asegúrese que haya suficiente apoyo bajo el horno para sustentar su peso.
- ❖ Las paredes donde se monta el horno deben ser resistentes al calor. Debe soportar temperaturas de 100 °C.
- ❖ Mantenga una distancia prudente entre el horno y los muebles de la cocina.
- ❖ Una instalación correcta deberá asegurar una protección apropiada con las partes eléctricas.

- Todas las unidades destinadas a la protección no deberán ser retiradas sin necesidad.
- Para una circulación de aire eficaz, el horno debería ser equipado según las dimensiones indicadas en la **Figura 1.**
- El panel trasero de la cabina deberá ser removido para que el aire circule llibremente. El panel de cada horno debe tener una distancia mínima de 75mm de la parte trasera. **Figura 2.**
- Recomendamos no instalar el horno cerca de heladeras o freezers, ya que el calor puede afectar la performance de dichos electrodomésticos.

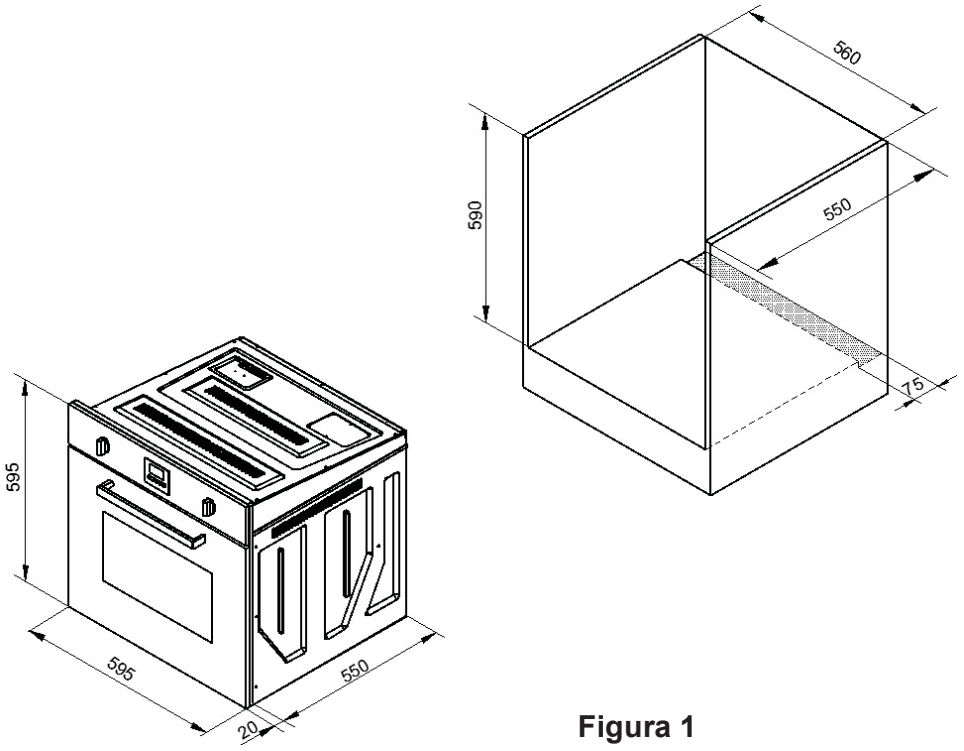


Figura 1

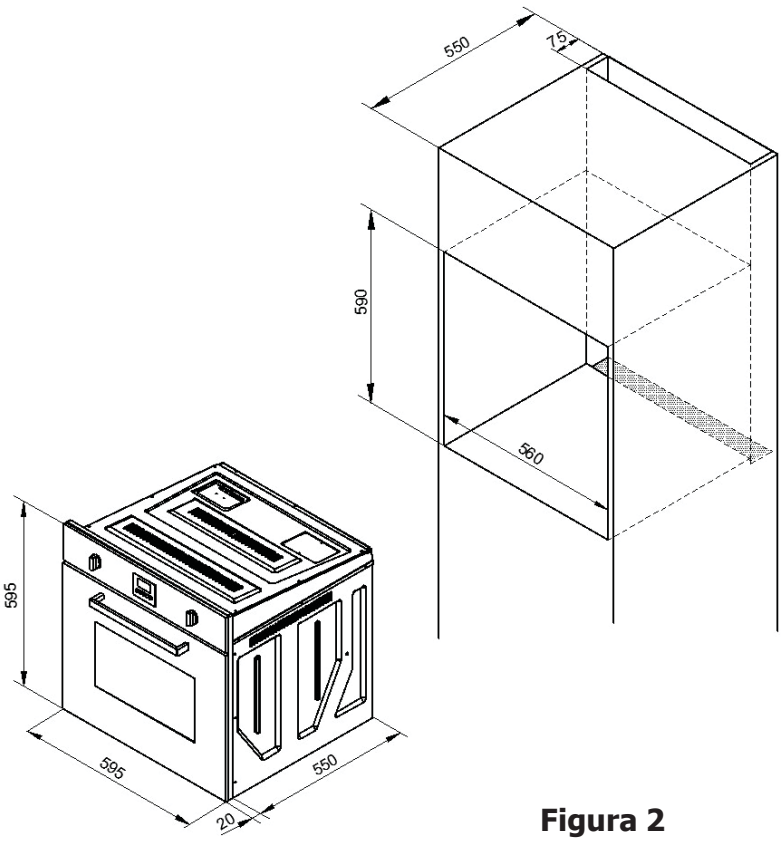


Figura 2

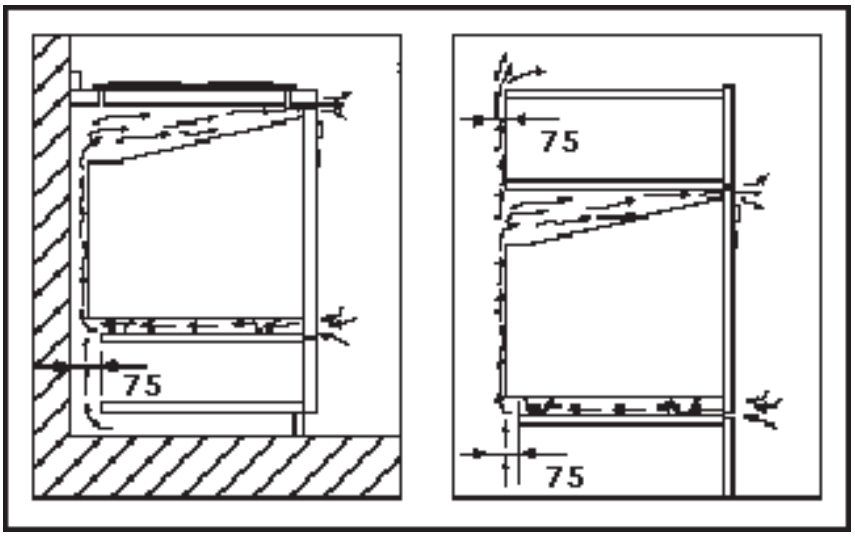


Figura 3

MONTAJE DEL HORNO EN EL CABINETE

- Coloque el dispositivo centrado y equilabrado.
- Monte el horno de acuerdo a su preferencia, arriba o por debajo del cabinete.
- Abra la puerta y asegure el horno de la cocina al gabinete con cuatro tornillos para madera en los orificios previstos en ambos lados del bastidor del horno (A). **Figura 4.**

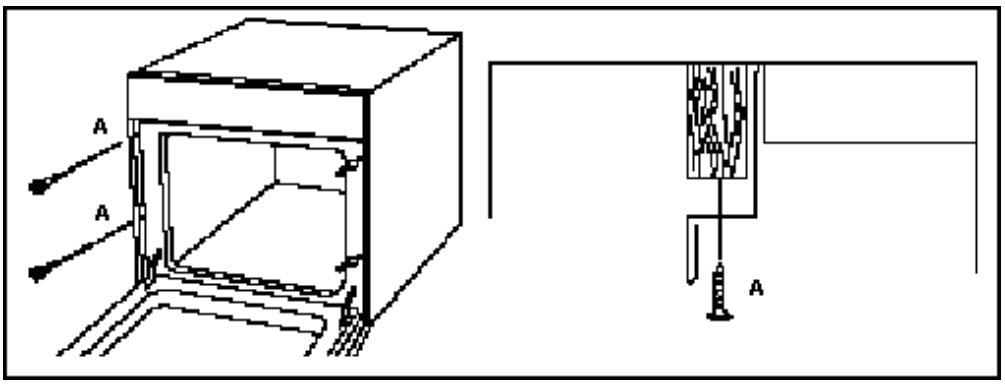


Figura 4

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Todas las instalaciones eléctricas requeridas deberán ser realizadas por personal entrenado y calificado. Las conexiones deben respetar las normativas locales.

- El valor actual del seguro del producto deberá ser de al menos 16A.
- Si el valor actual del seguro es menor de 16 amperios, debe llamar al personal técnico calificado para cambiar el amperímetro.
- Las conexiones deben cumplir con las normas vigentes locales.
- La tierra está montada al cable de energía del horno. Esto deberá ser usado con un cable a tierra. Por favor, haga una instalación de puesta a tierra eléctrica calificada.

ATENCIÓN: Este aparato debe estar conectado a tierra.

Si el horno no tiene un cable de suministro de energía, proporcionar un cable de suministro eléctrico de su producto por personal calificado según las siguientes especificaciones:

Voltaje	Tipo de cable	Tamaño conductor	Corriente (Amp)
220V AC 50 Hz	H05 VV - F	3 x 1,5 mm^2	16A

Tabla 1

Cable de alimentación en;

Amarillo / verde, el cable a tierra debe ser conectado a la terminal.

El cable azul neutro debe ser conectado a la terminal marcada con la ¨N¨.

Los cables negros, marrones o rojos deben ser instalados al borde indicado por la ¨L¨.
Figura 5.

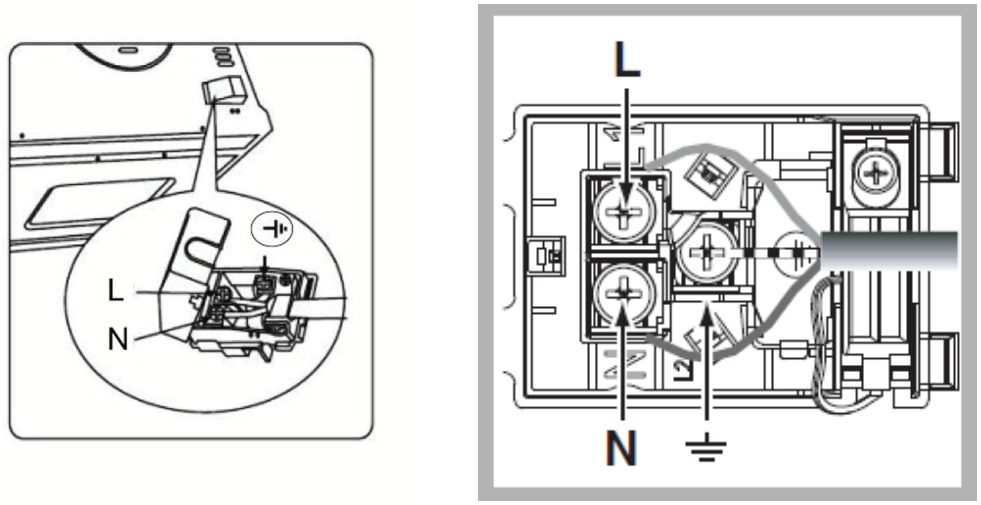


Figura 5

- La conexión debe cumplir con las regulaciones nacionales.
- El horno debe estar colocado para tener un fácil acceso a la toma de pared o un interruptor bipolar conexiones eléctricas dobles.
- No coloque el cable de alimentación en contacto con superficies calientes.
- Cuando el cable de alimentación está dañado, consulte a su centro de servicio autorizado más cercano y proporcione la **tabla 1,** para hacer los cambios con las piezas de repuesto originales.
- Si el dispositivo está conectado directamente al dispositivo con el sistema de cableado eléctrico será instalado entre los dos polos de un disyuntor de circuito y el cable a tierra no debe ser interrumpida por un interruptor de circuito de dos polos.
- Los adaptadores, tomas múltiples o cables de extensión no se recomiendan para su uso. De acuerdo con las leyes de seguridad aplicables debe ser necesario utilizar un adaptador o cuerda de ampliación. Sin duda, el adaptador y la corriente no deben exceder el máximo especificado de capacidad de corriente.

- ❖ Después de la conexión está acabada, pruebe los elementos de calefacción de hasta 3 minutos.
- ❖ La seguridad eléctrica del aparato sólo puede garantizarse cuando ha sido correctamente conectado a una fuente de alimentación con tierra, tal como se establece en el reglamento de electricidad. El fabricante no se hace responsable de los daños a personas, animales o cosas debido a la falta de una conexión a tierra.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA LOS MODELOS DOBLES

- ❖ Los modelos de hornos combinados se pueden combinar con todo tipo de placas incorporadas de las eléctricas o vitrocerámicas.
- ❖ Estos modelos de horno, por medio de las regletas de bornes para la unión a la placa eléctricamente suministran los elementos de calentamiento de la propia placa. **Figura 6.** Los modos de combinación se describen en las instrucciones suministradas con las placas .
- ❖ Para la conexión de la placa de cocción al horno; coincidir los símbolos de colores entre el horno y placa de terminales de la encimera.

Nota: El panel de control del horno combinado muestra las posiciones de los componentes de la encimera a ser combinada.

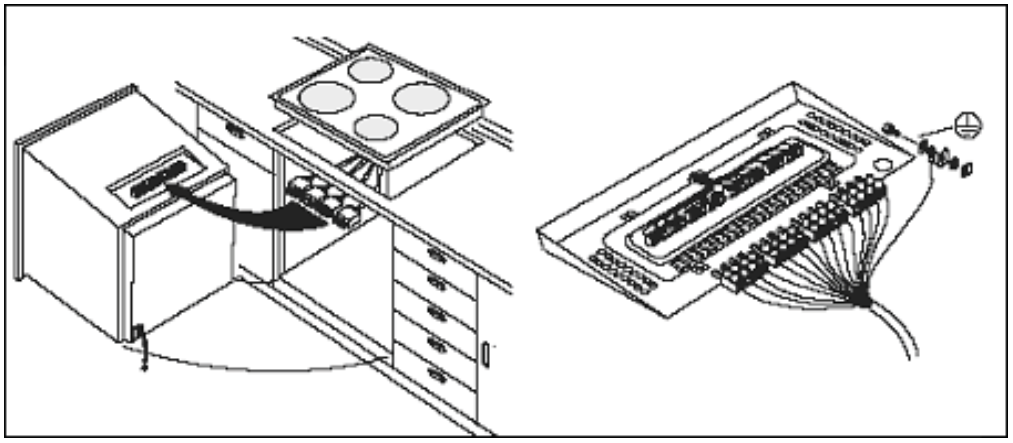


Figura 6

ADVERTENCIA : Tan pronto como una grieta en la superficie de la placa vitrocerámica se hace visible , desconecte inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de reicibir una descarga eléctrica.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA MODELOS POLIVALENTES

- ❖ Los modelos de hornos polivalentes se pueden combinar con todo tipo de placas incorporadas de la combinación gas-electricidad, gas, electricidad o vitrocerámica.
- ❖ Estos modelos de horno no incluyen el mecanismo que proporciona electricidad a la placa de cocción. La conexión eléctrica para la placa de cocción se debe hacer por separado de acuerdo con las instrucciones provistas para este producto.
- ❖ Dependiendo del modelo que usted elija, el panel de control del horno puede tener un botón de encendido para quemadores de gas o una luz indicadora para la operación placas eléctricas o ninguno de ellos. En este caso , los hornos se suministran con caja de bornes "A" **Figura 7.** permitiendo la conexión de estos componentes a la placa de cocción. Las formas de la combinación de ellos se describen en las instrucciones suministradas con las placas .

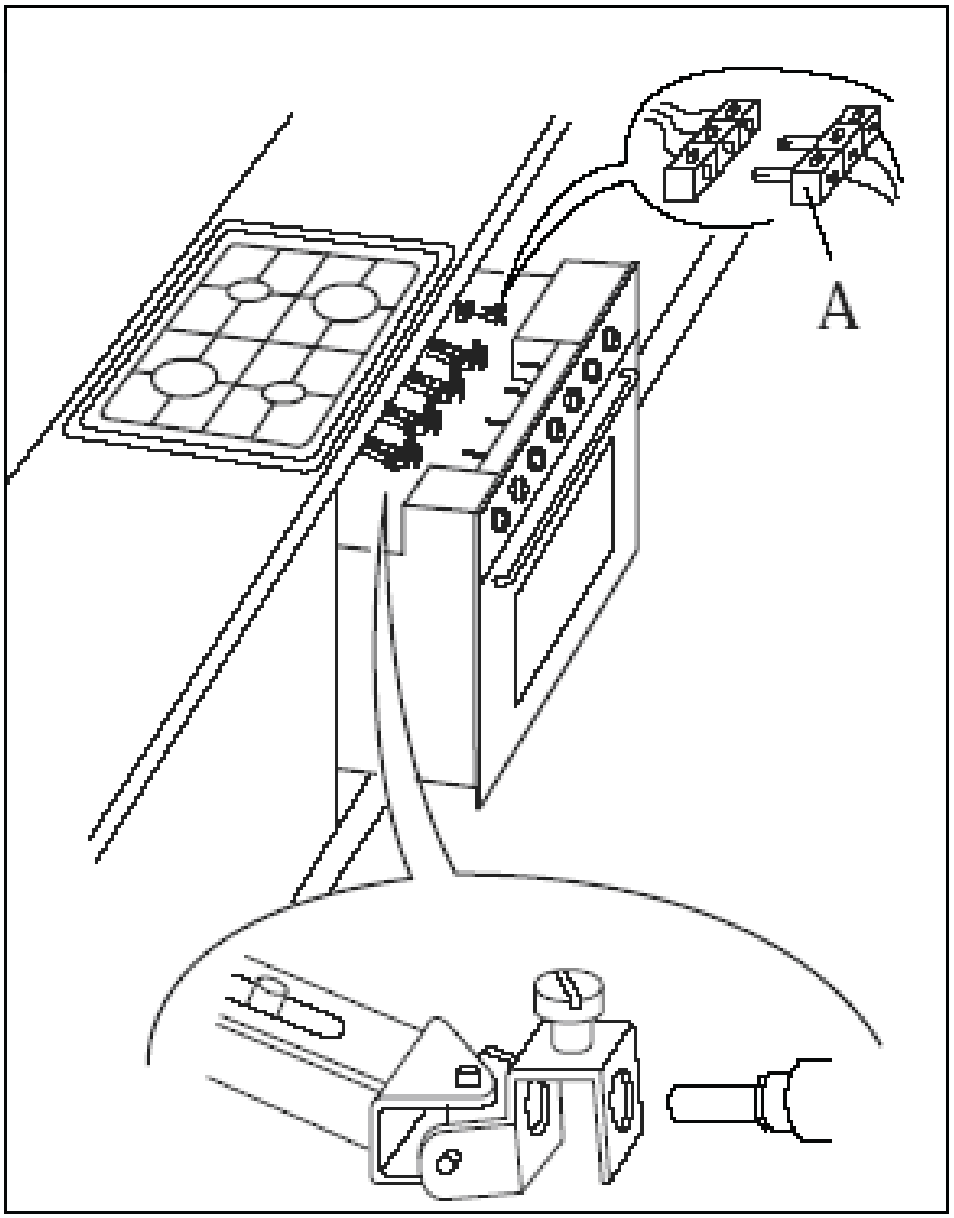


Figura 7

CUANDO EL HORNO SE INSTALA POR PRIMERA VEZ

- Eliminar todas las bandejas y bastidores del horno.
- Ponga la opción 'con calor' al nivel máximo.
- El botón de función de calentamiento superior e inferior (si tiene el ventilador) activa la función .
- Prenda el horno por 30minutos de esa manera.
- Durante este tiempo, los elementos del material de horno y de aislamiento térmico desprenden un olor a humo. Si esto sucede, aguarde hasta que no haya más olor antes de cocinar la comida.
- Repita este procedimiento con el grill.
- Limpie el horno luego de estos procediemientos con un paño húmedo.

ALERTA: Antes del primer uso, lavar cuidadosamente los accesorios del horno como la bandeja y la parrilla.

IMPORTANTE : Para abrir la puerta; siempre coger el mango en su parte central. Figura 8.

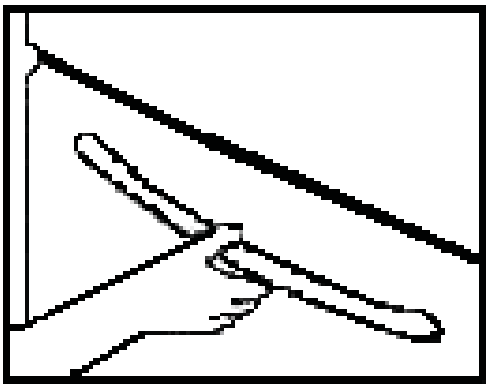


Figura 8

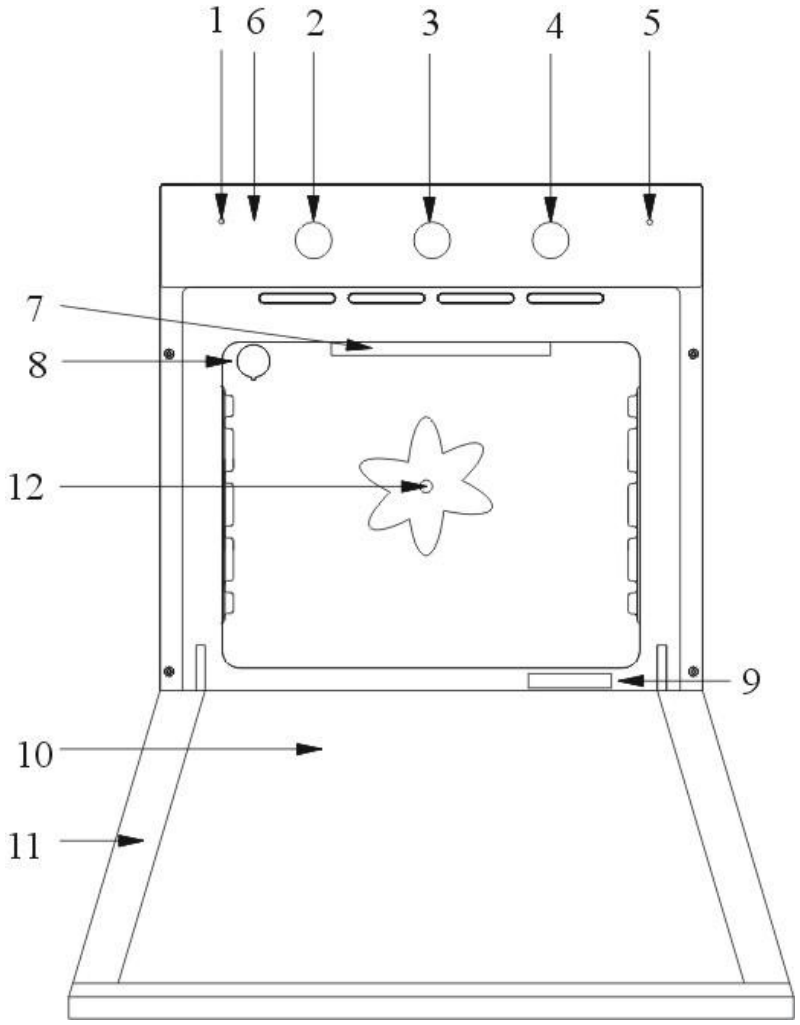
TIPS DE AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes consejos le ayudarán a utilizar el aparato de una manera ecológica y ene. rgética.

1. En el horno, la transmición de calor se da mejor en utensilios de cocina de color oscuro o esmaltado.
2. Si abre la puerta del horno a menudo cuando los alimentos se están cocinando, el aire entrará y hará que haya una pérdida de energía.
3. El calor residual en el horno después del proceso de cocción para cocinar la comida siguiente es aceptable.
4. Toda cocción debe tener al menos 10 minutos para el precalentamiento.
5. Los alimentos congelados deben ser descongelados antes de cocinar.
6. Apague el horno unos minutos antes del final del tiempo de cocción.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO

Minuteros del horno



1. Función lámpara de advertencia

2. Función seleccionar perilla

3. Perilla del minutero*

4. Perilla de ajuste de temperatura

5. Lámpara de advertencia de temperatura

6. Panel de control

7. Calentadores

8. Luz de bóveda del horno

9. Rating label

10. Interior puerta de vidrio del horno

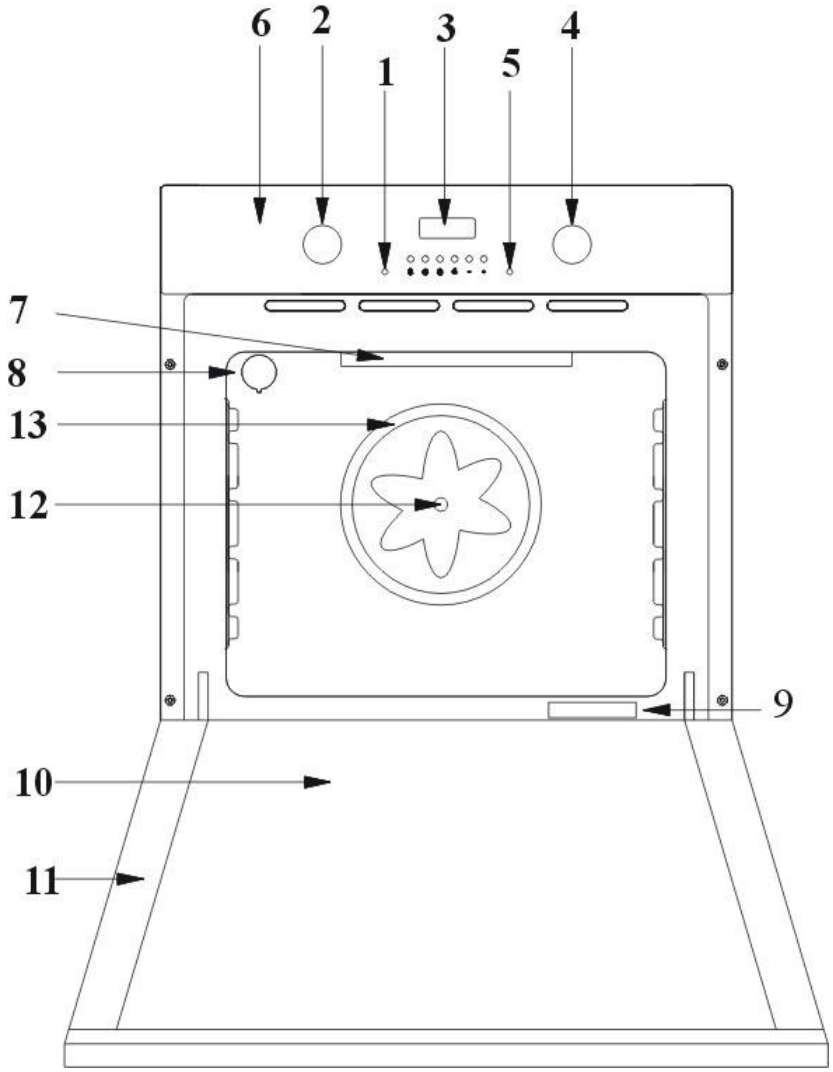
11. Puerta del horno

12. Ventiladorturbo*

** Disponible solo en algunos modelos.*

Nota: La disposición de la posición de las perillas de los minuteros puede variar.

TEMPORIZADORES DE HORNOS ELÉCTRICOS



1. Función lámpara de advertencia

2. Función seleccionar perilla

3. Reloj electrónico

4. Perilla de ajuste de temperatura

5. Lámpara de aviso de temperatura

6. Panel de control

7. Calentadores

8. Luz de bóveda del horno

9. Rating label

10. Interior puerta de vidrio del horno

11. Puerta del horno

12. Ventilador Turbo

13. Calentador Turbo *

** Solo disponible en algunos momentos.*

Nota: La posición del temporizador electrónico puede ser diferente del mostrado .

USO DEL HORNO

Reloj electrónico o mecánico debe establecerse antes de usar el horno. De lo contrario, el horno no funcionará. **(Ver tipos de temporizadores de hornos)**

PERILLA DE AJUSTE DE TEMPERATURA

Para el ajuste de la temperatura de cocción, 50 º C máx mientras el horno esté funcionando. Sólo la función de grill es traída a su máximo de temperatura 285 ± 15 ° C. **Figura 9**

Esta característica y principio de funcionamiento puede variar dependiendo del producto de elección .

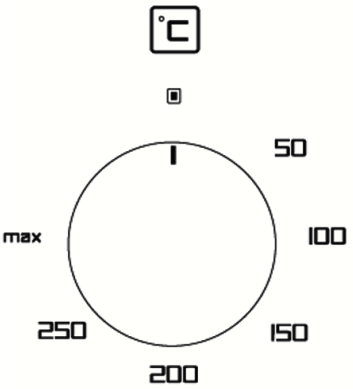


Figura 9

LÁMPARA DE ADVERTENCIA DE TEMPERATURA

Establezca la temperatura deseada y el calor hasta que alcance la luz de advertencia de temperatura.

Laluzdeadvertenciadetemperaturaseapagacuandoalcanzalatemperaturadeseada.

Cuando el calor disminuye, hasta que la temperatura no alcanza la temperatura anterior, la lámpara de advertencia no se apaga.

Esta característica y principio de funcionamiento puede variar dependiendo del producto de elección .

FUNCIÓN SELECCIONAR PERILLA

Fije la posición de funcionamiento del horno. Las funciones y principio de funcionamiento del horno pueden variar dependiendo del modelo elegido. **Figura 10.**

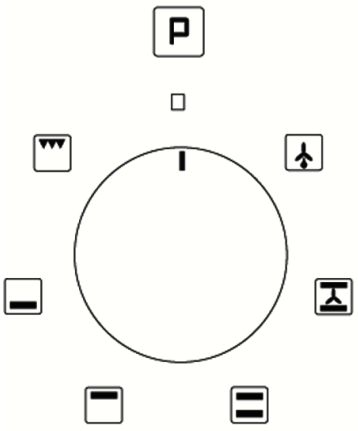


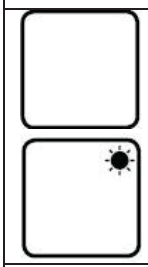
Figura 10

FUNCIÓN LÁMPARA DE ADVERTENCIA

Función mando de selección, cuando el conjunto de cualquier función, la lámpara de advertencia es la iluminación. Ligth está apagado cuando la posición de inicio está en ‘’0’’. Esto puede variar según el modelo de horno elegido.

Tabla de función:

Las funciones del horno, se pueden establecer en la temperatura máxima y mínima como se muetra aquí.

ADVERTENCIA: Todas las funciones empezarán luego de seleccionar la temperatura deseada. el orden de operación del sistema y modos puede variar segun el modelo elegido por usted.		
		APAGADO: El horno no funciona en esta posición. Llevarlo al punto de partida de todos los botones de apagado del horno.
		**Iluminación:** Luz interior del horno se enciende.
		Ventilador/refrigerante Solo el ventilador turbo es activado. Esta función ventila la temperatura del aire alrededor de los alimentos congelados que es adecuado para la causa sin perder el valor nutricional.
	50 - 200 °C	**Calentador inferior(Cocción inferior):** Solo se activa la función inferior. Esta función es adecuada para la cocción de la parte inferior de los alimentos cocinados, el calentamiento de la comida, tales como platos que requieran cocción a fuego lento.
	50 - 200 °C	**Calentador superior (cocción superior):** Sólo el calentador superior se activa . Esta función es adecuada para el precalentamiento de comidas cocinadas y dorado; es adecuada para los alimentos deseados .
	50 - 200 °C	**Cocción estática, superior e inferior:** Los elementos de calefacción superior e inferior funionan al mismo tiempo proveyendo una fuente de calor igual y constante. Ideal para cocinar tartas y tortas. Hornear en una bandeja simple.
	50 - 200 °C	**Calentador inferior + ventilador (cocción por convección desde la base) :** El calentador inferior con la ventilación turbo activada al mismo tiempo. El aire caluroso es impulsado hacia abajo por el calor y se distribuye por el horno gracias al ventilador. Este modo es ideal para cocinar con una temperatura pareja en la parte de abajo del horno.
	50 - 200 °C	**Calentador superior+ ventilador (cocción por convección desde el techo) :** El calentador superior es activado a la vez con el ventilador turbo. El aire caliente se distribuye por todo el horno. Esta función es ideal para cocinar platos a alta temperatura en la parte superior del horno.

	50 - 200 °C	**Parte superior e inferior del calentador + ventilador (cocción por convección)**: superior e inferior calentadores, turbo ventilador se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que se calienta por el calentador superior y la parte inferior, se distrubuted en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda de ventilador. Esta función es adecuada para el calor y cocinar con igual temparature los platos que se cocinan en el lado superior.
	max °C	**Grill**: Sólo el calentador de rejilla se activa. Esta función es adecuada para asar los alimentos a la parrilla, tales como piezas de gran tamaño o de tamaño mediano de carne y pescado eso se ponen en el estante superior. Ponga la bandeja en el estante inferior y poner en 1-2 tazas de agua en una bandeja se recomienda para no contaminar el interior del horno por goteo.
	max °C	**Grill + Fan (convección Grill):** Calentador Grill se activa al mismo tiempo con el ventilador turbo. El aire caliente, que es calentado por el calentador de rejilla, se distribuye en horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador. Esta función es adecuada para asar los alimentos a la parrilla, tales como piezas de gran tamaño o de tamaño mediano de carne y pescado eso se ponen en el estante superior con el mismo temperatura.
	max °C	**Grill dual:** Calentador superior y la parrilla se activa. Esta función es adecuada para asar a la parrilla fuertemente los alimentos tales como piezas de gran tamaño o de tamaño mediano de carne y pescado eso se ponen en el estante superior.
	max °C	**Dual Grill + ventilador (convección doble parrilla):** Alta y asado parrilla, con turbo ventilador se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que es calentado por el calentador superior y grill, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador.
	max °C	**Grill + Asador giratorio:** Calentador Grill se activa con turnspit al mismo tiempo. Esta función es adecuada para asar los alimentos (carne, pescado, pollo, etc ...) que coloca en el espetón.
	max °C	**Doble + Grill Asador giratorio**: Alto y el calentador de la parrilla, con turnspit activados al mismo tiempo. Esta función es adecuada para asar a la parrilla stronly la comida (carne, pescado, pollo, etc ...) que coloca en el espetón.
	max °C	**Dual Parrilla y Asador giratorio + ventilador:** Calentador superior y la parrilla, asador rotativo con el motor del ventilador se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que es calentado por el calentador superior y gril, se distrubuted en horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador.
	50 - 200 °C	**Turbo Calentador + ventilador (turbo de cocina)**: ventilador turbo y turbo calentador que está alrededor se activa. El aire caliente, que es calentado por el calentador turbo, se distribuye el en horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador.
	50 – 170 °C	**Turbo Calentador + ventilador (ECO)**: ventilador turbo y turbo calentador que está alrededor se activa. El aire caliente, que es calentado por el calentador turbo, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador.

	50 – 200 °C	**Turbo y Bajo Calentador + ventilador (pizza de cocina):** Turbo, el calentador inferior y turbo-ventilador se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que es calentado por el calentador turbo, se distribuye en .el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador de la calefacción inferior adecuada para la cocción de los alimentos con el calor medido en la parte inferior por el calor proporcionado por el calentado.
80°C	50 – 90 °C 40 – 60 °C	**Mantener caliente:** calentador inferior y superior o inferior * calentador y el ventilador se activa. si se desea el intervalo de temperatura permitido se puede ajustar por el termostato. Esta función es adecuada para mantener los alimentos cocidos listos para servir con la temperatura durante mucho tiempo y es adecuado para la fabricación de yogur. * Sólo disponible en algunos modelos.

* Hacer Yogur: En primer lugar la leche cruda de yogur, para ser fresco, no debe contener sabor y olores extraños, no debe contener sustancias inhibidoras de bacterias en el yogur. Mientras se hace el yogur en casa, la leche debe ser filtrada y luego poner en un tazón grande, mezclar a fondo y después calentarlo hasta la temperatura hervida durante 15-20 min. Se enfría a temperatura ambiente, no quema la mano. (38-43° C) A continuación, se añade la fermentación de 1 litro diluido con leche fresca, yogur y 1 cucharadita de cuenta. La leche fermentada que se coloca en el horno a 40 ° C en la posición de retención de calor. Mantenga el yogur en el horno después de 2 horas en el horno durante 1 hora. Poner el yoghurt en la nevera para descansar después de tomar una liberación más constante del horno. Este yogur que se obtiene de esta manera debe ser consumido dentro de los 10 días si es posible.

*Sólo está disponible en algunos modelos.

*

(Ver Figura 11)

Turnspit: Función de giro del pincho debe realizar las siguientes operaciones de puesta en marcha.

1- Ajuste el alimento que desea cocinar o asar al kit de asador).

2- Ponerlo en el segundo estante.

3- Poner el pincho en el agujero especial de la pared posterior del horno con la ayuda de la manija.

4- Coloque el pincho en el soporte.

5- Retirelamanijadelpincho.

6- Ponga una bandeja debajo.

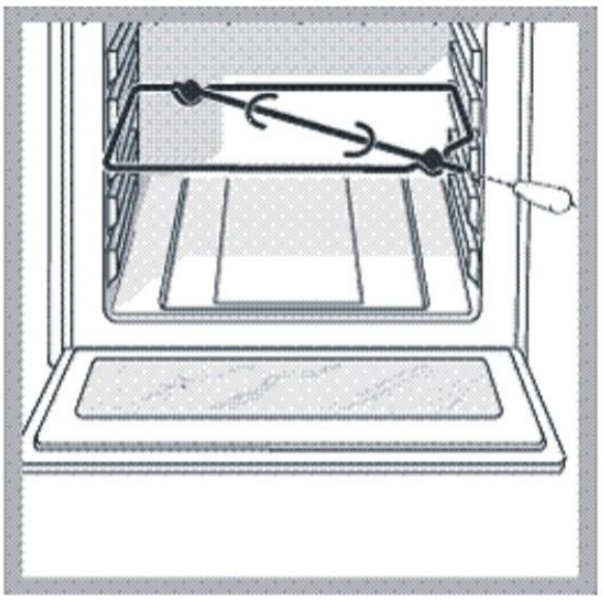


Figura 11

TEMPORIZADORES DEL HORNO

Los contadores de tiempo del horno varían en función del modelo que prefiera. Los diferentes tipos de contadores de tiempo son como sigue:

1) TEMPORIZADOR MECÁNICO :

Puede configurar el temporizador de minutos hasta 90 minutos girando el contador mecánico sentido a las agujas del reloj.**Ver figura12.** El temporizador hace que el horno se inicie tan pronto como se establece y apague automáticamente cuando se acabe el tiempo. Después de poner la comida en el horno, establecer las funciones de cocción y la temperatura utilizando los botones de control, y gire el contador mecánico minuto a la posición que necesita. Cuando el tiempo se ha acabado, que es estimulado por un tono y el horno se apagará
El tiempo de funcionamiento del horno se fija un máximo de 90 minutos con disyuntor.

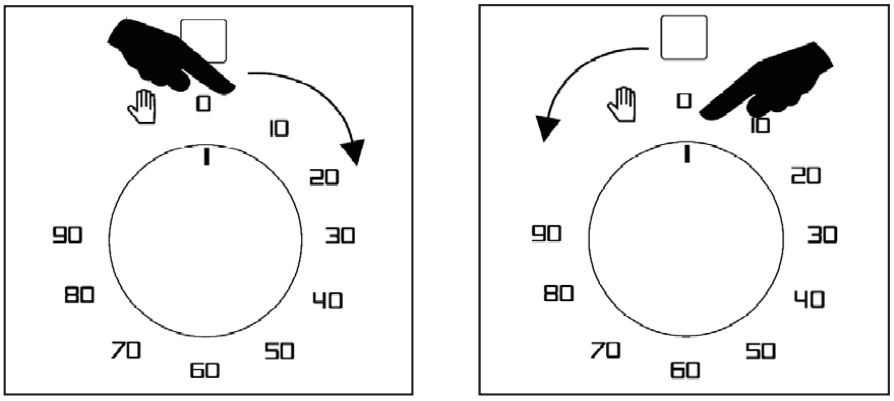


Figura 12

2) TEMPORIZADOR DIGITAL:

Este dispositivo está diseñado para sustituir temporizadores dehorno mecánico. Se puede programar un proceso de cocción para la duración de 1-99 minutos.

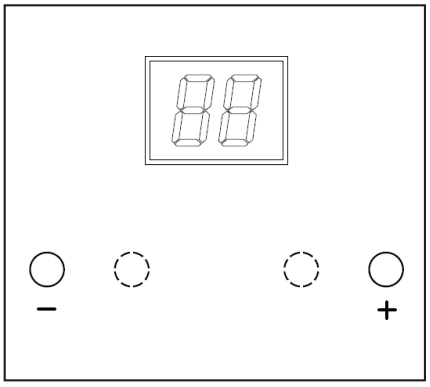


Figura 13

Condiciones para encender: Al encenderse, el horno está bloqueado. '00' parpadea en la pantalla.
Cocción manual: Para cocinar sin temporizador, pulse '-'. La pantalla se apagará, horno está operativo.
Para cocción automática: Tiempo de cocción tiene que ser programado usando "+" y / o - Ajusta o se visualiza el tiempo restante en la pantalla en cuestión de minutos, sólo el pasado 1 de minuto restante, se expresará en términos de segundos una cuenta atrás de 59 a 0. La duración máxima permitida para ser programado es de 99 minutos. Una vez transcurrido el tiempo programado, la pantalla mostrará parpadeando 0 de,el horno se apagará y quedará inoperante. Hacer operativo al horno otra vez, presionando el botón '-' .

3) TEMPORIZADORES ELECTRÓNICOS

Los temporizadores electrónicos, permiten a su horno para conseguir la comida lista para servir en el momento deseado. Lo único que hay que hacer es programar el tiempo de cocción y el tiempo de preparación. También se puede utilizar como un reloj despertador, donde se acaba de dar en la cantidad de tiempo después de lo cual se debería recordar por un tono de timbre

Relojes electrónicos cuentan y principio de funcionamiento pueden variar según el producto de elección.

VISTA GENERAL

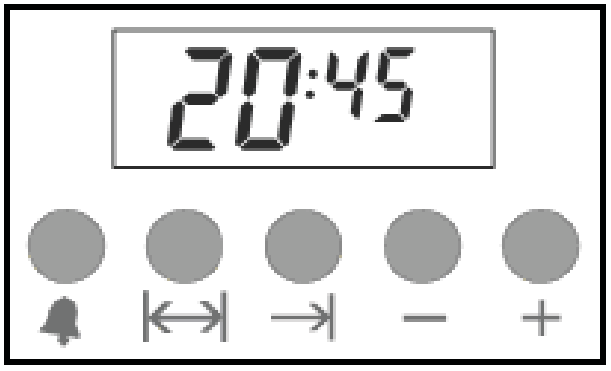


Figura 14

ENCENDIDO

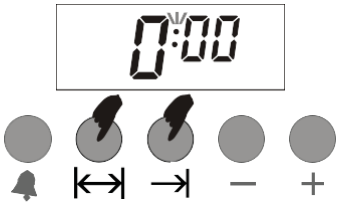
Durante el encendido, el reloj (0:00) y concesionarios parpadea en la pantalla. El temporizador no puede ser programado y el reloj tiene que ser ajustado. Con el fin de programar el temporizador, tiene que introducir en primer lugar el modo manual.

MODO MANUAL

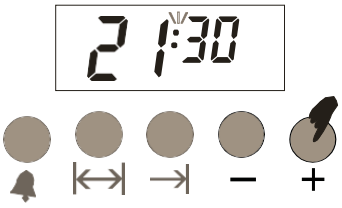
Presione y suelte |⟷| y →| simultáneamente los dos botones.

AJUSTE HORA

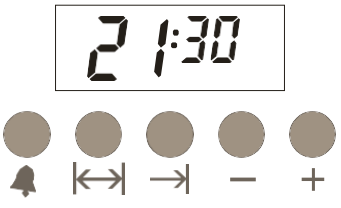
Puede ajustar la hora que se muestra solamente, si no hay Program cocción automática está en curso. Entre en el modo manual (explicado anteriormente). Los puntos dobles entre las horas y los minutos empezarán a parpadear. Usando los botones + y -, se puede ajustar la hora actual del día. Puede cambiar más rápidamente esta vez manteniendo pulsadas las teclas.



1) Entrar a modo manual.



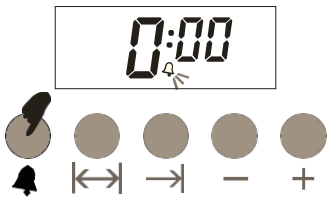
2) Usar los botones de + or – para ajustar la hora deseada.



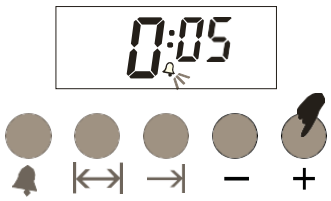
3) En 5 segundos la pantalla se estabilizará.

SETEO DE ALARMA

Con esta función, puede programar después de la cantidad de tiempo transcurrido que debe ser advertido por un sonido zumbador.



1) Presione



2) Provée la cantidad de minutos

3) Luego de unos segundos la pantalla se bloqeará.

CANCELAR ALARMA

1) La alarma sonará luego del tiempo indicado.

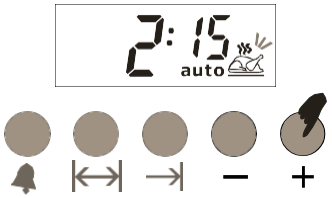
2) Presione el botón indicado para cancelar el sonido.

TIEMPO-DURACIÓN DE COCCIÓN

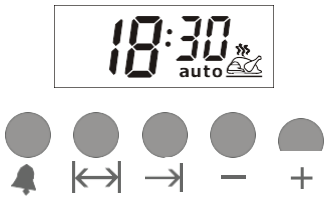
Si quieres empezar a cocinar inmediatamente, sólo hay que dar en el tiempo de cocción.
Ejemplo: Queremos cocinar hornos comida cocinada le gustaría 2 horas y 15 minutos. Otros botones de control en el horno y el calor de la función de cocción deseado , no se olvide de apropiarse de ubicaciones.

1) Hora actual es18:30

2) Presione

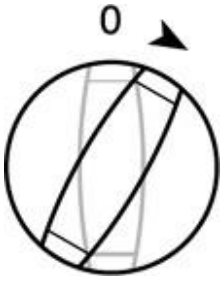


3) Ajuste el tiempo de coccion con los de + y – .



4) Luego de unos segundos la pantalla le indicará que la cocción empezó y mostrará la hora actual del día.

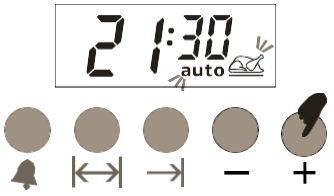
Nota: *Podrás cancelar el modo de cocinado automático en cualquier momento sin importar que muestre la pantalla usando el modo manual.*



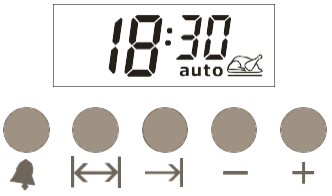
COCINA EN DIFERIDO

Presionando la →| la comida estará pronta para la hora deseada.

1) Presione →|
El display estará listo para la hora de la comida, si agregas +2.15 18:30 aparecerá 20:45.



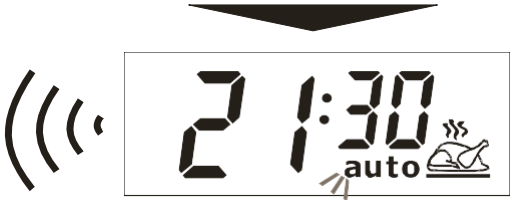
2) Elija el tiempo deseado usando los botones de + or – .



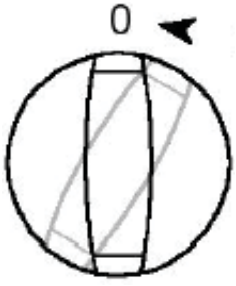
3)En pocos segundos, la pantalla virará al modo reloj.

Pantalla al inicio de la función

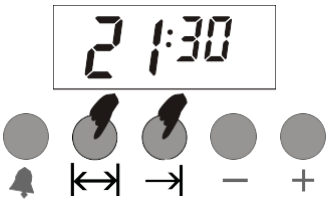
Pantalla cuando la comida está lista



1) Apague el horno .



2) Re establezca el temporizador.



VISTA GENERAL

Figura 15

Descripción de las teclas TOUCH

1. botón de encendido / apagado; El bloqueo del panel de control clave,independientemente del producto y el encendido / apagado pueden utilizar para hacer botón de parada Programada.

2. STOP GO es presionado, el modo de pausa, al pulsar el modo de pausa en el modo de espera.

3. °C Ajuste de la tecla de temperatura; Temperatura SET menú para abrir la utilidad, la temperatura fijada.

4. Contador de tiempo teclas de función del menú de sonda / carne; * Indica el tiempo o la temperatura de los alimentos con sonda de carne temporizador.El icono de reloj temporizador de alarma (alarma de reloj) en el modo de ajuste, ajuste el modo de alarma, el icono de la campana, icono del tiempo de cocción ajustar el tiempo de cocción, la cocción tiempo de espera de el icono muestra la hora de finalización. * Sonda de temperatura de la carne y el modo de ajuste del temporizador, la pantalla del icono de la izquierda de los dos iconos en la sonda para carne carne de temperatura de la sonda, que va a establecer el valor de la derecha indica que los dos iconos.

5. La tecla menos, los iconos parpadeantes para aliviar los valores.

6. Plus clave, los iconos que destellan aumentan los valores de utilidad.

7. Ajuste pulsada la tecla de función; Última función de las funciones de la cocina lleva a cabo.

8. Configuración de las teclas de función; En primer lugar la cocción lleva a cabo las funciones de la función.

9. Tecla de calor rápida; A veces se desea llevar la temperatura del horno rápidamente al valor ajustado. Tocar energizará la resistencia circular y / o ventilador turbo temporalmente para lograr un calentamiento rápido hacia arriba. símbolo será visible en la pantalla, después de alcanzar la temperatura del horno ajustado, se desvanecerá y se escucha un tono de timbre.

Nota: el calor rápido de subida no está permitido para algunas funciones (parrilla)o cuando la temperatura real es inferior a 50 ºC lejos del ajustado uno o la temperatura ajustada es inferior a 100ºC.

10. Bloqueo de teclas; puede ser activada o desactivada tocando la tecla por un segundo hasta que el símbolo de aparezca en la pantalla. Cuando esté bloqueado, ninguna tecla salvo es aceptada.

11. Lámpara ON/OFF. La lámpara dentro del horno estará en ON, cada vez que una función está siendo o ha sido ajustada. Se obtendrá OFF, después de cocinar y que se vaya el calor residual. Sin embargo, se puede tocar la tecla manteniendo el botón de encendido y apagado presionados, excepto si se utilizó la función de descongelado.

12. GO Tecla de ejecución; de acuerdo a los valores establecidos en el modo de espera, el modo de funcionamiento pone en la pantalla.

** Función opcional.*

Cambiando el control de ON a OFF

Activa o desactiva la clave de control (independientemente de bloqueo para niños).
Cuando el control está en OFF , la pantalla está completamente en blanco.

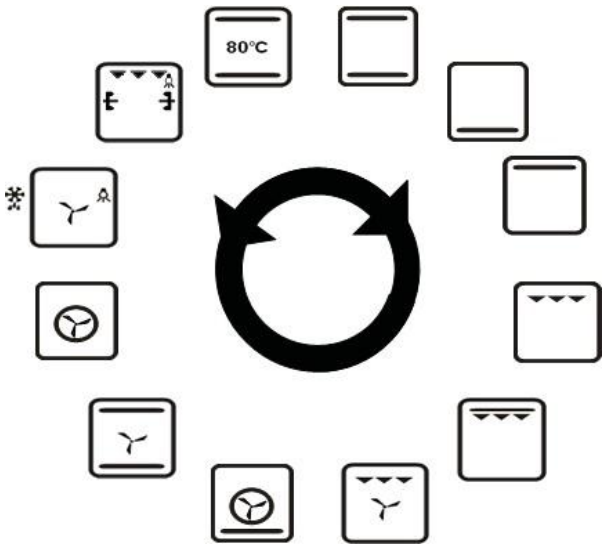
Pulsando la tecla durante 1 segundo, se activa el control. La hora actual del día aparece en la pantalla.

Nota : En caso de cualquier producido interrupción de alimentación , la hora del día actual no será más correcta . Un intermitente 0:00 aparecerá en la pantalla de la hora . Es imposible utilizar cualquier función del control sin ajuste de la hora del día . La hora correcta se puede ajustar usando las teclas y .

Si se pulsa durante 1 segundo como el control está activado, define el control en el estado OFF.

SELECCIONANDO UNA FUNCIÓN

Utilize las teclas flecha hacia arriba y hacia abajo para moverte dentro del menú.



Función extra opcional.

La función actual parpadeará en la función de visualización durante 7 segundos y la cocción prefijada la temperatura asignada a esta función aparecerá en la pantalla de temperatura (Nota: Para algunas funciones, un control de la temperatura no es posible y el indicador de temperatura está en blanco).
El es constante en la pantalla de estado, mientras que parpadea PAUSE , indicando que se encuentra listos para cocinar , pero no se ha iniciado todavía.

COCCIÓN MANUAL

Una vez que la opción fue elegida, toque GO , para iniciar la cocción con el ajuste de temperatura en el display, caso exista. El botón PAUSE desaparecerá y el tiempo restante se verá en la pantalla.

En la mitad y la cocción automática completa , tal como se describe más adelante, la cocción se termina automáticamente en función de los parámetros introducidos por el usuario antes de iniciar la cocción GO).

A detener, modificar o cocinar FIN

Al tocar durante la cocción se interrumpe el proceso de cocción y PAUSE empieza a parpadear, mientras que otras partes de la pantalla siguen siendo los mismos. Todos los elementos del horno y turbo ventilador se desactivan temporalmente. La cocción se detuvo.
Para finalizar la cocción, toque STOP una vez más, todas las indicaciones relativas cocinan en la pantalla desaparecen. El indicador de temperatura indicará el calor residual, en su caso (ver: Indicación de calor residual) .
Nota: Después de haber terminado de cocinar, tocar GO trae los últimos ajustes de la función y la temperatura en la pantalla, por un segundo toque GO , cocinar podrá volver a iniciarse .
Para editar los parámetros de cocción (Función, temperatura, etc.) , utilice los botones apropiados como se describe en este documento . Tocar GO reiniciará cocinar con los parámetros editados.

INDICACIONES DE ERROR

Cuando se producen situaciones que impiden el funcionamiento normal, el dispositivo entra en modo de error. El dispositivo está en el estado de espera, y un código de error se muestra en la pantalla de la hora. Incluso si se recupera el error, este código se mantendrá en la pantalla hasta que se pulsa la tecla. Un total de 8 códigos de error existe:

Código de error	**Definición del error y posibles causas**
Err1	Error de comunicación entre los tableros UM y PM *DKB2-XX-POC400 el cable de data puede estar suelto* *DKB2-XX-POC400 el cable de data puede estar dañado* *POC 400 PM puede estar dañado*
Err2	Cavidad del horno sensor de temperatura del circuito abierto *PT-1000-M2-XXX el sensor conector puede estar suelto del lado del PM* *PT-1000-M2-XXX el sensor puede estar dañado* *POC 400 PM puede estar dañado*
Err3	Cavidad del horno sensor de temperatura del circuito abierto *PT-1000-M2-XXX el sensor puede estar dañado* *POC 400 PM puede estar dañado*
Err4	Límite del panel frontal Temperatura excedido *La temperatura del UM excedió su límite (100 ºC), verifique ventilador* *POC 400 UM puede estar dañado*
Err5	PM Límitedetemperaturaexcedido *La temperatura del PM excedió su límite (105 ºC) .* *POC 400 PM puede estar dañado*
Err6	UM error de sensor de calor *POC 400 UM puede estar dañado*
Err7	PM error de sensor de calor *POC 400 PM puede estar dañado*
Err8	Sin Regulación de la Temperatura *Compruebe los elementos de calefacción y conexiones* *POC 400 PM puede estar dañado*

VISIÓN GENERAL

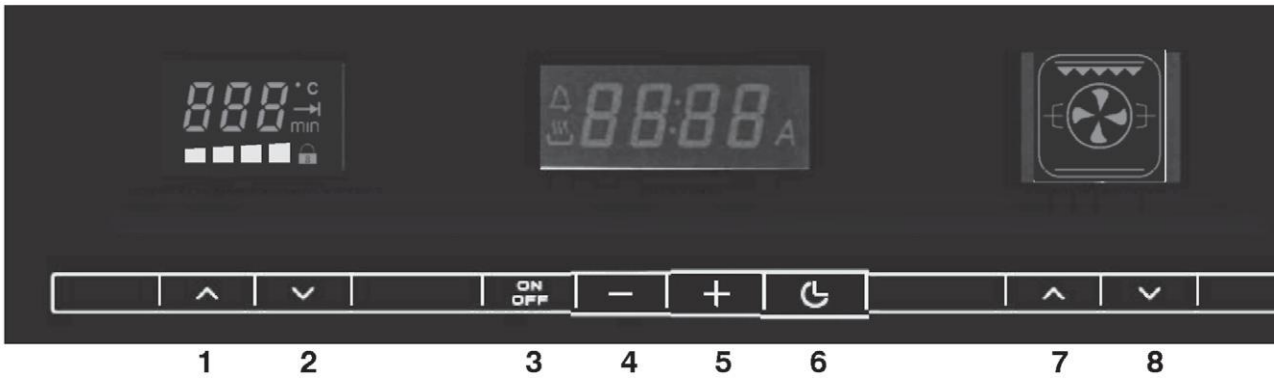


Figura 16

	TECLA	FUNCIÓN
1	^	Incremento de los valores de temperatura
2	v	Descenso de los valores de temperatura
3	ON OFF	ON/OFF del horno
3+	n--O	Bloqueo de niños presione > por 4 segundos
4	−	Descenso de valores (horarios)
5	+	Incremento de valores (horarios)
6	◷	Edición menú de horario (Minutos, duración, fin de cocción)
7	^	Incremento de programa de valores.
8	v	

HORNO OFF	HORNO ON	Descripción visual	Display del reloj luego de apretarlo por 2 segundos	Acción de usuario
1 Presione tecla	1 Presione tecla	“ 0:00” Valor por defeccto. [campana]	 Valor por defecto.	Editor de minutos
	2 Presione tecla	Ícono de olla. [dur]	 Valor por defecto.	Editor de duración de cocción.
	3 Presione tecla	Ícono de olla. [End]	 Hora del día pre seteada .	Fin de edición de tiempo de cocción. (cocción en diferido)
Presión> 4 sec.		Hora actual del día parpadeando. [hour]	Hora por defecto.	Seteo hora del día (Edición hora)

DISPLAY RELOJ

El display muestra 3 íconos: tiempo, duración y mensajes

Ícono de olla de cocción

Se ilumina para indicar que una función de cocción está en funcionamiento, incluso en el modo manual.

* ***Ícono Auto***

Normalmente está apagado.

Si está encendido arriba, indica que un programado de cocción ha sido elegido, el significado asociado se completa con el icono de la olla de cocción.

Ícono campana

Normalmente está apagado.
Si está encendido arriba, indica que un indicador de minutos ha sido seleccionado.

Tabla de cocción:

	Ícono	Modo de cocción	Grill	Parte superior	Parte baja	Aro	Light	Motor Spit	Ventilador convección	T min (°C)	T defecto (°C)	T max (°C)
On		Luz prendida					X					
Pr 01	/	Descongelar Templar			--- X		X		X	dEF 40	dEF	60
Pr 02	/	Grill /Motor spit	X				X	(X)		50	200	260
Pr 03	/	Doble Grill /Motor spit	X	X			X	(X)		50	200	260
Pr 04		Grill de convección	X				X		X	50	200	260
Pr 05		Doble grill de convección	X	X			X		X	50	200	260
Pr 06		Hornear		X	X		X			50	180	260
Pr 07		Aro+ convección Hornear ECO				X	X		X	50	170	260
Pr 08		Horneado a convección		X	X		X		X	50	185	260
Pr 09		Horneado inferior			X		X		X	50	220	260
Pr 10		Horneado superior		X			X			50	220	260
Pr 11		Convección Superior		X			X		X	50	220	260
Pr 12		Aro Convección Hornear				X	X		X	50	200	260
--	--	Pre calenta-miento auto.				X	X		X	--	--	--

(X) : *Característica opcional*

Precalentamiento automático: función de la temperatura interior del horno se utiliza para lograr el nivel deseado de forma rápida y de forma automática.
Después de 04 Pr función de cocción actives de forma automática.

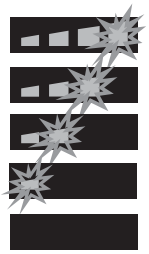
SELECCIÓN DE TEMPERATURA DE COCCIÓN

Presione ^ o v : el display de temperatura flashea para mostrar la selección.
Cambie el valor presionando ^ y v entre el mínimo y el máximo en 5ºC.
Después de un tiempo de espera de 4 segundos se acepta el valor y se convierte en el seleccionado.

MODO OFF Y CALOR RESIDUAL

Cuando el horno está en el modo de apagado, así como en la puesta en marcha, la barra de precalentamiento muestra el calor residual del horno.

i. Si > 200°C: 1°,2°,3° en; 4° flashea
ii. Si 200 > entonces> 150°C: 1°,2° en; 3° flashea; 4° off
iii. Si150 > entonces> 100°C: 1° en, 2° flashea; 3 °,4° off
iv. Si 100 > entonces> 50°C: 1° flashea; 2°,3°,4° off
v. Si 50 > entonces: 1°,2°,3°,4° off



Por otra parte, el indicador de temperatura muestra de forma numérica el calor residual en 10 ° C si es > 50 °C. La pantalla se apaga cuando cae por debajo de 50 ° C.

BLOQUEO DE LLAVE

Si el ON OFF se presiona por > 4 segundos, el bloqueo es activado.
La pantalla del reloj muestra **“n--O”** seguido por**“(On)”**, finalmente vuelve a su modo original.
Cuando el bloqueo está activado, el modo de cocción y temperatura no son cambiables.

LUZ DEL HORNO

La luz del horno está encendida mientras el horno se está calentando y para otros 3 minutos después del precalentamiento es alcanzado. En este momento se apaga.

En el modo de " espera para el inicio diferido", la luz del horno está apagada.

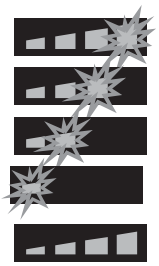
Cada vez que la luz se apaga, puede ser reactivada durante 1 minuto pulsando cualquier tecla.

GÁFICO DE BARRAS DE PRECALENTAR

La barra muestra el status del precalentamiento y muestra que tan lejos requiere estar del punto comparado con la temperatura actual.

i. Si k > 75%: 1°,2°,3° on; 4° flashea
ii. Si 75% > k > 50%: 1°,2° on; 3° flashea; 4° off
iii. Si 50% > k > 25%: 1° on, 2° flashea; 3°,4° off
iv. Si 25% > k : 1° flashea; 2°,3°,4° off

El calentamiento es siempre en 1 ° , 2 ° , 3 ° , 4 º.



FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR

Condición del sistema de aire proporcionan con el ventilador que evitar el sobre calentamiento de la superficie exterior del horno y evitar daños en el ventilador. Crear una corriente de aire que proporcionan para extraer el aire caliente de las rejillas frontales (ventilación) de refrigeración. Al mismo tiempo se crea una cortina de aire entre el panel de control y la cubierta y prevenir el sobre calentamiento de estas dos partes y componentes superiores. La circulación del aire de enfriamiento del ventilador causa de la condensación evitar que debido al calor y la humedad de los componentes eléctricos y mecánicos y proporcionar su seguro y garantiza una larga vida
útil.

El principio del ventilador de refrigeración varía según el modelo del producto. El producto tiene los siguientes principios operativos.

• El ventilador de enfriamiento se inicia automáticamente cuando los hornos de empezar a trabajar. Automáticamente se desactiva solo cuando termina de funcionar.

• Enfriamiento interruptor del ventilador encendido o apagado con el termostato en el horno, en algún horno. En este caso el ventilador de enfriamiento está trabajando en un tiempo específico y deshabilitar automáticamente, incluso si el horno se apaga, causa el funcionamiento del ventilador de refrigeración depende de temperatura.

• En los productos táctiles controlado, ventilador de refrigeración es conectar y desconectar mediante tarjeta de circuitos electrónicos. En este caso el ventilador de enfriamiento está trabajando en un tiempo específico y deshabilitar automáticamente, incluso si el horno se apaga, causa el funcionamiento del ventilador de refrigeración depende de temperatura.

Condición del sistema de aire proporcionan con el ventilador que evitar el sobre calentamiento de la superficie exterior del horno y evitar daños en el ventilador. Crear una corriente de aire que proporcionan para extraer el aire caliente de las rejillas frontales (ventilación) de refrigeración. Al mismo tiempo se crea una cortina de aire entre el panel de control y la cubierta y prevenir el sobre calentamiento de estas dos partes y componentes superiores. La circulación del aire de enfriamiento del ventilador causa de la condensación evitar que debido al calor y la humedad de los componentes eléctricos y mecánicos y proporcionar su seguro y garantiza una larga vida
útil.

El principio del ventilador de refrigeración varía según el modelo del producto. El producto tiene los siguientes principios operativos.

• El ventilador de enfriamiento se inicia automáticamente cuando los hornos de empezar a trabajar. Automáticamente se desactiva solo cuando termina de funcionar.

• Enfriamiento interruptor del ventilador encendido o apagado con el termostato en el horno, en algún horno. En este caso el ventilador de enfriamiento está trabajando en un tiempo específico y deshabilitar automáticamente, incluso si el horno se apaga, causa el funcionamiento del ventilador de refrigeración depende de temperatura.

• En los productos táctiles controlado, ventilador de refrigeración es conectar y desconectar mediante tarjeta de circuitos electrónicos. En este caso el ventilador de enfriamiento está trabajando en un tiempo específico y deshabilitar automáticamente, incluso si el horno se apaga, causa el funcionamiento del ventilador de refrigeración depende de temperatura.

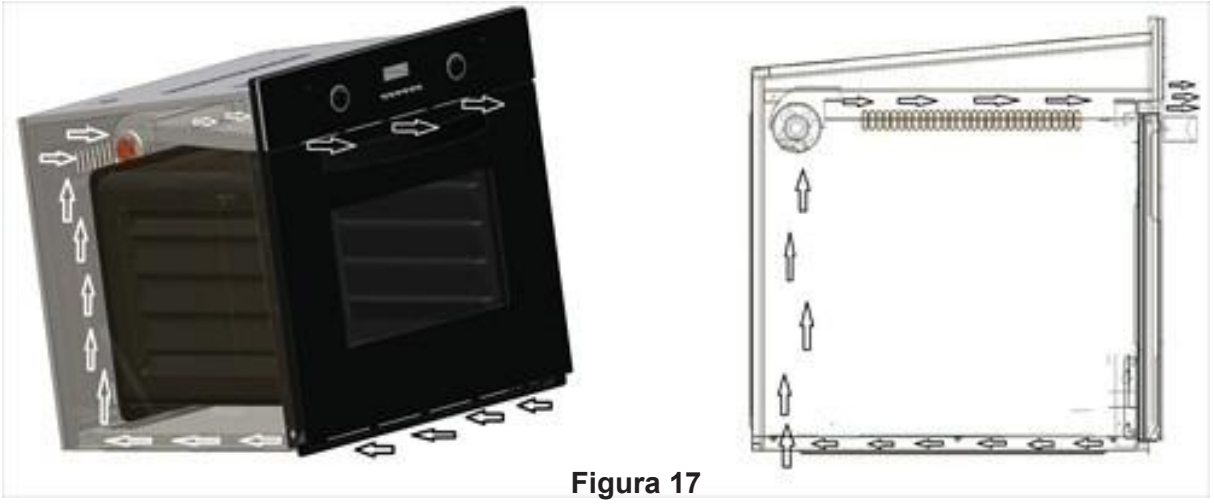


Figura 17

SUGERENCIAS

COMIDA	FUNCIÓN	POSICIÓN DEL RACK	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO(min) (aprox.)
PASTEL EN BANDEJA		3	175	25-30
PASTEL EN EL MOLDE		2	175	40-50
PASTEL EN PAPEL		3	175	25-30
TORTAS ESPONJOSAS		3	200	5-10
GALLETITAS		3	175	20-30
MASA DE TORTA		2	190	30-40
RELLENO DE PASTELERIA SALADA		2	180	25-35
LEVADURA		2	180	35-45
LASAGNA		2-3	190	30-40
PIZZA		3	200	15-20
PASTA COCIDA		2	180-200	30-45
FILETE		3	25 sec. 250/max. luego 190	100-120
PESCADO		3	200	20-30
BIFE O FILETE		3	190-200	6-8
ALBÓNDIGAS GRILLADAS		3	190-200	8-10
HOJALDRE		1-3	170-190	20-30
POLLO 1000 gr		3		60-90
CARNE 500 gr		3		60-90

Mientras se cocina con 2 bandejas al mismo tiempo, colocar la bandeja del horno en el estante superior y poner la bandeja de hornear en el estante inferior.
Por favor siempre pre calentar el horno antes de cocinar.

Consejos para hornear pasteles

• Si la masa esté demasiado seca, aumente la temperatura de a 10 ºC y reduzca el tiempo de cocción.
• Si pastelería se dejó caer, utilizar menos líquido o bajar la temperatura por 10 ºC.
• Si pastelería es demasiado oscura en la parte superior, colocarla en un estante inferior, temperatura, y aumentar el tiempo de cocción.
• Si quedó bien hecha en el interior, pero pegajosa en el exterior, usar menos líquido, baje la temperatura y aumentar el tiempo de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL

Limpie el horno después de cada uso con un paño húmedo y caliente, jabón.
-Desconecte el enchufe antes de cualquier operación de limpieza o de encendidoapagado botón en el dispositivo está apagado por lo que el tema del interruptor de horno de la electricidad.
- Deje que se enfríe antes de limpiar el dispositivo.
- Superficies de acero inoxidable, el mercado puede suministrar limpia mediante el uso de un acero inoxidable especial limpiador de spray o líquido.
- Producto de limpieza para utilizar materiales de limpieza que pueda rayar el esmalte o las superficies pintadas, tenga en cuenta que no contiene partículas.
- Al limpiar el control de los botones del panel, signos y limpiadores líquidos que contienen partículas abrasivas que se eliminarán y no utilizan plato de la esponja de alambre.
- 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.
- Esmalte, pintado y superficies de acero inoxidable, abrasivos y manchas ácidas (jugo de limón, vinagre, etc.).
- No utilice productos de limpieza al vapor para los productos de limpieza en general.
• Los objetos afilados (por ejemplo, un cuchillo) , raspar el esmalte ,
• Use detergente o materiales abrasivos.
* Función opcional.

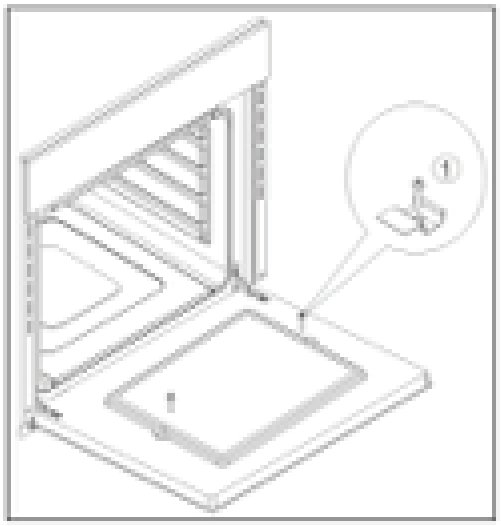
Puerta del horno

- Limpiar el vidrio de la puerta del horno con agua tibia y un paño suave, luego seque.
- Nunca use abrasivos, limpiadores de acero, lana con lejía, ya que podrían dañar el cristal.

PUERTA DE CRISTAL INTERIOR

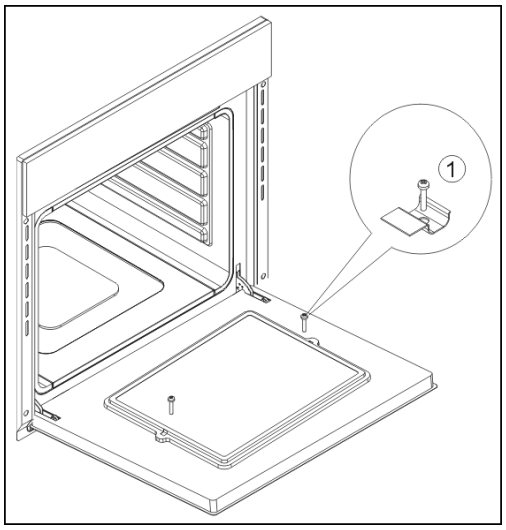
- Limpiar el cristal de la puerta interior con agua tibia y un paño suave, luego seque.
- Nunca use abrasivos, limpiadores de acero, lana con lejía, ya que podrían dañar el cristal.

Los tipos de cristal interior de la puerta varían en función del modelo que prefiera. Los diferentes tipos de vidrios interiores de las puertas son los siguientes:
tipo clásico cristal interior de la puerta. Para los modelos con tipo clásico cristal interior de la puerta , sólo es posible retirar el vidrio interior al abrir la puerta y simplemente desenroscando los tornillos. Esto permite la limpieza interna de la copa.



VIDRIO PUERTA INTERIOR

Limpie el vidrio de la puerta interior con una superficie plana con una esponja húmeda y un paño limpio y seco suave.
Como se muestra en la figura, mientras que la cubierta está abierta;
1. Por favor, deslice hacia afuera el vidrio de tanque interior.
2. Después de la eliminación de las pestañas inferiores de vidrio, para garantizar la entrega de la copa con retirado hacia arriba.
3. Sacar el vidrio.
Después de la limpieza, el orden inverso es hecho en primer lugar la cubierta de vidrio colocado en el canal de la parte superior. Después, proporcionar el establecimiento de la primavera de vidrio con la empujó al canal de la copa. Después de la instalación de las pestañas inferiores de vidrio va a bajar, avanzar en el terreno dejando su propio canal.

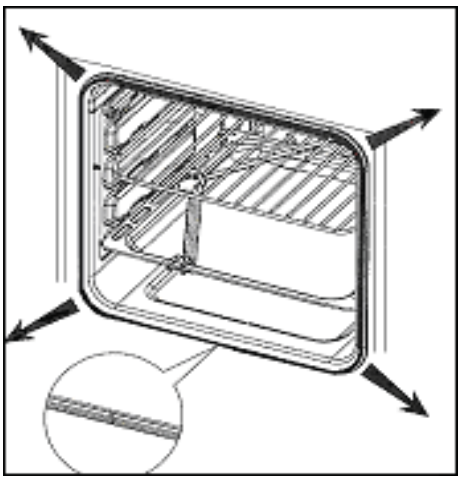


SELLADO DE HORNO

Su horno tiene un sellado que rodea los bordes interiores que proporciona el horno funcione correctamente.

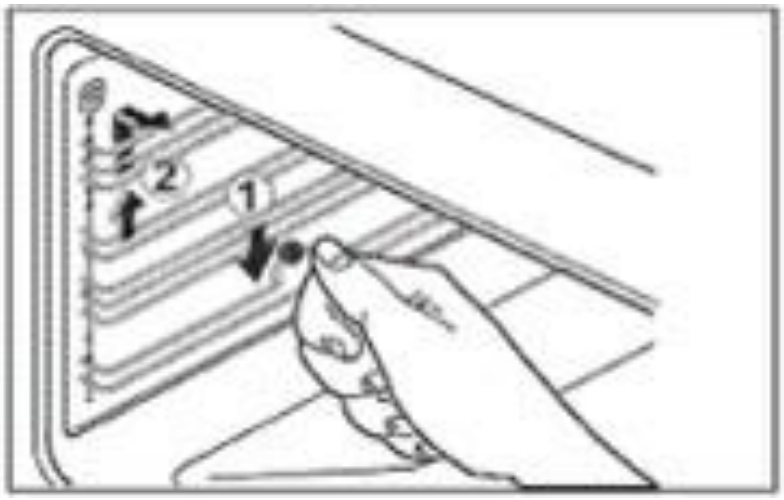
- Compruebe el estado del sellado periódicamente. Si es necesaria la limpieza, evitar el uso de abrasivos, detergentes, blanqueadores o corrosivos ácidos.
- Si el sellado está dañado, consulte con su proveedor de servicio autorizado más cercano en su área. No utilice el horno hasta que se haya fijado.
- El procedimiento de cambio de la junta del horno es el siguiente;

1. Abra la puerta del horno,
2. Retire el sellado sacando el sello de las esquinas de uno en uno.
3. Cuatro ganchos están unidos a la junta. Utilice estos ganchos para fijar y pulse en el nuevo sello.



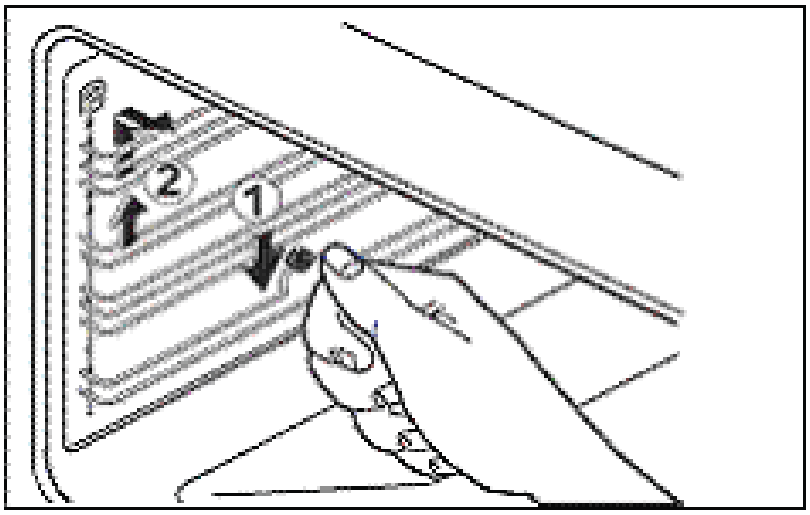
BASTIDORES LATERALES

Es posible quitar fácilmente y limpiar la estantería del alambre colocado en la rejilla de alambre y la bandeja. Usted puede recuperar la estantería de alambre del canal del tornillo por el estiramiento hacia abajo el borde del tapón especial, como ya mostrado. A continuación, puede recuperar con tirar hacia arriba de ida y levantar hasta de las pestañas superiores. Instalar después de la limpieza; proceso realiza en orden inverso, primero las lenguetas superiores establecen en bastidor de la caldera, después de que se coloca en un canal de tornillo con el estiramiento de las alas especiales de canales de tierra tornillo



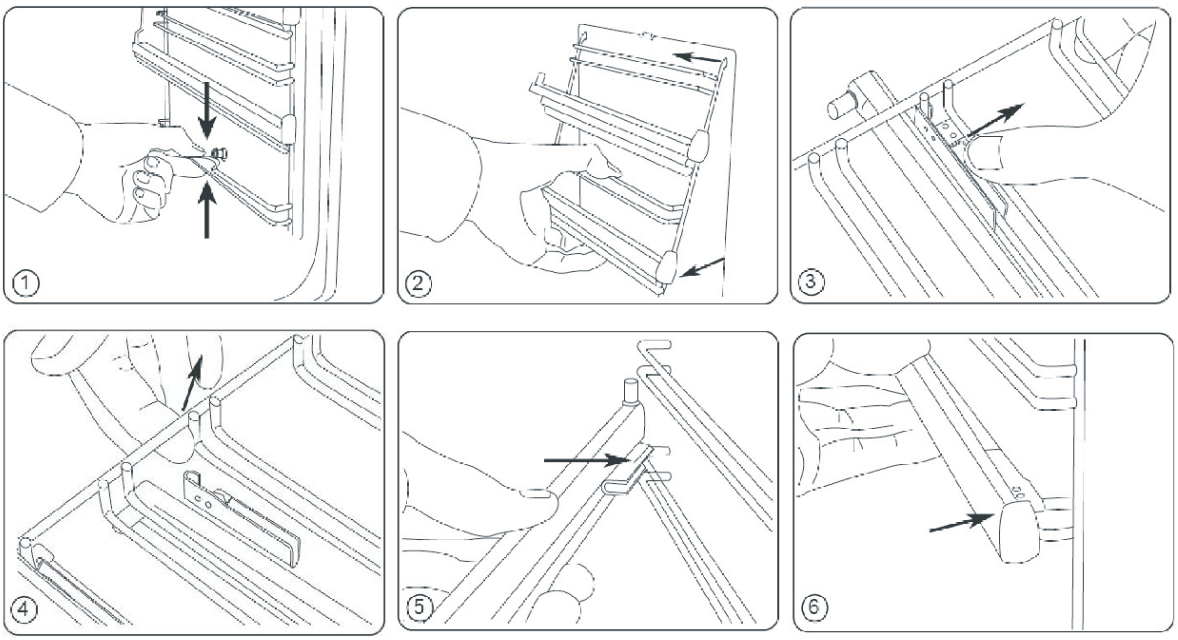
BASTIDORES LATERALES

Es posible quitar fácilmente y limpiar la estantería del alambre colocado en la rejilla de alambre y la bandeja. Usted puede recuperar la estantería de alambre del canal del tornillo por el estiramiento hacia abajo el borde del tapón especial, como ya mostrado. A continuación, puede recuperar con tirar hacia arriba de ida y levantar hasta de las pestañas superiores. Instalar después cleaning; process done in reverse order, first the upper tabs set to boiler rack, after that placed in
un canal de tornillo con el estiramiento de las alas especiales de canales de tierra tornillo.



** Disponible solo en algunos momentos.*

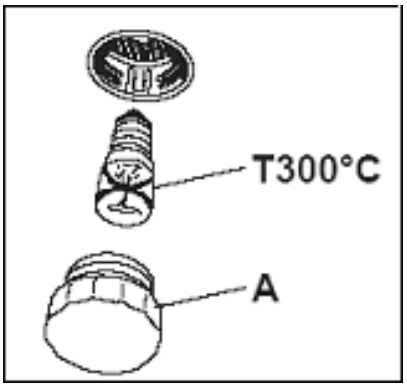
INSTALACIÓN DE LOS ESTANTES DESLIZANTES

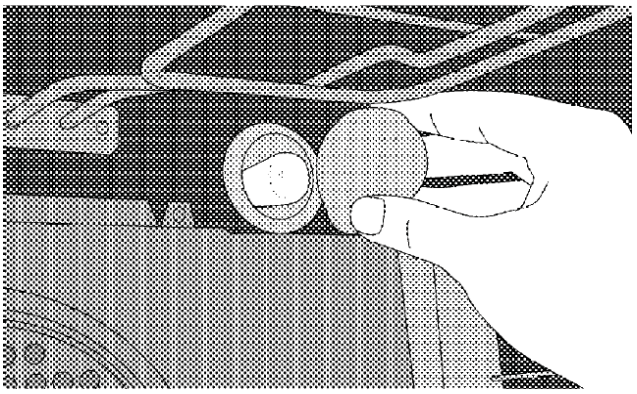


** Características opcionales.*

CAMBIO DE LA LAMPARA HORNO

-Asegúrese de que la electricidad no vino desde el dispositivo antes de realizar esta operación.
-La lámpara del horno tiene que cumplir con estas características;
1.Resistente al calor, tasa 2.Electric : 220-240V AC 50-60 Hz ,tarifa de la energía 2.Electricidad : 15 / 25W
- Sustituir la lámpara, proceda de la siguiente manera;
1.Vidrio en la carcasa exterior (A) eliminar el sentido antihorario,
2. Retire del horno bombilla en sentido antihorario,
3. Coloque una nueva,
4.Vuelva a colocar el cristal de la carcasa exterior,
5.5. Prenda el suministro eléctrico.





INFORMACIÓN DE TRANSPORTE

• Durante el transporte de acarreo / colocar su producto en paralelo al suelo con posición del lado superior.
• Colocado el horno alineado con el lado de la bandeja de la puerta del horno para proteger de la rejilla y la bandeja en la tapa del horno .Tape a las paredes laterales de la puerta del horno .
• No utilice la manija de la puerta del horno para mover el aparato , como para sacarlo del paquete.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICE ASEGURESE LO SIGUIENTE

No intente reparar el aparato usted mismo bajo ninguna circunstancia. Intervención de producto debe ser hecha solamente por el servicio autorizado.
Antes de llamar al servicio técnico verifique lo siguiente:
El horno no calienta.
- Función de mando y el mando del termostato no están ajustadas. Ajuste el mando de función y mando del termostato.
- Si el aparato cuenta con un temporizador, éste no podrá ser establecido. Establece el tiempo.
- Ninguna energía. Comprobar la alimentación de la red eléctrica y la caja de fusibles.

El aparato no funciona.
- El fusible principal es defectuoso o se ha disparado. Compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si necesario, reemplazar o restablecerlos.
- El enchufe del aparato no se puede conectar a la toma de tierra. Comprobar el conector.
- Función de mando y el mando del termostato no están ajustadas. Ajuste el mando de función y mando del termostato.
- Si el aparato cuenta con un temporizador, éste no podrá ser establecido. Establece el tiempo.

Cocción (sección inferior / superior no se cocina de manera uniforme).
- De acuerdo con las posiciones de las rejillas manuales de operación, vuelva a revisar los tiempos de cocción y temperaturas.

La luz del horno no funciona.
Lámpara -horno es defectuoso. Vuelva a colocar la lámpara del horno.
Salida de vapor al horno de trabajo.
- Es normal que el vapor se escapa durante las operaciones.
- Sonido de metal viene cuando el producto se está calentando y se enfríe.
- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido.

A pesar de las instrucciones de esta sección que se aplican para resolver el problema por favor, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.