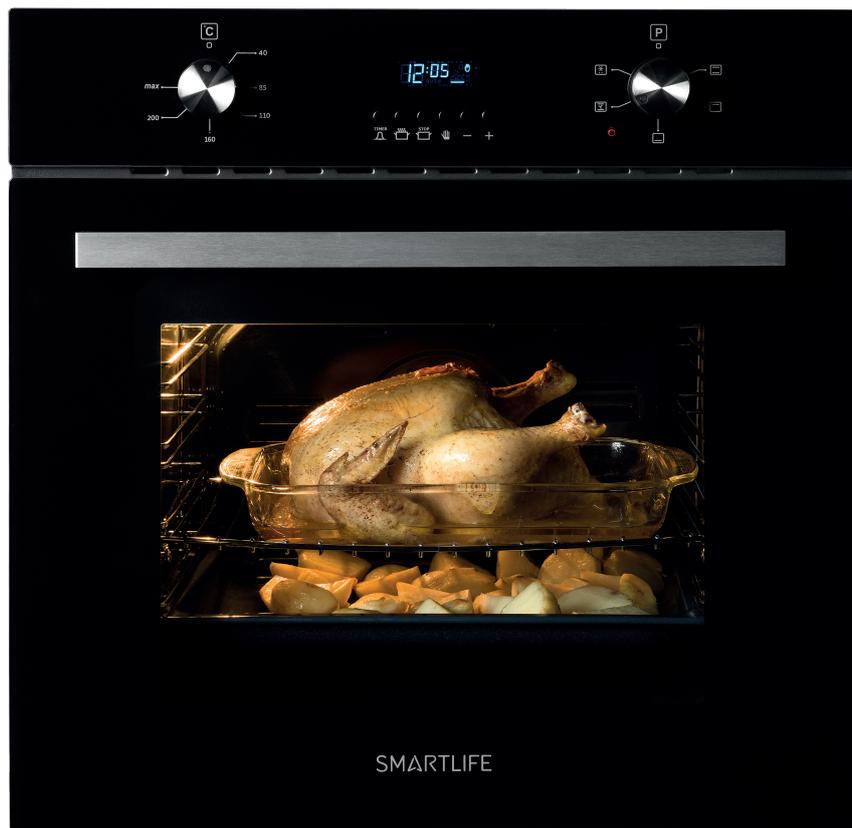


SMARTLIFE



HORNO DE EMPOTRAR
MODELOS: SL-O6060DB | SL-O6060EC

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Este producto es de uso doméstico.
Lea todas las instrucciones antes de usar.

Por favor, lea primero este manual!

Estimado cliente,

Deseamos que usted tome el máximo provecho de su producto, que se ha producido y pasado por estrictos procesos de control de calidad en las plantas modernas.

Por esta razón, por favor lea el manual y cuidadosamente antes de usar el producto y conservarlas para futuras consultas. Entregue este manual también cuando se transfiera el producto a terceros.

Manual de instrucciones ayuda a utilizar el producto de una manera rápida y segura.

- Por favor, lea el manual de instrucciones antes de la instalación y el funcionamiento de el producto.
- Cumplir con las instrucciones de seguridad definitivamente.
- Guarde el manual de instrucciones a mano para futuras referencias.
- Leer otros documentos que vienen con el producto también.

Recuerde que este manual de instrucciones puede ser aplicable también para otras versiones. Diferencia entre las versiones está claramente indicado en el manual.

Símbolos y descripción:

Los siguientes símbolos se utilizan en el manual de instrucciones.



Respectivamente;

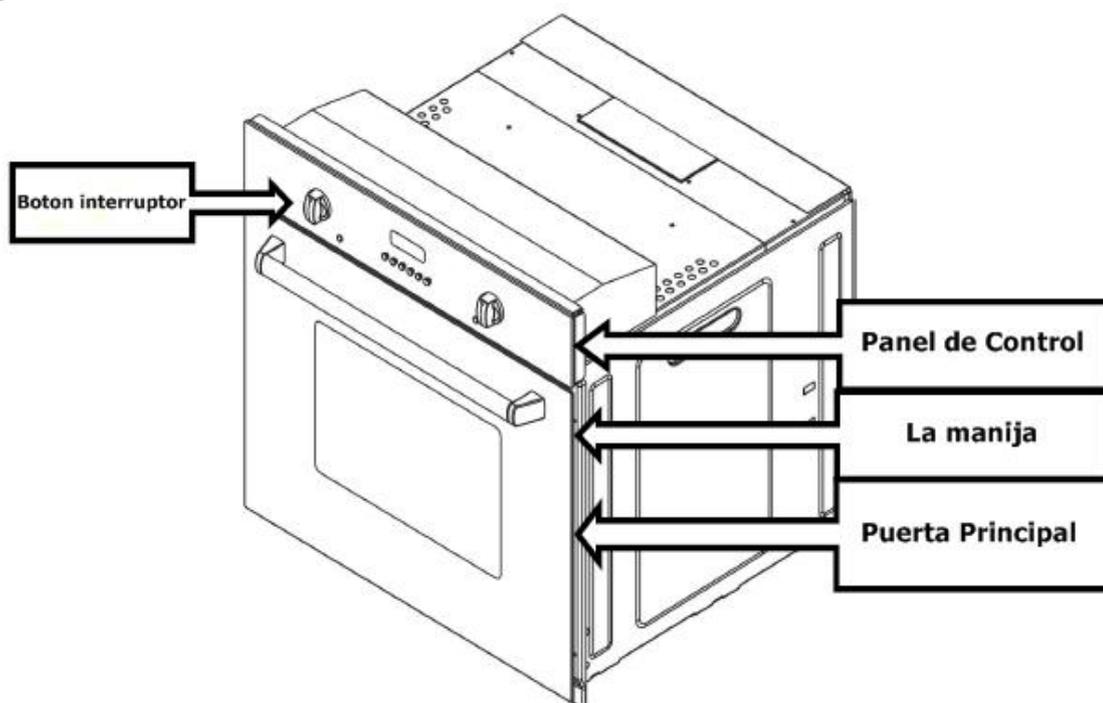
- 1- Advertencia contra situaciones de peligro para la vida y la propiedad
- 2- Información importante y consejos útiles acerca de los usuarios
- 3- Advertencia contra el riesgo de incendios
- 4- Advertencia contra descargas eléctricas
- 5- Warning against hot surfaces

Tabla de Contenidos

1) Su producto	3
✓ Vista general	3
✓ Los Especificaciones técnicas	3
✓ Los Accesorios	4
2) Instrucciones de seguridad importantes	5
✓ General de seguridad	5-6-7
✓ Seguridad para niños	7
✓ Seguridad con respecto a las operaciones relacionadas a potencia	7
✓ Uso previsto	8
3) Instalación	8
✓ Antes de la instalación	8-9
✓ Instalación y conexiones	9-10
✓ Conexión de gas – energía	10- 11
✓ Sellado de control	12
✓ La eliminación de Producto - destrucción del envase	12
✓ operaciones de futuros de transporte	12
✓ La eliminación del producto anterior	13
4) Preparación preliminar	13
✓ Los requerimientos de ahorro de energía	13
✓ Primer uso - Primera limpieza - Primer calentamiento	14
5) Uso del horno	14
✓ Información general acerca de la cocina, freír y asar en el horno	14-15
✓ El panel de control del horno eléctrico	16-17
✓ El panel de control del horno de gas	17
✓ Uso del horno de gas	17-18
✓ Descripción de pollo asado	18
✓ El uso del horno eléctrico	18
✓ Los modos de funcionamiento	19-20
✓ El uso del temporizador del horno	20 a 26
✓ Cocina calendario	27
✓ El funcionamiento de la parrilla - Calendario para la parrilla	28
6) Mantenimiento y limpieza	28
✓ Información General	28
✓ Limpieza del panel de control	29
✓ Limpieza del horno	29
✓ La eliminación y limpieza de la puerta del horno	29
✓ El reemplazo de la lámpara del horno	30
7) Las propuestas de solución para los problemas	30-31

1) Su producto

Vista general



Especificaciones técnicas

Tensión / Voltage	220-240 V - 50/60 Hz
El consumo total de energía	Mínimo 0,006 kW - Max. 2,4 kW
Fusible para ser utilizado	Min. 1 A - Max. 16 A
Tipo de cable / sección	de 3 x 0,75 PVC - 3 X 1 PVC - 3 X 1,5 de PVC
Longitud de cable	máx. 1,5 M
Clase	3
Tamaños exteriores (altura /anchura/profundidad)	555 X 594 X 600 mm
Horno	Horno estático (opcional)
Clase de eficiencia	Energética (***)
Iluminación interior	25 W
Refrigeración del motor del ventilador	de 17 W
El consumo de energía del calentador superior (opcional)	Electricidad: 1100 W Gas: 2,2 kW
Menor consumo de energía del calentador (opcional)	Energía: 1200 W Gas: 2,7 kW
El consumo de energía de la parrilla (opcional)	2000 W
El consumo de energía del calentador de Turbo (opcional)	2000 W
Motor del ventilador turbo (opcional)	Energía: 32 W
Gas	15 W
Pollo del motor de asar	6 W
Volumen útil del horno estático horno	58 L Turbo horno de 52 L

(***) : Si hay una etiqueta de energía en el producto, refiérase a la clase de energía allí.

Esencial: Para los hornos eléctricos de uso doméstico, la información de etiqueta de la fuente se dan según la norma EN 50304. Los valores se determinan son determinados de acuerdo a la carga y las funciones del calentador inferior-superior o ventilador estándar soportados calefacción (si existe).



Las especificaciones técnicas pueden ser modificadas para mejorar el producto calidad sin ningún tipo de asesoramiento previo.



Cantidades que se indican en el manual o esquema y puede que no sean estrictamente mismo con sus productos.



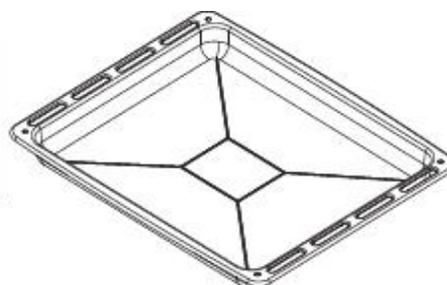
Los valores indicados en las marcas sobre el producto u otros documentos impresos suministrados junto con el producto son valores obtenidos en el laboratorio de acuerdo con las normas respectivas. Estos valores pueden variar dependiendo del uso y las condiciones ambientales del producto.

Accesorios



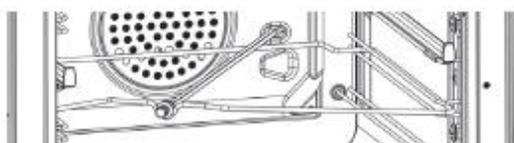
Accesorios proporcionados pueden variar dependiendo de la versión del producto. Todos los accesorios descritos en el manual de instrucciones pueden no estar disponibles con su producto.

Bandeja de horno: puede ser utilizado para pasteles, alimentos congelados y gran fritura

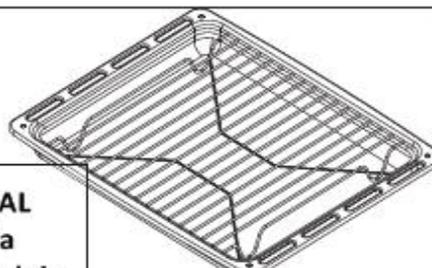


Parrilla de alambre

Parrilla de alambre: puede ser utilizado para freír o colocar los alimentos a cocer, freír y cocinar en la plataforma deseada.



**OPCIONAL
Aparato para asar pollo**



**OPCIONAL
Parrilla
en la bandeja**

2) Instrucciones importantes de seguridad

Esta sección se refiere a las instrucciones de seguridad para ayudar a prevenir los riesgos de lesiones personales o daños materiales. La violación de estas precauciones, se pueden hacer ningún tipo de garantía válido.

Seguridad general

- Este producto no está diseñado para su uso a cualquier persona (incluyendo niños) incompetente en la capacidad física, sensual o mental o la falta de información o la experiencia a menos que sean atendidos por una persona, que será responsable de su seguridad y dar las instrucciones necesarias a la utilización del producto . Los niños siempre deben ser atendidos y no se les permite jugar con el producto.
- Conectar el producto a una toma de tierra / red protegida por un fusible de acuerdo con los valores indicados en las "Especificaciones técnicas" En caso de uso con o sin transformador, recuerdan a encargar a un electricista calificado para la puesta a tierra instalación. En caso de que el producto se utiliza antes de la puesta a tierra se realiza de acuerdo a las regulaciones locales, la empresa no será responsable de cualquier pérdida posible.
- Si la potencia de cable / enchufe está dañado, no utilice el producto. Llama al Centro de Servicio autorizado.
- Si el producto es defectuoso y tiene daños visibles, no utilice el producto.
- No hacer ninguna reparación o modificación en el producto. Sin embargo, es posible eliminar algunos fallos; ver propuestas de solución para los problemas.
- Nunca lave el producto pulverizando o vertiendo agua sobre él! Riesgo de descarga eléctrica.
- No use el producto cuando su mente se ve afectada negativamente por el uso de bebidas alcohólicas y / o drogas.
- La potencia del producto debe estar desconectado durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Siempre tienen las operaciones de instalación y reparación realizadas por el Centro de servicio técnico autorizado. La empresa fabricante no se hace responsable y la garantía del producto no es válida en caso de cualquier pérdida que pueda surgir de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.
- Tenga cuidado cuando se utiliza el alcohol en su comida. El alcohol se evapora a alta temperatura y provoca incendios por estallar en llamas al entrar en contacto con superficies calientes.

- No caliente la latas y frascos de vidrio cerrado. La presión para generar el interior hará que el frasco se rompa.
- Como los lados del producto conseguirán operación cuando está caliente, no ponga sustancias inflamables cerca.
- No ponga las bandejas de horno, placas o folio de aluminio directamente en la base del horno. Cualquier temperatura acumulada puede dar daños en la base del horno.
- Todo alrededor de los canales de ventilación debe mantenerse sin obstrucciones.
- El producto puede estar caliente durante el uso. No toque las partes calientes, en el interior de los componentes del horno y calefacción, etc.
- Si se introducen alimentos dentro y sacarlo del horno caliente, utilizar siempre guantes de cocina resistentes al calor.
- No use el producto cuando la puerta frontal esta retirada o rota.
- Cuando el horno funciona, su superficie trasera también se puede calentar. Conexiones de alimentación no deben entrar en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones pueden estar dañados.
- Cuando el horno funciona, su superficie trasera también se puede calentar. Conexiones de alimentación no deben entrar en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones pueden estar dañados.
- No comprimir los cables de conexión a la puerta del horno y no se pasa sobre los servicios de agua caliente. De fusión del cable puede causar un cortocircuito y esto causa el fuego.
- Asegúrese de que el producto se cierra después de cada uso.
- Las piezas del producto y accesibles del producto están calientes durante el funcionamiento.
- No toque el producto cuando se opera.
- No utilice materiales cortantes y perforantes para limpiar el interior y el vidrio del producto; tales materiales pueden dar daños en el producto.
- Como aceite caliente puede provocar un incendio, siempre que tenga cuidado y asistir al producto cuando se opera.
- No intente apagar un incendio por el uso del agua; inmediatamente desconectar la alimentación del producto y la puerta de la parte quemada con la ayuda de una manta húmeda.
- No mantener ningún tipo de sustancia inflamable o combustible en el producto.
- No use limpiador a vapor.
- No utilice productos de limpieza agresivos o raspadores de metal afilados para limpiar la puerta del horno (puerta) que pueden destruir la superficie y causar rotura del vidrio.

- **PRECAUCIÓN:** Antes de la sustitución de la lámpara del horno, desconecte la corriente y dejar que se enfríe para eliminar el riesgo de descarga eléctrica.
- 1ª repisa del horno es el estante más bajo.
- No utilice el producto en nylon, materiales inflamables y sensibles al calor.



Seguridad para los niños

Durante y después del uso del producto, las partes expuestas del producto esté caliente antes de que se enfríe; mantener a los niños alejados.

- **PRECAUCIÓN:** Durante el uso de la parrilla, las partes accesibles pueden estar calientes. Usted debe mantener a los niños pequeños alejados del producto.
- Los niños menores de 8 años tienen prohibido tocar el producto a menos que son atendidos por una persona adulta.
- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años de edad y / o físicamente, las personas con discapacidad mental o sensualmente siempre que estén informados acerca de los riesgos del producto y el uso seguro de que se demuestre a ellos.
- Los niños no deben jugar con los niños. Limpieza y mantenimiento del equipo no pueden ser realizadas por los niños solos.
- Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje en un lugar no accesible por los niños o clasificarlas y disponer de acuerdo con las instrucciones de los residuos.
- Cuando la puerta está abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre él o que no permita que los niños se sientan en la puerta. Puede provocar el vuelco del horno o dar daños al de las bisagras.

Seguridad para las operaciones relacionados con la alimentación

- Todas las operaciones que se deben realizar en el equipo eléctrico y los sistemas deben ser realizadas por personal competente y autorizado.
- Este producto no es adecuado para uso por control remoto.
- En caso de cualquier daño, apague el producto y desconecte la alimentación. Para este propósito, desconectar el interruptor principal de su casa.
- Asegúrese de que la corriente del fusible cumple con la actual de productos.

Finalidad de uso

- Este producto está diseñado para uso doméstico. No se debe permitir el uso comercial de los mismos. "PRECAUCIÓN: Este producto debe ser utilizado para el propósito de cocción solamente. No debe ser utilizado para cualquier otro propósito, tales como el calentamiento de la habitación".
- Este producto no debe ser utilizado para el calentamiento de la placa debajo de la parrilla o una toalla o ropa que cuelga para el secado o el propósito de calefacción.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por cualquier pérdida que pueda surgir debido al uso incorrecto o el transporte del producto.
- La sección de horno se puede utilizar para descongelar, hornear, freír y asar los alimentos.
- La vida de servicio del producto que compra es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante pondrá a disposición del piezas de recambio necesarias para el funcionamiento del producto como se especifica.

3) Instalación

Antes del uso del producto



Asegúrese de que la instalación de energía y / o gas es correcta. Si no es así, llame a un electricista competente e instalador y hacer los arreglos necesarios.



Preparación del lugar de instalación del producto y la instalación eléctrica y / o gas se realiza por el cliente.



Requisitos especificados en las normas locales relacionadas con respecto a la potencia y / o de gas se deben observar para la configuración del producto.



Controlar el producto antes de la instalación de cualquier daño. Si el producto está dañado, no lo tiene configurado. Cualquiera de los productos dañados crearían riesgos para su seguridad.



Los trabajos en los equipos y sistemas de gas debe ser realizada por personas autorizadas y competentes.



Los productos no tienen un sistema para la descarga de los gases liberados como resultado de la combustión. El producto debe ser instalado y conectado de acuerdo con las normas de instalación aplicables. Especialmente cuidar de las necesidades de ventilación.



Aire necesario para la combustión se toma del aire de la habitación y los gases liberados se administra directamente en la habitación.



Una habitación bien ventilada es esencial para el funcionamiento seguro del producto. Si no hay una puerta o puertas para la ventilación de la habitación, ventilación adicional debe ser instalado.



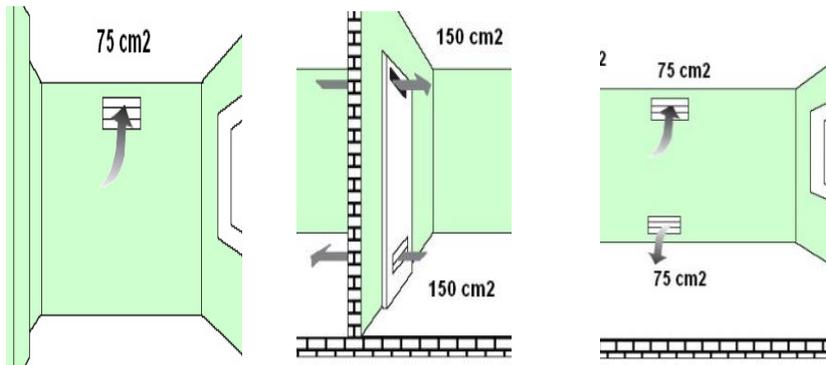
Huella de cocina debe ser más de 8 m².
El volumen de la cocina debe ser superior a 20 m³.



Salida de la chimenea debe estar a la altura de 1,80 metros del suelo y abierto a la atmósfera en un diámetro de 150 mm.



Salida de humos debe ser 75cm² mínimo cerca del suelo de la cocina para la apertura a la atmósfera exterior.

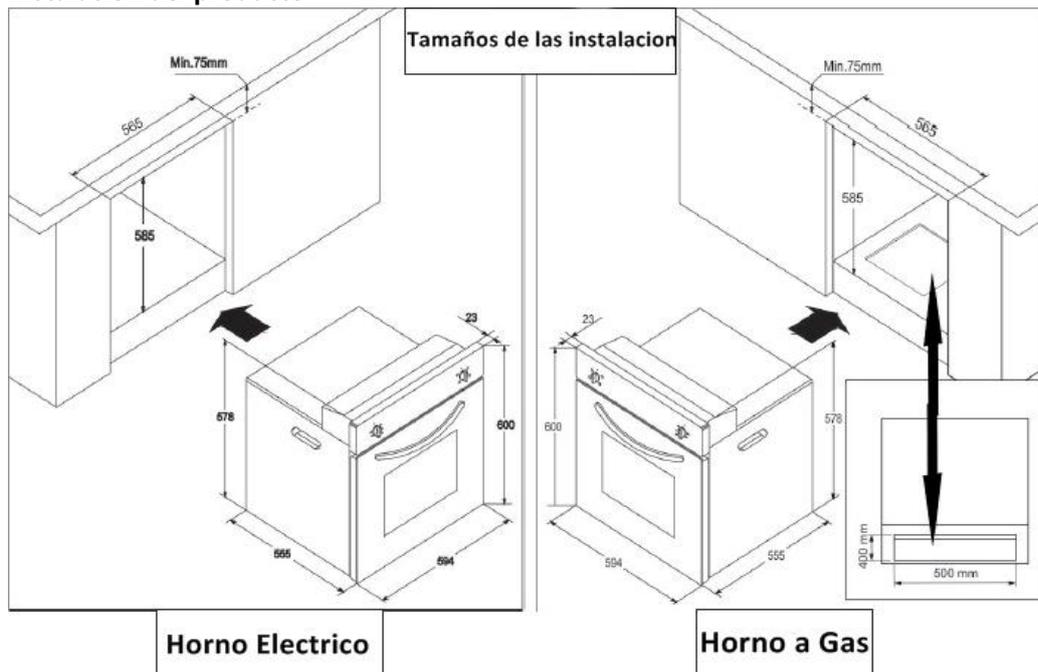


Instalación y Conexiones



¡Daño físico! No utilice la puerta y / o dispositivo para mover o manipular el producto. El producto debe ser movido por al menos dos personas.

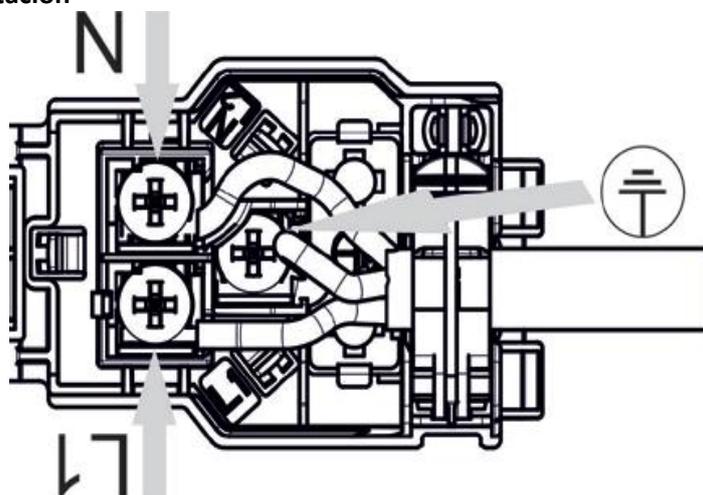
Instalación del producto





No use su horno empotrado antes de la instalación.
Montaje de plástico y tornillo vienen en el interior del producto.

Conexión de alimentación



El producto debe ser utilizado definitivamente con una potencia conectada a tierra! La empresa fabricante no será responsable de los daños que pueden ocurrir si se utiliza sin línea de puesta a tierra.



Cualquier riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio debido a una instalación realizada por personas no profesionales! Conexión del producto a la red eléctrica puede ser realizado únicamente por una persona autorizada y competente y la garantía del producto sólo se inicia después de la instalación correcta.



Riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o un incendio causado por el uso del cable de alimentación dañado! El cable de alimentación no debe ser aplastado, retorcido o comprimido o no debe entrar en contacto con las partes calientes del producto. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un técnico competente.

- suministrar datos principales deben ser iguales con los datos consignados en la placa de identificación de la unidad. Placa de identificación del producto se encuentra en la parte posterior.
- Cable de conexión del producto debe cumplir con las especificaciones técnicas y el consumo de energía.



¡Riesgo de shock eléctrico! Antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación de energía, desconecte el producto eléctricamente.

Conexión de gas



Los trabajos en los equipos y sistemas de gas debe ser realizada por las personas autorizadas y competentes. Antes de la instalación, compruebe que las condiciones de suministro locales (tipo de gas y presión del gas) son compatibles con la configuración del producto.

Conexión de GLP

Tenga cuidado de que la válvula de la manguera de gas y el gas que utiliza para su horno debe estar a salvo. Fije la manguera de suministro de gas en el extremo de la manguera siendo el horno y apriete por medio de los clips y tornillos (Figura 6). Asegúrese de que se aprieta. manguera de gas del horno mí debe ser superior a 1500mm. La presión de la válvula que se utilizará para el GLP debe ser de 300 mm y certificado.



Manguera de suministro de gas no debe pasar a través de la sección caliente detrás del horno. Temperatura de la manguera de gas no debe exceder los 90 ° C.

Antes de su uso, asegúrese de que el sistema de escape de gas.

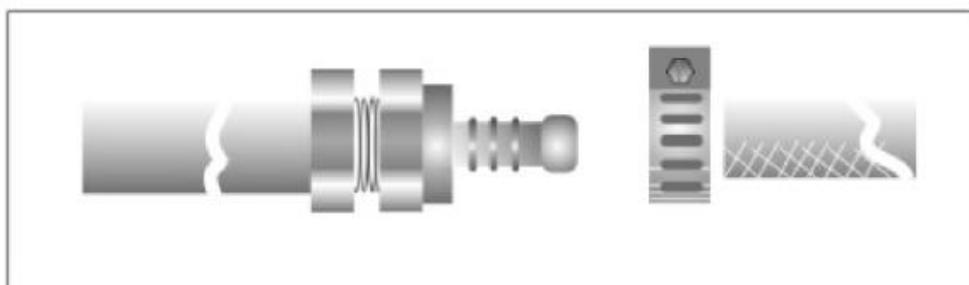


Figura 6

GN conexión (gas natural)

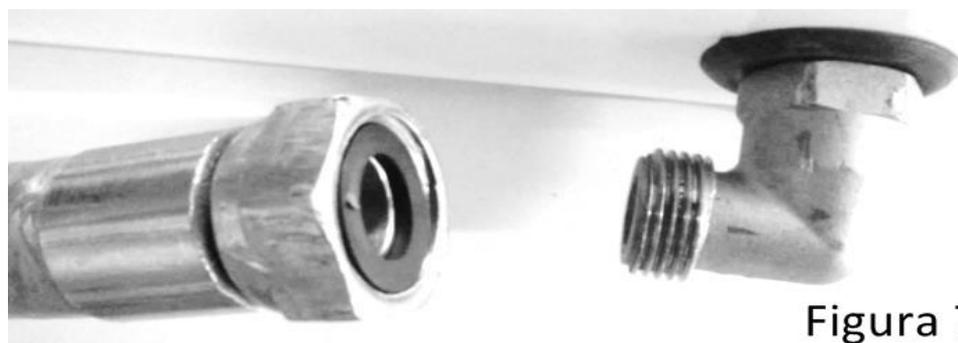


Figura 7

Si su equipo está configurado para el gas natural, que debe tenerlo conectado por un instalador registrado con la compañía de distribución de gas natural. Conexión de gas natural de su equipo es de 1/2 ". Si desea convertir su equipo de GLP a gas natural o de gas natural a GLP, por favor, llame al centro de servicio más cercano para la configuración de conversión de gas.

Sellado de control;

Abra la llave la válvula o gas natural y aplicar agua de jabón con un amplio espuma para el punto de conexión para el control de estanco a los gases.

Nunca controlar por las llamas-

Control Final

- 1- Enchufe el cable de alimentación en la toma y activar el fusible del equipo.
- 2- Controla las funciones.

Desecho del producto

Destrucción del paquete

Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje en un lugar tal que no puede ser alcanzado por los niños. El paquete del producto está hecho de materiales reciclables. Ordenar a cabo de acuerdo con las instrucciones de los residuos y deshacerse de él. No lo tire junto con la basura doméstica.

Operaciones de transporte en el futuro

- Guardar el paquete original del producto y mover el producto en este envase original.
- Tenga en cuenta las instrucciones de la caja. Si la caja original no está disponible, a continuación, se envuelve con material de embalaje de la ampolla o cartón grueso y cinta adhesiva firmemente.
- Con el fin de evitar que la parrilla de alambre y la bandeja en el horno no dan ningún daño a la parte interior de la puerta del horno, coloque una tira de dibujos animados en el lado interior de la puerta del horno de manera que está en alineación con estas bandejas. Tapa con la Cinta adhesiva, la puerta del horno a las paredes laterales.
- Pegue las tapas y la bandeja apoya firmemente en su lugar.
- No use la puerta o dispositivo para mover o transportar el producto.



No coloque ningún objeto sobre el producto. El producto se debe mover en posición vertical.



Controle la vista general del producto por cualquier daño que pueda ocurrir durante el transporte.

Eliminación de productos antiguos



Disponer del producto viejo, para que no da ningún daño al medio ambiente. Este producto tiene un símbolo (WEEE) para este producto, lo que indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos deben ser recogidos por separado. En otras palabras, esto significa que con el fin de reciclar o desmontar este equipo para minimizar cualquier efecto de la misma sobre el medio ambiente, la Directiva de la UE 2002/96 / CE debe ser observado. Para más información, póngase en contacto con las autoridades locales y regionales interesadas.

Los productos electrónicos que no están sujetos a ningún proceso de recogida de residuos controlado constituyen potenciales riesgos tanto para el medio ambiente y la salud humana, ya que contienen sustancias nocivas.

Puede hacer referencia a su distribuidor o centro de recogida de residuos autorizado de su municipio para su debida eliminación del producto. Siempre corte el cable de alimentación y romper la cerradura de la puerta, en su caso, para que los niños no deben ser expuestos a cualquier peligro.

Preparación inicial

Cosas necesarias para hacer para el ahorro de energía.

La siguiente información podría ayudarle a utilizar el producto ecológico y de ahorro de energía:

- Use contenedores, de color oscuro o esmalte recubiertos para una mejor transmisión de calor en el horno.
- Al cocinar la comida, precalentar el horno si se requiere para ser hecho según la receta o en el cuadro que figura en el manual de instrucciones.
- No abra la puerta del horno con frecuencia cuando se cocina.
- Trate de cocinar más de un alimento en el horno al mismo tiempo. Usted puede hacer que al poner dos ollas de cocina en el estante de alambre.
- Cocinar más de una comida de forma consecutiva. Por lo que el horno no perderá su calor.
- Apagar el horno unos minutos antes de la expiración del tiempo de cocción. En tal caso, no abra la puerta del horno.
- Descongelar los alimentos congelados antes de cocinarlos.

Primer uso

Limpieza principal



Algunos detergentes y productos de limpieza pueden tener daños en la superficie.

1. Quítese todos los materiales de embalaje.
2. Limpiar la superficie del producto por un paño húmedo o una esponja y secar la superficie con un paño.

Primero calentamiento

Calentar el producto de unos 30 minutos y luego apagarlo. De este modo los residuos y las capas posiblemente dejan en el horno durante la producción se eliminan mediante incineración.



Las superficies calientes pueden causar quemaduras! No toque las superficies calientes de la unidad. Mantener a los niños alejados del producto y el uso de guantes para el horno.

Horno Eléctrico

1. Sacar todas las bandejas del horno y parrilla de alambre del horno.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición estática.
4. Seleccione la temperatura más alta; consulte Uso del horno eléctrico.
5. Operar unos 30 minutos.
6. Apagar el horno; consulte Uso del horno eléctrico.



Olor y el humo se produce durante el primer calentamiento. Asegurar ventilación también.

5) El uso del horno

Información general acerca de la cocina, freír y asar en el horno



Riesgo de quemaduras causadas por el vapor caliente. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede ser objeto de vapor caliente.

Pistas para cocinar en el horno

- Use placas metálicas apropiadas con recubrimiento anti-adherente o recipientes de aluminio o moldes de silicona resistente al calor.
- Use el espacio en el estante de una manera óptima.
- Colocar el molde de cocción en el centro de la plataforma.
- Seleccione la altura de inserción correcta antes de hacer funcionar el horno o parrilla. No cambie la posición del armario cuando el horno está caliente.
- Mantenga la puerta del horno con firmeza.

Sugerencias de freír

- Al cocinar el pollo entero, pavo y gran parte de la carne, el rendimiento de cocción será mejorada si los marinas por el uso de jugo de limón y pimienta negro.
- La cocción de las carnes con hueso-duraría 15-30 minutos más de los que no tienen huesos.
- Calcular el tiempo de cocción como unos 4-5 minutos por centímetro del grosor de la carne.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, mantener la carne en el horno durante 10 minutos. Jugo de carne se distribuye mejor en la carne frita y cuando se corta la carne, que no sale.
- El pescado se debe poner en el medio o el estante inferior en un plato resistente a las llamas.

Sugerencias en la parrilla

- Cuando hace parrilla de carne roja, pescado y aves de corral, que a su vez a marrón rápidamente, formando una cáscara agradable y no consigue seco. Noisette, carne de kebab y salchichas / mortadela y vegetales jugosos (por ejemplo, tomate, cebolla) son especialmente adecuados para la parrilla.
- Distribuir las piezas a la parrilla sobre la parrilla o en la bandeja con rejilla de alambre de tal manera que no van más allá de las dimensiones del calentador.
- Deslice el cable parrilla o bandeja de horno en el horno en el nivel que desee.
- Si pones un poco de agua en la bandeja del horno, entonces puede limpiar más fácilmente.

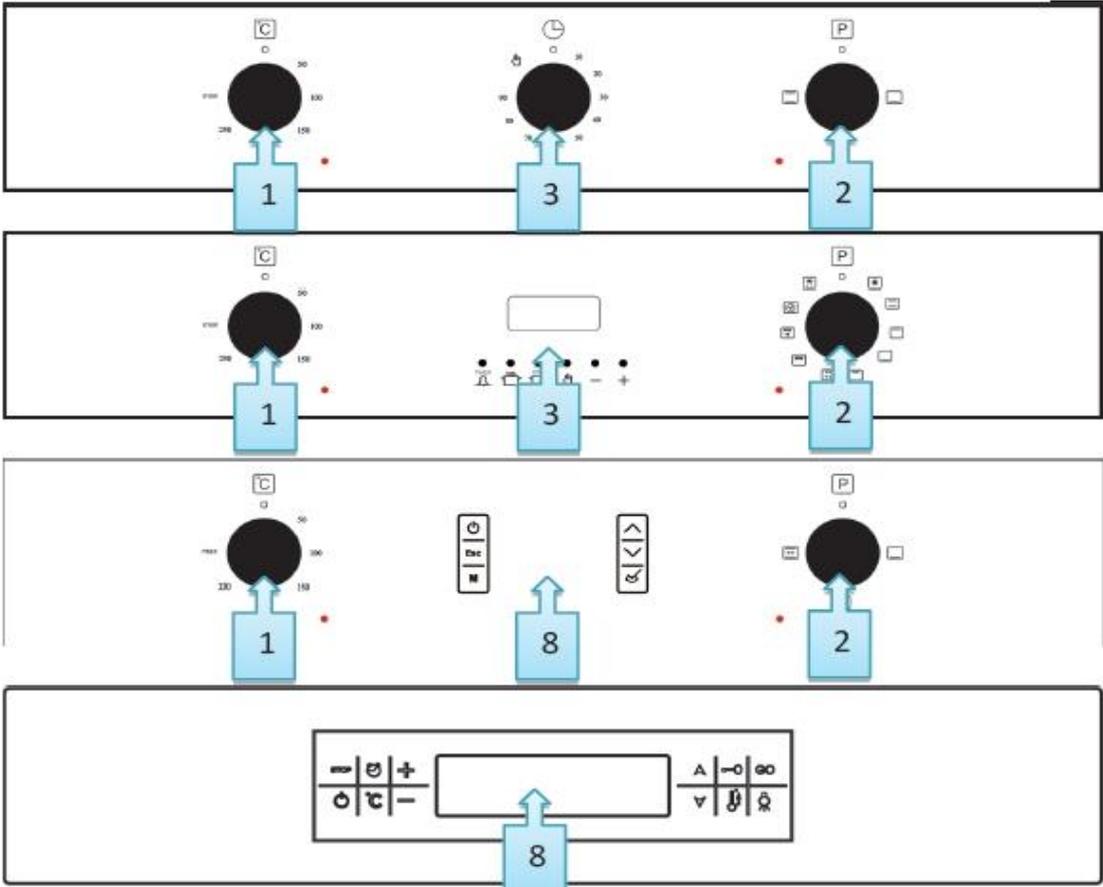


Riesgo de incendio derivado de la comida no es adecuado para la parrilla

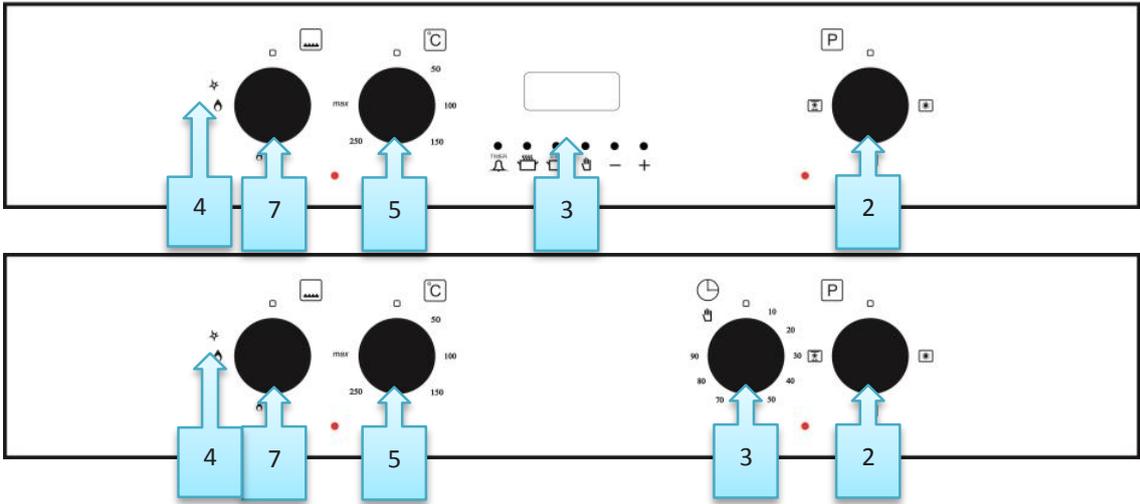
Sólo parrilla de la comida adecuada para la parrilla de la llama intensa.

No coloque la comida mucho a la parte trasera de la parrilla. Aquí es el espacio más caliente y la comida aceitosa puede estallar en llamas.

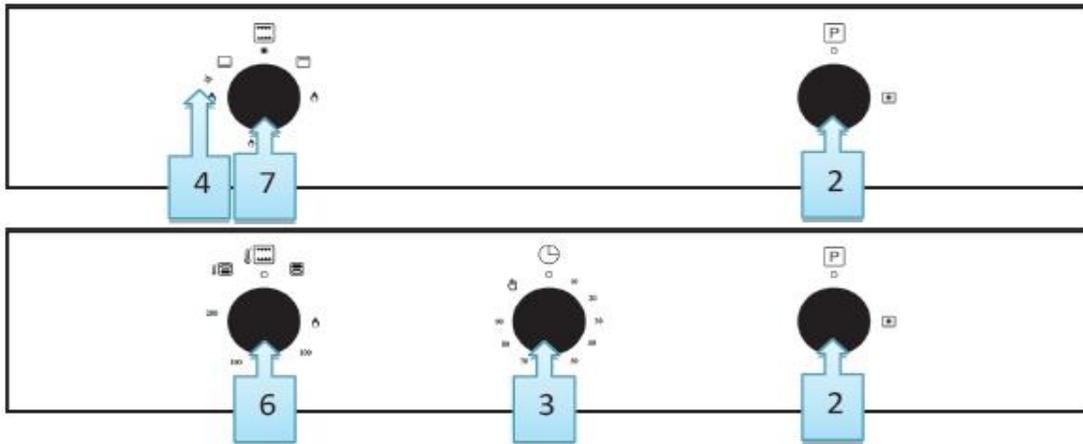
Panel de control del horno eléctrico



El uso del horno de gas + Horno electrico



Panel de control del horno de gas

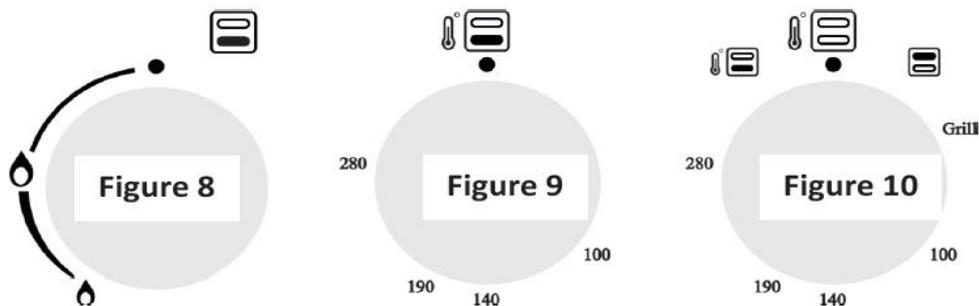


La selección del modo de funcionamiento y la temperatura

- 1 interruptor de temperatura eléctrico
- 2 interruptor de función eléctrica
- 3 Interruptor de temporizador
- 4 símbolo de la luz Interruptor
- 5 Interruptor Calentador eléctrico
- 6 interruptor de termostato del horno de gas
- 7 Interruptor Horno de gas
- 8 temporizador de táctil

El uso del horno de gas

Interruptor símbolos en el panel de control indican la posición del interruptor.



1. Empuje el interruptor de horno de gas y girar en el sentido contrario a fuego alto y / o la posición de temperatura en el panel.

- Si, como se muestra en la Figura 10, el enchufe del horno controla el quemador del calentador superior, pulse el interruptor y gire en sentido horario para el signo de la parrilla o las llamas.
- Encender el encendedor según la versión de su horno.

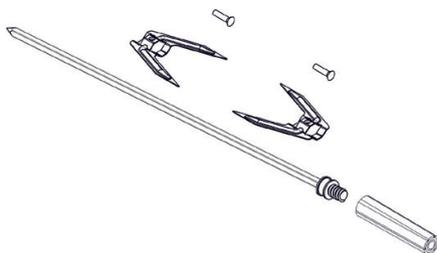


inyector de horno y tabla de potencias		
combustible	LPG	NG
	Inyector	Inyector
quemador superior	Ø 0,70	Ø 0,92
quemador inferior	Ø 0,75	Ø 1,10

- En el caso de las versiones con elemento térmico, después del encendido, mantenga pulsado el interruptor durante 3-5 segundos para la activación del mecanismo de seguridad.
- Si no se produce la ignición después de empujar y soltar el interruptor, repetir la misma acción pulsando y manteniendo pulsado el interruptor durante 15 segundos.
- Ajuste a la posición de llama deseado.
- Cuando la cocción completa, llevar al horno las agujas del reloj conmutador al punto superior para apagar el calentador de horno.

Pollo Asado (opcional)

- Si el producto tiene los accesorios para asar pollo, tomar el alambre entre los accesorios y aflojar el tornillo de la V-hoja (cola de milano) en el shish. E insertar el shish en el pollo y luego sustituir V-lámina con fuerza y apretar el tornillo.
- La baquelita parte detrás del shish le ayudará a llevar el producto fácilmente. Durante el proceso de cocción, esta parte debe ser eliminado.
- Una un pollo en el peso máximo de 2,5 kg en el shish.



El uso del horno eléctrico

El funcionamiento del horno electrónico se selecciona mediante el uso del interruptor de función. La temperatura se ajusta mediante el interruptor de temperatura. Todas las funciones del horno se apagan por lo que el interruptor correspondiente a la posición de apagado (superior).

1. Ajuste el temporizador del horno para la cocción; consulte Uso del temporizador del horno.
2. Llevar el interruptor de temperatura para el modo de funcionamiento deseado.
3. Llevar el selector de función en el modo de funcionamiento deseado.

<< El horno se calienta a la temperatura ajustada y la mantiene. la luz de temperatura está encendida durante el proceso de calentamiento >>

Desconexión del horno eléctrico

Llevar el temporizador del horno a la posición "off".



En caso de que el temporizador se establece en un cierto tiempo, el temporizador se detendrá automáticamente; consulte Uso del temporizador del horno. Llevar el selector de función y el interruptor de temperatura a la posición de apagado (superior).

Modos de operación

Orden de los modos de funcionamiento que se muestran aquí pueden variar en función de la disposición con su producto.

Alto y Bajo Calefacción



Superior e inferior de calentamiento está encendido. La comida se calienta desde abajo y por encima de, al mismo tiempo. Por ejemplo, es adecuado para tortas, pasteles o tartas en los moldes de cocción y la cazuela. Hacer la comida con una sola bandeja.

Inferior + superior + turbo fan (opcional)



Superior + inferior y el calentamiento del motor turbo está activado. La comida asegura un calentamiento más homogéneo gracias a motor turbo. Es, por ejemplo, adecuado para tortas, pasteles o tartas en los moldes de cocción y la cazuela. Cocinan con una sola bandeja.

Calefacción superior



Sólo el calentamiento superior está encendido. Por ejemplo, es adecuado para pasteles con superficie brillante y la comida que el deseo de ser de color marrón en la superficie.

Calefacción inferior



Sólo el poder calorífico inferior está encendido. Por ejemplo, es adecuada para la pizza y la comida que desean ser inferior marrón.

Parrilla (opcional)



Parrilla (bajo el techo del horno) opera. Es conveniente para la carne de la parrilla.

Para asado, colocar las porciones de comida en la posición del armario debajo del calentador de la parrilla. Llevar la temperatura a la posición máxima. Vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de la parrilla.

Parrilla Intensa (opcional)



Parrilla opera (bajo el techo del horno). Es adecuado para carne de la parrilla. Para asado, poner las porciones de comida en la posición del armario correcta en el calentador de la parrilla. Llevar la temperatura en el valor máximo. Dé la vuelta a la comida en la mitad del tiempo de asado.

Motor turbo (opcional)



Se utiliza para la descongelación gracias a su motor turbo.

Turbo resistencia + turbo ventilador (opcional)



Resistencia de Turbo y el calentamiento del motor turbo está activado. Los pies se calientan de manera más homogénea gracias a que el motor turbo. Por ejemplo, es adecuado para pasteles, yogures, pasteles o tartas en los moldes de cocción y la cazuela. Cocinan mediante el uso de una sola bandeja.

Parrilla + pollo asado (opcional)



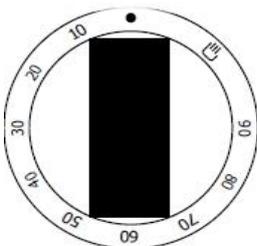
Es adecuado para la cocción por el uso de la parrilla y asado de pollo. Asegúrese de que la comida dispuesta en el shish en forma de parrilla como la carne, pollo, etc., incluso para la parrilla. Llevar la temperatura en el valor máximo.

Parrilla Intensa + turbo fan (opcional)



Parrilla Intensa (superior e parrilla de resistencia) de calentamiento del motor turbo está activado. motor turbo garantiza un calentamiento más homogéneo para la comida. Por ejemplo, es adecuado para guisos. Cocinan con una sola bandeja.

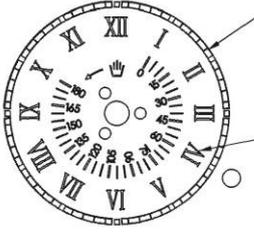
Uso del temporizador del horno



Version 1

Temporizador mecanico version 1

Si el temporizador es como se muestra en la Versión 1: Coloque el interruptor del temporizador en sentido horario para cocinar. Establecer el tiempo.



Version 2

- AJUSTE DE TEMPORIZADOR

Pulse el botón para ajustar la hora y sostenerlo y girar en sentido antihorario.

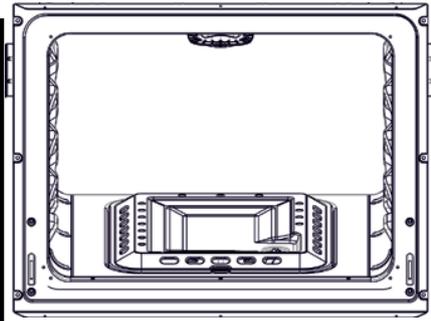
2 - Programación de la Duración

Es posible ajustar el tiempo de cocción en el temporizador analógico hasta 180 minutos. anillo de la alarma se iniciará automáticamente después de la finalización de la hora fijada. Para silenciar el sonido de la alarma, gire en sentido antihorario el botón sin presionar y continuar hasta que llega al símbolo Manual. Alarma se desactivará a esta posición.

Tabla de tiempos de cocción

1ª repisa del horno es el estante más bajo. Los valores indicados se determinan en el laboratorio. Los valores pueden variar de acuerdo a su gusto.

Apagar el interruptor de función y horno mediante el uso del interruptor de temperatura.



El funcionamiento de la parrilla



Las superficies calientes pueden causar quemaduras. Cierre la ventana del horno en el momento de la parrilla. Al asar, gire en sentido antihorario el interruptor en el símbolo de la mano.

La apertura de la parrilla

Llevar el selector de función en el símbolo de la parrilla que se seleccione.

A continuación, ajuste a la temperatura de la parrilla deseada.

Si es necesario, hacer el precalentamiento durante unos 5 minutos.

>> Luz de temperatura se enciende.

Desconexión de la Parrilla

Llevar el selector de función en la posición de apagado (superior).

Parrilla la tabla términos de cocina

Asado a la parrilla eléctrica

Comida	Nivel de bandeja	Tiempo de parrilaa (appr)
Pescado	3	30-40
Pollo en pedazos	3	40-50
Ternura	3	25-35
Bistec	3	25-35
Vegetales	3	25-35
• Depende de la grosura		

6) Mantenimiento y limpieza

Información general

Si el producto se limpia con regularidad, la vida útil del producto se extiende y los problemas que se plantean con frecuencia se reducen.



¡Riesgo de shock eléctrico! Conexión de alimentación del producto debe estar apagado antes de la limpieza para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.



Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

Deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo.

- Producto debe limpiarse después de cada uso. Así, los restos de comida se limpian fácilmente y cuando el producto se utiliza posteriormente, se evita la incineración de dichos residuos.
- No es necesario utilizar ningún producto de limpieza especial para limpiar el producto. Limpieza del producto mediante el uso de líquido de lavado, agua tibia y un paño suave o una esponja y secar con un paño seco.
- Asegúrese de que cualquier líquido que queda después de la operación de limpieza está completamente borrado y cualquier salpicadura de alimentos en todo durante el proceso de cocción se limpia inmediatamente.
- Para la limpieza de superficies de acero inoxidable o de acero inox y manejar, no use ácido o cloro que contiene artículos de limpieza. Limpie a las en una dirección mediante el uso de un paño suave humedecido con detergente líquido (que no raye) y jabón.



Algunos detergentes y agentes de limpieza pueden dar daños en la superficie. No utilice detergentes agresivos, polvos / cremas u objetos afilados limpieza.



No utilice productos de limpieza a vapor para la limpieza de propósito.

Limpeza del panel de control

Limpiar el panel de control y los interruptores de control mediante el uso de un paño húmedo y secar la superficie con un paño seco.

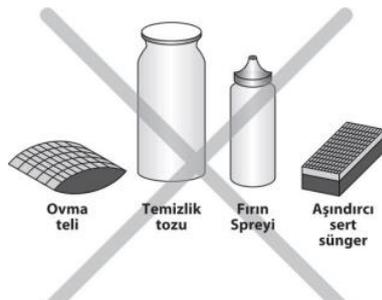


Panel de control puede ser dañado! No retire el interruptor de control para limpiar el panel de control.

Limpeza del horno

Sin limpiador de hornos u otros productos de limpieza especiales para limpiar el horno.

Se recomienda limpiar el horno mediante el uso de un paño húmedo cuando todavía está tibio.

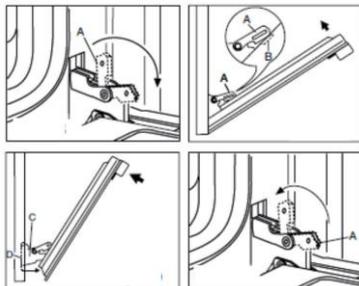


Limpiar la puerta

No utilice duros y agentes de limpieza agresivos para limpiar la puerta del horno; estas sustancias pueden rayar la superficie y dar a los daños a la ventana.



Para limpiar el interior de vidrio, levante el vidrio en la dirección de la flecha.
Después de la limpieza se lleva a cabo, en primer lugar a la parte inferior y la parte superior.
Asegúrese de que los cierres estén cerrados completamente.



La eliminación de la puerta del horno. Girar la parte A en la dirección de la flecha como se muestra en la figura 1.

Inserte la parte A a la parte B en la posición de la flecha como se muestra en la figura 2.

Empujar y tirar a sí mismo la puerta del horno en la dirección de la flecha como se muestra en la figura 3.



Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

1. Abra la puerta del horno.

Antes de la sustitución de la lámpara del horno, desconecte eléctricamente y deje que se enfríe para evitar el riesgo de descarga eléctrica.



La luz del horno es una bombilla eléctrica resistencia especial a 300 C. Para características del horno, ver especificaciones técnicas, página 3.

Es posible que los centros de servicio autorizados tenga luces del horno.



Posición de la luz puede ser diferente del que se muestra aquí.



Si hay lámpara redonda en su horno

1. Desconecte el producto eléctricamente;
2. Girar el cristal de la puerta contra las agujas del reloj y retire.
3. Activar el temporizador de la lámpara en sentido antihorario horno y quitar y sustituirla por una nueva.
4. Vuelva a colocar la puerta de cristal en su sitio de nuevo.

7) Las propuestas de solución para los problemas

Si Producto no funciona.

- ✓ El enchufe del producto (tierra) posiblemente no está enchufado en la toma. Asegúrese de que está enchufado en el zócalo.
- ✓ El fusible puede soplar o fallar. Inspeccionar los fusibles en el tablero de fusibles. Si se desactiva, vuelva a echarlo.
- ✓ Tensión principal es fluctuante. Tome el enchufe de la toma de corriente y vuelva a enchufarlo.

El vapor se apaga cuando el horno funciona.

- ✓ De vapor de salir del horno durante el funcionamiento es normal. No es un fracaso.

Lengüetas metálicas se escuchan cuando el producto se está caliente y fría.

- ✓ Las partes metálicas pueden hacer un sonido debido a la expansión en el momento de la calefacción. No es una causa de la falla.

El horno no se está calentando.

- ✓ Ninguna fuente de alimentación. Asegúrese de que si la energía está disponible en el país y hay que controlar los fusibles en el tablero de fusibles. Si es necesario, contratar los fusibles de nuevo.
- ✓ Para las versiones equipadas con el temporizador, el reloj no se programa. Ajuste el tiempo o traerlo al símbolo manual (mano).
- ✓ El selector de función y / o la temperatura no está establecido. Ajuste la función y / o interruptor de temperatura.

La luz del horno no se enciende.

- ✓ Ninguna energía. Asegúrese de que si la energía está disponible en el país y hay que controlar los fusibles en el tablero de fusibles. Si es necesario, contratar los fusibles de nuevo.
- ✓ La luz del horno está dañado. Reemplazar la luz del horno.

Si no puede eliminar el problema a pesar de haber aplicado las instrucciones dadas en esta sección, a continuación, consulte a su distribuidor o al centro de servicio autorizado. Nunca trate de reparar cualquier producto defectuoso