CERTIFICADO DE GARANTIA

HORNO EMPOTRABLE A GAS

MODELO: _____ **FECHA:** _____

N° DE SERIE: _____ **REVISOR:** _____

MT INDUSTRIAL S.A.C. GARANTIZA EL HORNO SOLE CONTRA CUALQUIER DEFECTO O FALLA DE FABRICACION QUE SE PRESENTARA DURANTE EL USO NORMAL DE LA MISMA, POR UN PERIODO DE 1 AÑO.

Cualquier mención a esta garantía, como todo reclamo amparado en ella, implica que el cliente ha leído con detenimiento los términos de este certificado, como los del manual que le contiene, a los cuales la garantía se sujeta.

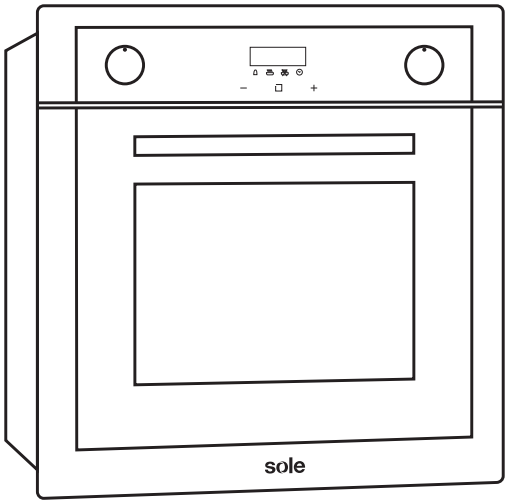
Esta GARANTÍA se invalida en los siguientes casos:
Instalación por personal no calificado, tensiones eléctricas muy fluctuantes o diferentes a las del equipo (voltaje incorrecto), falta de mantenimiento, reparaciones efectuadas por personal no autorizado, maltrato, transporte inadecuado, descuido, golpes.

La GARANTÍA consiste en la reparación o cambio del horno, a nuestro juicio, no incluyendo fletes, ni responsabilidad alguna sobre supuestos daños a objetos y/o personas causadas por la misma.

IMPORTANTE:
Para la validez de la presente, es imprescindible acompañar copia del comprobante de compra. En caso de remitirla a la fábrica enviar todos los accesorios.

Atención al Cliente: 619 0510
Av. Argentina 2317, Callao - Perú Telf.: 619 0500
E-mail: atencionalcliente@sole.com.pe | ventas@sole.com.pe Web: www.sole.com.pe

Fabricado en China bajo encargo y especificaciones de MT INDUSTRIAL S.A.C.
Importado por MT INDUSTRIAL S.A.C. RUC: 20555190132



MANUAL HORNO EMPOTRABLE

A GAS, 59.5 cm

SOLHO007

INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO
Y GARANTÍA

Por favor lea el manual de instrucciones cuidadosamente antes de instalar y operar este horno empotrable.

FELICITACIONES...!!

Usted ha adquirido un horno empotrable SOLE diseñado y fabricado con la más avanzada tecnología actual para brindarle muchos años de trabajo.

Los hornos empotrables SOLE, de excelente acabado y calidad, gracias a sus características destaca notablemente del resto del mercado.

Le sugerimos seguir atentamente las indicaciones de este manual para obtener el mayor beneficio de su producto y un adecuado funcionamiento.

INDICE

Importante para el usuario 2

Precauciones y recomendaciones para el horno..... 2

Instalación del horno..... 2

Instalación del producto..... 4

Ventilación de la habitación..... 4

Descarga de combustión a gas..... 4

Conexión de gas..... 4

Conversión del tipo de gas..... 5

Para consulta del técnico - conversión del tipo de gas..... 5

Descripción de los mandos..... 7

Uso del horno a gas..... 8

Como utilizar su kit de pollo a la brasa profesional..... 9

Funcionamiento del horno..... 12

Programación hora actual..... 12

Programación del Timer sonoro..... 12

Programación de trabajo..... 12

Programación manual..... 13

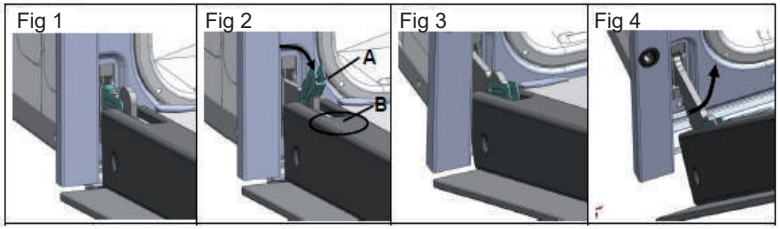
Limpieza y mantenimiento..... 13

Mantenimiento extraordinario..... 13

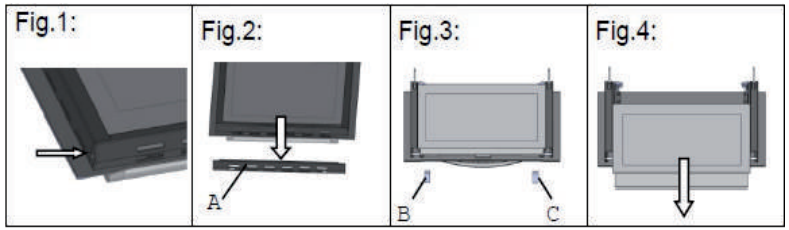
Desmontaje de la puerta del horno..... 14

DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

Para una limpieza más profunda, puede quitar la puerta del horno. Proceda de la siguiente manera:
- Abra la puerta por completo;
- Alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras.
- S ujete la puerta en los dos lados externos, cierre lentamente, pero no completamente.
- Tire de la puerta hacia sí mismo Volver a colocar la puerta siguiendo los procedimientos arriba de forma inversa.



Desmontar vidrio de puerta de horno
- Retire el vidrio interno como se muestra en la figura 1 y figura 4.
- Limpie el vidrio con productos no abrasivos. Seque con un paño suave.



DATOS TÉCNICOS				
CÓDIGO				SOLHO007
Modelo Proveedor				FG14E6TIX-C70-96-A
Procedencia				China
Garantía				1 año
Acabado				Vidrio con acabado en acero inoxidable
Medidas del producto	Marco externo	Alto	cm	59.5
		Ancho		59.5
		Profundidad		2.5
	Cavidad interna	Alto		31.2
		Ancho		42.3
		Profundidad		40.7
Medidas de empotramiento	Alto		cm	58.5
	Ancho			58.5
	Profundidad			min. 52
	Base y lateral huecos			10 cm antes del fondo
Datos del producto	Largo del cordón		cm	100
	Voltaje		V	220
	Frecuencia		Hz	60
	Rango de presión		Pa	2800

PROGRAMACIÓN “MANUAL”

En este modo de trabajo no interviene la programación, solo se tiene que girar la perilla de funciones de horneado a la posición y enseguida girar la perilla de temperatura a la posición deseada, el horno empezara a funcionar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del acero inoxidable
Para mantener el acero inoxidable en buen estado, es necesario limpiarlo regularmente cada vez que se utiliza el horno, después de dejar que se enfríe.

Limpieza diaria
Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilice únicamente productos específicos que no contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.

Instrucciones de uso: vierta el producto sobre un paño húmedo y pase sobre la superficie, luego enjuague bien y seque con un paño suave o una gamuza.

Manchas de comida
Nunca utilice esponjas metálicas, ya que podría dañar las superficies del horno. Use productos normales no abrasivos, con ayuda de utensilios de madera o material plástico.

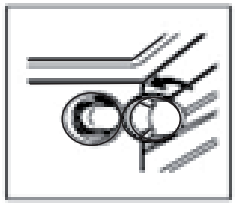
Limpieza del horno
Para mantener el horno en buen estado, es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar. Quite todas las piezas desmontables. Lave las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque.

Limpieza de los cristales de la puerta
El cristal de la puerta debe permanecer siempre limpio. Utilice papel de cocina absorbente, elimine la suciedad con una esponja húmeda y detergente común.

MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Sustitución de la lámpara de horno:
• Desconecte el horno de la red eléctrica
• Retire la tapa de vidrio del porta lámpara;
• Retire la lámpara y sustitúyala con una lámpara resistente a altas temperaturas (300°C) las siguientes características:

• Voltaje: 220V
• Potencia: 25W
• Tipo: E 14



• Coloque nuevamente la cubierta de cristal y volver a conectar el horno a la red eléctrica.

IMPORTANTE PARA EL USUARIO

1. Después de extraer el producto de su paquete, asegúrese de que este cuente con todas sus piezas. En caso de duda, por favor comuníquese con su distribuidor o con nuestro servicio técnico Sole.
2. Los materiales de empaque (bolsas de plástico, polyespuma, clavos, cintas de metal, etc.) deben ser puestos lejos del alcance de niños por ser potencialmente peligrosos. Los deshechos deben ser clasificados de acuerdo a los diferentes materiales y dispuestos de acuerdo a la regulación de su país.
3. No intente alterar las características técnicas del producto.
4. Cuando decida deshacerse del producto o reemplazarlo por uno nuevo, es recomendable que lo haya vuelto inoperable e inofensivo para así respetar las regulaciones anticontaminación y de salud.

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES PARA EL USO DEL HORNO A GAS

1. No toque el producto con las manos y/o pies húmedos.
2. No use el producto con los pies descalzos.
3. No permita que el producto sea operado por niños o personas discapacitadas sin supervisión.
4. El producto debe ser usado exclusivamente para cocinar alimentos y no para algún otro propósito. Cualquier otro uso dado al producto (por ejemplo, su uso como calefacción) es impropio y peligroso.
5. Desconecte el horno de su fuente de alimentación antes de proceder a limpiarlo.
6. Nunca intente desenchufar el aparato tirando del cable correspondiente.
7. En caso de uso negligente de las bisagras del horno, podría lastimarse las manos.
8. No permita a niños acercarse al horno mientras esté siendo usado, en tanto este alcanza altas temperaturas.
9. Si el producto se rompiese y/o dejara de funcionar correctamente, apáguelo y no lo manipule.
10.Todas las reparaciones deben ser hechas por un agente aprobado por el servicio técnico, usando piezas originales.
11. Luego de usar el horno, debe girar todas las perillas hasta la posición de apagado y desconectar la válvula.
12. Se recomienda hacer una revisión del gas regularmente así como la inspección respectiva de la válvula de gas y su manguera.
13. Si tiene problemas con la válvula, contacte a su proveedor de gas inmediatamente.

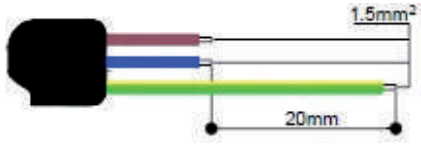
Se recomienda seguir las siguientes instrucciones:
1. Inserte las parrillas y la bandeja de cocina en el horno.
2. Encienda el horno a la máxima temperatura para así eliminar la grasa de los elementos siendo calentados.
3. Limpie el interior del horno alternando un paño húmedo con detergente (neutral) y un paño seco. Durante el primer uso, el horno podría producir, de manera normal, algunos humos y olores debidos al calentamiento de los materiales adhesivos del panel aislante. Ponga los alimentos dentro del horno una vez que el humo se disipe.

INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRABLE

La instalación deberá ser realizada por un técnico calificado.

Conexión eléctrica
La placa del fabricante no debe ser removida.
El producto debe estar conectado a tierra de acuerdo a las normas de seguridad local vigente. Si se utiliza una conexión permanente, el cable debe estar conectado a un dispositivo de interrupción termomagnética de 16AMP. Si se utiliza una conexión con enchufe y tomacorriente, asegúrese de que sean del mismo tipo. No utilizar reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar un sobrecalentamiento del producto.

Funcionamiento a 220-240 V ~: utilizar un cable tipo H05RR-F de tres hilos.

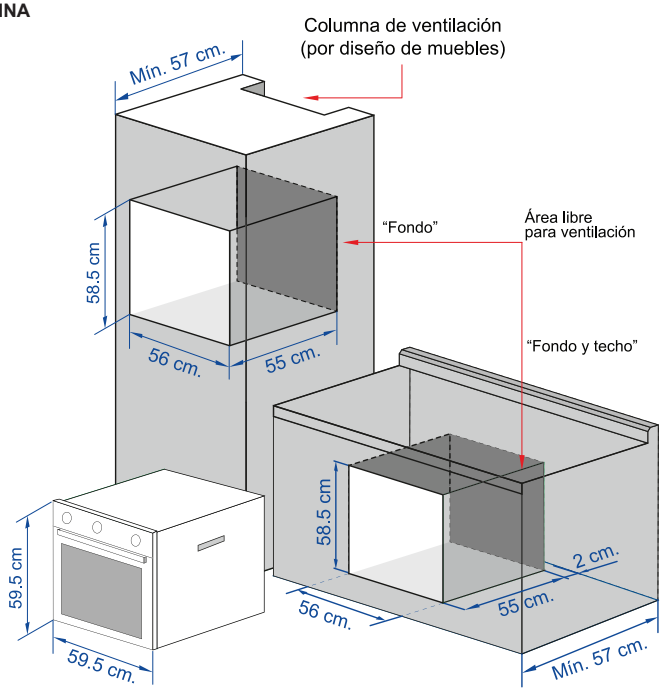


El producto debe estar conectado a tierra
El cable de tierra (amarillo-verde) debe ser de al menos 20 mm más largo que los otros cables en el extremo para asegurar una correcta conexión del producto. El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones o daños causados por el incumplimiento de la normativa por encima o por el mal uso incluso sólo parcial del aparato.

Colocación del horno
Solo una persona calificada puede instalar el producto. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación inadecuada, lo que puede perjudicar a personas y ocasionar daños a la propiedad.

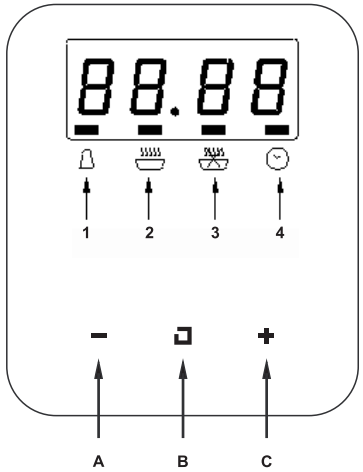
IMPORTANTE:
La fuente de energía del producto debe ser cortada antes de realizar algún ajuste o trabajo de mantenimiento.
Con el fin de garantizar que el empotre del producto funcione correctamente, el mueble debe ser el apropiado. La figura a continuación indica las dimensiones de la línea de corte de la instalación bajo el mostrador o en una unidad de armario de pared.

MUEBLE COLUMNA



Para que el producto pueda trabajar correctamente debe existir circulación de aire alrededor del horno, es necesario que el mueble en donde sea empotrado tenga ciertas medidas que permitan un buen y eficiente funcionamiento. El nicho debe contar internamente con rejillas de ventilación que permitan la disipación del aire caliente, las áreas laterales internas y contiguas del producto deben ser abiertas; de no ser posible la ventilación interna se recomienda colocar rejillas en la parte frontal del producto con un área mínima de 3000 mm2 o colocar 1 rejilla de 5 cm x 25 cm.
NOTA:
- A fin de garantizar una ventilación adecuada, se debe retirar el panel posterior del mueble.
- La base del horno debe ser una superficie continua y plana, tiene que haber una apertura de por lo menos 50 x 560 mm para que se forme un colchón de aire. La altura mínima de la base del horno y el piso debe ser de 10 cm. (Fig. 2).
- En el caso que no pueda tener una superficie plana con abertura en la parte posterior se recomienda colocar 2 listones en cada lado del asiento del producto. (Fig.1)

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO



Posición 1: Indicador timer
Posición 2: Duración de cocción
Posición 3: Fin de cocción
Posición 4: Programación de hora actual

Tecla A: " - "
Tecla B: " Menú "
Tecla C: " + "

PROGRAMACIÓN HORA ACTUAL

Al empezar a operar el horno tenemos que programar la hora actual, para ello tocamos la tecla "B" hasta que el indicador LED se coloque en la posición 4 con símbolo del reloj, luego colocamos la hora actual tocando las teclas táctiles "A" o "C" según lo requiera y esperamos unos segundos hasta que el indicador deje de parpadear.

PROGRAMACIÓN DEL "TIMER SONORO"

Este modo es un aviso solo sonoro que se emitirá al finalizar el tiempo programado en minutos, para ello tocar la tecla "B" hasta que el indicador LED se coloque en la posición 1 para luego digitar con las teclas "A" o "C" el tiempo en minutos que se desea que suene el timbre de aviso.

Este modo de trabajo solo emite un aviso sonoro al finalizar el tiempo programado. Tocar la tecla "B" hasta que el indicador LED se coloque en la posición 1, para luego tocar las teclas "A" o "C" para establecer el tiempo de programación en minutos. El ajuste de tiempo de alarma es sólo para fines de aviso, no apaga ninguna función.

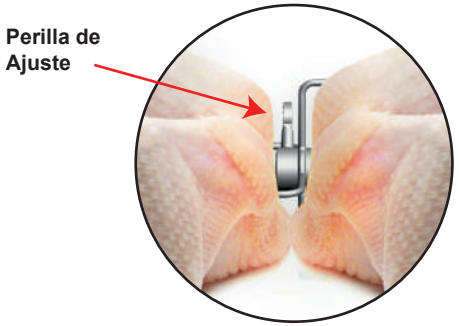
PROGRAMACIÓN DE TRABAJO

Este modo de trabajo se puede determinar de 2 formas: fijando el tiempo de duración de cocción es decir, tocar la tecla "B" hasta que el indicador LED se coloque en la posición 2 para luego digitar con las teclas "A" o "C" para establecer el tiempo que deseamos que el horno funcione en minutos, la otra forma de programar es fijando la hora final de cocción, es decir, tocar la tecla "B" hasta que el indicador LED se coloque en la posición 3 luego establecer con las teclas "A" o "C" la hora final de cocción con respecto a la hora actual. Después seleccionar la función de horneado y la temperatura deseada. Al finalizar el tiempo seleccionado, se emitirá solo una alerta sonora.

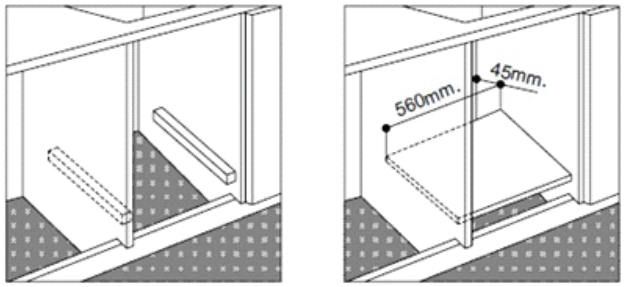
4- Atravesar el segundo pollo en el spiedo e incrustarlo en la pinza doble; luego incrustar la última pinza simple al otro extremo del segundo pollo



5- Por ultimo verificar que los dos pollos se encuentren centrados a lo largo del spiedo y ajustar manualmente las perillas de cada pinza de tal manera que no se muevan durante el horneado.



Nota:
- Asegurarse que las pinzas al incrustarse en el pollo, agarren la mayor cantidad de carne.
- Una vez que se tenga listo el spiedo con los pollos fijos, montar en el horno y probar girando el rosticero unas cuantas vueltas para asegurarse que gire libremente.
- Para rostizar un solo pollo, seguir los pasos anteriormente descritos utilizando las dos pinzas simples



INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

La instalación deberá ser realizada por un técnico calificado. .

Conexión eléctrica

La placa del fabricante no debe ser removida. .

El producto debe estar conectado a tierra de acuerdo a las normas de seguridad local vigente. Si se utiliza una conexión permanente, el cable debe estar conectado a un dispositivo de interrupción termomagnética de 16AMP. Si se utiliza una conexión con enchufe y tomacorriente, asegúrese de que sean del mismo tipo. No utilizar reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar un sobrecalentamiento del producto.

- Los paneles de los gabinetes adyacentes deben ser de un material resistente al calor. El mueble a utilizar deberá tener adhesivos que soporten temperaturas hasta 100°C. .
- En cumplimiento de las normas de seguridad vigentes, una vez instalado el horno, no deben quedar expuestos cables eléctricos.
- Todos los componentes del horno que garantizan su correcto funcionamiento, deben ser extraíbles con la ayuda de una herramienta.
- Para ajustar el horno al gabinete, abra la puerta del horno y colóquelo insertando los 4 tornillos en los 4 orificios ubicados en el perímetro del marco.
- Nunca utilice la puerta como palanca para introducir el horno en el mueble. Nunca aplique presión excesiva a la puerta abierta.

VENTILACIÓN DE LA HABITACIÓN

El producto sólo se puede instalar en lugares ventilados según lo especificado por las normas vigentes. El flujo de aire en la habitación donde está instalado el horno debe ser suficiente para la combustión de gas y la ventilación del ambiente. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben ser del tamaño adecuado y situado de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente. El producto debe estar adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos por el proceso de cocción.

La NTP 321.127 Y NTP 111.022 (según el gas a utilizar) ofrece diferentes métodos para lograr ventilar, si así fuera necesario, el recinto escogido para la instalación del horno.

Los gases de combustión deben evacuarse mediante campanas de extracción. Un sistema de extracción eficaz requiere un cuidadoso diseño por un especialista autorizado, y deberá cumplir con las distancias y posiciones de regulación.

DESCARGA DE COMBUSTIÓN DE GAS

Los gases de combustión deben ser eliminados mediante el uso de campanas extractoras El sistema de extracción mediante campanas requiere un cuidadoso diseño por un especialista autorizado y deberá cumplir con las distancias y posiciones de regulación.

CONEXIÓN DE GAS

Conexión con tubo de cobre:

Se debe hacer la conexión a la red de suministro de gas para que el producto funcione correctamente.

La tubería para la instalación de los artefactos puede ser de los siguientes materiales:
• Tubería flexible de cobre A ó B.
• Tubería flexible de acero inoxidable.
• Manguera flexible a base de elastómeros.

1. Evite conectar mas de un artefacto de una toma, cuando la conexión se realiza con tuberías flexibles.
2. Las conexiones flexibles a base de elastómeros, no deben quedar en contacto con las partes calientes del artefacto o bajo la acción directa de los productos de combustión, por lo que no deben cruzarse por detrás del artefacto.
3. La conexión de gas debe ser llevada a cabo por técnicos calificados según las regulaciones estándares.
4. Verifique la validez de las mangueras y reguladores de presión y sustitúyalos si fuere necesario.
5. Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
6. Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.
7. La conexión de gas se debe realizar con una manguera flexible apropiada para gas combustible de 8 mm de diámetro interno y de 1,5 a 2 metros de longitud, que cumpla con requisitos de flexibilidad, duración y resistencia térmica mínima de 70 °C.
8. Las conexiones flexibles deben instalarse de tal manera que no se presente estrangulamiento que obstruya el flujo normal de gas, no deben estar sometidos a esfuerzos de tracción y deben posicionarse de tal manera que no sufran daños mecánicos con elementos circundantes al artefacto (tales como cajones o puertas) por quedar aprisionados. Además se debe verificar que la manguera flexible (rotulado) cumpla con los requisitos de calidad adecuados para este uso.
9. Las conexiones del artefacto deben ser de fácil acceso, de tal manera que puedan efectuarse labores rutinarias de inspección, limpieza, mantenimiento y reparación.
10. En todos los casos, el empalme del artefacto o la línea de suministro debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmontaje del mismo.

CONVERSIÓN DEL TIPO DE GAS

Nuestro horno viene acondicionado para que trabajen con gas GLP. Si usted tiene conexión a gas natural (GN) solicite el cambio a nuestro Servicio Técnico. El cambio de gas debe ser realizado por un personal calificado debido que los inyectores deben ser cambiados.

ADVERTENCIA:
Nunca haga trabajar el horno habilitada para GLP con GN o viceversa. Esta conversión debe ser realizada exclusivamente por personal calificado.

PARA CONSULTA DEL TÉCNICO - CONVERSIÓN DEL TIPO DE GAS

Antes de realizar las operaciones descritas a continuación, desconecte el producto de la red eléctrica.

Ajuste del quemador del horno
Para ajustar el quemador del horno, abra la puerta del horno y proceda de la siguiente manera:
• Retire todos los accesorios (bandejas, estantes y las mesas de acero).
• Levante la placa base del horno y extraer de manera que el interior del horno quede como se muestra en la imagen.



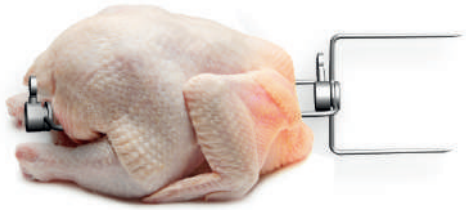
D) **Rack de spiedo (1und)**



1- Amarrar los pollos correctamente. Luego , incrustar la pinza simple en un extremo del primer pollo (Tratar de que la pinza esté correctamente centrada en el pollo)



2- Incrustar en el otro extremo del primer pollo la pinza doble (Tratar de que la pinza esté correctamente centrada en el pollo).



3- Atravesar el espiedo cruzando la pinza simple, el pollo y la pinza doble.



COMO UTILIZAR SU KIT DE POLLO A LA BRASA PROFESIONAL

Su horno cuenta con un “kit de pollo a la brasa profesional” en donde podrá rostizar uno o dos pollos al mismo tiempo y consta de las siguientes partes:

A) **Pinza simple (2und.)**



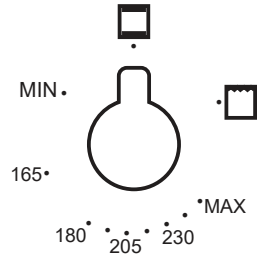
B) **Pinza doble (1und.)**



C) **Spiedo (1und.)**

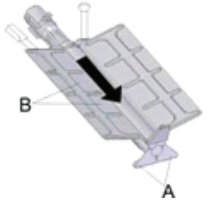


Regulación del mínimo
El termostato del horno tiene un tornillo para regular el ajuste mínimo, acceda quitando el mando del termostato. Cuando el tipo de gas utilizado ha cambiado, el valor mínimo debe ser ajustado de la siguiente manera:

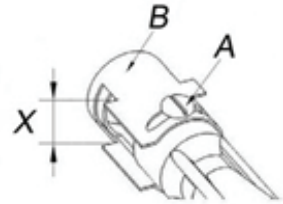


• Encienda el quemador del horno y manténgalo en funcionamiento en el valor más alto de 10 a 15 minutos con la puerta cerrada. A continuación, gire la perilla a la mínima temperatura posible, retire la perilla y utilice un destornillador para ajustar.
• Cuando se utiliza balón de gas, el tornillo de ajuste debe estar girado completamente hacia la derecha. El diámetro del by-pass se indica en el punto cuadro 2 quemador y tablas de datos de boquilla".
• En caso que utilice gas natural, ajuste el tornillo de modo que cuando el mando del termostato se enciende desde el máximo al mínimo, la llama siempre permanece estable y uniforme. Cierre la puerta del horno y compruebe que el quemador permanece encendido en el ajuste mínimo.

Cambio de la boquilla
• Afloje el tornillo destornille el quemador A del horno.
• Mueva el quemador B hacia el exterior hasta que la boquilla quede accesible.
• Utilice una llave hexagonal 7 para cambiar la boquilla, encajando para el tipo de gas que se desea utilizar (véase el cuadro 2 quemador y tablas de datos de boquilla").



Ajuste del flujo de aire primario del quemador del horno
• Afloje el tornillo de ajuste "A" del regulador de aire.
• Gire el mango del regulador "B" en la posición para el tipo de gas a utilizar, consultar la tabla de abajo.
• Apriete el tornillo de ajuste y restaure los sellos cuando se complete la operación, vuelva a montar el quemador correctamente.



X=	Gas Natural (GN)	G30 / G31 (GLP)
Quemador superior	5 mm	3 mm
Quemador Inferior	3 mm	5 mm

cuadro 1

Cuando finalice la operación, reemplace la placa de identificación en la parte posterior del horno con la prevista para el nuevo tipo de gas.

Quemador y tablas de datos de boquilla

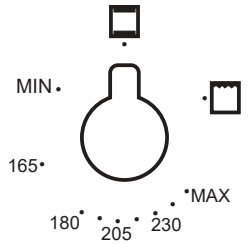
		GLP - 30 mbar	
Quemador	**Capacidad nominal (kw)**	**Diámetro de boquilla 1/100 mm**	**Reducción de capacidad de calor (W)**
Horno	2.5	77	700
Interior Grill	1.8	68	
		GN - 20 mbar	
Quemador	**Capacidad nominal (kw)**	**Diámetro de boquilla 1/100 mm**	**Reducción de capacidad de calor (W)**
Horno	2.5	118	700
Interior Grill	1.8	93	

cuadro 2

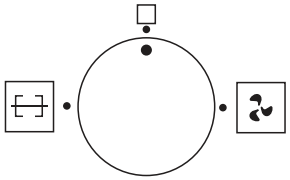
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DEL PANEL FRONTAL

Mando de Termostato

Este botón enciende el quemador inferior de gas en el interior del horno. La temperatura de cocción se efectúa girando el mando hacia la izquierda hasta el valor requerido, entre Min. y Max. Girando la perilla hacia la derecha trabaja el quemador superior (grill).



Mando de Funciones
El giro se puede realizar a la izquierda o a la derecha.



Rosticero

Convección

Nota : El horno incorpora un ventilador interior conocido como calentamiento por convección. Esta función únicamente se activará con el quemador inferior.
Con esta función, la turbina reparte uniformemente la temperatura dentro de la cavidad del horno, permitiendo que los platos se doren por fuera.

Esta función es ideal para asar a la parrilla o cocinar platos grandes de asado de carne a temperaturas altas.

Nota: La luz se activará al girar la perilla a la posición ó

Advertencias y consejos generales
Cuando el horno y el grill son usados por primera vez, encienda el horno y el grill cada uno por 2 minutos a su máxima temperatura para quemar los eventuales residuos oleosos de fabricación, lo que podría contaminar los alimentos con olores desagradables. Para evitar el contacto con el vapor acumulado en el horno, abra la puerta en dos tiempos: mantenerla abierta un poco (unos 5 cm) durante 4-5 segundos y después abrirla completamente. Si tiene que comprobar o realizar otros procedimientos en los alimentos durante la cocción, deje la puerta abierta por un corto período de tiempo para evitar una caída en la temperatura del horno, los cual afectaría los resultados de cocción.

Sistema de ventilación
El horno está equipado con un sistema de enfriamiento, que se activa unos pocos minutos después de que se encendió el horno. El funcionamiento del ventilador genera un flujo de aire normal que sale por encima de la puerta y puede continuar durante un corto período de tiempo, incluso después de que el horno se apaga, este funcionamiento es normal.

USO DEL HORNO A GAS

Encendido por chispa eléctrica
Abra completamente la puerta del horno, presione y gire el mando del termostato mientras se gira en sentido contrario a las agujas del reloj a la temperatura máxima, lo que activa automáticamente el dispositivo de encendido por chispa eléctrica. Una vez encendido el quemador, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar.

Termopar: Sistema de seguridad, corta el paso de gas si hay un apagado repentino de la flama.

Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, deténgase, deje la puerta abierta del horno y espere 1 minuto antes de intentarlo de nuevo.

Encender el quemador con la mano
Abra completamente la puerta del horno y gire el mando del termostato en sentido contrario a las agujas del reloj. Coloque un fósforo encendido cerca del extremo del tubo de llama A en el centro de la parte inferior del horno y presione el mando del termostato. Una vez encendido el quemador, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar y verifique que el quemador se haya encendido correctamente a través del orificio de inspección B. La temperatura de cocción se efectúa girando el mando en sentido horario al valor requerido entre 50° y 231 ° Si el quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla a la posición OFF (●)y espere al menos un minuto antes de intentar volver a encender.



Uso del grill
Para activar la función de grill, debe girar el mando del termostato del horno a gas hacia la derecha.
ADVERTENCIA: El horno de gas y el grill / asador no se pueden usar simultáneamente.