CERTIFICADO DE GARANTIA

HORNO EMPOTRABLE ELÉCTRICO

sole

MODELO: _____ **FECHA:** _____

N° DE SERIE: _____ **REVISOR:** _____

MT INDUSTRIAL S.A.C. GARANTIZA EL HORNO SOLE CONTRA CUALQUIER DEFECTO O FALLA DE FABRICACIÓN 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.

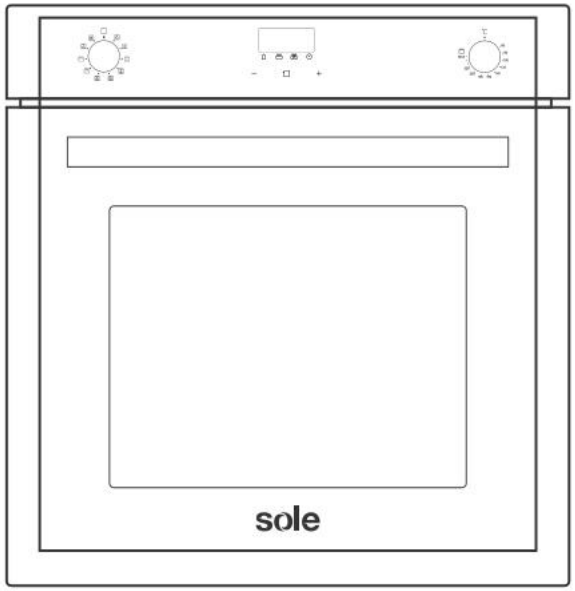
La GARANTÍA consiste en la reparación o cambio del horno, a nuestro juicio, no incluyendo fletes, ni responsabilidad alguna sobre supuestos daños a objetos y/o personas causadas por la misma.

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

sole



MANUAL DE HORNO EMPOTRABLE ELÉCTRICO PREMIUM

SOLHO012V2

INSTALACIÓN , FUNCIONAMIENTO
Y GARANTÍA

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

1. Antes de cualquier trabajo de mantenimiento y limpieza, desconecte la alimentación.

2. Ajuste todos los controles en la posición de apagado.

3. Espere hasta que el interior de la unidad no esté caliente, pero se recomienda limpiar cuando las paredes internas están tibias esto facilita la limpieza del producto.

4. Limpie la superficie de la unidad con un paño húmedo, un cepillo suave o una esponja fina y luego seque. En caso de mucha suciedad, utilice agua caliente con productos de limpieza no abrasivos.

5. Para limpiar el cristal de la puerta del horno, no utilice limpiadores abrasivos o herramientas de metal afiliados, estos pueden rayar la superficie o dar lugar a que la copa se dañe.

6- Nunca deje sustancias ácidas (jugo de limón, vinagre) en piezas de acero inoxidable.

7- Las bandejas y rejillas se pueden lavar con un detergente suave. Enjuague y seque.

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 para acero inoxidable además 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.

- Este aparato está marcado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos electrónicos (RAEE).

Al garantizar que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. El símbolo en el producto indica que este producto no se puede tratar como residuo doméstico. Este debe entregarse a un punto de acopio para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe llevarse a cabo de conformidad con las normas medio ambientales según el tipo de residuos más cercano o el establecimiento donde adquirió el producto.



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

Precauciones y recomendaciones para el horno 2

Consejos de seguridad 2

Instalación del horno 2

Modo de empleo 4

Como utilizar su kit de pollo a la brasa profesional 6

Funcionamiento del horno 9

La luz del horno 10

Recomendaciones para horneado 11

Instalación de honor empotrable 13

Especificaciones técnicas 15

Limpieza y mantenimiento 16

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 con los diferentes materiales y dispuestos de acuerdo con 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 ELÉCTRICO

Cuando el horno se enciende por primera vez, es posible que emita un olor desagradable. Esto es debido al pegamento utilizado para los paneles aislantes dentro del horno. Esto es completamente normal, si es que ocurre solo esperar a que el olor desaparezca antes de colocar los alimentos en el horno.

1. No use limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afiliados para limpiar el cristal del horno. Esto puede rayar la superficie y puede resultar en un daño permanente en el cristal.
2. Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores en el interior del horno.
3. No permita que los niños se acerquen al horno cuando este en funcionamiento, sobre todo cuando la parrilla este encendida.
4. Asegúrese de que el aparato este apagado antes de sustituir el foco del horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
5. Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo, de acuerdo con las especificaciones de cableado.
6. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por la persona responsable de su seguridad.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- No utilizar el horno cuando este descalzo. No toque el horno con las manos o pies mojados o húmedos.
- El horno: La puerta del horno no debe abrirse con frecuencia durante el período de cocción. El aparato debe ser instalado por un técnico autorizado y dejarlo listo para su uso. El fabricante no es responsable de cualquier daño que pudiera ser causado por un defecto en la colocación y la instalación por personal no autorizado.
- Cuando la puerta o el cajón del horno está abierta, no deje nada sobre ella que pueda descuadrar o romper la puerta.
- Algunas partes del aparato pueden mantener el calor durante mucho tiempo, es necesario esperar a que se enfríe antes de tocar en los puntos que se exponen al calor directamente.
- Si no va a utilizar el aparato durante mucho tiempo, se aconseja desconectarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Antes de la limpieza, quite todos los accesorios y el exceso de derrames en el horno.

INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRABLE

Coloque el horno en el espacio provisto en la cocina. Se puede instalar debajo de una superficie de trabajo o en un armario en posición vertical.
Fijar el horno en su posición final, utilizando los dos agujeros de fijación en el marco. Para localizar los agujeros de fijación, abra la puerta del horno estos se encuentran en los laterales. Para permitir una ventilación adecuada, verifique que tenga las distancias adecuadas a la hora de fijar el horno.

Conexión eléctrica
La placa del fabricante no debe ser removida.
El producto debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas de seguridad local vigente. Si se utiliza una conexión permanente, el cable debe estar conectado a un dispositivo de interrupción termomagnética de 20 AMP.
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.

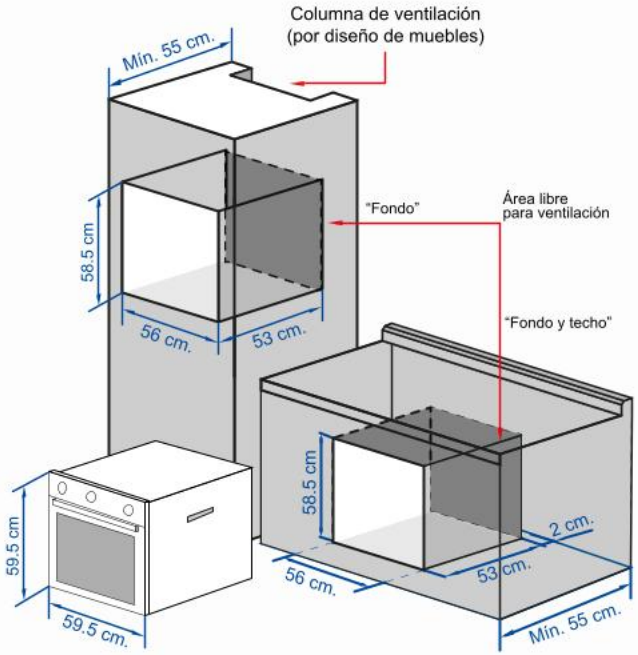
CUIDADO!

Significado del cruce - cubo de basura con ruedas: No deseche los aparatos eléctricos como residuos urbanos no seleccionados, utilice las instalaciones de recojo selectivo. Póngase en contacto con el gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recogida disponibles. Si los aparatos eléctricos se eliminan en vertederos o descampados, sustancias peligrosas pueden filtrarse en las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar. Al sustituir electrodomésticos viejos por otros nuevos, el minorista está legalmente obligado a retirar su electrodoméstico viejo para enajenaciones, al menos, de forma gratuita.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

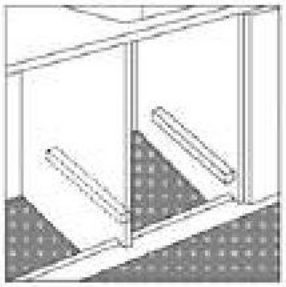
Medidas	Profundidad	57.0 cm
	Alto	59.5 cm
	Ancho	59.5 cm
Volumen	73 Litros	
Voltaje	220 V	
Frecuencia	60 HZ	

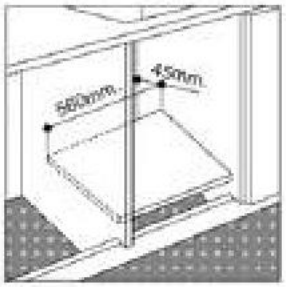
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



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. 11).
- 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.10)





MONTAJE DEL HORNO EN EL AMBIENTE DE COCINA

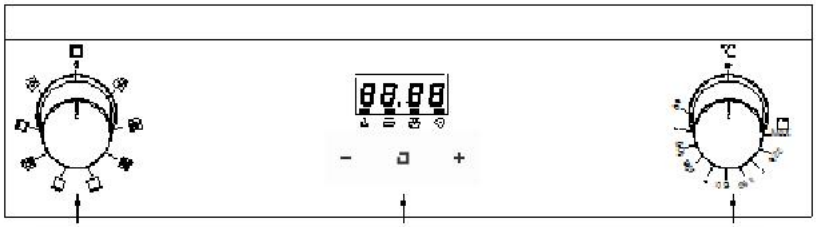
Coloque el horno en el espacio provisto en la cocina. Se puede instalar debajo de una superficie de trabajo o en un armario en posición vertical. Fijar el horno en su posición final, enroscando en su sitio, utilizando los dos agujeros de fijación en el marco. Para localizar los agujeros de fijación, abra la puerta del horno y mire dentro. Para permitir una ventilación adecuada, verifique que tenga las distancias adecuadas a la hora de fijar el horno.

IMPORTANTE
Si el horno está listo para que funcione correctamente, el estante de la cocina debe ser el adecuado: Los paneles de la unidad de la cocina que están al lado el horno deben estar hechos de un material resistente al calor. Asegúrese de que el pegamento usado en el mueble que está hecho de madera chapada soporte temperaturas de al menos 120 °C. Los plásticos o pegamentos que no soporten tales temperaturas se derretirán y/o deformarán la unidad, una vez que el horno se ha colocado dentro del mueble, las piezas eléctricas deben estar completamente aisladas. Este es un requisito importante de seguridad. Todo los protectores deben estar firmemente colocados en su lugar, de modo que sea imposible retirarlos sin usar las herramientas adecuadas. Quite la parte trasera del mueble de cocina, para asegurar una adecuada ventilación para que circule alrededor de la placa del horno.

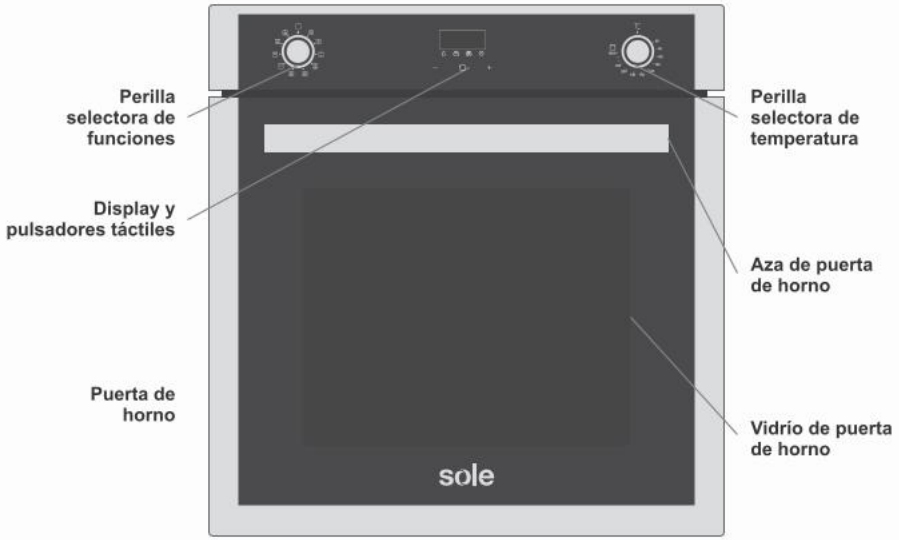
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Una vez que haya retirado el empaque del horno, asegúrese de que no haya sufrido daños de ningún tipo. Si usted tiene alguna duda, no lo use: póngase en contacto con el Servicio Técnico de Sole: 619 0510. Mantenga los materiales de embalaje como bolsas de plástico, poliestireno, fuera del alcance de los niños porque son peligrosos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Perilla de funciones | **Panel de control** | **Perilla de temperatura (Termostato)**



MODO DE EMPLEO

Este horno multifunción combina las ventajas del horno tradicional con los modelos asistidos con los ventiladores más modernos en un solo aparato.

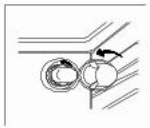
Es un aparato muy versátil que le permite elegir fácilmente y con seguridad entre diferentes modos de cocción. Las diversas funciones ofrecidas por el horno son seleccionados por medio de la perilla selectora "B" y el termostato "C" situado en el panel de control.
Aviso: La primera vez que utilice su aparato, le recomendamos que ajuste el termostato a la posición más alta y dejar el horno durante una media hora sin nada en ella, con la puerta cerrada. A continuación, abra la puerta del horno y deje que el aire circule de la habitación. El olor que a menudo se detecta durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento hasta que se instale.
Aviso: Coloque la grasera siempre en el estante inferior del horno para evitar que cualquier salsa y / o grasa gotee sobre la parte inferior del horno solo cuando ase alimentos o se utilice el asador. Para todos los demás tipos de cocción, nunca utilice el estante inferior y nunca coloque nada sobre la parte inferior del horno durante el funcionamiento, ya que podría dañar el acabado de esmalte. Coloque los utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.).

Reemplazo de la lámpara

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Desconecte el horno de la red eléctrica por medio de la llave térmica utilizado para conectar el aparato a la red eléctrica.

1- Retire la cubierta de cristal de la lámpara titular.
2- Retire la lámpara y sustitúyala con una lámpara resistente a altas temperaturas (300 ℃) con las siguientes características:
- Voltage: 220-240V
- Potencia: 25W
- Tipo: E 14



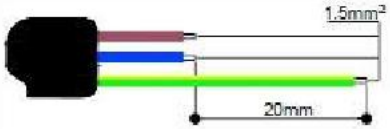
3- Coloque el vidrio cobertor y reconecte el horno a la fuente de poder.

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 20 AMP.
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 H05VV-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.

La instalación debe ser realizada por una persona calificada respetando las instrucciones dadas en este manual. Utilice únicamente los accesorios provisto con el producto. SOLE no se hace responsable por una instalación incorrecta, lo que puede perjudicar a personas, animales y daños a la propiedad.

IMPORTANTE:
El suministro de energía del aparato debe ser cortada antes de cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento. La evacuación de aire debe ser usado para ventilar el aparato en el nicho de empotramiento.

Instalación de hornos empotrados
Con el fin de garantizar el buen funcionamiento de electrodomésticos adecuadamente, el nicho debe estar acorde la figura mostrada. A continuación se indica las dimensiones del recorte para montaje bajo el mostrador. Con el fin de garantizar una ventilación adecuada, el panel posterior de la unidad del gabinete debe ser eliminado. El horno debe estar a una distancia de 45 mm entre el horno y la pared.

RECOMENDACIONES

Antes de limpiar el horno, o de realizar el mantenimiento, desconéctelo de la fuente de alimentación. Para extender la vida útil de su horno, es necesario limpiarlo con frecuencia, teniendo en cuenta que:

- El esmaltado o piezas de acero inoxidables se deben lavar con agua tibia sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas o manchar el acero inoxidable. Si estas manchas son difíciles de eliminar, utilice productos especiales disponibles en el mercado. Después de la limpieza, es recomendable enjuagar bien y secar.

- El interior del horno se debe limpiar preferiblemente después de su uso, cuando todavía está caliente, con agua caliente y jabón; El jabón debe ser enjuagado y el interior secado a fondo. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo polvos de limpieza, etc.) y las esponjas abrasivas para los platos o ácidos (como -remover cal, etc ...), ya que podría dañar el esmalte .Si las manchas de grasa y la suciedad son particularmente difíciles de eliminar, use un producto especial para limpiar el horno, siguiendo las instrucciones que aparecen en el empaque. Nunca utilice un limpiador de vapor para limpiar el interior del horno.

- Si usted utiliza su horno durante un período prolongado de tiempo, se puede formar condensación. Seque con un paño suave.

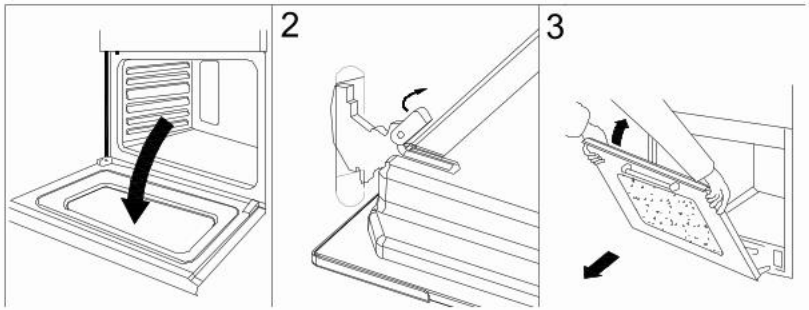
- Hay una junta de goma que rodea la abertura del horno que garantiza su perfecto funcionamiento .Compruebe la condición de este sello en forma regular .Si es necesario, limpie y evite el uso de productos u objetos abrasivos para hacerlo. En caso de que se dañe, por favor contacte al Centro de Servicio. Nosotros recomendamos evitar el uso del horno hasta que haya sido reparado.

- Nunca cubra el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la consiguiente acumulación de calor podría comprometer la cocina e incluso dañar el esmalte.

- Limpie la puerta de vidrio utilizando productos no abrasivos o esponjas y séquelo con un paño suave.

Cómo quitar la puerta del horno
Para una limpieza más profunda, puede quitar la puerta del horno. Haga lo siguiente:

1- Abra la puerta por completo.
2- Levante y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras.
3- Agarre la puerta en los dos lados externos, cierre lentamente pero no del todo.
4- Tire de la puerta hacia usted, tirando de él fuera de su sitio; Volver a montar la puerta siguiendo los procedimientos anteriores al revés



FUNCIONES CON LAS QUE CUENTA EL HORNO

1. Función “descongelar”

El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelamiento de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar los alimentos dependerá de la temperatura ambiente, la cantidad y el tipo de alimento.

2. Función “Cocción dual”

En esta función, se encienden los elementos calefactores superior e inferior. Este es el tipo de horneado clásico y tradicional que se ha perfeccionado, con una distribución del calor excepcional y un consumo energético reducido. Cuando cocine en función cocción dual, use solo una bandeja de goteo o rejilla a la vez, de lo contrario la distribución del calor será desigual. Usando las diferentes alturas de parrilla disponibles, puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior e inferior del horno. Seleccione entre los distintos niveles de parrilla en función de si el plato necesita más o menos calor de la parte superior.

3. Función “Cocción dual con convección

Se encenderán los elementos calefactores superior e inferior, así como el ventilador. Dado que el calor permanece constante y uniforme en todo el horno, el aire caliente dora los alimentos de manera uniforme en toda su superficie. Con este modo, también puede cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que sus respectivas temperaturas de cocción sean las mismas. Se pueden utilizar un máximo de 2 parrillas al mismo tiempo. Este modo ventilado está especialmente recomendado para platos que requieran un acabado gratinado o para aquellos que requieran tiempos de cocción considerablemente prolongados, como por ejemplo: lasagña, pastas horneadas, pollo asado y patatas, etc.

4. Función “Convección”

Este método de cocción utiliza el elemento calefactor circular mientras el calor es distribuido por el ventilador, resultando en un horneado más rápido y económico. Permite cocinar simultáneamente diferentes tipos de alimentos en diferentes estantes, evitando la transmisión de olores y sabores de un plato a otro.

5. Función “Multicocción”

El modo Multicocción es especialmente adecuado para cocinar pescado, que se puede preparar con la adición de una cantidad limitada de condimentos, manteniendo así su sabor y apariencia. Se pueden obtener excelentes resultados en la cocción de guarniciones a base de vegetales como calabacines, berenjenas, pimientos, etc...
Postres: este modo también es perfecto para hornear pasteles con levadura.

6. Función “Grill delicado con Rosticero”

Esta función se puede utilizar para dorar los alimentos o el pollo rostizado al final de la cocción.

7. Función “Grill con Rosticero”

El elemento de calentamiento superior y el rosticero están en funcionamiento.
Esta función hará girar el rosticero y encender el grill simultáneamente, dando un calor moderado a fuerte. Ideal para pollos enteros, aves de corral, asados rápidos estando ubicados y enganchados en el spiedo correctamente.

8. Función “Grill con convección y rosticero”

Esta función utiliza el elemento calefactor superior, elemento calefactor circular y el ventilador. Permite dorar la superficie de las carnes y asados, mientras los jugos se mantienen tiernos. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de los elementos calefactores mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. La parrila es tambien muy recomendable para los platos que requieren una alta temperatura en la superficie: Filetes de carne, ternera, filetes hamburguesas, etc.

9. Función “Cocción delicada con ventilador y rosticero”

Esta función permite una cocción lenta de adentro hacia afuera en todos los cortes de carne especialmente de gran tamaño, asegurando que las carnes no salgan crudas.

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.)**



RECOMENDACIONES PARA HORNEADO

Función	Platillos	Peso (Kg)	Posición de Bandeja	Tiempo de pre-calentado (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (minutos)
Grill delicado con rosticero	Dorar la comida hasta la perfección	-	-	15	220	-
Cocción dual	Tarta pequeña	0.88	3	10	160	30-35
	Biscocho	0.68	3	10	150	42-47
	Galleta de mantequilla	1.1	3	10	150	19-24
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Papas fritas	-	4	10	200	50-55
	Rebanas de pan	-	3	4	200	8-12
	Pollo asado	1.2	4	10	180	75-80
Cocción dual con convección	Tarta pequeña	0.88	3	10	160	18-23
	Biscocho	0.68	3	10	150	33-38
	Galleta de mantequilla	1.1	3	10	150	21-26
	Pie de manzana (grande)	1.45	4	10	160	66-71
	Pie de manzana (pequeño)	2.4	3	10	180	38-43
	Pizza	-	4	10	200	13-18
	Papas fritas	-	4	10	200	34-41
	Rebanas de pan	-	3	4	200	11-16
	Pollo asado	1.2	4	10	180	78-83
	Pescado asado	1	3	10	200	16-21
Grill delicado convección con rosticero	Tarta pequeña	0.88	3	10	160	20-25
	Biscocho	0.68	3	10	150	30-35
	Galleta de mantequilla	1.1	3	10	150	12-17
	Pie de manzana (pequeño)	1.45	4	10	160	72-77
	Pizza	-	3	10	200	20-25
	Papas fritas	-	4	10	200	30-35
	Rebanas de pan	-	3	4	200	18-23
	Pollo rostizado	1.2	4	10	180	75-80
	Ternera asado	2.5	3	7	MAX	23-28
	Brazo de cerdo	1.5	4	10	190	105-110
	Pescado asado	1	3	10	200	15-20
Grill con rosticero	Medallones de calamar	1	4	10	MAX	8-10
	Anticuchos	1	4	10	MAX	6-8
	Filete de bacalao	1	4	10	MAX	10
	Vegetales a la parrilla	1	3/4	10	MAX	10-15
	Filete de Ternera	1	4	10	MAX	15-20
	Chuleta	1	4	10	MAX	15-20
	Hamburguesa	1	4	10	MAX	7-10
	Caballa	1	4	10	MAX	15-20
	Sandwich tostado	0.4	4	10	MAX	2-3
	Pollo Rostizado	1.2	3	10	220	58-63
Cocción delicada con rosticero y convector	Pizza Pollo y carne	1.2	3	10	220	56-61

Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar de acuerdo al gusto personal .Cuando cocine usando la parrilla o el ventilador de parrilla asistido, la grasera siempre debe ser colocado en la primera rejilla del horno de la parte inferior.

Hora de Apagado – Tiempo de Trabajo = Hora de Encendido
18:00 – 03:00 = 15:00

Esto quiere decir que el horno se encenderá automáticamente a las 15:00, para esto se ha tenido que dejar preparado el horno en la función y temperatura adecuada.

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.

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.

LA LUZ DEL HORNO

Ponga la perilla selectora de funciones en el símbolo para encenderla. La luz del horno permanecerá encendida cuando haya cualquier función eléctrica.

SISTEMA DE VENTILACIÓN

Su horno está equipado con un sistema de enfriamiento que se activa minutos después que se encendió el horno.
El ventilador se enciende y empieza a generar un flujo de aire normal que sale entre la puerta del horno y el panel de control.
Cuando haya terminado de hornear el ventilador permanecerá encendido por unos minutos hasta que el horno se enfríe lo suficiente.

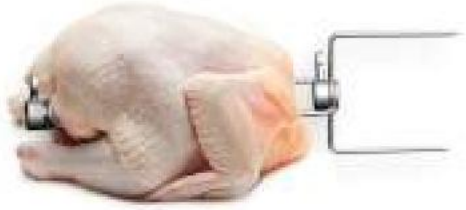
D) **Rack de spiedo (1und)**



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.



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



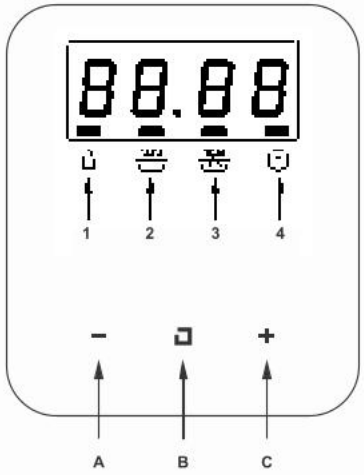
5- Por ultimo verificar que los dos pollos se encuentren centrados a lo largo del spiedo y ajustar manualmente las perillas de cada pinza de tal manera que no se muevan durante el horneado.



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

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 DE TRABAJO "SEMI AUTOMÁTICO" (SOLO APAGADO AUTOMÁTICO)

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.

PROGRAMACIÓN DE TRABAJO "AUTOMÁTICO" (ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO)

Este modo de trabajo se determinan en 2 pasos, primero fijando el tiempo de duración de cocción en minutos y seguidamente fijando la hora final de cocción con respecto a la hora actual la diferencia entre la hora final de cocción y el tiempo de duración de cocción determina la hora de encendido del horno. Después seleccionar la función de horneado y la temperatura.

Ejemplo:

·Hora Actual: 10:00
·Tiempo de trabajo: 03:00
·Hora de Apagado: 18:00

Al realizar estas dos programaciones teniendo en cuenta que la hora actual es las 10:00; el horno realiza internamente el siguiente cálculo: