

MANUAL DE INSTRUCCIONES

enxuta

HORNO DE EMPOTRAR ELÉCTRICO

Mod. HEENX500



TABLA DE CONTENIDO

Especificaciones técnicas	3
Accesorios	4
Información importante de Seguridad	5
Instalación	6
Conexión eléctrica	9
Cuando el horno se instala por primera vez	11
Consejos para ahorrar energía	12
Descripción del Horno	13
El uso de Horno	15
Los temporizadores Horno	19
El funcionamiento del ventilador	54
Consejos para cocinar	55
Sugerencias Varios	55
Consejos para cocinar	57
Limpieza general y mantenimiento	57
Información de transporte	61
Solución de problemas Antes de llamar al servicio	62

Estimado cliente ,

En primer lugar gracias por la compra de nuestro producto .

Lea cuidadosamente todas las instrucciones y advertencias de este manual . Estas guías incluyen información importante acerca de su producto de seguridad de la instalación, operación, mantenimiento y han advertencia para aprovechar el producto más útil .

Guarde esta guía en un lugar seguro y de fácil acceso cuando sea necesario .

Causa de la traducción de este manual del fabricante o de su publicación , como resultado del uso incorrecto del dispositivo , a la gente, al medio ambiente u otros materiales no se hace responsable de los daños .

Este manual también se aplica a otros modelos . Las diferencias entre los modelos se identifican en el manual.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los hornos están diseñados para funcionar con una corriente monofásica alterna de 230 V de CA de 50 Hz . De todos modos , antes de la instalación del aparato , le sugerimos que compruebe siempre las especificaciones en la etiqueta aplicada en la parte inferior delantera del horno .

Los hornos están diseñados para funcionar con una corriente monofásica alterna de 230 V de CA de 50 Hz . De todos modos , antes de la instalación del aparato , le sugerimos que compruebe siempre las especificaciones en la etiqueta aplicada en la parte inferior delantera del horno .

Dimensiones externas (altura /ancho / profundidad)	595mm / 595mm / 570 mm
Dimensiones de instalación (altura /ancho / profundidad)	*580 or 590 mm / 560mm / 550 mm
Capacidad del horno	61 lt.
Peso neto	33,00 kgs
Peso bruto	36,00 kgs
Voltage/ frecuencia	220-240V AC 50-60 Hz
Corriente (Amp)	min. 16 A

*ver instalación

Los valores varían según el modelo de producto . Todas las piezas están disponibles con el producto.

Elemento superior de calentamiento del horno	900 W
Resistencia inferior del horno	1100 W
Disco de calentamiento	2000 W
Grill	1800 W / 2000 W
Turbo del motor	25-27 W
Motor Spit	6 W / 8 W
Cavidad de ventilación de la refrigeración	15-22 W
Luz del horno	15 W / 25 W
Potencia máxima	2075 W
Eficiencia energética CLASE	A

Fundamentos : En los hornos eléctricos , los datos de las etiquetas energéticas están en conformidad con EN60350-1 .values se determinaron bajo carga standard y convección AIE / caliente (si está disponible) Modo .Heating con un índice de eficiencia energética es especificado por EN60350-1 determinado de acuerdo con el orden de prioridad de abajo dependiendo de la función (modos) sobre la disponibilidad de calefacción ventilador producto.1 - Eco . 2 de cocción lenta , calefacción 3-ventilador (aire caliente) , 4 - calor superior e inferior con aire de convección , 5 - Calor superior e inferior .

❖ El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en las especificaciones técnicas con el fin de mejorar la calidad de los aparatos sin previo aviso .

❖ Las cifras de la guía son esquemáticas ; el producto puede no coincidir exactamente.

❖ Los valores indicados en las marcas del aparato o en los demás documentos impresos suministrados con el aparato se obtienen en condiciones de laboratorio según las normas pertinentes . Estos valores pueden variar según el uso del aparato y las condiciones ambientales.

ACCESORIOS

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

Bandeja de hornear

Puede ser utilizado para pasteles , grandes asados, los alimentos con contenido líquido y durante el asado como bandeja de goteo.

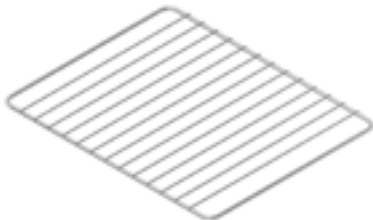


Bandeja de cocción de profundidad

Puede ser utilizado para pasteles , grandes asados, los alimentos con contenido líquido o durante el asado como bandeja de goteo.

Rejilla de metal

Se utiliza para la parrilla , calefacción y para cocinar o para colocar la comida de asar el bastidor previsto.



Rejilla de metal

Se utiliza para la parrilla y recoger el aceite que fluye en la bandeja.



INFORMACION IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Esta sección le ayudará a evitar los peligros de lesiones personales o daños a la propiedad se encuentra en las instrucciones de seguridad . El incumplimiento de estas instrucciones puede invalidar las garantías ya que nuestra empresa no se hace responsable de los daños derivados .

Seguridad general

❖ Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

❖ El aparato está diseñado para un uso doméstico. El uso comercial no es admisible. No se puede utilizar para cualquier otro propósito que no sea para cocinar y calentar. Otro uso para cualquier propósito (por ejemplo, el calentamiento de la habitación, la ropa seca o una toalla en el mango), es peligrosa e inapropiada. Por el uso inadecuado, incorrecto o inadecuado del horno como resultado de la utilización de los recursos humanos, el medio ambiente o de otros materiales, nuestra empresa no se hace responsable de los daños.

❖ Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje antes de usar el producto.

❖ La primera vez el horno, los materiales de aislamiento del horno y un calentador de elementos causan por el olor de una sola vez. Principalmente ejecutar, esperar a no tener ningún olor y luego cocinar. El interior del horno se, limpia con un paño suave y húmedo.

❖ el aparato puede estar caliente cuando está en uso. Nunca toque los quemadores, las secciones interiores del horno, elementos de calefacción, etc.

Mantenga alejados a los niños!

❖ Superficie de la función de parrilla puede llegar a ser muy caliente, tenga cuidado.

❖ Siempre use guantes resistentes al calor al poner o quitar los platos en / de su horno.

❖ No haga la cocción o fritura de la base del horno absolutamente.

❖ No poner las bandejas de horno , placas , o envuelva en papel de aluminio directamente en el horno de lo contrario e l calor acumulado puede dañar la base del horno y el riesgo pueda ocurrir.

❖ Al mover el producto , limpieza o mantenimiento del horno elimina la alimentación de CA .

❖ No intente retirar el enchufe de la toma tirando del cable .

❖ No toque el producto cuando está mojado o húmedo .

❖ Apague y desenchufe cuando el horno no funciona correctamente o se rompe.

❖ No llevar a cabo las reparaciones o modificaciones en el aparato . Sin embargo , es posible remediar algunas fallas de mal funcionamiento ; (Consulte Solución de problemas Antes de llamar al servicio técnico)

❖ Todo el mantenimiento y las reparaciones deben ser realizadas por servicio autorizado , y únicamente piezas de repuesto deben ser utilizados.

❖ Si no se utiliza el horno , poner todas las funciones " OFF " .

❖ limpieza y seguridad del horno siempre ha sido mantener el horno limpio. Los residuos que quedan en el horno después de su uso con el tiempo pueden dañar la superficie del horno.

❖ Mantenga todos los conductos de ventilación alrededor libres.

❖ No utilice el cristal de la puerta delantera arrancado o roto .

❖ superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso . Gas de conexión / Electric no debe tocar la superficie trasera ; de lo contrario el cable de red puede ser dañado .

❖ No utilice el producto , bajo efectos de la droga y / o alcohol que afecten el razonamiento.

❖ Tenga cuidado al usar las bebidas alcohólicas en sus platos . El alcohol se evapora a temperaturas altas y puede provocar un incendio, ya que se incendia cuando se pone en contacto con superficies calientes .

ADVERTENCIA : El dispositivo se utiliza sólo para cocinar. No debe ser utilizado para otros fines, tales como calentar la habitación.

Seguridad para niños

- ❖ Este aparato ha sido diseñado para ser usado por adultos y niños bajo supervisión . Los niños pequeños no se debe permitir que manipulen los mandos o jugar cerca o con el horno.
- ❖ Las partes accesibles de este aparato pueden calentarse cuando está en uso . Los niños deben mantenerse alejados hasta que se enfríe .
- ❖ Tenga cuidado de no dejar los materiales de embalaje (plástico , poliestireno expandido , etc.) donde los niños pueden llegar a ellos , ya que pueden ser peligrosos .
- ❖ Cuando la puerta está abierta , no cargue ningún objeto pesado sobre él y no permita que los niños se sienten en él . Se puede volcar o bisagras de la puerta puede ser dañado .

ADVERTENCIA: Al usar la red , las piezas disponibles que pueden estar calientes . Mantener alejado de los niños pequeños.

IMPORTANTE : Si decide no utilizar mas el horno, debe quedar inoperable cortando el cable de suministro de energía , después de desconectarlo de la red eléctrica . Los electrodomésticos en desuso pueden ser un riesgo para la seguridad como para los niños suelen jugar con ellos.

Trabajando sobre Seguridad Eléctrica

- ❖ Cualquier trabajo realizado en equipos y sistemas eléctricos , será realizado por personas competentes y calificadas.
- ❖ Apague el producto y desconecte la alimentación eléctrica en caso de cualquier daño.
- ❖ Asegúrese de que es compatible con el fusible.

INSTALACION

La instalación debe ser llevada a cabo de acuerdo con las instrucciones y por una persona profesional. El fabricante no se hace responsable de cualquier daño a personas , animales o cosas debido a la instalación incorrecta .

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- ❖ Para la instalación del aparato debe estar conectado de acuerdo con todas las regulaciones eléctricas locales .
- ❖ El horno ha sido diseñado para ser instalado en un mueble de cocina . Se puede instalar ya sea bajo una encimera o en una unidad de armario más alto a nivel del ojo . Cortar una abertura en la unidad de cocina como se muestra en . (Véase la Figura 1 y la Figura 2)
- ❖ Asegúrese de que haya suficiente apoyo por debajo del horno para llevar el peso del horno .
- ❖ Las paredes del horno donde se monta debe ser resistente al calor. En particular, las paredes laterales estaban hechas de cartón de fibra recubierta . El revestimiento resistente debe ser 100 ° C . Este no resistentes al calor laminados sintéticos y adhesivos , plásticos o materiales adhesivos se pueden dañar .
- ❖ Debe haber distancia de seguridad entre paredes de la cocina y muebles .

- ❖ Una instalación correcta tendrá que garantizar una adecuada protección contra el contacto con partes eléctricas o partes funcionalmente meramente aisladas. Todas las unidades destinadas a garantizar la protección tienen que ser fi no debe tomarse a distancia sin necesidad de utilizar una herramienta.
- ❖ Para la circulación de aire más eficiente , el horno debe ser instalado de acuerdo con las dimensiones indicadas en (Ver Figura 1)
- ❖ El panel trasero de la cabina debe ser removido para que el aire circule libremente . El panel a la que está equipado el horno debe tener un espacio mínimo de 75 mm en la parte trasera . (Ver Figura 3)
- ❖ Se recomienda no instalar el aparato cerca del frigorífico o congelador, ya que el calor podría afectar el funcionamiento de estos aparatos .

ADVERTENCIA AMBIENTAL - Si el dispositivo después de la instalación de materiales , embalaje , importancia de las condiciones ambientales y de seguridad hay que tirarlo a la basura . Según las propiedades para la reutilización de los residuos de envases (papel , cartón , espuma de poliestireno , etc.) Antes de tirar el producto corte el cable de alimentación para que los niños no estén expuestos al peligro y la caída .

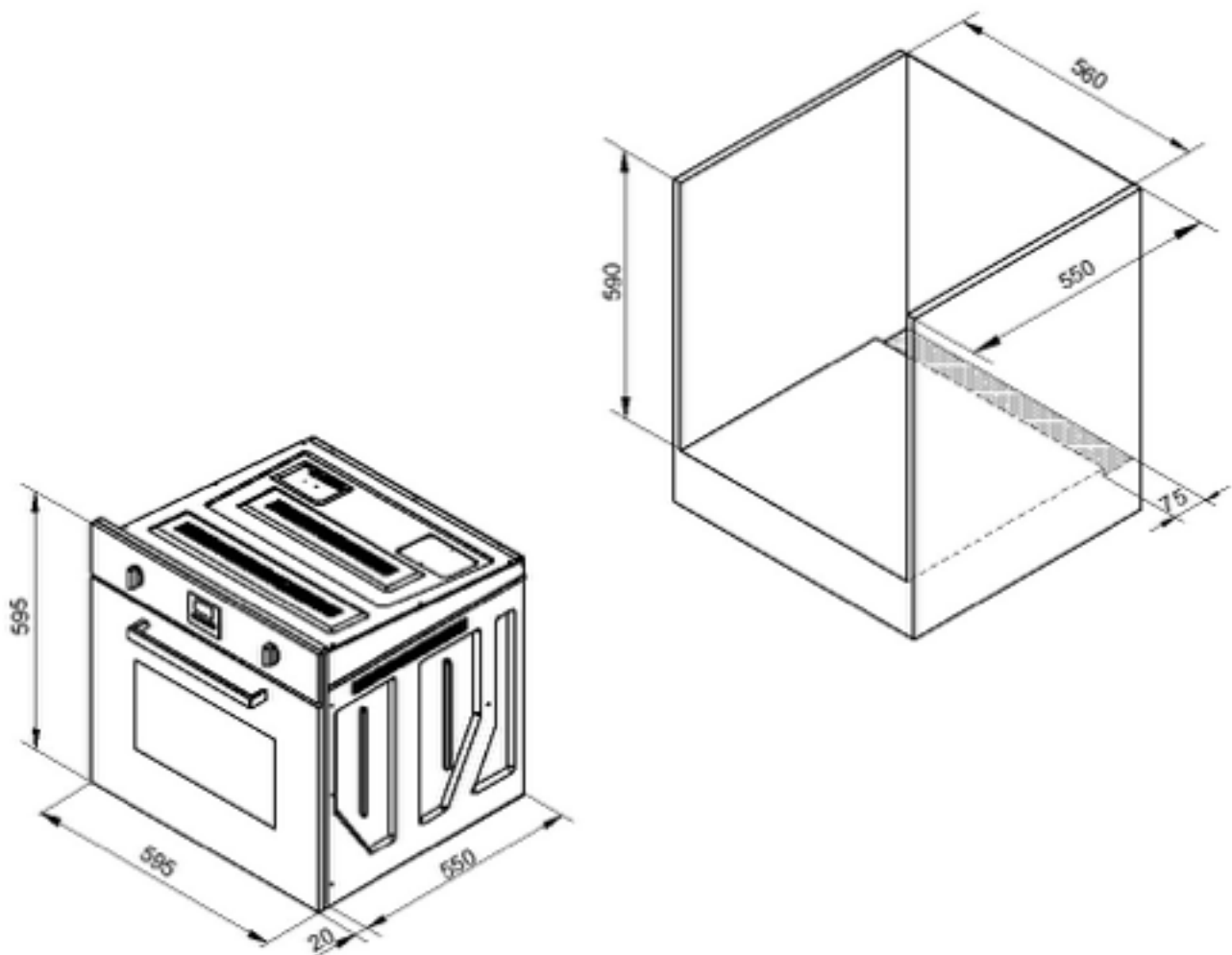


Figura 1

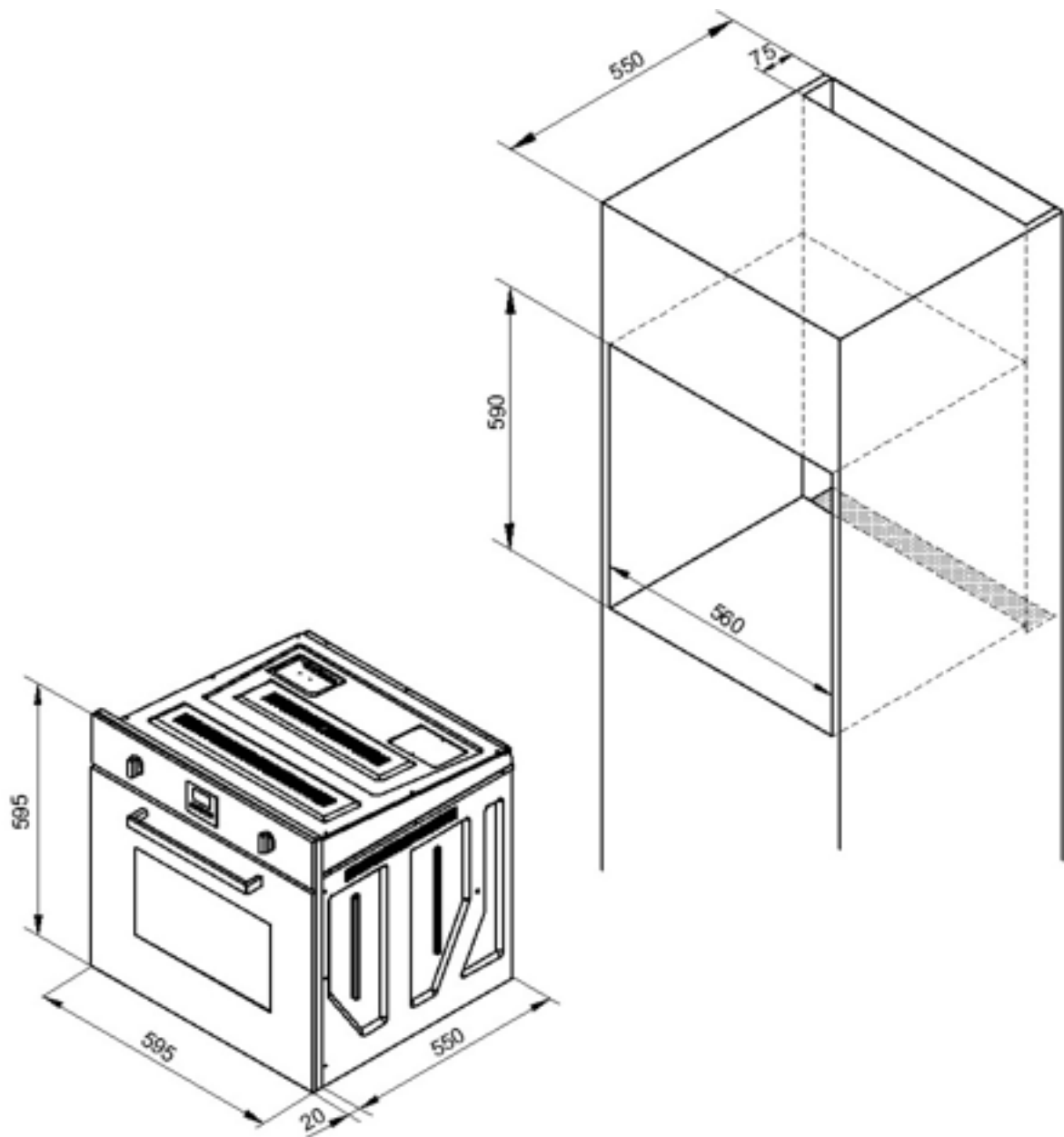


Figura 2

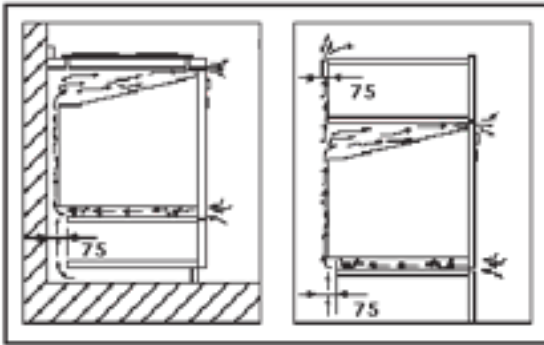


Figura 3

MONTAJE DEL HORNO EN LA CABINA

- ❖ El dispositivo, lugar equilibrado y centrado rebajada gabinete.
- ❖ Horno , según preferencia montado más alto en un armario o debajo de su fregadero .
- ❖ Abra la puerta y asegurar el horno de la cocina del gabinete con cuatro tornillos para madera , que se ajustan a los orificios previstos en ambos lados del marco del horno (A) . (Ver Figura 4)
- ❖ Cuando el horno está conectado al servicio en el banco para facilitar la instalación del horno debe estar conectado a los cables eléctricos por separado. Asegúrese de , conexión por cable y que no estén torcidos .

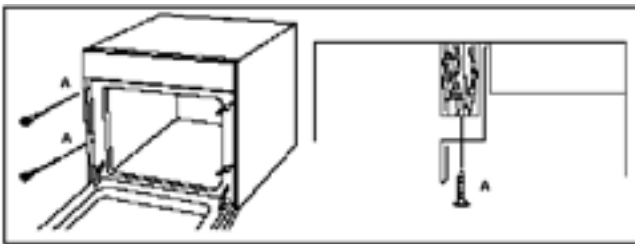


Figura 4

CONEXION ELECTRICA

Todas las conexiones eléctricas de acuerdo con las leyes y normas aplicables deben hacerse únicamente por un electricista calificado . Las conexiones deben cumplir con las regulaciones nacionales .

Conexiones eléctricas previas

- ❖ que se coloca en la parte inferior delantera de la alimentación principal se alimenta de la red eléctrica se reunirá con la etiqueta de registro especificado seguro.
- ❖ El aparato debe conectarse de acuerdo con las normas actualmente en vigor , y sólo por un técnico autorizado oficialmente . El fabricante no se hace responsable de cualquier daño a personas, animales o cosas debido a la conexión eléctrica incorrecta .
- ❖ valor actual del seguro del producto deberá ser de al menos 16A .
- ❖ Si el valor actual del seguro es menor de 16 amperios , el técnico eléctrico calificado debe llamar para cambiar amperímetro .
- ❖ La conexión debe cumplir con las regulaciones nacionales .
- ❖ toma de tierra se monta en el horno. El suministro de energía debe utilizarse con conexión a línea de tierra .

Por favor, haga una instalación de cable a tierra eléctrica calificada .

ADVERTENCIA : Este aparato debe estar conectado a tierra .

Si el horno no tiene un cable de suministro de energía , solicite un cable de suministro eléctrico de su producto a un electricista calificado de las características siguientes.

Voltaje	Tipo de cable	Tamaño conductor	Corriente (Amp)
230V AC 50 Hz	H05 VV - F	3 x 1,5 mm ²	16A

Cable de alimentación

Amarillo / verde, el cable de puesta a tierra debe ser conectado al terminal. azul cable neutro conectado a la terminal marcada con "N" .

cables eléctricos negros , marrones o rojos instalados deben estar conectados a Edge indicado por the "L" . (Ver Figura 5).

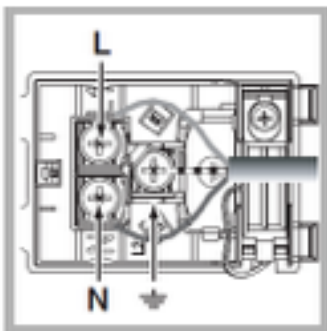
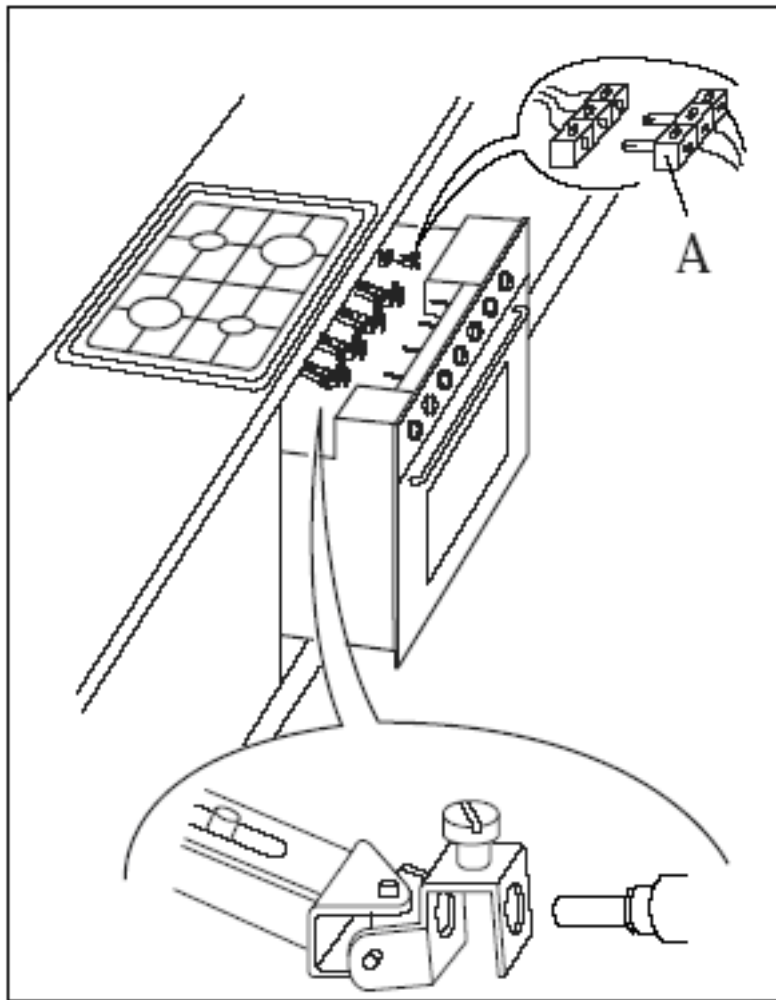


Figura 5

- ❖ La conexión debe cumplir con las regulaciones nacionales .
- ❖ El horno debe estar colocado para el fácil acceso a la toma de pared o un interruptor bipolar doble para la conexión eléctrica .
- ❖ No coloque el cable de alimentación en contacto con superficies calientes .
- ❖ Cuando el cable de alimentación está dañado , consulte a su centro de servicio autorizado más cercano , y en la Tabla 1, se suministra a cambiar con la adecuada a las características de las piezas de repuesto originales .
- ❖ Si el dispositivo está conectado directamente al dispositivo con el sistema de cableado eléctrico deberán instalarse entre los dos polos de un disyuntor de circuito y el cable de puesta a tierra no debe ser interrumpido por un disyuntor bipolar .
- ❖ Los adaptadores , no se recomiendan tomas múltiples o cables de extensión para su uso . De acuerdo con las leyes de seguridad aplicables deberán ser necesario utilizar un cable adaptador o extensión. Sin embargo , sin duda para el adaptador y el poder no debe exceder la capacidad de corriente máxima especificada .
- ❖ Una vez finalizada la conexión , asegúrese de probar los elementos de calefacción de hasta 3 minutos .
- ❖ seguridad eléctrica del aparato sólo puede garantizarse cuando se ha conectado correctamente a una fuente de alimentación con toma de tierra eficaz , según lo establecido en las regulaciones sobre seguridad eléctrica . El fabricante no se hace responsable de los daños a personas, animales o cosas debido a la falta de una conexión a tierra.



INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA MODELOS COMBINADOS

Los modelos de hornos combinados se pueden combinar con todo tipo de placas incorporadas de la serie eléctrica o vitrocerámica .

❖ Estos modelos de horno , por medio de las regletas de bornes para la unión de la placa de cocción , el suministro de electricidad a los elementos de calefacción de la propia placa . (Ver Figura 6) Las formas de la combinación de ellos se describen en las instrucciones suministradas con las placas .

❖ Para la conexión de la placa de cocción al horno ; coincidir los símbolos de colores caja de bornes entre horno y vitrocerámica placa de

terminales .

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

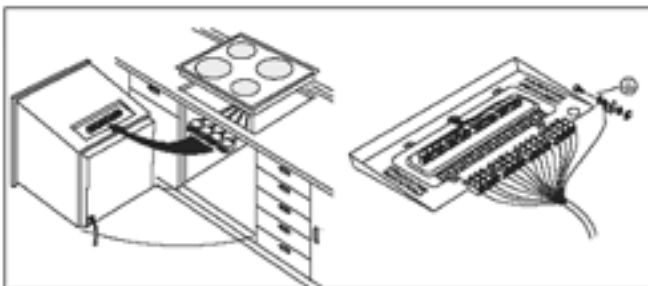


Figura 6

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

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA MODELOS POLIVALENTES

❖ Los modelos de hornos polivalentes se pueden combinar con todo tipo de placas integradas de gas , gas - serie combinada eléctrica , eléctrica o vitrocerámica .

❖ Estos modelos de horno no incluyen el mecanismo que proporciona electricidad a la placa de cocción . La conexión eléctrica de la placa de cocción debe hacerse por separado de acuerdo con las instrucciones suministradas con este aparato .

❖ Dependiendo del modelo que usted prefiere , el panel de control del horno puede tener un botón de encendido de quemadores de gas o un piloto de control de la operación de placas de cocción eléctricas o ambos. En este caso , los hornos se suministran con caja de bornes "A" (Ver Figura 7) , lo que permite la conexión de estos componentes de la placa de cocción . Las formas de la combinación de ellos se describen en las instrucciones suministradas con las placas .

CUANDO SE INSTALA EL HORNO POR PRIMERA VEZ

- ❖ Eliminar todas las bandejas y bastidores del horno .
 - ❖ seleccione la opción ' con calor ' al nivel máximo .
 - ❖ botón de función en el calentamiento superior e inferior (si tiene el ventilador) activar la función .
 - ❖ Encienda el horno durante 30 minutos en este modo .
 - ❖ Durante este tiempo , los elementos del horno y material aislante de calor y un olor a humo pueden ocurrir sólo una vez . Si se produce una situación de este tipo , antes de colocar alimentos en el horno espere que no haya ningún olor y humo.
 - ❖ Repita este proceso en el elemento de red.
 - ❖ Limpie estos procesos dentro del horno con un paño suave
- ADVERTENCIA** : Antes de la primera utilización , lavar cuidadosamente los accesorios del horno como la bandeja y la rejilla de alambre.

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

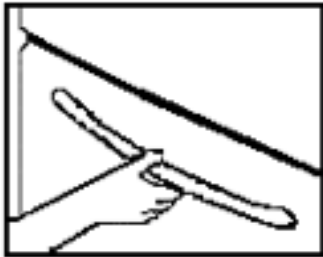


Figura 8

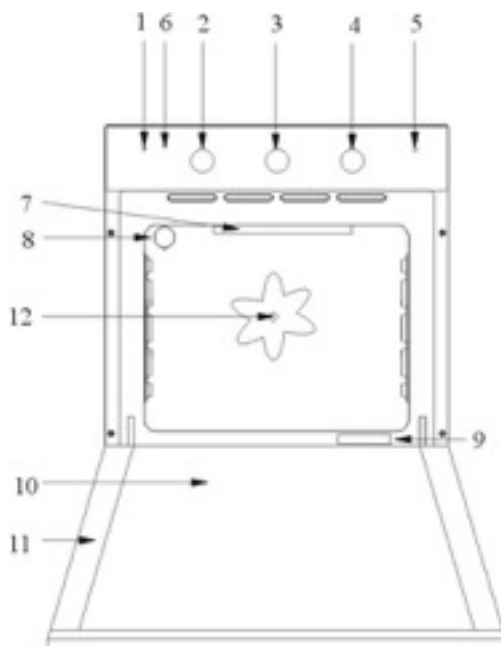
TIPS PARA AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes consejos le ayudarán a utilizar el aparato de una manera ecológica y ahorrando energía .

1. En el horno, se transmite mejor el calor, si se utilizan utensilios de cocina de color oscuro o esmaltado .
2. Si está abierta la puerta del horno a menudo cuando los alimentos se cocinan , el aire entrará y causar la pérdida de energía. Por esta razón no abra la puerta del horno con frecuencia.
3. El calor residual en el horno después del proceso de cocción para cocinar la comida siguiente está disponible .
4. Toda cocción debe ser de al menos 10 minutos para el precalentamiento .
5. Los alimentos congelados deben ser descongelados antes de cocinar .
6. Apague el horno unos minutos antes del final del tiempo de cocción.

DESCRIPCION DEL HORNO

HORNOS CON TIMER



1.Luz de Advertencia

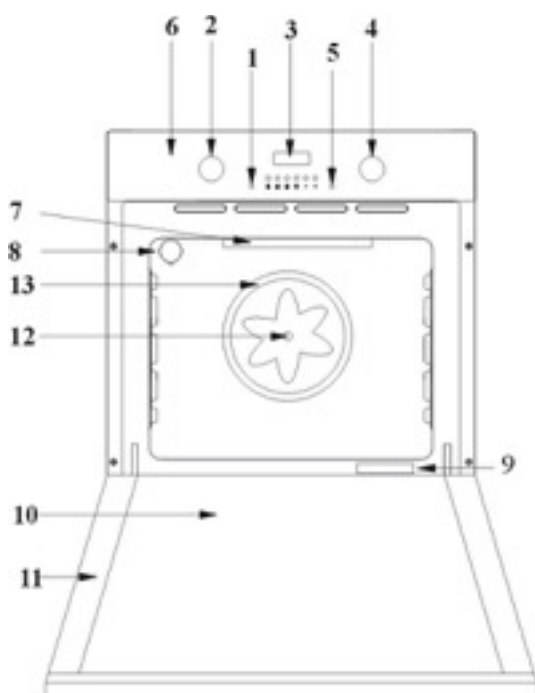
2.Perilla de selección de función

- 3.Timer*
- 4.Perilla de ajuste de temperatura
- 5.Luz de advertencia de temperatura
- 6.Panel de control
- 7.calentadores
- 8.Luz del horno
- 9.etiqueta
- 10.Puerta interior del horno
- 11.Puerta de horno
- 12.Ventilador*

**Disponible en algunos modelos*

Nota: el timer puede estar ubicado en una posición diferente a la señalada.

Timer digital



- 1.Luz de advertencia.
- 2.Perilla de ajuste.
- 3.Reloj electrónico.
- 4.Perilla de ajuste de temperatura.
- 5.Luz de advertencia de temperatura.
- 6.Panel de control.
- 7.Calentadores.
- 8.Luz del horno.
- 9.Rating label.

10. Puerta de vidrio interna del horno.

11. Puerta del horno.

12. Ventilador turbo.

13. Calentador turbo*

**Disponible en algunos modelos*

Nota: el timer digital puede estar ubicado en una posición diferente a la señalada.

USO DEL HORNO

El Reloj electrónico o mecánico debe establecerse antes de usar el horno . De lo contrario , el horno no funcionará . (Ver Tipos de temporizador Horno)

BOTÓN DE REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

El ajuste de la temperatura de cocción va desde 50 °C a su máximo, mientras que el horno funciona. .Only en la función de cuadrícula se lleva a su máximo . Max . La temperatura es de 285 ± 15 ° C (Ver Figura 9)

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

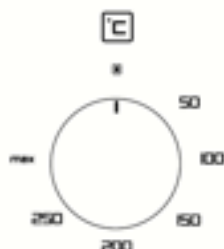


Figura 9

LUZ ADVERTENCIA DE TEMPERATURA

La temperatura interna del horno a continuación, establecer la temperatura deseada y el calor hasta que alcance la temperatura de advertencia se enciende la la luz de advertencia de temperatura se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada . Cuando el calor disminuye , hasta que la temperatura llega a la antigua temperatura, la luz de la lámpara de advertencia se enciende de nuevo.

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

Función del mando SELECT

Fijar la posición de funcionamiento del horno . Funciones y principio de funcionamiento del horno pueden variar dependiendo de la elección del modelo de horno. (Ver Figura 10).



Figura 10












FUNCIÓN DE LUZ DE ADVERTENCIA




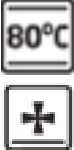
Función mando de selección, cuando el conjunto de cualquier función, la lámpara de advertencia es la iluminación. Light está apagado cuando la posición de partida es " 0 ". Esta característica y principio de funcionamiento pueden variar según el producto de elección

Tabla de funciones

Funciones del horno, se pueden establecer en la temperatura máxima y mínima se muestran en las funciones.

<p>ADVERTENCIA: Todas las funciones comenzarán después de seleccionar la temperatura del horno con el mando del termostato. El orden de los modos de funcionamiento que se muestran aquí podría desviarse del acuerdo en su electrodoméstico</p>		
	OFF: El horno no funciona en esta posición. Llevar esto a el punto de partida de todos los botones para apagar el horno.	
		Iluminación: Horno interior lámpara luz se enciende.
		Ventilador (Descongelar): Sólo el turbo ventilador se activa. Esta función está circulando el aire temperature espacio alrededor de los alimentos congelados que es adecuado para la causa de los sin perder el valor nutricional y la refrigeración de los alimentos cocinados.
 	50 - 200 °C	Calentador inferior (Bottom Cocina): Sólo se activa el calentador inferior. Esta función es adecuada para la cocción de la parte inferior de los alimentos cocinados, calentar la comida, tales como cacerolas que requieren temperatura de cocción lenta durante mucho tiempo y los alimentos de la base es el dorado deseado
	50 - 200 °C	Calentador superior (superficie de cocción): Sólo el calentador superior se activa. Esta función es de pre-calentamiento de comidas cocinadas y dorar es adecuado para los alimentos deseados.

	50 - 200 °C	Alto y Bajo calentamiento (cocción estático): superior y elementos de calentamiento inferiores al mismo tiempo se dedica. Proporciona comida cocinada en ambos lados de la misma. Esta función es adecuada para pasteles, tartas o pasteles en los patrones de cocina y guisos. Por favor hornear con una sola bandeja.
	50 - 200 °C	Calentador inferior + ventilador (cocción por convección desde la base): Calentador inferior con ventilador turbo se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que es calentado por el calentador inferior, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador. Esta función es adecuada para el calor y cocinar con igual temperatura los platos que se cocinan en la parte inferior.
	50 - 200 °C	Calentador superior + ventilador (cocción por convección desde arriba): El calentador superior se activa al mismo tiempo con el ventilador turbo. El aire caliente, que es calentado por el calentador superior, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador. Esta función es adecuada para el calor y cocinar con igual temperatura los platos que se cocinan en el lado superior.
	50 - 200 °C	Parte superior e inferior del calentador + ventilador (cocción por convección): superior e inferior calentadores, turbo ventilador se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que se calienta por el calentador superior y la parte inferior, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda de ventilador. Esta función es adecuada para el calor y cocinar con igual temperatura los platos que se cocinan en el lado superior. Por
	max °C	Grill: Sólo el calentador de rejilla se activa. Esta función es adecuada para asar los alimentos a la parrilla, tales como piezas de gran tamaño o de tamaño mediano de carne y pescado eso se ponen en el estante superior. Ponga la bandeja en el estante inferior y poner en 1-2 tazas de agua en una bandeja se recomienda para no contaminar el interior del horno por gotitas
	max °C	Grill + Fan (convección Grill): Calentador Grill se activa al mismo tiempo con el ventilador turbo. El aire caliente, que es calentado por el calentador de rejilla, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador. Esta función es adecuada para asar los alimentos a la parrilla, tales como piezas de gran tamaño o de tamaño mediano de carne y pescado eso se ponen en el estante superior con el mismo temperatura. Ponga la bandeja en el estante inferior y poner en 1-2 tazas de agua en una bandeja se recomienda para no contaminar el interior del horno a través de gotitas de aceite
	max °C	Grill dual: Calentador superior y la parrilla se activa. Esta función es adecuada para asar a la parrilla fuertemente los alimentos tales como piezas de gran tamaño o de tamaño mediano de carne y pescado eso se ponen en el estante superior. Ponga la bandeja en el estante inferior y poner en 1-2 tazas de agua en una bandeja se recomienda para no contaminar el interior del horno a través de gotitas de aceite
	max °C	Dual Grill + ventilador (convección doble parrilla): Alta y asado parrilla, con turbo ventilador se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que es calentado por el calentador superior y grill, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador. Esta función es adecuada para asar a la parrilla con fuerza y con misma temperatura los alimentos a la parrilla, tales como piezas de gran tamaño o de tamaño mediano de carne y pescado eso se ponen en el estante superior.
	max °C	Grill + Asador giratorio: Calentador Grill se activa con turnspit al mismo tiempo. Esta función es adecuada para asar los alimentos (carne, pescado, pollo, etc ...) que coloca en el espetón. Ponga una bandeja en el estante inferior y poner en 1-2 tazas de agua en una bandeja se recomienda para no contaminar el interior del horno por gotitas de aceite
	max °C	Doble + Grill Asador giratorio: Alto y el calentador de la parrilla, con turnspit activados al mismo tiempo. Esta función es adecuada para asar a la parrilla strongly la comida (carne, pescado, pollo, etc ...) que coloca en el espetón. Ponga la bandeja en el estante inferior y poner en 1-2 tazas de agua en una bandeja se recomienda para no contaminar el interior del horno a través de gotitas de aceite
	max °C	Dual Parrilla y Asador giratorio + ventilador: Calentador superior y la parrilla, asador rotativo con el motor del ventilador se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que es calentado por el calentador superior y grill, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador. Esta función es adecuada para asar a la parrilla strongly la comida (carne, pescado, pollo, etc ...) que coloca en el espetón Ponga la bandeja en el estante inferior y poner en 1-2 tazas de agua en una bandeja se recomienda para no contaminar el interior del horno por gotitas de aceite.

	50 - 200 °C	Turbo Calentador + ventilador (turbo de cocina): ventilador turbo y turbo calentador que está alrededor se activated. El aire caliente, que es calentado por el calentador turbo, se distributed en horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador Esta función es adecuada para la cocción de los alimentos en diferentes niveles de estantes y cocinar muchos alimentos (carne, pescado) al mismo tiempo, sin mezclar de olores y
	50 – 170 °C	Turbo Calentador + ventilador (ECO): ventilador turbo y turbo calentador que está alrededor se activa. El aire caliente, que es calentado por el calentador turbo, se distributed en horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador Esta función es adecuada para la cocción de la pequeña cantidad que de alimentos en diferentes niveles de estantes, cierto rango de temperatura con el ahorro de la energía. Por favor utilice una bandeja de horno
	50 – 200 °C	Turbo y Bajo Calentador + ventilador (pizza de cocina): Turbo, el calentador inferior y turbo-ventilador se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que es calentado por el calentador turbo, se distributed en horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador de la calefacción inferior adecuada para la cocción de los alimentos con el calor medido en la parte inferior por el calor proporcionado por el calentador. Esta función es adecuada para pizza, y así sucesivamente. alimentos crujientes cocinar.
	50 – 90 °C 40 – 60 °C	Mantener caliente: calentador inferior y superior o inferior * calentador y el ventilador se activa. si se desea el intervalo de temperatura permitido se puede ajustar por el termostato. Esta función es adecuada para mantener los alimentos cocidos listos para servir con la temperatura durante mucho tiempo y es adecuado para la fabricación de yogur. * Sólo disponible en algunos modelos.

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

Sólo está disponible en algunos modelos.



Turnspit: Función de giro del pincho debe realizar las siguientes operaciones de puesta en marcha.
(Ver figura 11)

1. Ajuste el alimento que desea cocinar o asar al kit de asador).
2. Ponerlo en el segundo estante.
3. Poner el pincho en el especial agujero de la pared posterior del horno con la ayuda de la manija
4. Coloque el pincho.
4. Retire la manija del pincho.
5. Ponga una bandeja abajo.

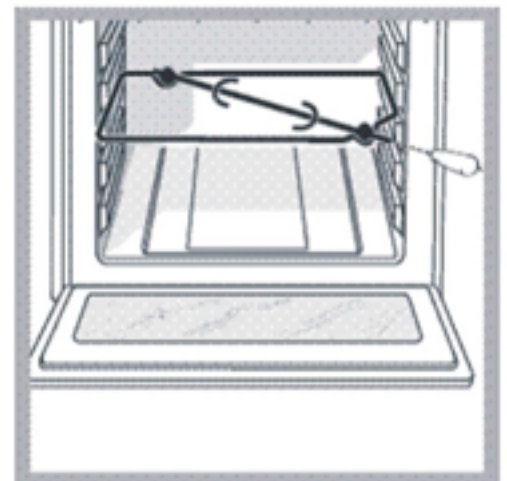


Figura 11

Tiempos de horno

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

1) Temporizador mecánico:

Puede configurar el temporizador de minutos hasta 90 minutos girando el contador mecánico minutos a las agujas del reloj. **(ver figura 12)** El temporizador hace que el horno se inicia tan pronto como se establece, y apagarla automáticamente cuando se acabe el tiempo. Después de poner la comida en el horno, establecer las funciones de cocción y la temperatura utilizando los botones de control, y gire el contador mecánico minuto a la posición que necesita. Cuando el tiempo se ha acabado, que es estimulado por un tono y el horno se apagará

El tiempo de funcionamiento del horno se fija un máximo de 90 minutos con disyuntor.

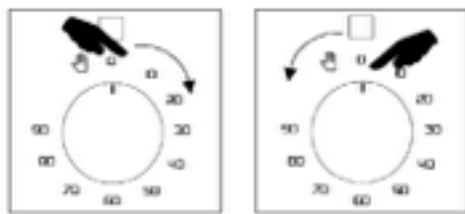
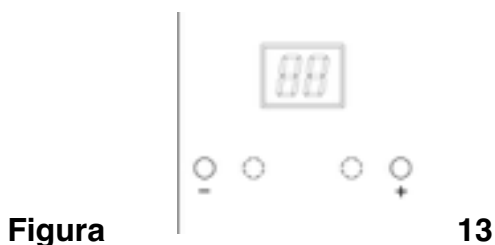


Figura 12

2) Temporizador diseñado para horno mecánico. Se de cocción para la

digital: Este dispositivo está sustituir temporizadores puede programar un proceso duración de 1-99 minutos.



Figura

13

Condiciones para encender: Al encenderse, el horno está bloqueado. '00' parpadee en la pantalla.

Cocción manual: Para cocinar sin temporizador, pulse '-'. Pantalla se apagará, horno está operativo.

Para cocción automática: Tiempo de cocción tiene que ser programado usando "+" y / o - botones ". Ajusta o se visualiza el tiempo restante en la pantalla en cuestión de minutos, sólo el pasado 1 de minuto restante, se expresará en términos de segundos una cuenta atrás de 59 a 0. La duración máxima permitida para ser programado es de 99 minutos.

Una vez transcurrido el tiempo programado, la pantalla mostrará parpadeando 0 de, horno se apagará y obtener inoperante. Hacer operativo al horno otra vez, el botón '-' tiene que ser presionado.

3) Temporizadores electrónicos

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

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

VISTA GENERAL



Figura 14

ENCENDIDO

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

MANUAL

Presione y suelte $\leftarrow\rightarrow$ y \rightarrow simultáneamente los dos botones.

TIEMPO DE AJUSTE

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



- 1) Entre al modo manual.
- 2) Use los botones de + o - para fijar la hora del día.
- 3) En 5 segundos, la pantalla se estabilizará.

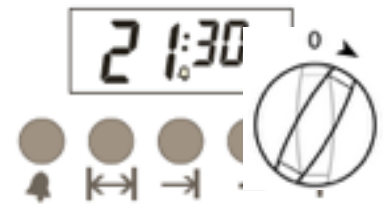
ALARMA HORA

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

- 1) Apriete botón.
- 2) Indicar el período de
- 3) Luego de algunos



tiempo de cuenta.



la pantalla regresa a 0.

CANCELAR ALARMA





- 1) La alarma sonará luego del tiempo indicado.
- 2) Presione el botón indicado para cancelar el sonido.

COCCIÓN TEMPORIZADA

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

COCINAR DIFERIDO

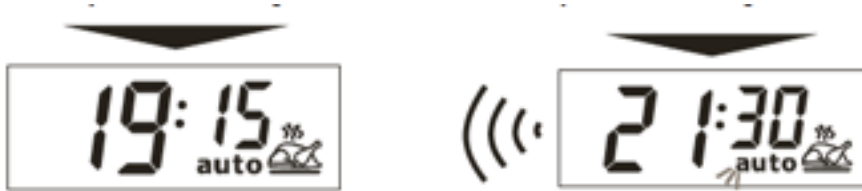
Al pulsar el botón , la comida estará lista (final de la cocción) y, opcionalmente, también es posible fijar el tiempo para ver .

Ingrese el tiempo de cocción como se describe en la hora programada para cooking. Luego pulse  Intro y el tiempo de fin de cocción . ' ' Auto ' ' parpadea imagen en la pantalla .

Ejemplo : Queremos preparar la cena , en torno a 21:30 o 18:30 de la mañana pensando que estaría listo .



- 1) Pulse el botón La pantalla estará listo para el uso de las teclas + o - botones. pantalla cambiar para la hora de la comida , tiempo para cocinar modo de reloj .
 2) Ajuste a la hora deseada 3) En unos pocos segundos ,18:30 añadido 2,15 voluntad aparecerá a las 20:45 .



Cuando se ha completado la cocción automática , una alarma de zumbador se escuchará y sonará , si no se detiene , durante 7 minutos .

- 1) Encienda el horno apagado el horno .



- 2) Restablecer el temporizador .

Cuando se ha completado la cocción automática , una alarma de zumbador se escuchará y sonará , si no se detiene , durante 7 minutos .



Nota: El horno estará fuera de servicio hasta que el contador a cero .

En el ejemplo anterior se hubiese adoptado antes del tiempo de cocción , el tiempo de cocción final , calculados automáticamente en la segunda etapa se cambió por nosotros . Si se le solicita que introduzca antes de la hora final de la cocción también es posible, en cuyo caso la segunda vez etapa de cocción se calcula automáticamente y se puede cambiar si lo desea.

EN CASO DE PÉRDIDA DE ENERGÍA

Si el fallo de alimentación desactivar en la emergencia. tiempo fl en la pantalla, y el eliminada de la fuerza si hay visualiza en la pantalla del (Ver la alimentación se



eléctrica , el horno se puede Esta condición se expresa por un guiñon de AUTO . Esta posición será una program.000 de cocción se reloj, será necesario ajustar el reloj . restaura)

Nota: no se utiliza el horno ; no se olvide de apagar el interruptor en el horno.

BLOQUEO BOTONES

Cuando se activa después de introducir un programa de cocción , los botones se bloquean , es decir . pulsando los botones no tendrá ningún efecto . Esto es para evitar su clave interrumpir o dificultar un programa de cocina que está en curso.

Cuando se activa ya que ningún programa de cocción está en curso , de nuevo los botones están bloqueados pero, además , también el horno está fuera de servicio. Esto es para evitar que su hijo para activar el horno accidentalmente .

Nota : Para cancelar los mismos de prensa 2 botones llave-cerradura durante 3 segundos.



1) Presione y mantenga los botones 2) El símbolo de llave 2 y 3 durante 3 segundos . aparecerá en la pantalla. (Llave de bloqueo activa)

Nota : Cualquier sonido del zumbador como bloqueo para niños está activo, puede ser detenido presionando los mismos 2 botones a la vez . El bloqueo de las teclas seguirá siendo activa .

MODO DE RELOJ (12/24 horas)

Es posible seleccionar el tiempo de 24 horas o 12 horas (AM / PM) de la presentación del día .



1) Tiempo de modo de visualización de día es 2) Ahora se han cambiado a Actualmente 24h . Pulse + durante 3 segundos . 12h (AM / PM) de modo. Al pulsar + botón durante 3 segundos otra vez, lo hará cambiar el modo.

Nota: El ajuste de fábrica es el modo 24h . Las interrupciones de energía a largo dará como resultado en este modo.

TIMBRE DE AJUSTE DE TONO

Es posible ajustar el tono de timbre del contador de tiempo de la siguiente manera :

1) Si se pulsa el (botón -) , se puede oír el tono actualmente . Liberar (-) y luego presionando de nuevo , se puede escuchar el siguiente tono disponibles (total 3) .

2) El último sonido que se escuche será su tono ajustado.

Nota : El ajuste de fábrica es el nivel máximo (frecuencia más alta) , una larga interrupción de la energía puede dar lugar a la recarga de este ajuste .






VISIÓN GENERAL




Figura 15

TIEMPO DE AJUSTE DE DÍA

El ajuste de tiempo , pero el efecto se pueden hacer sin un programa de cocción . (Icono de mano aparece en la pantalla y única vez) Pulse el botón  , la pantalla comienza dos puntos entre las horas y los minutos parpadea.

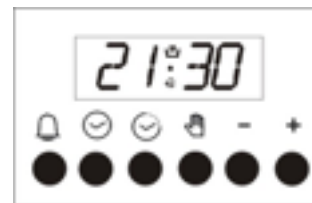
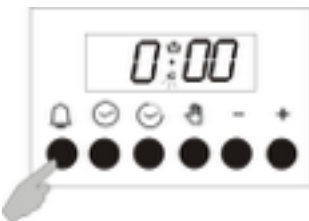
Después de ese tiempo con + , - y establecer hacia atrás. Puede cambiar más rápidamente esta vez manteniendo pulsadas las teclas.




- 1) Pulse el botón  .
- 2) Ajuste el tiempo usando los botones + o -
- 3) Después de 5 segundos, la pantalla quedará fija.

ALARMA HORA

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




- 1) Pulse el botón. 
- 2) Dar período de tiempo de la cuenta abajo .
- 3) Después de unos segundos , la pantalla volverá al modo de reloj .

Nota : Una vez programado, el tiempo restante se puede ver pulsando el botón una vez.

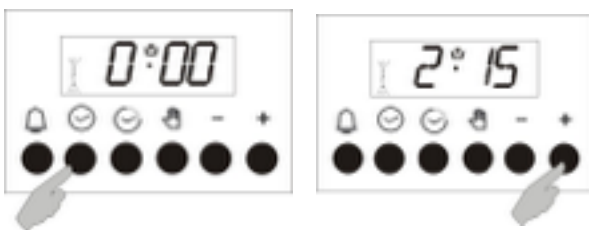
CANCELANDO LA ALARMA



1) El zumbador sonará después del tiempo programado 2) Pulse el botón  para cancelar .

Cocción temporizada - DURACIÓN

Si quieres empezar a cocinar inmediatamente , sólo hay que dar en el tiempo de cocción .
Ejemplo : Queremos cocinar hornos comida cocinada le gustaría 2 horas y 15 minutos .



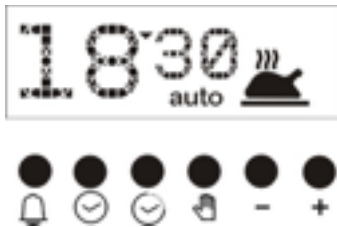
1) hora es 18:30. 2) Presione el botón con el reloj. 3) Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones de - y + .
4) Después de unos segundos , la pantalla indicará que la cocción ha comenzado y mostrar la hora actual .



El tiempo de horno es de 2 horas a partir de ahora en el horno de comida estaba programado para cocinar durante 15 minutos . Otros botones de control en el horno y el calor de la función de cocción deseado , no se olvide de apropiarse de ubicaciones .

VISIÓN GENERAL

Cocinar con la ayuda de los botones táctiles en el panel frontal y las demás funciones se pueden seleccionar desde el momento menu. Cooking , hora de finalización (* si la sonda de carne se utiliza una temperatura de salida) , la temperatura de cocción son ajustables. Adicionalmente mantener el calor , el calor planos, la visualización en tiempo real , cronómetro y funciones de bloqueo de tecla están disponibles .



4) Después de unos segundos , la pantalla indicará que la cocción ha comenzado y mostrar la hora actual .

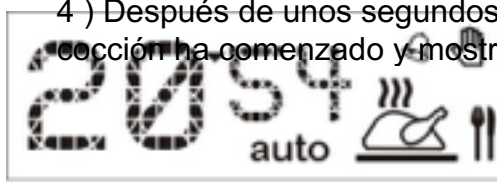
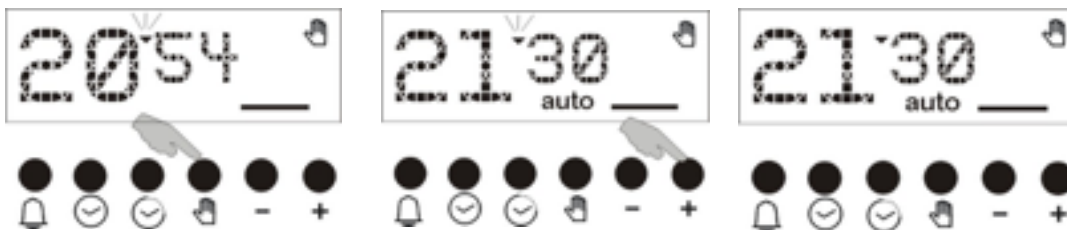


Figura 17



TIEMPO DE AJUSTE DE DÍA

El ajuste de tiempo , pero el efecto se pueden hacer sin un programa de cocción . (Icono de mano aparece en la pantalla y única vez) Pulse el botón , la pantalla parpadea un triángulo entre horas y minutos . Después de ese tiempo con + , - y establecer hacia atrás. Puede cambiar más rápidamente esta vez manteniendo pulsadas las teclas .



- 1) Presione el botón de la manito. 2)Ajuste el tiempo con los botones de - y +. 3) Espere 5 segundos para fijar el tiempo deseado.

ALARMA HORA

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



- 1) Presione el botón de la campana. 2)Elija los minutos que desea con el - o el +. 3) Espere unos segundos para que se fije el tiempo deseado.

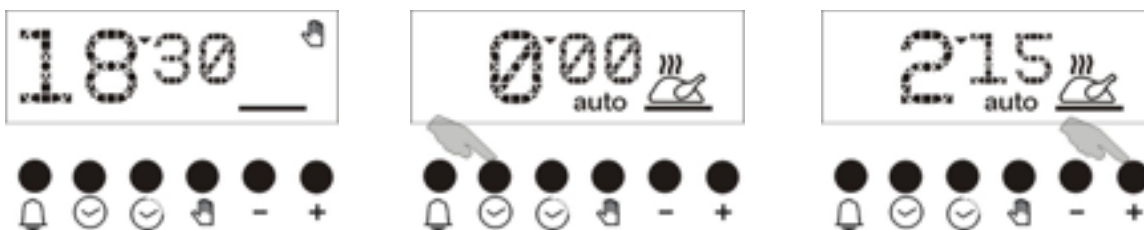
CANCELANDO LA ALARMA



1) La alarma sonará luego del tiempo programado. 2) Presione el botón de campana para cancelar.

Cocción temporizada - DURACIÓN

Si quieres empezar a cocinar inmediatamente, sólo hay que dar en el tiempo de cocción. Ejemplo: Queremos cocinar hornos comida cocinada le gustaría 2 horas y 15 minutos.



1) Hora actual 18.30. 2) Presione el botón de reloj. 3) Ajuste el tiempo deseado con los botones de - y +.

EN CASO DE PÉRDIDA DE ENERGÍA

Si el fallo de alimentación eléctrica, el horno se puede desactivar en la emergencia. Esta condición se expresa mediante un icono parpadeante en la pantalla manualmente. Esta posición será eliminado de la fuerza si hay un programa de cocción. El tiempo no es el adecuado para que aparezca en la pantalla, se le haga falta ajustar. Antes de pulsar activar el horno, y luego ajustar su reloj. (Ver hora del día Setting)

Nota: no se utiliza el horno; no se olvide de apagar el interruptor en el horno.

AJUSTE DE TONO DE ALARMA



- 1) Mantén presionado el botón de la campana por 5 segundos, hasta escuchar el tono actual. 2) Utilizando los botones de - y + podrás ajustar el volumen. 3) Salve su selección presionando el botón de la campana.

REVISIÓN GENERAL

Figura 18



ENCENDIDO

Al encenderse , los dígitos destellando y el icono AUTO , el horno no está operativo . Pulse M para volver al modo manual y ajustar la hora del día utilizando los botones arriba y hacia abajo.



MODO MANUAL

Tocar, de **>| M** al mismo tiempo , se entra en el modo manual . Cualquier programación anterior se cancelará .

FIGURA 19

 Minute Minder Icon

 Cooking Icon

 Automatic Cooking Icon

• Dot Icon

 Key Lock Icon



1: Function Selection Button

2: Minus Button

3: Plus Button

2 and 3: Manual

TIEMPO DE AJUSTE DE DÍA

Después de conectar o reconectar a una fuente de alimentación después de la decadencia actual, "0.00", y "AUTO" parpadea.

- Pulse el botón 1 de aproximadamente 2 seg., icono punto comienza a parpadear. Ajustar la hora actual utilizando los botones 2 y 3. Cerca de 7 segundos después de la hora programada se ha terminado, se memoriza nuevos datos.

La corrección de tiempo puede hacerse más tarde;

- Pulse el botón 2 y 3 de aproximadamente 2 seg., icono punto comienza a parpadear. A continuación, puede ajustar la hora actual.

¡Darse cuenta! Si la hora correcta no se establece a continuación, el funcionamiento correcto del horno no es posible.

Cocción manual

Sin ningún tipo de programa de cocción, se trata de una cocción realizado por ajuste de valores de calor y la función definida por el usuario.

Puede activar el indicador de minutos en cualquier momento, sin tener en cuenta el estado de actividad de otras funciones de programador. El tiempo medido varía desde 1 minuto a 23 horas 59 minutos.

- Pulse el botón hasta que el icono 1 temporizador electrónico comienza a parpadear, y la pantalla muestra "0,00".

Introduzca el tiempo que se requiere el uso de botones 3 y 2. • Control de minutos icono permanece en la pantalla.

Una vez transcurrido el tiempo establecido, una señal audible será oído por aproximadamente 7 minutos y el icono del temporizador electrónico comienza a parpadear de nuevo.

botones de presión • 1, 2 o 3 para apagar la señal; el icono de temporizador electrónico desaparece, y la pantalla muestra la hora actual.

Cambiar el sonido del temporizador.

El tono de las señales sonoras del temporizador se puede cambiar de la siguiente manera:

Pulse los botones 2 y 3 simultáneamente ,

- Pulse la tecla 1 para ver el tono real " ton.1 " para ver en la pantalla.

- Pulse el botón 2 para seleccionar el tono que desea de 1 a 3 .

40

cancelar los ajustes

Cancelar los ajustes de funciones automáticas :

- Pulse los botones 2 y 3 simultáneamente .

Cancelar los ajustes del indicador de minutos :

- Pulse la tecla 1 para seleccionar la configuración del temporizador electrónico ,
- Pulse los botones 2 y 3 .

TEMPORIZADOR DE COCCIÓN

Si el horno se supone que apague a una hora específica, temporizador de cocción se puede ajustar. Se nombra como la operación semiautomática.

- Pulse el botón 1 hasta que el "dur" y "0,00" parpadea en los dígitos, al lado del icono de cocción parpadea automáticamente.

Ajuste el tiempo de cocción usando los botones • 3 y 2, dentro del intervalo de 1 minuto a 10 horas.

El tiempo ajustado se memoriza después de unos 7 segundos; la hora actual se muestra de nuevo. icono automático de cocción permanece en la pantalla.

Seleccione la temperatura y la función del horno.

Cuando haya terminado de cocinar, una señal audible será oído por aproximadamente 7 minutos, y el icono de la cocción automática comienza a parpadear de nuevo. Volver mandos de control y termostato en la posición OFF. El botón 1, 2 o 3 para cancelar la señal y para volver a la operación manual.

COCINAR EN DIFERIDO

Si se supone que el horno se encenderá durante el tiempo de cocción especificado y apague a una hora específica, el tiempo de cocción y el tiempo de fin de cocción se puede ajustar. Se nombra como la operación completamente automática.

- Pulse el botón 1 hasta que el "dur" y "0,00" parpadea en los dígitos, al lado del icono de cocción parpadea automáticamente. (Por ejemplo hora es 17:30 ahora)

Ajuste el tiempo de cocción usando los botones • 3 y 2, dentro del intervalo de 1 minuto a 10 horas. (Por ejemplo 1 hora)

- Pulse el botón 1 hasta que el "Fin" y "18.30" (hora de finalización) parpadea en los dígitos.

Establecer el tiempo de apagado (cocción final) utilizando los botones • 3 y 2, la cual está limitada hasta 23 horas y 59 minutos. (Por ejemplo, 19:30)

Gire los mandos del termostato y control de funciones al icono settings.Cooking requerido

- es desaparecido en la pantalla. El horno no se encenderá hasta que el tiempo de cocción de partida (por ejemplo, 18:30), es decir la diferencia entre el tiempo de fin de cocción y el tiempo de cocción. Cuando se ha completado la cocción (19:30), una señal audible será oído por aproximadamente 7 minutos, y el icono de la cocción automática comienza a parpadear de nuevo. Volver mandos de control y termostato en la posición OFF.

Pulsar el botón • 1, 2 o 3 para cancelar la señal y para volver a la operación manual.

BLOQ.BOTONES / HORNO

El botón 3 durante 3 segundos para activar o desactivar el bloqueo de teclas o el horno .

Si se activa cuando el funcionamiento automático sigue, solamente las teclas bloqueadas.

Si se activa cuando hay un funcionamiento automático , las resistencias del horno demasiado encerrados además de llaves.

FIGURA 20

VISIÓN GENERAL

Cocinar con la ayuda de los botones táctiles en el panel frontal y las demás funciones se pueden seleccionar desde el momento menu. Cooking , hora de finalización (* si la sonda

2 4 6

8 10 12







1 3 5



7 9 11


de carne se utiliza una temperatura de salida) , la temperatura de cocción son ajustables. Adicionalmente mantener el calor , el calor planos, la visualización en tiempo real , cronómetro y funciones de bloqueo de tecla están disponibles .

Descripciones del teclado táctil:

1. - botón de encendido / apagado; El bloqueo del panel de control clave, independientemente del producto y el encendido / apagado pueden utilizar para hacer. botón de parada Programa -
 - 2.; GO es presionado, el modo de pausa, al pulsar el modo de pausa en el modo de espera.
 3. - ajuste de la tecla de temperatura; Temperatura SET menú para abrir la utilidad, la temperatura fijada valor fl
 4. - Contador de tiempo teclas de función del menú de sonda / carne;
* Indica el tiempo o la temperatura de los alimentos con sonda de carne temporizador. El icono de reloj temporizador de alarma (alarma de reloj) en el modo de ajuste, ajuste el modo de alarma, el icono de la campana, icono del tiempo de cocción ajustar el tiempo de cocción, la cocción tiempo de espera de el icono muestra la hora de finalización. * Sonda de temperatura de la carne y el modo de ajuste del temporizador, la pantalla del icono de la izquierda de los dos iconos en la sonda para carne carne de temperatura de la sonda, que va a establecer el valor de la derecha indica que los dos iconos.
 5. - La tecla menos, los iconos parpadeantes para aliviar los valores.
 6. - Plus clave, los iconos que destellan aumentan los valores de utilidad.
 7. - ajuste pulsada la tecla de función; Última función de las funciones de la cocina lleva a cabo.
 8. - Configuración de las teclas de función; En primer lugar la cocción lleva a cabo las funciones de la función.
 9. - calor tecla rápida; A veces se desea llevar la temperatura del horno rápidamente al valor ajustado. Tocar energizará la resistencia circular y / o ventilador turbo temporalmente para lograr un calentamiento rápido hacia arriba. símbolo será visible en la pantalla, después de alcanzar la temperatura del horno ajustado, se desvanecerá y se escucha un tono de timbre.
- Nota (!): Nota: el calor rápido de subida no está permitido para algunas funciones (parrilla) o cuando la temperatura real es inferior a 50 °C lejos del ajustado uno o la temperatura ajustada es inferior a 100 °C.



10.  - clave de bloqueo de teclas; bloqueo de teclas puede ser activada o desactivada tocando la tecla  durante 1 segundo, hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla. Cuando se activa el bloqueo de teclas, no se acepta ninguna tecla, excepto, .

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


12. -  Cooking teclas de ejecución; De acuerdo a los valores establecidos en el modo de espera, el modo de funcionamiento pone en la pantalla.

* Función opcional.

Cambiando el control de ON a OFF

 Activa o desactiva la clave de control (independientemente de bloqueo para niños). Cuando el control está en OFF , la pantalla está completamente en blanco.  Pulsando la tecla durante 1 segundo , se activa el control . La hora actual del día aparece en la pantalla.

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

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

SELECCIONANDO UNA FUNCIÓN

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



Función extra del menú



La función actual parpadeará en la función de visualización durante 7 segundos y la cocción prefijada la temperatura asignada a esta función aparecerá en la pantalla de temperatura (Nota : Para algunas funciones , un control de la temperatura no es posible y el indicador de temperatura está en blanco) .

El es constante en la pantalla de estado , mientras que **PAUSE** parpadea, indicando que se encuentra listo para cocinar , pero no se ha iniciado todavía.

Cocción manual

Una vez que se selecciona una función , tocando la tecla GO , los iniciados cocinar con un ajuste de temperatura en la pantalla de la temperatura (si lo hay) .

PAUSE desaparece y el tiempo transcurrido en la cocina empieza a aparecer en el temporizador / * pantalla sonda de carne . Cocinar continuará hasta que se terminó por el usuario de forma manual (ver : para hacer una pausa , editar o cocinar final) o el tiempo de cocción máximo permitido , dependiendo de la temperatura de cocción seleccionada , ha pasado , como se indica a continuación:

050-120 °C 10h

121-200 °C 6h

201-250 °C 3h

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

A detener, modificar o cocinar FIN

Al tocar durante la cocción se interrumpe el proceso de cocción y PAUSE empieza a parpadear , mientras que otras partes de la pantalla siguen siendo los mismos . Todos los elementos del horno y turbo ventilador se desactivan temporalmente . La cocción se detuvo .

Para finalizar la cocción , toque STOP una vez más , todas las indicaciones relativas cocinan en la pantalla desaparecen . El indicador de temperatura indicará el calor residual , en su caso (ver : Indicación de calor residual) .

Nota : Después de haber terminado de cocinar , tocar GO trae los últimos ajustes de la función y la temperatura en la pantalla , por un segundo toque GO , cocinar podrá volver a iniciarse .









Para editar los parámetros de cocción (Función , temperatura , etc.) , utilice los botones apropiados como se describe en este documento . Tocar GO reiniciará cocinar con los parámetros editados .

INDICACIONES DE ERROR

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

Código de error

Definición de error y las posibles causas

	KEY	FUNCTION
1		Increments temperatures values.
2		Decrements temperatures values.
3		Turns on / off the oven,
3+	n-O	Children Lock if pressed > 4 seconds
4		Decrements values (timings)
5		Increments values (timings)
6		Timing Edit menu (Minute minder, duration, end of cook)
7		Increments programs values.
8		Decrements programs values.

Err1: Error de comunicación entre las tablas de la UM y PM conector del cable de datos



DKB2 - XX- POC400 puede estar suelto a ambos lados cable de datos DKB2 - XX- POC400 puede ser defecto POC 400 PM puede ser defecto.

Err2: Cavidad del horno sensor de temperatura del circuito abierto conector del sensor PT -1000 - M2- XXX puede estar suelto en el PM sensor PT- 1000 -M2 -XXX puede ser defecto POC 400 PM puede ser defecto.

Err3: Cavidad del horno sensor de temperatura del circuito abierto sensor PT- 1000 -M2 -XXX puede ser defecto POC 400 PM puede ser defecto.

Err4: Límite del panel frontal Temperatura excedido. La temperatura de la UM excede el límite (100 °C) , comprobar si el ventilador de refrigeración POC 400 UM puede ser defecto.

Err5: PM límite de temperatura excedido. La temperatura de la PM excede el límite (105 °C) .POC 400 PM puede ser defecto.

Err6: Error del sensor térmico de la UM POC 400 UM puede ser defecto .

Err7:Error del sensor térmico PM POC 400 PM puede ser defecto .

Err8: Sin Regulación de la Temperatura. Compruebe los elementos de calefacción y conexiones POC 400 PM puede ser defecto.

Figura 21

1: Incremento de los valores de temperatura.

2: Descenso de los valores de temperatura.

3: Encendido y apagado del horno.

3+: bloqueo de niños.

4: Disminución de valores.

5: Incremento de valores.

6: editor de tiempo.

7: incremento de valores de programa.

8: descenso de valores de programa.

MODOS DE COCCIÓN DISPLAY

Representa visualmente los elementos del horno activos.

La "cavidad del horno / Luz" símbolo cuadrado:

- Representa el horno se volvió activamente, que normalmente está iluminado arriba.
- Se apaga mientras está en modo de cocción retardada, para representar la condición de "esperar para empezar".
- En el ition pos luz que siempre está en puesto que no hay otras indicaciones.

El "Fan" Símbolo:

- Para Fan funciones de cocción asistida, aparece como un "ventilador de inflexión": una animación compuesta de por las 4 alas, cada una iluminada en una secuencia de inflexión.
- En el modo de cocción diferida (a la espera de un comienzo retrasado) las 4 alas están iluminadas por completo: el ventilador se selecciona, pero no está operando activamente.

PANTALLA DE TEMPERATURA

Muestra el punto de ajuste de temperatura y ofrece también algunos iconos y una indicación de la temperatura de gráfico de barras.

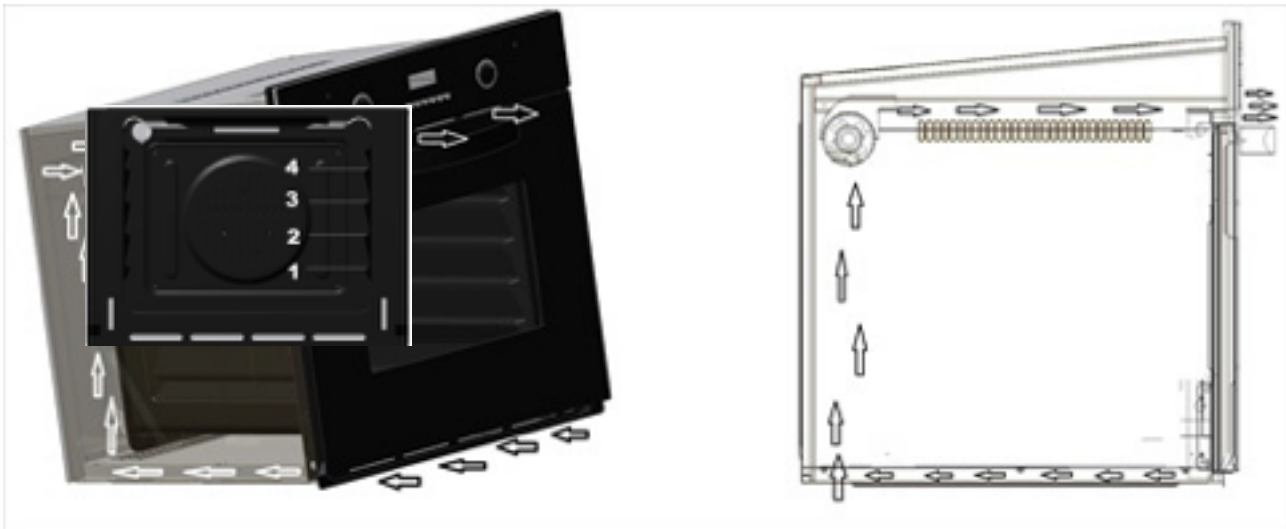
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

En el primer encendido, la pantalla muestra "00:00" el reloj intermitente, incremento a 1 unidad cada minuto. El horno se inhibe, y las dos únicas operaciones permitidas son:

- Tiempo de ajuste del día, a través de /
- Horno de encendido (el tiempo que se muestra actualmente del día se acepta automáticamente) por medio de ON/OFF.

FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR

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



componentes eléctricos y mecánicos y proporcionar su seguro y garantiza una larga vida útil. (Ver Figura 22)

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

- El ventilador de enfriamiento se inicia automáticamente cuando los hornos de empezar a trabajar. Trabajo termina disabled.And automáticamente desactiva automáticamente cuando termina de funcionar.
- Enfriamiento interruptor del ventilador encendido o apagado con el termostato en el horno, en algún oven.In este caso el ventilador de enfriamiento está trabajando en un tiempo específico y deshabilitar automáticamente, incluso si el horno se apaga, causa el funcionamiento del ventilador de refrigeración depende de temperatura.
- En los productos táctiles controlado, ventilador de refrigeración es conectar y desconectar mediante tarjeta de circuitos electrónicos. En este caso el ventilador de enfriamiento está trabajando en un tiempo específico y deshabilitar automáticamente, incluso si el horno se apaga, causa el funcionamiento del ventilador de refrigeración depende de temperatura.

Condición del sistema de aire proporcionan con el ventilador que evitar el sobre calentamiento de la superficie exterior del horno y evitar daños en el ventilador surrounding.This crear una corriente de aire que proporcionan para extraer el aire caliente de las rejillas frontales (ventilación) de refrigeración. Al mismo tiempo se crea una cortina de aire entre el panel de control y la cubierta y prevenir el sobre calentamiento de estas dos partes y componentes superiores. La circulación del aire de enfriamiento del ventilador causa de la condensación evitar que debido al calor y la humedad de los componentes eléctricos y mecánicos y proporcionar su seguro y garantiza una larga vida útil. (Ver Figura 22)

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

- El ventilador de enfriamiento se inicia automáticamente cuando los hornos de empezar a trabajar. Trabajo termina disabled.And automáticamente desactiva automáticamente cuando termina de funcionar.
- Enfriamiento interruptor del ventilador encendido o apagado con el termostato en el horno, en algún oven.In este caso el ventilador de enfriamiento está trabajando en un tiempo específico y deshabilitar automáticamente, incluso si el horno se apaga, causa el funcionamiento del ventilador de refrigeración depende de temperatura.
- En los productos táctiles controlado, ventilador de refrigeración es conectar y desconectar mediante tarjeta de circuitos electrónicos. En este caso el ventilador de

enfriamiento está trabajando en un tiempo específico y deshabilitar automáticamente, incluso si el horno se apaga, causa el funcionamiento del ventilador de refrigeración depende de temperatura.

Figura 22

CONSEJOS DE COCINA

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno en forma de vapor pueda escapar. vapor escapado puede dañar su mano, la cara y / o los ojos.

Consejos para hornear





- Uso antiadherente recubierto placas de metal o recipientes de aluminio o moldes de silicona, con resistencia térmica adecuada.
- Hacer el mejor uso del espacio en el rack.
- Se recomendado para colocar el molde de cocción en el centro del bastidor.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos para asar a la parrilla

- Condimento con el zumo de limón y pimienta negro mejorará el rendimiento de cocción al cocinar un pollo entero, pavo o un gran trozo de carne.
- Deje que la carne de descanso en el horno durante unos 10 minutos después de cocinar el jugo de tiempo.
- El pescado en un plato resistente al fuego debe ser colocado en el estante en el nivel medio o inferior.
- Distribuya las piezas a la parrilla en el estante de alambre.
- Si la parrilla está en el estante de alambre, busque una sartén goteo debajo de ella con el fin de recoger la grasa. Añadir un poco de agua en la bandeja de goteo para facilitar la limpieza.

SUGERENCIAS VARIAS

Los valores indicados en la tabla de abajo son indicative. Los datos puede variar según el tipo de alimentos, así como sus preferencias de cocción.

COMIDA	FUNCION	POSICIÓN DEL RACK	TEMPERATURA	TIEMPO (MIN)
PASTEL EN BANDEJA		3	175	25-30
PASTEL EN EL MOLDE		2	175	40-50
PASTEL EN PAPEL		3	175	25-30
TORTAS ESPONJOSAS		3	200	5-10

GALLETITAS			3	175	20-30
MASA DE TORTA			2	190	30-40
RELLENO DE PASTELERIA SALADA			2	180	25-35
LEVADURA			2	180	35-45
LASAGNA		2-3		180	35-45
PIZZA			3	200	15-20
PASTA			2	180-200	30-45
CARNE			3	25SEG. 250 MÁX. LUEGO 190	100-120
PESCADO			3	200	20-30
FILET			3	190-200	6-8
ALBÓNDIGAS GRILLADAS			3	190-200	8-10
POLLO 1000GR			3		60-90
CARNE 500GR			3		60-90

Consejos para cocinar

Consejos para hornear pasteles

- Si la masa esté demasiado seco, Aumentar la temperatura por 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
- Si pastelería dejó caer, utilizar menos líquido o bajar el temperatura por 10 °C.
- Si pastelería es demasiado oscura en la parte superior, colocarla en un estante inferior, temperatura, y aumentar el tiempo de cocción.
- Si bien hecha en el interior pero pegajosa en el exterior, usar menos líquido, baje la temperatura y aumentar el tiempo de cocción.

Consejos para hornear pasteles

- Si la masa está demasiado seca, aumentar la temperatura un 10 °C y disminuir la cocina time.
- Si la masa toma demasiado tiempo para hornear, prestar atención a que el espesor de la masa de haber preparado no supera la profundidad de la bandeja y se mantienen el nivel de la misma.

- Si la parte superior de la masa se dore, pero la parte inferior no se cocina, asegúrese de que la cantidad de salsa que se han utilizado fortalezca que los pasteles no es mucho en la parte inferior de la pastelería.

Consejos para la cocción de las verduras

- Si el plato de verduras se queda sin jugo y se pone a secar, ya que el uso de una tapa durante la cocción se mantendrá el jugo del plato en la sartén.
- Si un plato de verduras no quede cocinado, hervir las verduras antes de mano o prepararlos como comida enlatada y poner en el horno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL

Horno después de cada uso con un paño húmedo y caliente, jabón, limpie el horno no debe estar en la comida y el aceite waste. Because estos residuos pueden causar corrosión en las superficies interior y exterior.

-Desconecte el enchufe antes de cualquier operación de limpieza o de encendido- apagado botón en el dispositivo está apagado por lo que el tema del interruptor de horno de la electricidad.

- Deje que se enfríe antes de limpiar el dispositivo.
- superficies de acero inoxidable, el mercado puede suministrar limpia mediante el uso de un acero inoxidable especial limpiador de spray o líquido.
- Producto de limpieza para utilizar materiales de limpieza que pueda rayar el esmalte o las superficies pintadas, tenga en cuenta que no contiene partículas.
- Al limpiar el control de los botones del panel, signos y limpiadores líquidos que contienen partículas abrasivas que se eliminarán y no utilizan plato de la esponja de alambre.
- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
- esmalte, pintado y superficies de acero inoxidable, abrasivos y manchas ácidas (jugo de limón, vinagre, etc.). No te vayas.
- No utilice productos de limpieza al vapor para los productos de limpieza en general.

Pared catalítica *

Pared catalítica , se derivan del horno en el aceite de cocina está recubierto con un esmalte especial que es capaz de tomar .

pared catalítica no debe ser superficies cleaned.Porous , vapor de agua y dióxido de carbono a través de la auto-limpieza .

Limpiar;

- Los objetos afilados (por ejemplo, un cuchillo) , raspar el esmalte ,
- Use detergente o materiales abrasivos .

* Función opcional .

Puerta del horno

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

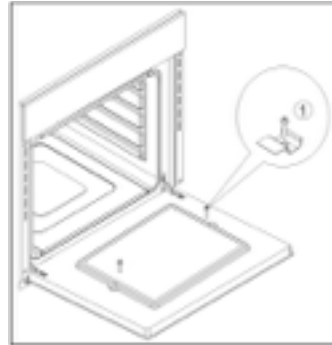
PUERTA DE CRISTAL INTERIOR

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

Los tipos de cristal interior de la puerta varían en función del modelo que prefiera. Los diferentes tipos de vidrios interiores de las puertas son los siguientes:

tipo clásico cristal interior de la puerta : Para los modelos con tipo clásico cristal interior de la puerta , sólo es posible retirar el vidrio interior al abrir la puerta y simplemente desenroscando los tornillos. Esto permite la limpieza interna de la copa. (Ver Figura 23).

Figura 23



Vidrio puerta interior

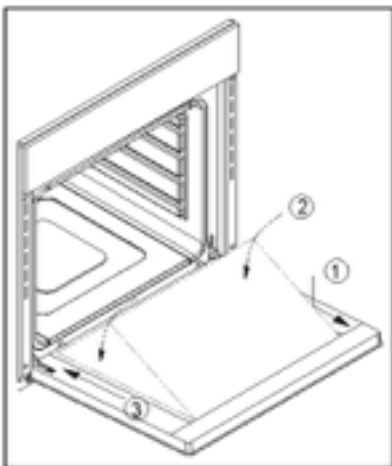
Limpie el vidrio de la puerta interior con una superficie plana con una esponja húmeda y un paño limpio y seco suave. (Ver Figura 24)

Como se muestra en la figura, mientras que la cubierta está abierta ;

1. Por favor, deslice hacia afuera el vidrio de tanque interior .
2. Después de la eliminación de las pestañas inferiores de vidrio , para garantizar la entrega de la copa con retirado hacia arriba.
3. Sacar el vidrio.

Después de la limpieza , el orden inverso es hecho en primer lugar la cubierta de vidrio colocado en el canal de la parte superior . Después , proporcionar el establecimiento de la primavera de vidrio con la empujó al canal de la copa. Después de la instalación de las pestañas inferiores de vidrio va a bajar, avanzar en el terreno dejando su propio canal .

Figura 24



SELLADO DE HORNO

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

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

- El procedimiento de cambio de la junta del horno es el siguiente ;
 1. Abra la puerta del horno ,
 2. Retire el sellado sacando el sello de las esquinas de uno en uno , como se muestra en (Ver Figura 25) ,
 3. Cuatro ganchos están unidos a la junta. Utilice estos ganchos para fijar y pulse en el nuevo sello.



Figura 25

BASTIDORES LATERALES *

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

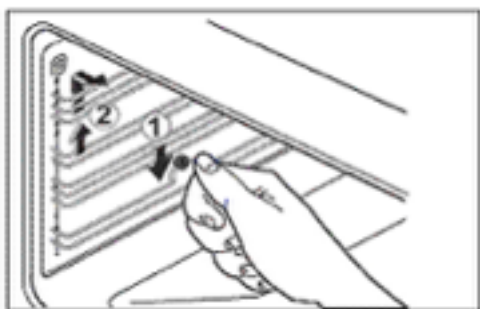


Figura 26

INSTALACIÓN DE LOS ESTANTES DESLIZANTES



CAMBIO DE LA LAMPARA HORNO

-Asegúrese de que la electricidad no vino desde el dispositivo antes de realizar esta operación .

-La lámpara del horno tiene que cumplir con estas características ;

1.Resistente al calor,tasa 2.Electric : 220-240 V AC 50-60 Hz ,tarifa de la energía

3.Electric : 15 / 25W

- Sustituir la lámpara , proceda de la siguiente manera (Ver Figura 27) ;

1.Vidrio en la carcasa exterior (A) eliminar el sentido antihorario ,

2. Retire del horno bombilla en sentido antihorario ,

3. Coloque con una nueva,

4.Vuelva a colocar el cristal de la carcasa exterior ,

5.Prenda el suministro eléctrico.

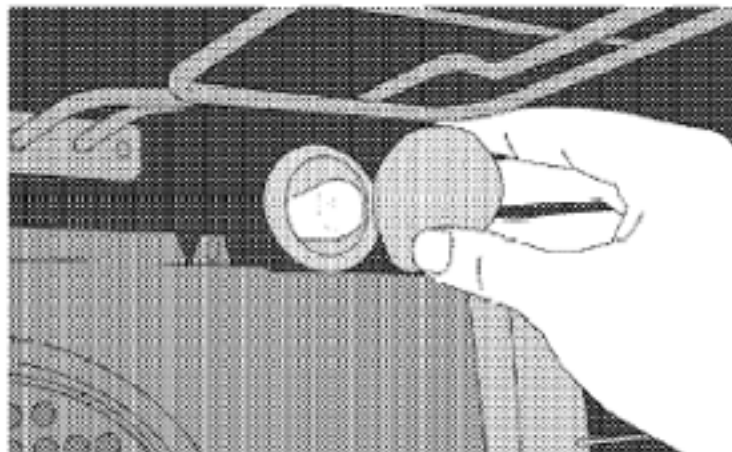
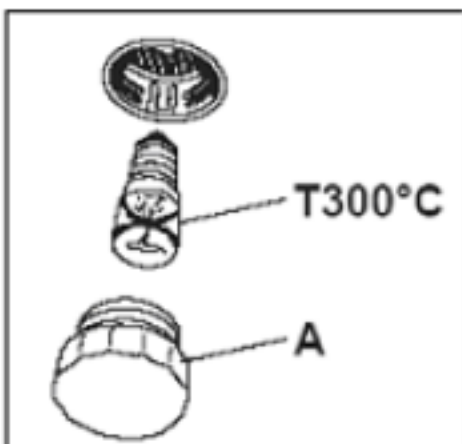
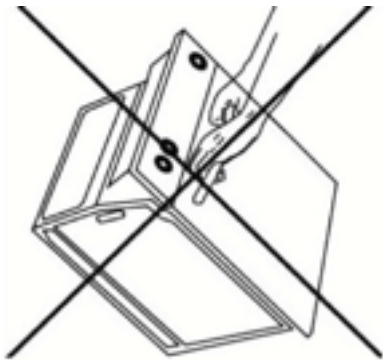


Figura 27

INFORMACIÓN DE TRANSPORTE

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



•Figura 28

ANTES DE LLAMAR AL SERVICE ASEGURESE LO SIGUIENTE

No intente reparar el aparato usted mismo bajo ninguna circunstancia. Intervención de producto debe ser hecha solamente por el servicio autorizado.

Antes de llamar al servicio técnico que se debe hacer de la siguiente manera.

El horno no calienta.

- Función de mando y el mando del termostato no están ajustadas. Ajuste el mando de función y mando del termostato.

- Si el aparato cuenta con un temporizador, éste no podrá ser establecido. Establece el tiempo.

- Ninguna energía. Comprobar la alimentación de la red eléctrica y la caja de fusibles.

El aparato no funciona.

- El fusible principal es defectuoso o se ha disparado. Compruebe los fusibles en el fusible box. If necesario, reemplazar o restablecerlos.

- El enchufe del aparato no se puede conectar a la toma de tierra. Comprobar el conector.

- Función de mando y el mando del termostato no están ajustadas. Ajuste el mando de función y mando del termostato.

- Si el aparato cuenta con un temporizador, éste no podrá ser establecido. Establece el tiempo.

Cook (sección inferior / superior no se cocina de manera uniforme)

- De acuerdo con las posiciones de las rejillas manuales de operación, vuelva a revisar los tiempos de cocción y temperaturas.

La luz del horno no funciona.

Lámpara -horno es defectuoso. Vuelva a colocar la lámpara del horno.

Salida de vapor al horno de trabajo.

- Es normal que el vapor se escapa durante las operaciones.

- sonido de metal viene cuando el producto se está calentando y se enfría .

- Cuando las partes metálicas se calientan , pueden expanden y causan noise. It no es un problema.

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



Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Gelbring S.A., empresa importadora y representante de las marcas **Enxuta, Philco, Continental, Xenon, Gafa, Queen y Xen**, buscamos generar confiabilidad y respaldo seleccionando los mejores diseños y la mejor calidad en nuestros productos, atendiendo la relación entre calidad y precio.

Somos una empresa en constante expansión para poder ofrecerle a nuestros clientes una amplia gama de productos y lograr una mayor eficiencia en todos nuestros servicios.

En este marco, usted ha realizado una muy buena elección. Usted no sólo cuenta con la garantía legal por tres meses, sino que Gelbring S.A. le otorga una garantía hasta completar un año desde fecha de compra del producto (o planes especiales indicados en el producto).

Usted podrá hacer uso de este certificado, a través de nuestro Respaldo Post Venta. Es imprescindible que el usuario presente la boleta de compra ante el servicio para la validación del año de vigencia de la garantía, bajo las siguientes condiciones generales:

En el caso de que por deficiencias de fabricación o falla de materiales, partes, piezas y componentes, que impidan el uso normal de funcionamiento del producto, el Respaldo Post Venta cubrirá gratuitamente la reparación en sus talleres, incluyendo mano de obra y repuestos, durante el período de un año a partir de la fecha de compra del producto.

El producto que usted adquirió, ha sido diseñado para uso doméstico familiar, por lo tanto la gratuidad del servicio no será aplicable en el caso de que el producto se destine para uso comercial, industrial y otros de similar naturaleza.

Queda sin efecto esta garantía:

- Cuando la falla o el desperfecto sea ocasionado por descargas eléctricas, sobrecarga de tensiones de UTE, instalaciones eléctricas y/o sanitarias defectuosas.
- Un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Instalación incorrecta.
- Maltrato, desconocimiento y corriente o uso inadecuado del producto, instalación, alteraciones, reparaciones o manipuleo realizado por personal no autorizado.
- Defectos causados por el transporte.
- Todos los accesorios de plástico, metal o similares, filtros y mangueras de conexión al agua o a la red sanitaria.

Esta garantía no cubre y son de cargo del usuario, los gastos generados por: locomoción o viáticos del personal técnico, fletes y/o transporte de los productos, los cuales deben ser abonados al momento de recibir el servicio, dicho monto de visita técnica y flete si fuera necesario, le será indicado en el momento de solicitar el servicio; si el producto es llevado directo a nuestro taller no hay costo alguno.

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ARTÍCULO:

E-MAIL:

TELÉFONO:

DOMICILIO:

LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PRODUCTO:

FECHA DE COMPRA:

MARCA:

MODELO:

Nº DE FACTURA:

Nº DE SERIE:

DISTRIBUIDOR:

DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA GARANTÍA:

SELLO Y FIRMA:

Respaldo Post Venta - Atención Telefónica 2525 6000 Int. 3- de 9:30 a 18 hs
E-mail: atencionpostventa@gelbring.com.uy

GELBRING S. A. Cno. Perseverano 5959. Montevideo, Uruguay. www.gelbring.com.uy

