

HORNOS

INSTRUCCIONES TECNICAS

Instalación – Uso – Mantenimiento

ES



INDICE

1	PRESENTACIÓN	3
2	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION	4
3	INSTRUCCIONES PARA EL USO	6
3.1	CUENTA MINUTOS	6
3.2	PILOTO TERMOSTATO (°C)	6
3.3	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	6
4	INSTRUCCIONES PARA LA COCCION	7
4.1	USO DEL HORNO	7
4.2	USO DEL GRILL	7
4.3	DESCONGELAR	7
5	CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL HORNO	8
6	CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL GRILL	9
7	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	10
8	CONTROL DEL PRODUCTO	13
9	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	13
10	DIMENSIONES MUEBLES / HORNOS	14

1 PRESENTACIÓN

Estimado(a) Cliente:

Le quedamos muy agradecidos por haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este folleto. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.

Es muy importante que este manual se mantenga con la unidad en caso de traslado o cesión a otra persona

INFORMACIÓN GENERAL

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes se pueda calentar son el uso. Debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados.

ADVERTENCIA: un horno de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. Nunca intente apagar un fuego con agua, cubra con una tapa o una manta extintora de las llamas.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No almacene envases u otras cosas en el horno.

Durante el uso el aparato se calienta. Debe tener cuidado de no tocar los elementos de calefacción en el interior del horno.

Advertencia: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso, los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato.

No use limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo cual puede ocasionar en la rotura del vidrio

Este dispositivo no debe ser limpiado con aparatos de vapor.

Advertencia: Asegúrese de que el equipo está apagado antes de cambiar la luz del horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.



Este dispositivo no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o sistemas de control remoto.

Esta unidad puede ser utilizada por niños de 8 años de edad y personas con discapacidades físicas sensoriales o mentales limitadas o de falta de experiencia y conocimiento si se controlan o han recibido instrucciones sobre el uso de un dispositivo de seguridad y entender los riesgos involucrados

Los niños no deben jugar con él aparato

La Limpieza y mantenimiento no puede hacerse por niños sin supervisión

CONSEJOS AMBIENTALES

	<p>No deje fuera el embalaje de su aparato, este puede ser reciclado. Depósitelo en un contenedor para su reciclaje.</p>
	<p>Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.</p>

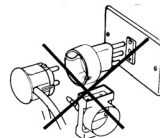
2 INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los aparatos están provistos de cable de alimentación tripolar y están predispuestos para funcionar con corriente alternada, con tensión adecuada a la carga que indica la placa " características del producto" reflejada al final del folleto y en el producto. El conductor de tierra del cable se distingue por su color amarillo / verde.

2.2 CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Colocar en el cable de alimentación del horno una clavija adecuada a la carga que indica la placa " características del producto". En el caso de que se conecte directamente a la red(cable sin clavija), será necesario colocar antes un interruptor omnipolar de capacidad adecuada, con una apertura mínima de contactos de 3 mm. (el interruptor no debe desconectarse del cable de conexión de tierra).



Antes de conectarlo a la red eléctrica comprobar que:

- El contador eléctrico, la válvula de protección, la línea de alimentación y la toma de corriente pueden soportar la carga máxima requerida (ver placa de características).
- La instalación de alimentación esté provista de una regular conexión de tierra, conforme a las normativas vigentes.
- Después de haber instalado el horno, se pueda acceder fácilmente al enchufe, a la toma y al interruptor omnipolar .
- Una vez realizada la conexión a la red eléctrica, comprobar que el cable de alimentación no esté en contacto con partes que pueden sufrir recalentamientos o quemaduras.

El fabricante no responderá de daños directa o indirectamente causados por una instalación incorrecta. Por lo tanto es necesario que las operaciones relativas a la instalación y a la conexión eléctrica las realice personal cualificado siguiendo las normativas, locales y generales, vigentes.

2.3 COLOCACIÓN Y MONTAJE

Introduzca el horno en el hueco del mueble apoyándolo en la base y empujándolo hasta que llegue al tope. Para las dimensiones del horno y del hueco, ver mueble y características técnicas.

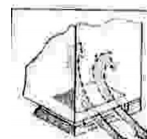
Abrir la puerta en los casos en que sea necesario, y fijar el horno con los cuatro tornillos para madera que tienen que ser enroscados a través de los orificios realizados en los montantes laterales del horno.



Es muy importante fijar firmemente el horno, como se ha indicado arriba, y que las partes eléctricas estén aisladas de modo que no puedan entrar en contacto con las partes metálicas.

El zócalo y el plano de apoyo donde está instalado el horno deben ser fresados como se indica de modo que se consiga una segura toma de aire y permitan la circulación del mismo entorno.

De esta manera se obtendrá un mejor funcionamiento y se evitará posibles daños a los muebles.



Además la cola que une el laminado al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 90° C, para evitar deformaciones o despegues del revestimiento.

En el caso de que haya una placa, los fuegos y el horno tienen que tener una conexión eléctrica separada, tanto

por razones eléctricas como para facilitar la posibilidad de extraer el horno frontalmente.
Una vez realizada la conexión eléctrica, introducir el horno en el mueble y volver a dar corriente.







Antes de empezar a utilizar el horno, le aconsejamos:

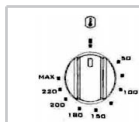
- quitar la película especial protectora que cubre el cristal de la puerta del horno (caso de ser suministrada)
- calentar el horno en vacío a la máxima temperatura durante unos 45 minutos, para eliminar los olores desagradables y el humo causados por los residuos del tratamiento y del aislamiento térmico.
- Limpiar a fondo el interior del horno con agua y jabón y enjuagarlo bien.

3 INSTRUCCIONES PARA EL USO

Los mandos permiten seleccionar las diferentes funciones del horno

Horno Ventilado:

	La bombilla del horno está encendida sin que algún elemento calentador (resistencias eléctricas) este activado. Durante el funcionamiento del horno, la bombilla quedará siempre encendida.
	Las resistencias inferior y superior están encendidas. La temperatura se puede regular de 50°C al máximo con el termostato.
	Las resistencias inferior y superior y el moto-ventilador están encendidas. La temperatura se puede regular de 50°C al máximo con el termostato.
	Encendido la resistencia del grill; posición del termostato a elegir entre 50°C y Máx
	Encendido la resistencia del grill y el moto-ventilador; posición del termostato a elegir entre 50°C y Máx
	Descongelación: Moto-ventilador injertado. Este agitando el aire frio, al interior del horno, favoreciendo la descongelación rápida de los alimentos congelados. La manopla del termostato tiene que estar en la posición (0). Ningún elemento de calor está activado.



El mando del termostato permite las temperaturas deseadas para su cocinado

El horno debe permanecer cerrado durante todo el tiempo de cocción**3.1 CUENTA MINUTOS**

Para utilizar el cuenta minutos hay que dar cuerda al reloj, girando el mando hasta el tope en el sentido de las agujas del reloj y volviendo en sentido contrario hasta el tiempo deseado (máximo 120 minutos).

Una vez transcurrido el tiempo establecido, entrará en función el avisador acústico. Cuando el cuenta minutos suena, no se interrumpe el funcionamiento del horno.

3.2 PILOTO TERMOSTATO (°C)

Se enciende cada vez que el termostato interviene para estabilizar la temperatura de cocción dentro del horno y se apaga cuando el horno alcanza la temperatura pre establecida.

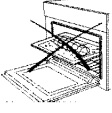

3.3 TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Interrumpe la alimentación eléctrica para evitar excesivos sobrecalentamientos debidos al uso incorrecto del aparato o bien a un posible defecto de los componentes. Si la intervención de dicho dispositivo está causada por un uso incorrecto, basta con esperar a que se enfríe el horno para poder volver a utilizarlo. Si, en cambio, la intervención está causada por un defecto de los componentes, hay que llamar al servicio de asistencia técnica.

4.1 USO DEL HORNO

Para cocer perfectamente al horno, hay que calentarlo previamente a la temperatura deseada.

Sólo cuando se trata de carnes con mucha grasa se puede cocer con el horno frío. Para evitar que la grasa salpique y ensucie las paredes del horno, y que la salsa se queme y produzca humo, no utilizar nunca fuentes con el borde alto, preferiblemente de barro, colocándolas sobre la parilla a mitad del horno. En la página siguiente le indicamos algunos ejemplos de tiempos y temperaturas de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad. Estamos seguros de que después de haber hecho alguna prueba, la experiencia le indicará si tiene que cambiar algunos de los tiempos.

<p>Nunca utilizar la bandeja de recogida de salsas como bandeja de asados. Si lo hace la acumulación de salsas en el fondo podrá provocar daños personales, debido a las temperaturas que se producen dentro del horno. Si las salsas caen se puede incendiar.</p>	
<p>La rejilla o bandeja de asados serán colocadas en la mitad de la altura del horno. Siempre que se utilice la rejilla para colocar los alimentos a cocinar se pondrá la bandeja en la parte inferior para recoger las salsas</p>	
<p>Durante el funcionamiento del horno, cuidado con el manejo de los elementos del horno, están calientes.</p>	

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Apagar el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción, la temperatura residual bastará para completar la cocción. Abrir lo menos posible la puerta del horno; para mirar dentro, hacerlo a través del cristal (la luz permanece siempre encendida)

4.2 USO DEL GRILL

Para cocinar al grill, hay que calentar el horno previamente unos 5 minutos.

Al utilizar el grill el calor proviene de arriba y se basa en la radiación de rayos infrarrojos que permiten preparar carnes de poco espesor y sándwiches. Para cocinar carne y pescado al grill hay que untarlos con un poco de aceite y colocarlos en la parilla. Colocar la parilla en una de las guías del horno en proporción al tamaño de la carne. En el cuadro de la página siguiente le damos algunos ejemplos de tiempos de cocción y de colocación de la parilla. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad.

4.3 DESCONGELAR

La descongelación tiene lugar como a la temperatura ambiente con la ventaja de ser mucho más breve.

Las diez horas de frigorífico se reducen a una hora para cada kilo de carne.

Poner la carne envuelta en su confección en un plano. Introducir en el horno.

5 CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL HORNO

Tipo de alimento	Altura parrilla	Temperatura Horno en ° C	Tiempo en minutos
ALIMENTOS			
Asado cocc. larga	2	220 - 250	Seg. cant.
Asado cocc. breve	2	225 - 250	50-60
Aves (pato, pavo etc.)	1	210-250	150-180
Aves de corral	2	225-250	50-60
Caza	1	200-225	Seg. cant.
Pescado	1	180-200	20-25
PASTELERIA			
Tarta de Navidad	En el fondo	160-200	60-70
Plum-cake	En el fondo	170-180	90-100
Tarta de naranja	En el fondo	170-180	80-100
Bizcochos soletilla	2	200	40-45
Bollos	2	215-230	35-40
Hojaldre	2	215	30-40
Bizcocho	2	200-215	30-35
Merengue	1	140	60-80
Masa para bocaditos	2	215-230	30
Tartas de fruta (masa quebrada)	2	250	30-35
Tartas de fruta (masa fermentada)	2	230	20-30

CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL GRILL

Tipo de alimento	Cantidad en Kg	Altura parrilla	Temper. ° C	Tiempo percalen. en min	Tiempo en. min.
Chuletas ternera	1	3	250	5	8-10
Chuletas cordero	1	3	250	5	12-15
Higado	1	3	250	5	10-12
Rollitos de carne picada	1	3	250	5	12-15
Corazón de ternera	1	3	250	5	12-15
Asado	1	3	250	5	20-25
Medio pollo	--	3	250	5	20-25
Filete de pescado	--	3	250	5	12-15
Tomates rellenos	--	3	250	5	10-12

Importante: Después de cada limpieza del horno, este debe ponerse a la temperatura máxima durante el tiempo suficiente para evaporar la humedad resultante de la limpieza.

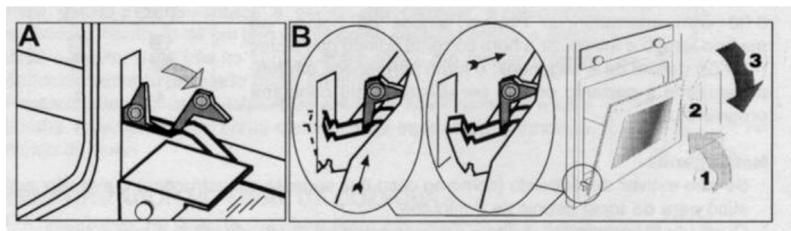
Esta operación aumenta la vida útil de su horno, minimizando la probabilidad de corrosión por la humedad.

Limpieza general

Para que el horno mantenga el brillo de sus paredes, hay que limpiarlo cada vez que se utilice. Dejar enfriar el horno y quitar los restos de grasa con una esponja mojada en agua y jabón o con algún producto especial para hornos. No utilizar productos abrasivos que podrían dañar el esmalte. En los hornos blancos hay que limpiar una vez al mes los mandos y la manilla para evitar que con el tiempo los vapores grasientos los amarilleen. Después del uso enjuagar bien con agua las partes de acero inoxidable y secarlas con un paño suave. Para manchas resistentes usar detergentes no abrasivos, productos específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente. Limpiar el cristal de la puerta con agua caliente. No utilizar paños que pueden dañarlo.

Limpieza de la puerta del horno

Para la limpieza del cristal interior puede retirar la puerta del horno del siguiente modo :



1 - Abrir por completo la puerta del horno

2 - Con el pulgar y el índice subir los puentes de las bisagras girándolos hacia el exterior hasta el tope (fig A)

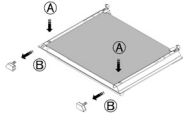
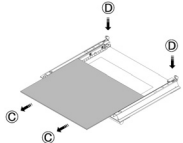
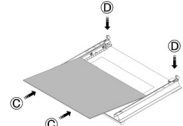
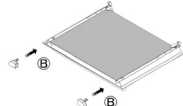
3 - Girar la puerta en dirección a la posición de cierre hasta que se apoye en los puentes.

De esta manera el muelle de la bisagra queda bloqueado.

Siguiendo con el movimiento de cierre de la puerta es posible desenganchar las bisagras de la ranuras de los acoplamientos que son solidarios con la fachada de la mufla del horno (secuencias 1, 2, 3, da fig. B).

Vuelvan a montar la puerta, efectuando en orden inverso las operaciones aludidas.

Desmontaje y montaje del cristal de la puerta

<p>Para retirar el cristal interior de la puerta del horno, presionar la patilla (A), y retirar los topes superiores (B)</p>	
<p>Deslizar el cristal (C), hasta salir de los topes inferiores (D) Retire el cristal</p>	
<p>Para colocar el cristal interior en la puerta del horno, colocar el cristal sobre los montantes Hacer deslizar el cristal hasta encajar en las ranuras de los topes inferiores (D)</p>	
<p>Colocar los topes superiores (B)</p>	

Substitución de la bombilla del horno

Desconecte eléctricamente el horno. Quite la cubierta de protección de cristal y Desenrosque la bombilla. Sustitúyala con otra igual, resistente a altas temperaturas (300° C / E14), Vuelva a colocar la cubierta de cristal y conecte el horno.

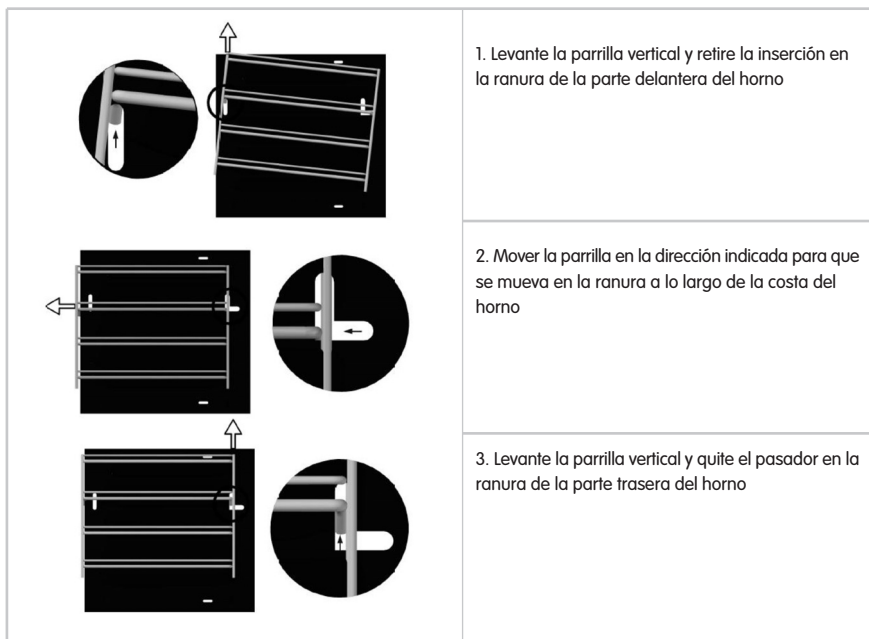


RETIRAR LAS REJILLAS LATERALES DEL HORNO

Para facilitar la limpieza de estas rejillas laterales de cromo estas se pueden quitar.

Siga las instrucciones de 1. a 3. para desmontar las rejillas laterales del horno.

Para el montaje seguir las intrucciones en el sentido inverso.



Las guías de acero inoxidable que apoyan la bandeja esmaltada pueden ser colocados en tres niveles de parrillas laterales.

8 CONTROL DEL PRODUCTO

La firma constructora certifica que este aparato fue objeto del Control de Calidad con las verificaciones siguientes:

- Funcionamiento de los componentes eléctricos.
- Rigidez dieléctrica.
- Continuidad del circuito de tierra.
- Control estético.

Dirección del Fabricante : Rua D. Afonso Henriques, 235 4585-322 GANDRA PRD

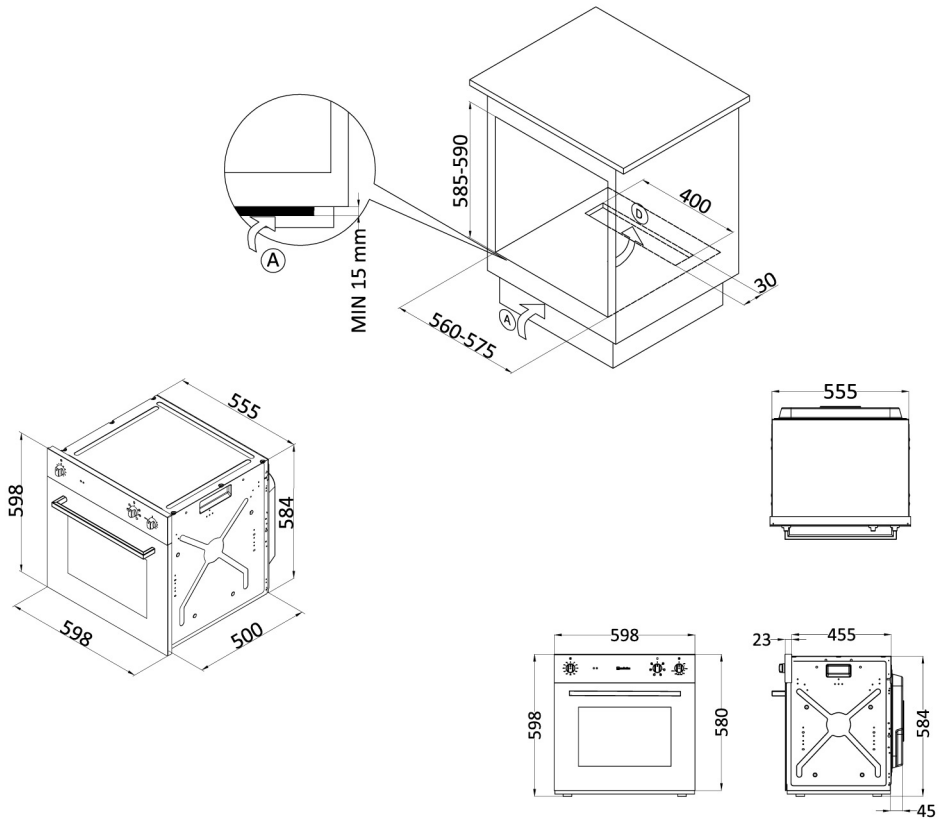
Usted puede ver la información de nuestros libros de instrucciones en nuestro sitio web www.meireles.pt

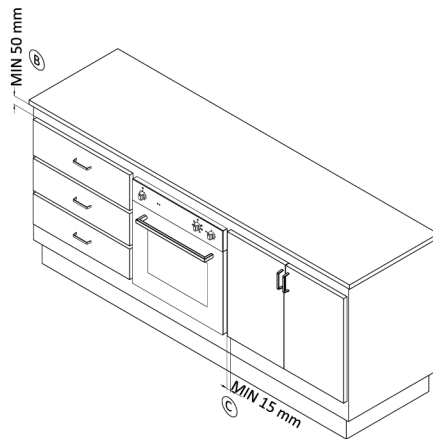
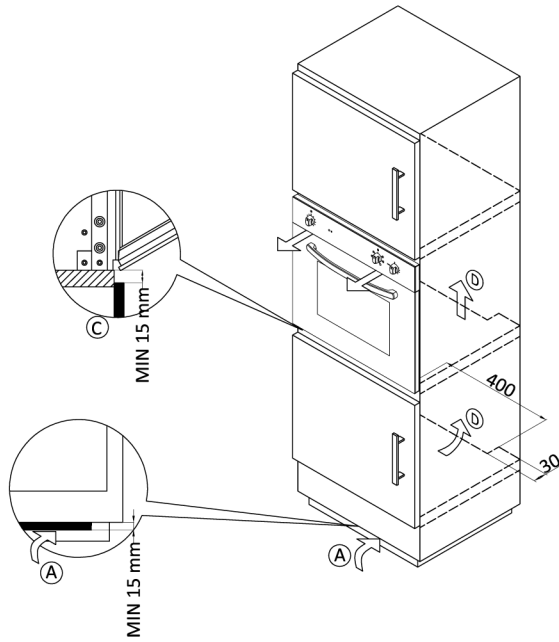
9 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características eléctricas

Resistencia Grill	1500 W
Resistencia Superior	1100 W
Resistencia Inferior	1500 W
Resistencia circular	2300 W
Ventilador	18 W
Bombilla iluminación	25 W

10 DIMENSIONES MUEBLES / HORNOS





El fabricante se reserva el derecho de introducir alteraciones en el aparato sin que esas alteraciones perjudiquen el funcionamiento o la seguridad del aparato.



**Red de Asistencia
en España**

<http://goo.gl/wqq1j>

902 107 323