

somela®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

BlackOven30

(STEELOVEN30)



- Por favor, antes de usar por primera vez, lea cuidadosamente todas las instrucciones contenidas en este manual y consérvelo como material de consulta.
- Las imágenes mostradas en el embalaje son referenciales para fines ilustrativos de las características y funcionalidades del producto y no constituyen necesariamente una representación exacta del mismo.

Contenidos

Componentes.....	Pág. 2
Especificaciones Técnicas.....	Pág. 2
Precauciones.....	Pág. 3
Funcionamiento.....	Pág. 4
Limpieza.....	Pág. 7

Componentes

- | | |
|-------------------------------------------|---------------------------------|
| 1 Puerta de vidrio | 9 Pinzas |
| 2 Manilla | 10 Parrilla |
| 3 Resistencia | 11 Bandeja (1) |
| 4 Luz indicadora de funcionamiento | 12 Asador Rotisserie |
| 5 Selector de tiempo | 13 Pinzas Rotisserie |
| 6 Selector de función | 14 Bandeja recolectora |
| 7 Selector de temperatura | 15 Canastillo (opcional) |
| 8 Luz interior (opcional) | |



Especificaciones Técnicas

Modelo	BlackOven
Voltaje	220V 50 Hz
Potencia	1600 W
Litraje	30 Lts

Precauciones

- Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar.
- Nunca deje funcionando el artefacto sin supervisión directa.
- No deje el artefacto al alcance de los niños.
- No utilice al aire libre o superficies húmedas.
- No haga funcionar el horno dentro de muebles ni próximo a materiales inflamables. Al hacer funcionar, no coloque objetos de material inflamable sobre la cubierta del horno.
- Durante su uso, utilice una superficie estable. Al utilizar platos, fuentes u otros utensilios, asegúrese de que éstos sean de material resistente a altas temperaturas.
- Instale el horno a más de 10 cms., de cualquier pared o cubierta lateral para permitir una circulación de aire adecuada y al menos a 30 cms., de una cubierta superior. Si el horno está situado muy cerca de una pared, ésta puede quemarse o mancharse.
- Tome especial cuidado cuando retire la bandeja recolectora de residuos para desechar grasas u otros líquidos calientes.
- Use el horno sólo de la manera descrita en este manual, utilice únicamente accesorios originales.
- No coloque en el interior del horno, plástico, papel, cartón o materiales similares.
- No cubra con papel de aluminio ninguna parte ni accesorio del horno ya que esto causará un recalentamiento del horno.
- No sumerja el artefacto en agua u otro líquido.
- No salpique agua sobre el vidrio de la puerta y evite tocarla con paños húmedos durante o inmediatamente después del uso. Puede causar rotura del vidrio.
- La temperatura de la superficie y vidrio de la puerta del horno pueden ser altas durante el funcionamiento, evite el contacto.
- No use este artefacto si el cordón o enchufe están dañados, si no funciona como debe, si ha sufrido algún golpe, o ha caído sobre alguna superficie mojada.

Para una mejor atención lleve su producto a nuestro Centro de Experiencia al Consumidor.

- Desconecte tirando del enchufe, nunca del cordón.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde del mueble o que toque superficies calientes.
- No use alargadores, tampoco enchufes triples.
- Desenchufe el artefacto cuando no lo esté usando, antes de limpiarlo o hacer algún tipo de mantención. Además de desenchufar, verifique que el horno esté apagado, llevando el selector de función a la posición apagado .
- Artefacto solo para uso doméstico, no para uso comercial o industrial.
- El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (Incluido niños), cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.



IMPORTANTE

Este artefacto funciona a elevadas temperaturas por lo que las superficies metálicas se calientan pudiendo ocasionar quemaduras, evite tocarlas. Use guantes protectores diseñados especialmente para este uso y espere que las partes metálicas calientes se enfríen. Cuando manipule la parrilla o la bandeja, utilice las pinzas. Para cubrir o cerrar la puerta del horno, tómla siempre por su manilla.

Funcionamiento

Al usar el horno eléctrico por primera vez, lave todos los accesorios con agua jabonosa caliente y asegúrese de secarlos completamente. No utilice elementos o detergentes abrasivos.

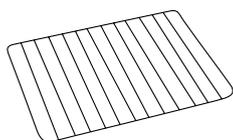
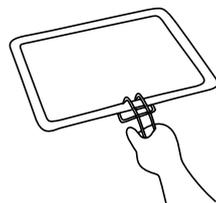
Antes de usar por primera vez, se recomienda hacer funcionar sin alimentos en su interior por aproximadamente 15 minutos para eliminar las trazas de aceite propias de la fabricación del producto, las cuales al momento de calentarse pueden generar humo.

- ① Antes de enchufar, asegúrese que selector de función esté en la posición  (Apagado)
- ② Conecte el horno a un enchufe de pared que esté en buen estado y que tenga conexión a tierra.
- ③ De acuerdo a la receta o al tipo de preparación, coloque los alimentos en la bandeja o parrilla o eje asador. Introduzca el accesorio elegido dentro del horno y cierre la puerta.



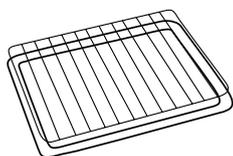
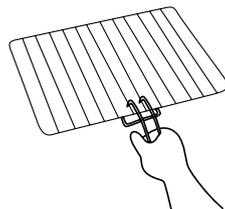
USO DE BANDEJA

Sirve para cocinar pollo asado, hamburguesas, bistecs, pasteles y casi todos los demás alimentos cocinados al horno.



USO DE LA PARRILLA

Sirve para hornear papas o cualquier tipo de comida seca que no bote jugo.



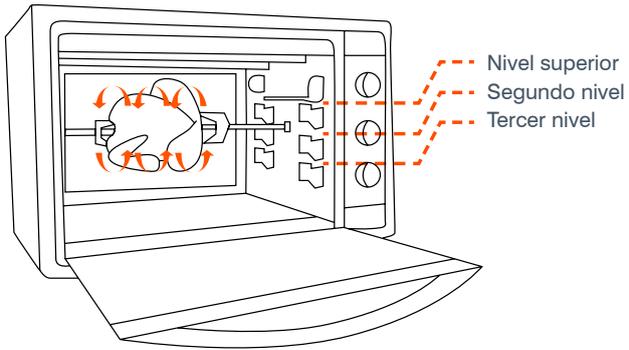
BANDEJA Y PARRILLA

Sirve para cocinar comida que bota jugo tales como pescados.

Niveles para los accesorios

BANDEJA Y PARRILLA

Sirve para ajustar diferentes posiciones de acuerdo a los platos que desea cocinar.



Rotisserie (Spiedo)

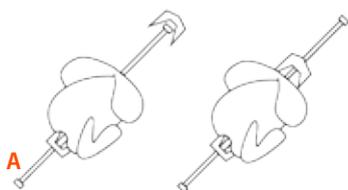
Uso de Rotisserie

Esta función sirve para asar todo tipo de carnes rojas o aves como pollo o pavo inferiores a 4 kilos.



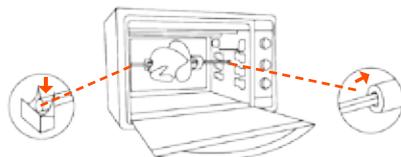
Inserte comida en las pinzas

Inserte la comida en las pinzas rotisserie.



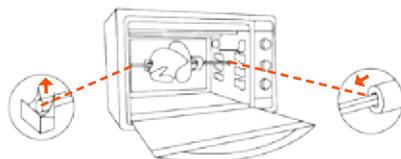
Instale las pinzas

Inserte el extremo puntiagudo de las pinzas rotisserie al orificio para rotisserie y luego instálolo en el asador.



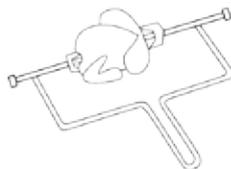
Remueva las pinzas

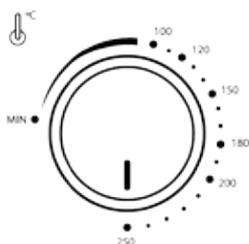
Utilice la manilla del rotisserie para sacar la pinza desde la bandeja del asador y a continuación, retírela del agujero asador.



Remueva las pinzas

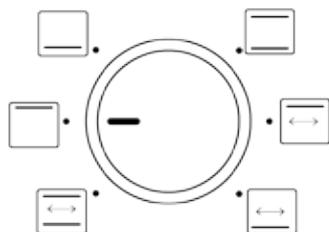
Siempre utilice las pinzas rotisserie para sacar el asador.





Selector de temperatura

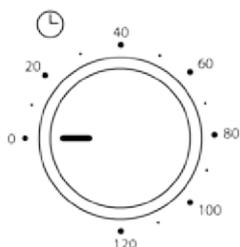
Permite elegir la temperatura de cocción deseada hasta aproximadamente 250°, dependiendo del plato a cocinar.



Selector de función

Este control permite seleccionar 6 funciones girando el selector en sentido de las agujas del reloj hasta la función deseada.

-  Cocción inferior
-  Cocción superior.
-  Cocción superior + cocción inferior
-  Cocción superior + función rotisserie
-  Cocción inferior + función rotisserie
-  Cocción superior + cocción inferior + función rotisserie



Selector de tiempo

Se utiliza para establecer el tiempo de cocción (hasta 120 minutos) al término del cual el horno se apagará automáticamente y se escuchará una alarma sonora. Para apagar el horno antes del tiempo seleccionado, debe girar el selector de tiempo a la posición "0".

Limpieza

- Antes de limpiar desenchufe el cordón de alimentación y espere que el artefacto se enfríe completamente.
- Para limpiar los residuos grasos que se depositen en la perilla, bandeja, eje asador y tenedores, use agua caliente y algún detergente no abrasivo. No utilice en ningún caso esponjas metálicas.
- No raspe el interior del horno con elementos abrasivos ni use productos químicos que puedan dañar la superficie.
- Para la limpieza externa del artefacto, use un paño húmedo no abrasivo.
- Asegúrese que el artefacto y sus accesorios estén totalmente secos antes de usarlo nuevamente.
- Realice la limpieza con frecuencia para prevenir la generación de humo y malos olores durante la cocción.
- No coloque elementos sobre la cubierta del horno. Evite quemaduras y daños.

somela[®]

somela®



**REEMPLAZO INMEDIATO
DEL PRODUCTO**

somela®

SOMELA S.A.

A. Escobar Williams 600, Cerrillos • Santiago-Chile • E-mail: websomela@electrolux.com