# CLEVER

# Horno eléctrico de pared Modelo 2609

# Manual de usuario



NOTA: Este manual de instrucciones para el usuario contiene información importante, incluso temas de seguridad e instalación, que le permitirán aprovechar al máximo su artefacto. Guárdelo en un lugar seguro a fin de poder acceder fácilmente a él para futuras consultas; tanto por parte de usted como de cualquier persona que no esté familiarizada con el funcionamiento del artefacto.

Contenidos	
Nota ambiental	3
Información importante de seguridad	4 - 7
Especificaciones Dimensiones del producto y de la abertura Especificaciones del producto Accesorios estándar Detalles eléctricos Ventilador de refrigeración Panel de control	8 - 9 8 8 8 9 9
Configuración y uso del programador/temporizador del horno	10 - 13
Selección de función de cocción y temperatura Selección de una función del horno Funciones del horno Perilla de control del termostato Guía de cocción Advertencias Posiciones de estantes	13 - 17 13 13 14 15 16 17
Limpieza y mantenimiento Reemplazo de la lámpara del horno Extracción de la puerta del horno para su limpieza Extracción del vidrio interior de la puerta para su limpieza	17 - 20 19 19 20
Instalación Conexión eléctrica Instalación del horno en el gabinete de cocina Posicionamiento del artefacto Requisitos de ventilación	21 - 24 22 23 23 24
Mi anarato no funciona correctamente	25 - 27

# **Nota ambiental**

Este artefacto está marcado conforme a la Directiva europea 2002/96/EC sobre residuos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Asegurándose de que este producto sea eliminado correctamente, usted contribuye a evitar las consecuencias negativas potenciales para el medio ambiente y la salud humana, que, de lo contrario, podrían ser causadas por el tratamiento inadecuado de los residuos de este producto.

El símbolo en el producto, o en los documentos que lo acompañan, indica que este artefacto no puede ser tratado como residuo doméstico.

En cambio, debe ser llevado hasta la planta de recolección aplicable para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Su eliminación debe efectuarse de conformidad con las regulaciones ambientales locales para la eliminación de residuos.

Para una información más detallada sobre la manipulación, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.



- Los materiales de embalaje utilizados por el fabricante son ecológicos y pueden ser reciclados.
- Deseche todo el material de embalaje respetando el medio ambiente.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD



Su seguridad es de suma importancia para nosotros. Asegúrese de leer estas instrucciones **antes** de intentar instalar o utilizar el aparato. Si tiene dudas acerca de la información contenida en este manual, póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente.

## Información general

- Este artefacto está diseñado para uso doméstico y puede ser empotrado en un gabinete de cocina o un mueble para empotrar.
- IMPORTANTE: Los muebles adyacentes y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 85°C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentren, mientras el horno esté en uso.
- Ciertos tipos de muebles de cocina laminados o de vinilo son particularmente propensos a daños o decoloración por el calor a temperaturas inferiores a las indicadas anteriormente.
- Cualquier daño causado por la instalación del artefacto en contravención de este límite de temperatura, o colocando materiales del gabinete adyacentes a menos de 4 mm del artefacto, será responsabilidad del propietario.
- El uso de este artefacto para cualquier otro propósito o en cualquier otro ambiente sin el consentimiento expreso del fabricante invalidará cualquier reclamo de garantía o responsabilidad.
- Su nuevo artefacto está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujeto a determinadas exclusiones indicadas en las Condiciones de Garantía del fabricante. Lo anterior no afecta sus derechos legales.
- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por ingenieros de servicio aprobados por el fabricante.

#### Instrucciones de seguridad y advertencia

- Este artefacto cumple con todas las normas europeas vigentes en materia de seguridad. El fabricante desea hacer hincapié en que este cumplimiento no elimina el hecho de que las superficies del artefacto se calienten durante el uso y retengan el calor después de la operación.
- Este producto 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 sean supervisadas o instruidas acerca del uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad.

#### Seguridad de los niños

- Recomendamos encarecidamente impedir que bebés y niños pequeños se acerquen al artefacto y no permitirles tocar el mismo en ningún momento.
- Si es necesario que los miembros más jóvenes de la familia estén en la cocina, asegúrese de mantenerlos bajo estrecha supervisión en todo momento.

## Seguridad general

- No coloque objetos pesados ni se apoye sobre la puerta del horno cuando se encuentre abierta, ya que esto podría dañar las bisagras.
- No deje el horno desatendido con aceite o grasa caliente, ya que esto representa un riesgo de incendio.
- No coloque moldes o placas para horno directamente sobre la base de la cavidad del horno, o fórrelas con papel de aluminio.
- No permita que cables o accesorios eléctricos entren en contacto con áreas del artefacto que se calientan.
- No utilice el artefacto para calentar la habitación en la que se encuentra o secar ropa.
- No instale el aparato cerca de cortinas o textiles.

 No intente levantar o mover utensilios de cocina usando la puerta o el mango del horno, ya que podría dañar el aparato o causar lesiones a la persona que levanta el aparato.

## Limpieza

- El horno debe limpiarse regularmente.
- Se deberá tener especial cuidado al utilizar este artefacto y al seguir el procedimiento de limpieza.
- o **IMPORTANTE:** El artefacto debe ser desconectado de la red eléctrica antes de realizar el procedimiento de limpieza.

#### Instalación



Este artefacto debe ser instalado correctamente por una persona debidamente calificada, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante.

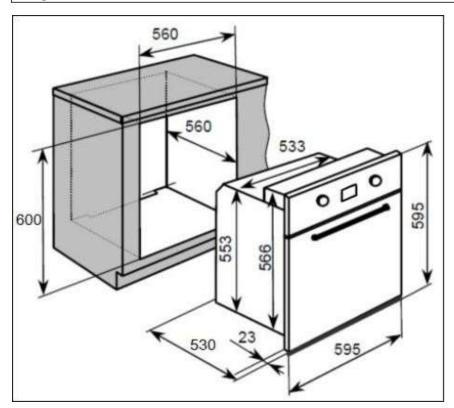
- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones o daños, a personas o bienes, como resultado de un uso indebido o instalación inadecuada de este artefacto.
- El uso del artefacto producirá calor, vapor y humedad. Tenga cuidado para evitar lesiones y asegúrese de que la habitación esté adecuadamente ventilada. Si el aparato va a utilizarse por períodos de tiempo prolongados, puede ser necesaria una ventilación adicional.
- Consulte con su instalador calificado si tiene dudas acerca de la cantidad de ventilación que necesitará.

#### Declaración de conformidad

Este artefacto cumple con las siguientes directivas europeas:

- 2014/35/EU sobre "baja tensión"
- 2014/30/EU sobre "perturbaciones electromagnéticas"
- Regulación (EC) N° 1935/2004 sobre "materiales en contacto con alimentos"
- Las anteriores directivas cumplen con la Directiva 93/68/EEC relativa al marcado CE.
- El fabricante declara que el horno está construido con materiales certificados y exige que sea instalado de acuerdo con las normas vigentes. Este artefacto debe ser utilizado por una persona capacitada únicamente para fines domésticos.

# **Especificaciones**



## **Dimensiones del producto**

#### Dimensiones de la abertura

 Alto:
 595 mm
 600 mm

 Ancho:
 595 mm
 560 mm

Profundidad: 530 mm 560 mm (mín.)

# Especificaciones del producto

- 9 funciones del horno
- o Clase de eficiencia energética: A
- Capacidad neta/bruta del horno: 58/65 litros
- o Temporizador LED completamente programable
- Ventilador de refrigeración
- o Parrilla controlada termostáticamente
- Puerta de doble vidrio desmontable
- o Vidrio interior de la puerta desmontable
- Luz del horno

#### **Accesorios estándar**

- Estante de seguridad
- Placa de horno esmaltada

#### **Detalles eléctricos**

**Tensión nominal:** 220-240 V~, 50/60 Hz

**Conexión de alimentación:** 13A

Potencia nominal máxima: 2900 a 3400 W

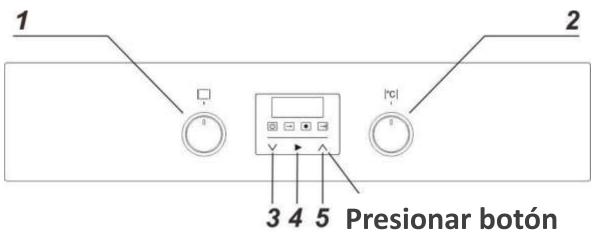
**Cable de red de suministro:**  $3 \times 1,5 \text{mm}^2$  (no incluido)

Lámpara del horno: Lámpara Pygmy de rosca de 25 W/300°C

### Ventilador de refrigeración

- El interior de este aparato está equipado con un ventilador de refrigeración tangencial para que la temperatura interna del horno sea estable y la temperatura de la superficie externa sea inferior.
- Una vez que haya terminado de cocinar y apagado el horno, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando durante un período de tiempo. La duración dependerá del tiempo en que haya estado encendido el horno y la temperatura a la que haya estado funcionando.

#### Panel de control



- 1) Selector de función del horno
- 2) Perilla de control del termostato
- 3) Botón de aumento
- 4) Botón de disminución
- 5) Botón de confirmación

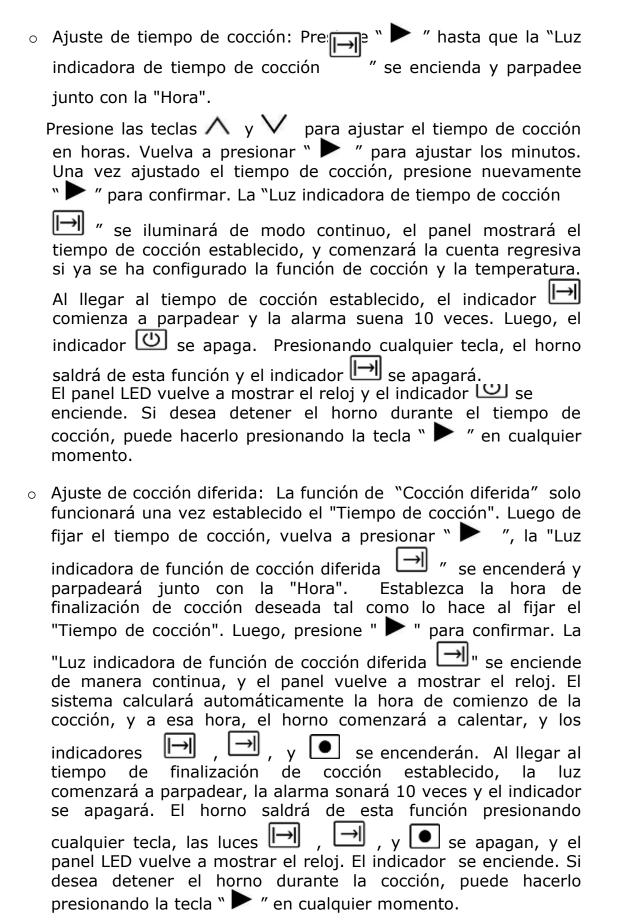
# Configuración y uso del programador/temporizador del horno



- es la "luz indicadora de encendido/apagado" del funcionamiento del horno y el temporizador electrónico. Al conectar el horno a la electricidad, el panel LED se encenderá y la luz quedará constantemente encendida, las otras tres funciones de luces indicadoras del temporizador estarán apagadas. Luego de seleccionar la función de cocción y la temperatura, el horno comienza a funcionar sin temporizador.
- es la "Luz indicadora de función de tiempo de cocción", y se utiliza para establecer el lapso de tiempo de cocción deseado.

  es la "Luz indicadora de función de finalización de cocción", y se utiliza junto con la "Función de tiempo de cocción".

  es la "Luz indicadora de cocción", y se iluminará cuando el horno esté en funcionamiento. Y a la inversa, cuando el horno no esté en funcionamiento, se apagará.
- El ajuste predeterminado del reloj es 12:00. El ajuste predeterminado del tiempo de cocción es de 1 hora. Y el ajuste predeterminado de la hora de finalización de cocción es 12:00.
  - Conexión a la electricidad y ajuste del reloj: Al conectar el horno a la electricidad, el panel LED y se iluminarán en forma constante. En este momento, puede ajustar el reloj. Al presionar la tecla " ", la "Hora" parpadeará, y usted puede ajustar el número con las teclas y . Presione nuevamente la tecla " ", los "Minutos" parpadearán, y utilice las teclas y para ajustar los minutos. Vuelva a presionar " para confirmar el ajuste del reloj.



#### Ejemplo 1: Ajuste de reloj a las 15:15

○ El ajuste predeterminado del reloj es 12:00, presione " " una vez, el "12" comienza a parpadear, utilice para ajustarlo en "15". Vuelva a presionar " ", el "00" comienza a parpadear, utilice para ajustarlo en "15". Vuelva a presionar " " para confirmar el ajuste del reloj.

#### Ejemplo 2: Ajuste de tiempo de cocción

- El reloj indica que son las 15:30, y usted desea cocinar en función de convección a 250 grados por 2 horas y 15 minutos.
- Presione la tecla " " hasta que y "1" parpadeen. El ajuste predeterminado del tiempo de cocción es de 1 hora, que aparece como 1:00. Utilice para pasar de "1" a "2", y presione otra vez " ", "00" comienza a parpadear. Utilice para pasar de "00" a "15", y presione nuevamente " ". El tiempo de cocción quedará establecido en 2 horas y 15 minutos. Seleccione el modo de convección y la temperatura de 250 grados. El horno comienza a funcionar, el panel muestra 2:15 y comienza la cuenta regresiva. Las luces y permanecerán encendidas ( la luz puede apagarse ocasionalmente).
  - o Al llegar a las 2 horas y 15 minutos, el horno se apaga, y el panel vuelve a mostrar el reloj con la hora actual. El indicador comienza a parpadear, la alarma suena diez veces, y el indicador se apaga. Presione cualquier tecla para salir de esta configuración, el panel volverá a mostrar el reloj y el indicador se encenderá.

# Ejemplo 3: Ajuste de cocción diferida

- Son las 8:00 de la mañana, y usted desea que la cocción finalice a las 16:00, y el tiempo de cocción necesario es de 45 minutos.
- o Presione " para establecer el tiempo de cocción en 45 minutos como se explica en el ejemplo anterior. Presione otra vez " ", el indicador y el número "12" en el temporizador comienzan a parpadear. Ajuste el temporizador en 16:00, y presione " " nuevamente para confirmarlo. El panel vuelve a mostrar el reloj. Luego seleccione la función y temperatura deseada.

o El horno comienza a funcionar automáticamente a las 15:15 y los indicadores , , , y se encienden (el indicador puede apagarse ocasionalmente). A las 16:00. el horno se apaga, los indicadores y comienzan a parpadear, la alarma suena 10 veces y el indicador se apaga. Presione cualquier tecla para salir de esta configuración, el panel volverá a mostrar el reloj y el indicador se encenderá.

# Selección de función de cocción y temperatura



IMPORTANTE: Asegúrese de haber configurado el horno en modo de funcionamiento manual antes de seleccionar función y temperatura.

#### Selección de una función del horno

El selector de funciones del horno debe utilizarse para seleccionar el modo de cocción que necesita. El artefacto utilizará diferentes elementos dentro de la cavidad del horno, dependiendo de la función seleccionada. Al seleccionar una función, la luz indicadora de encendido se encenderá.

#### Funciones del horno



**LUZ DEL HORNO:** Control de luz independiente que permite que la luz pueda encenderse aun cuando el horno no esté en funcionamiento.



#### Descongelamiento:

Esa función permite descongelar alimentos congelados de manera rápida y delicada gracias al ventilador interno.



#### Elementos de calentamiento superior e inferior:

Permite al horno calentarse en modo convencional.



# Ventilador, elementos de calentamiento superior e inferior:

Al seleccionar esta función, el horno ejecuta la función de torta. Horno convencional con ventilador.



#### Elemento de calentamiento inferior:

El horno se calienta utilizando solamente el elemento inferior.



HORNO VENTILADO: Este método de cocción utiliza el elemento de calentamiento circular mientras el calor es distribuido por el ventilador. Esto da lugar a un proceso de cocción más rápido y económico. El horno ventilado permite cocinar alimentos de manera simultánea en diferentes estantes, evitando la transmisión de olores y sabores entre un plato y otro.



# Grill combinado (Grill y elemento superior):

Al activar esta función, el tubo calentador del grill y el elemento superior trabajan simultáneamente. Esta función permite asar.



# Ventilador y grill combinado:

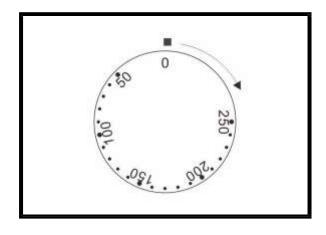
Al elegir esta función, el horno activa las funciones de grill combinado y ventilador. Esta función puede acelerar el proceso de asado y hacer que los alimentos adquieran mejor sabor.



# Aire caliente intenso (Calentador trasero con ventilador y elemento inferior):

Esta función permite obtener una base crujiente en pizzas, tartas y pastelería. No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza esta función al cocinar alimentos congelados.

#### Perilla de control del termostato



- La perilla de control del termostato del horno establece la temperatura del horno necesaria. Es posible regular la temperatura dentro de un rango de 50 -250°C.
- Gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj.



No debe colocar alimentos dentro de la cavidad, hasta que el horno haya alcanzado la temperatura de cocción correcta.

#### Guía de cocción

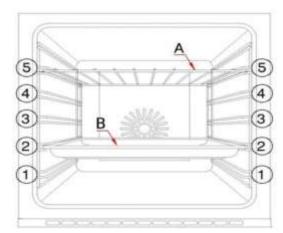
- Consulte la información provista en el envase de los alimentos para obtener orientación sobre temperaturas y tiempos de cocción. Una vez familiarizado con el funcionamiento de su artefacto, las temperaturas y tiempos pueden variarse para adaptarse a las preferencias personales.
- Si utiliza la función de ventilador, debe seguir la información que figura en el envase de los alimentos para este modo particular de cocción.
- Debe precalentar el horno y no colocar alimentos dentro del mismo hasta que la luz de funcionamiento del horno se haya apagado. Puede elegir no precalentar al utilizar el modo de ventilador; pero debe extender el tiempo de cocción que figura en el envase por lo menos diez minutos.
- o **IMPORTANTE:** SIEMPRE debe precalentar el horno si va a hornear.
- Si el envase del alimento no incluye una guía para cocinar en modo de cocción ventilado, generalmente el tiempo y la temperatura de cocción pueden reducirse en un 10% respecto de la información provista para el modo de cocción convencional.

- Asegúrese de que los alimentos congelados estén completamente descongelados antes de cocinar, a menos que las instrucciones en el envase recomienden que usted puede "cocinar directamente con productos congelados".
- Antes de cocinar, retire del horno los accesorios que no sean necesarios.
- Coloque las placas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre las placas para permitir que el aire circule.
- o Trate de abrir la puerta lo menos posible para ver los platos.
- o La luz del horno permanecerá encendida durante la cocción.

#### **Advertencias**

- Mantenga la puerta del horno cerrada al utilizar cualquiera de las funciones de cocción, incluidas las funciones de parrilla.
- No utilice papel de aluminio para cubrir la parrilla ni caliente alimentos envueltos en papel de aluminio debajo de la misma. La alta reflectividad del papel podría dañar el elemento de la parrilla.
- o Tampoco debe cubrir la base de su horno con papel de aluminio.
- Durante la cocción, nunca coloque recipientes o utensilios de cocina directamente sobre la base del horno. Siempre deben colocarse en los estantes proporcionados.
- Los componentes internos del horno se calientan extremadamente durante el funcionamiento, se debe tener cuidado de no tocarlos de manera inadvertida.
- o **Importante:** Tenga cuidado al abrir la puerta, para evitar el contacto con las partes calientes del horno y el vapor.
- Usted debe usar SIEMPRE una manopla para retirar cualquier elemento del horno.
- Advertencia: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del horno cuando esté en uso.

#### **Posiciones de estantes**



El horno viene con los siguientes accesorios:

#### (A) Estante de horno

## (B) Placa de horno esmaltada

 Los números 1 - 5 indican las diferentes posiciones de estantes que pueden utilizarse dentro del horno.

# (Imagen solo a modo de referencia - el producto real puede variar ligeramente)

- Los laterales de la cavidad están moldeados para proporcionar posiciones para los estantes o la placa de horno. Asegúrese de seleccionar una posición de estante a la misma altura en ambos laterales de la cavidad. El estante tiene topes de seguridad para evitar el retiro accidental. Una vez que posicione el estante en las correderas laterales, cuando lo empuje hacia adentro, levante ligeramente la parte delantera del mismo para pasar los topes y permitir que el estante se deslice por completo en las correderas.
- Para retirar el estante, tire suavemente del mismo hacia afuera.
   Cuando el estante se detenga, levante ligeramente la parte delantera para pasar los topes de seguridad y retirar por completo el estante del horno.
- Si están colocados correctamente, el estante y la placa deben estar en posición horizontal y no en ángulo.

# Limpieza y mantenimiento



Las tareas de limpieza solo deben realizarse cuando el horno esté frío.

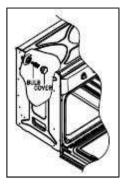
Antes de comenzar cualquier proceso de limpieza o mantenimiento, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica.

- Se debe realizar una limpieza profunda del horno antes de utilizarlo por primera vez y luego de cada uso. Esto evitará que restos de alimentos se horneen en la cavidad del horno. Una vez que los restos se han horneado varias veces, son mucho más difíciles de quitar.
- o *Nunca* limpie al vapor las superficies del horno.
- La cavidad del horno debe limpiarse solamente con agua jabonosa tibia, usando una esponja o un paño suave. No se deben utilizar limpiadores abrasivos.
- Cualquier mancha que pueda aparecer sobre la base del horno puede haber sido producida por salpicaduras de alimentos o alimentos derramados durante el proceso de cocción. Esto podría ser provocado por alimentos cocinados a una temperatura excesivamente alta o colocados en recipientes demasiado pequeños.
- Debe asegurarse de que la temperatura de cocción seleccionada sea la adecuada para el alimento que está cocinando. También debe asegurarse de que los alimentos sean colocados en un recipiente del tamaño adecuado y utilizar la placa de horno esmaltada cuando corresponda.
- Las partes exteriores del horno deben limpiarse solamente con agua jabonosa tibia, usando una esponja o un paño suave. No se deben utilizar limpiadores abrasivos.
- Recomendamos utilizar regularmente un limpiador y conservador de acero inoxidable adecuado sobre las superficies de acero inoxidable de este artefacto.
- Si utiliza algún tipo de limpiador para horno, debe consultar con su fabricante si el mismo es adecuado para su uso en el artefacto.
- No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.
- Los daños causados al artefacto por un producto de limpieza no serán corregidos por el fabricante de manera gratuita, incluso si el aparato se encuentra dentro del período de garantía.
- Su artefacto debe ser desconectado de la red eléctrica antes de reemplazar la lámpara del horno, para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

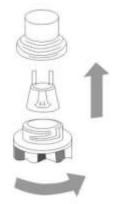
#### Reemplazo de la lámpara del horno



IMPORTANTE: Antes de intentar retirar o reemplazar la lámpara del horno, se lo debe desconectar de la red eléctrica.



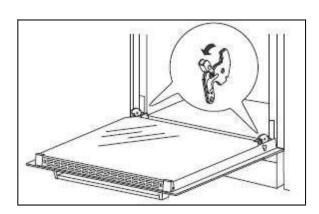
- Retire todos los estantes del horno, la bandeja de goteo y la rejilla lateral que se encuentra del mismo lado que la luz del horno.
- Retire la tapa de la lámpara girándola en sentido anti-horario.
- Desenrosque la lámpara en el sentido contrario a las agujas del reloj y retírela de su soporte.



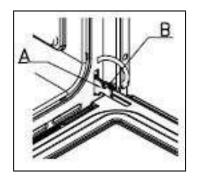
Lámpara del horno

- Reemplace la lámpara por una Pigmy tipo tornillo de 25 W / 300°C.
- No utilice ningún otro tipo de lámpara.
- Coloque nuevamente la tapa de la lámpara en su posición.

#### Extracción de la puerta del horno para su limpieza



Para facilitar la limpieza del interior del horno y del marco exterior del mismo, la puerta puede extraerse de la siguiente manera:



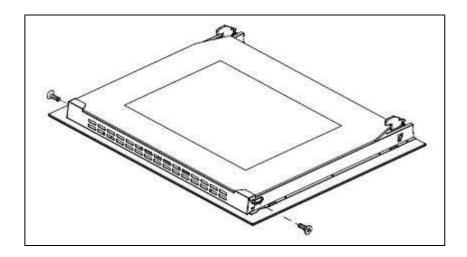
- Las bisagras (A) tiene dos pernos móviles (B).
- Si levanta ambos pernos móviles (B), las bisagras (A) se liberan de la carcasa del horno.
- Debe sujetar la puerta por el centro de los laterales, inclinarla ligeramente hacia la cavidad del horno y luego tirarla suavemente hacia afuera.
- o **IMPORTANTE:** Asegúrese de sostener la puerta en todo momento y colocarla sobre algún material acolchado mientras la limpia.
- La puerta del horno y el vidrio solo deben limpiarse con un paño húmedo y una pequeña cantidad de detergente. El paño NO DEBE haber estado en contacto previamente con ningún tipo de producto de limpieza o químico.
- Para volver a colocar la puerta, debe volver a colocar las bisagras en sus ranuras y abrir por completo la puerta.
- IMPORTANTE: Los pernos móviles (B) deben colocarse en su posición original antes de cerrar la puerta.



- Tenga cuidado de no desplazar el sistema de bloqueo de la bisagra al retirar la puerta, ya que el mecanismo de la bisagra tiene un fuerte resorte.
- No sumerja la puerta en agua en ningún momento.

# Extracción del vidrio interior de la puerta para su limpieza

- o No utilice ningún limpiador abrasivo que pueda causar daños.
- Recuerde que si la superficie del panel de vidrio se raya, esto podría provocar una falla peligroso.
- El vidrio interior de la puerta puede extraerse para facilitar su limpieza.



- Desenrosque el pestillo de soporte que se encuentra en la esquina de la parte superior de la puerta. Retire el vidrio de la puerta y limpie con agua jabonosa tibia.
- Luego de la limpieza, vuelva a colocar el panel de vidrio en la puerta.
   Atornille el pestillo de soporte nuevamente en su lugar.
- IMPORTANTE: Recuerde de dónde retira el panel de vidrio para poder volver a montar la puerta correctamente. No mezcle los vidrios ni reorganice el orden.

#### **INSTALACIÓN**



La instalación debe ser realizada por una persona debidamente calificada, de acuerdo con la versión actual de las siguientes normas.

- o **Regulaciones y normas de seguridad del Reino Unido** o sus reemplazos normativos europeos.
- Normas de construcción (dispuestas por el Departmento de Medioambiente).
- Normas de construcción (dispuestas por el Departmento de Desarrollo de Escocia).
- o Regulaciones sobre cableado del IEE
- o Reglamentos sobre electricidad en el trabajo.

#### Conexión eléctrica

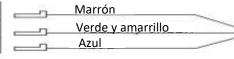
Antes de conectar el artefacto, asegúrese de que la tensión de alimentación indicada en la placa de características se corresponde con la tensión de la red.

#### ADVERTENCIA ESTE ARTEFACTO DEBE CONECTARSE A TIERRA.

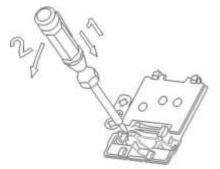
 Este artefacto debe ser conectado a un interruptor bipolar protegido por fusibles de 13A, con una separación de contacto de 3 mm y colocado en una posición fácilmente accesible adyacente al aparato. El tomacorriente debe ser incluso accesible cuando el horno esté ubicado en la abertura.

Fuente de alimentación principal

Línea	L
Tierra	
Neutro	N

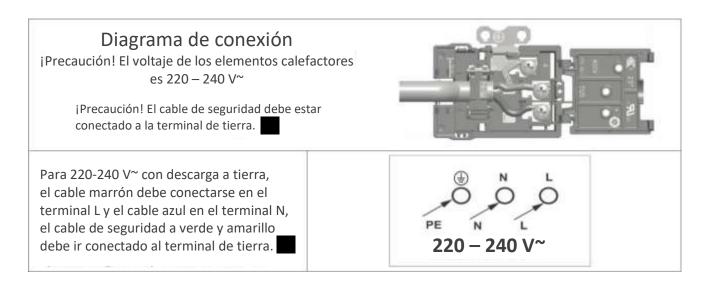


Cable de alimentación



 Para conectar el cable de alimentación del horno, retire la tapa del bloque de terminales, para acceder a los contactos internos.

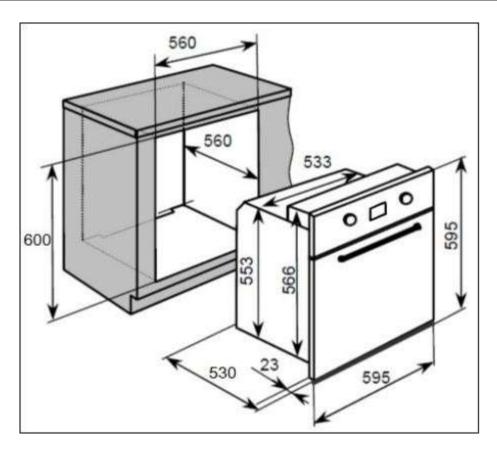
Realice la conexión asegurando el cable en su lugar con el sujetacable suministrado, y luego cierre de nuevo la tapa del bloque de terminales.



 Conecte los cables como se indica en la imagen anterior, utilizando los enlaces de latón proporcionados en caso necesario.

- El conductor de puesta a tierra (amarillo / verde) debe ser siempre
   10 mm más largo que los conductores de línea.
- Asegúrese de que la temperatura del cable de red no exceda los 50°C.
- Revise periódicamente el cable de alimentación para asegurarse de que no esté dañado. Si está dañado, el cable debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona calificada para evitar peligros o lesiones.

# Instalación del horno en el gabinete de cocina

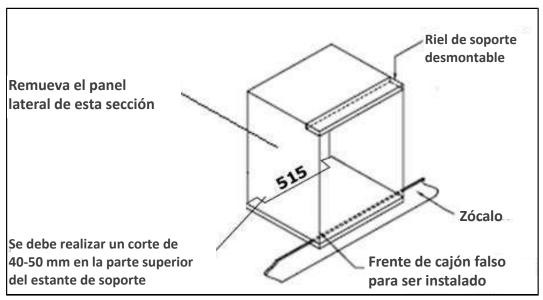


#### Posicionamiento del artefacto

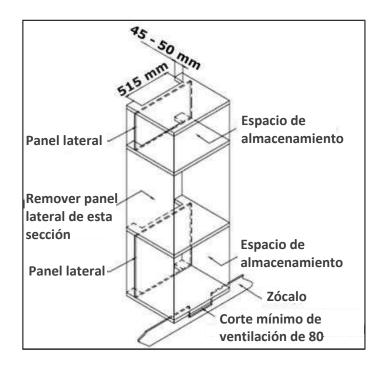
 Asegúrese de que la abertura en la que va a colocar el horno es del tamaño indicado en el diagrama anterior.

- El horno debe colocarse en una carcasa con las rendijas de ventilación indicadas en la sección "Requisitos de ventilación" de la página siguiente.
- Asegúrese de que el panel trasero del gabinete haya sido retirado.

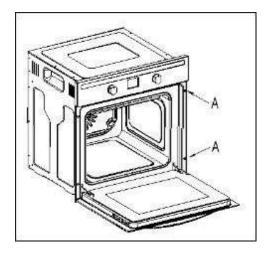
# Requisitos de ventilación



(La figura muestra los requisitos de ventilación y rendijas para la instalación del artefacto en un mueble de cocina estándar).



(La figura muestra los requisitos de ventilación y rendijas para la instalación del artefacto en mueble de cocina alto).



 Asegúrese de que el horno sea fijado firmemente en la carcasa. La fijación del horno en la carcasa se realiza con cuatro tornillos. Éstos deben atornillarse a través del mueble y hacia adentro de la carcasa.

# Mi aparato no funciona correctamente

- El horno no se enciende.
- \* Compruebe que el horno esté en modo de funcionamiento manual.
- \* Compruebe que ha seleccionado una función de cocción y una temperatura de cocción.
- o Parece no haber energía para el horno y la parrilla.
- \* Compruebe que el artefacto esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- \* Compruebe que los fusibles de red funcionen correctamente.
- \* Compruebe que se han seguido las instrucciones de uso para poner el aparato en funcionamiento manual.
- o La función de parrilla funciona pero el horno principal no.
- \* Compruebe que ha seleccionado la función de cocción correcta.
- La parrilla y el elemento superior del horno no funcionan o se cortan durante largos períodos de tiempo durante el uso.
- Deje que el horno se enfríe durante aproximadamente 2 horas.
   Una vez frío, compruebe si el aparato funciona otra vez correctamente

#### La comida no se cocina de manera adecuada

\* Asegúrese de estar seleccionando la temperatura y función de cocción correctas para los alimentos que está cocinando. Puede ser apropiado ajustar la temperatura de cocción subiendo o bajando 10°C, para obtener mejores resultados de cocción.

#### La comida no se cocina de manera uniforme

- \* Compruebe que el horno haya sido instalado correctamente y esté nivelado.
- \* Compruebe que se estén utilizando las temperaturas adecuadas y una correcta posición del estante.
- La luz del horno no funciona
- Consulte la sección "Reemplazo de la lámpara del horno".

#### Hay condensación en mi horno

- \* El vapor y la condensación son producto natural de la cocción de cualquier alimento con alto contenido de agua, como alimentos congelados, pollo, etc.
- \* Puede haber condensación en la cavidad del horno y entre los vidrios de la puerta del horno. Esto no significa necesariamente que el horno no funcione de manera correcta.
- \* No deje alimentos en el horno para que se enfríen después de que hayan sido cocinados y el horno haya sido apagado.
- \* Al cocinar, use un recipiente con tapa, cuando sea posible, para reducir la cantidad de condensación que se forma.



IMPORTANTE: Si el artefacto parece no estar funcionando correctamente, debe desconectarlo de la red eléctrica y ponerse en contacto con el Departamento de Atención al Cliente.
NO INTENTE REPARAR EL ARTEFACTO USTED MISMO.

Tenga en cuenta que si solicita la asistencia un ingeniero mientras el producto se encuentra en garantía y éste descubre que el problema no es el resultado de una falla del artefacto, usted puede ser responsable del costo.

El aparato debe ser accesible para que el ingeniero pueda realizar cualquier reparación necesaria. Si su artefacto está instalado de manera tal que un ingeniero sospeche que causará un daño al aparato o su cocina, entonces él no realizará la reparación.

Esto incluye situaciones en las que los artefactos han sido embaldosados, sellados con sellador, tienen obstrucciones de madera colocadas delante del artefacto, como zócalos, o cualquier otra instalación que no sea la especificada por el fabricante.

Consulte las condiciones de garantía que aparecen en la tarjeta de garantía que recibe con el aparato.

IMPORTANTE: El fabricante aplica una política de mejora continua y se reserva el derecho de ajustar y modificar sus productos sin previo aviso.

Importado y Distribuido por: Grifería Roddex S.A. - CUIT: 30-69476767-9 Saenz Peña 1143 (1650) - Bs. As. - ARGENTINA Tel: (+5411) 4006.4700 info@cleverhome.com.ar

Origen: China

Garantizado por Servicio Técnico Grupo Latyn:

Mail: serviciotecnico@latvn.net

Tel: 4006.4799