

GB

ELECTRIC MIDI OVEN USER'S MANUAL

ES

**MANUAL DE USUARIO DEL MINI HORNO
ELÉCTRICO**

Estimado cliente,

Gracias por confiar en nuestros productos. Nuestro objetivo es que pueda usar de manera óptima y eficiente este producto respetuoso con el medio ambiente fabricado en nuestras modernas instalaciones bajo las condiciones óptimas en cuanto a la calidad global.

Le aconsejamos leer este manual de instrucciones a fondo antes de usar el horno midi y guardarlo para siempre para que las características del horno midi de Simfer que ha adquirido se conserven como el primer día y desempeñen sus funciones de manera óptima y eficiente.

NOTA:

Este manual de instrucciones sirve para varios modelos. Puede que su aparato no cuente con algunas de las funciones descritas en el manual.

Las imágenes del producto son esquemáticas.

Este producto ha sido fabricado en instalaciones modernas respetuosas con el medio ambiente sin perjudicar la naturaleza.

«Cumple con la regulación AEE.»

CONTENIDO

ADVERTENCIAS.....	13
CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD	17
EXPLICACIÓN DEL HORNO Y PANEL DE CONTROL	17,18
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	19
YOGURT FERMENTATION AND THE USE OF STEAM CLEANING FUNCTION (*).....	20
TABLA DE COCCIÓN	21
USO DEL HORNO	22
SI EL HORNO NO FUNCIONA.....	22
LÁMPARA DEL HORNO (*)	23
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	23
CONFORMIDAD CON REGULACIONES DE AEEE Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DATOS DE EMBALAJE.....	24

(*) opción

AVERTENCIAS

Este aparato está fabricado de acuerdo con las normativas de seguridad. Utilizar el aparato violando las normas puede causar daños tanto a la persona como al aparato.

No coloque ningún material inflamable o que pueda fundirse o de ormarse debido al calor interno del horno para evitar posibles riesgos incluso cuando no utilice el aparato.

El aparato no está diseñado para ser configurado o utilizarse con mando a distancia.

Puede que la superficie de la puerta alcance altas temperaturas cuando utilice el aparato.

No vierta agua fría en la bandeja o dentro del horno mientras la superficie del aparato esté todavía caliente. La superficie del aparato puede dañarse como resultado de un cambio repentino de la temperatura y puede causar escaldaduras.

El uso intenso del aparato a largo plazo puede necesitar ventilación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una ventilación mejor, como por ejemplo aumentar el nivel de ventilación mecánica. Antes de empezar a usar el electrodoméstico, ponga las cortinas, tul, papel o materiales inflamables lejos del aparato. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

Vigile a los niños que estén cerca del aparato.

Este aparato no está pensado para ser usado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales (incluyendo los niños) o aquellos que no tengan la experiencia y el conocimiento adecuados acerca de su uso, a menos que estén supervisados por la persona responsable de la seguridad del aparato.

Los niños mayores de 8 años, las personas con limitaciones físicas, perceptuales o mentales o las personas sin experiencia ni conocimiento pueden usar el aparato si están supervisados o se les instruye acerca del funcionamiento de éste y sobre cualquier peligro relevante que pueda surgir.

Los niños no deben manipular el aparato.

Los niños sin supervisión no deberán realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato.

Puede que el aparato esté muy caliente mientras se esté usando o un rato después de haberse utilizado; no toque las superficies calientes ni deje que los niños lo hagan.

Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños deberán estar supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Este aparato es apto para su uso doméstico y ambientes similares.

No aplique presión en la puerta del horno con objetos pesados cuando se abra la puerta; no se apoye en ella, coloque objetos pesados sobre la puerta ni manipule el aparato cogiéndolo por la puerta.

Use el aparato para cocinar y calentar únicamente la comida. No use el aparato para fines para los que no esté previsto (calentar la estancia, fines comerciales, etc.).

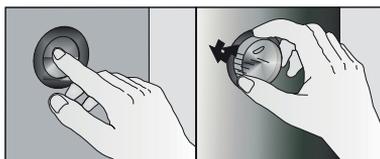
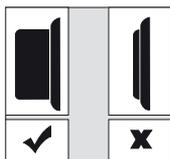
Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de cambiar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

¡CUIDADO!

Las superficies de las zonas con esta etiqueta están calientes.
No lo toque.



Para los modelos con botón emergente, únicamente podrá pulsar el botón emergente hacia dentro y hacia fuera en la posición «0». Podrá fijar el botón girándolo hacia la derecha únicamente cuando lo quite.



CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

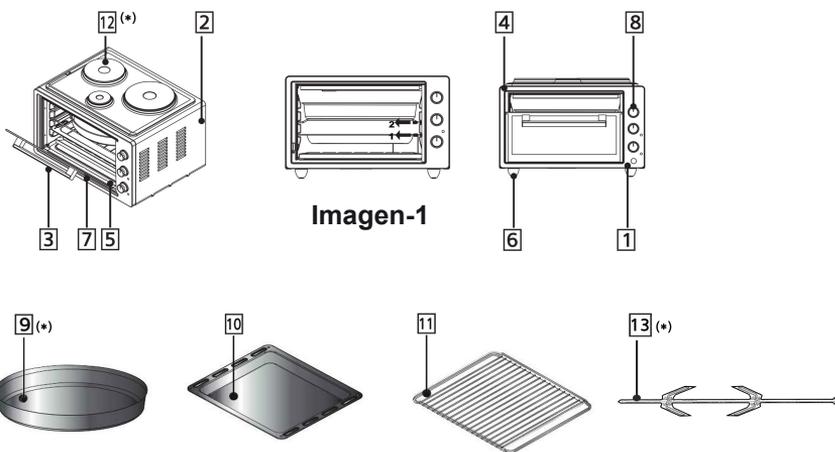
El aparato necesita una corriente de 16 amperios. Si es necesario, haga que el aparato lo instalen personas cualificadas.

El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 230 V, 50Hz. Si las especificaciones de su suministro eléctrico son diferentes de los valores especificados, contacte con personas autorizadas. Lleve a cabo la conexión eléctrica del aparato únicamente con tomacorrientes con conexión a tierra instalados según indican las normativas. Contacte con el servicio técnico autorizado si no hay disponible un tomacorriente con conexión a tierra donde deba colocar el aparato.

El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por tomacorrientes sin conexión a tierra. Si el cable de alimentación (cable de enchufado) está dañado, el agente de servicio o personal igualmente cualificado deberán sustituirlo para evitar una situación de peligro.

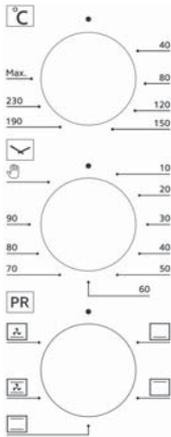
El cable de alimentación del aparato no debe entrar en contacto con las piezas calientes del aparato.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y EL PANEL DE CONTROL



- | | | | |
|----|--------------------------|-----|-----------------------|
| 1- | Panel de control | 8- | Botones de control |
| 2- | Cuerpo del horno | 9- | Bandeja oval (Opción) |
| 3- | Mango | 10- | Bandeja cuadrada |
| 4- | Olla | 11- | Rejilla de alambre |
| 5- | Calentadores | 12- | Hotplate |
| 6- | Pies del horno | 13- | Turnspit |
| 7- | Tapa de vidrio del horno | | |

(*): Solamente existe en algunos modelos.



Termostato



Temporizador

PR

Programador



Calefactor superior



Calentador inferior



Calefactor inferior y superior



Calefactor inferior y ventilador turbo



Calefactor inferior y superior y ventilador Turbo



Plato caliente



Calefactor de parrilla

En modelos con fogón eléctrico (hotplate), grande fogón eléctrico no se puede funcionar al mismo tiempo con los calentadores del horno pero los fogones eléctricos pequeños y medianos se pueden funcionar al mismo tiempo con los calentadores del horno. Cuando parte de horno está cerrado los fogones eléctricos se pueden funcionar al mismo tiempo.

Temporizador: Fije el temporizador al tiempo de cocción recomendado al grado deseado del termostato. Cuando se haya sobrepasado el tiempo establecido, el temporizador cortará el suministro eléctrico de los calefactores y emitirá un aviso. Fije los botones del temporizador, el programador y el termostato la posición cero para apagar el dispositivo. Cuando ponga el

temporizador en la posición , funcionará independientemente del tiempo.

Termostato: El termostato garantiza una temperatura de 50 a 240 °C dentro del horno.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características	Series M34	Series M42
Anchura externa	480 mm	520 mm
Profundidad externa	356 mm	440 mm
Altura externa	300 mm	330 mm
Profundidad interna	364 mm	397 mm
Profundidad interna	315 mm	385 mm
Altura interna	240 mm	240 mm
Termostato	40 - 240 °C	40 - 240 °C
Temporizador (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Calefactor inferior	650 W	650 W
Calefactor superior	650 W	650 W
Resistencia a la parrilla (*)	1300 W	1300 W
Voltagem de alimentação	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Ventilador turbo (*)	13 - 15 W	13 - 15 W
Turnspit (*)	6 W	6 W
Lâmpada de forno (*)	15 - 25 W	15 - 25 W
Calientaplatos (*)		
∅180 HP	-	1500 W
∅145 HP	-	1000 W
∅ 80 HP	-	450 W

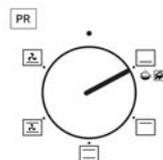
(*): Solamente existe en algunos modelos.

FERMENTACIÓN DE YOGUR

Cuando el horno está vacío se elige el modo de yogur desde la parte de termostato,  el interruptor se arregla para resistencia baja, se realiza pre-calentamiento durante 10 minutos y se empieza el proceso de fermentación en un lugar separado.

Fermentación; la leche se bulle en 90°C (temperatura de fermentación) durante 10-15 minutos, después se deja a enfriar hasta 43-45°C. Cuando la leche baja a esta temperatura, se añade levadura de 1-3% y se mezcla lentamente. La leche que ya contiene levadura, se coloca dentro de la 1. estante del horno pre-calentado y la puerta

del horno se cierra , el tiempo se arregla a la posición manual. Después de 5 hora yogur fermentado se saca de horno y se espera durante 15-20 minutos, yogur se pone en el refrigerador de 4°C y se espera al menos un día sin sacudir. Después de 1 día, yogur está listo para servir. Buen provecho.



LIMPIEZA A VAPOR

Gracias al vapor acumulado dentro de horno, la suciedad que se forma, se limpia sin utilizar productos químicos.

Retire todos los accesorios que se encuentran dentro del horno.

Ponga 2 vasos de agua dentro de la bandeja cuadrada y ponga la bandeja al estante inferior.

Lleva el termostato en el modo  limpieza a vapor. Arregla el tiempo a 30 minutos.

Arregle el interruptor para  resistencia baja.

Haga funcionar el horno durante 30 minutos y después abra la puerta y limpie la superficie interior con la ayuda de un paño húmedo.

(* opción

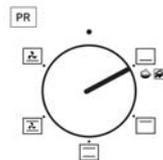
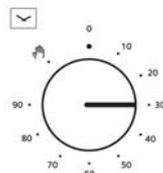


TABLA DE COCCIÓN

En tabla de abajo puede encontrar los datos de valores de cocción de los alimentos que hemos determinado en pruebas de nuestros laboratorios. Tiempos de cocción, tensión de red, la naturaleza del material que se va a cocinar se pueden variar depende de la cantidad y la temperatura. Es posible que no satisface su paladar las comidas que usted cocina usando estos valores. Puede determinar diferentes sabores y valores a gusto de su paladar realizando pruebas.

***Puede ver la alineación de estante del horno en página 32, Imagen-1.**

Comidas	Grado de termostato	Tiempo de Cocción	Línea de estante
Galleta	170-180	25-30	1Estante
Pastel	170-190	40-50	1Estante
Empanada	180-200	40-50	1Estante
Torta de Bandeja	170-180	20-30	1Estante
Torta de Molde	170-180	35-40	1Estante
Pasta al Horno	180-190	25-30	1Estante
Pescado	220-MAX	30-40	1Estante
Carne de Cordero	220-MAX	90-120	1Estante
Carne de Oveja	220-MAX	90-120	1Estante
Carne de Ternera	220-MAX	90-120	1Estante
Pavo	220-MAX	45-55	1Estante
Parte de Pollo	220-MAX	75-100	1Estante
Descongelar	60-120	55-60	2 Estante

“Antes de cocinar se recomienda pre-calentamiento del horno. Puede aceptar como el tiempo de pre-calentamiento, el tiempo que pasa hasta que la lámpara de calor se apaga por primera vez.”

USO DEL HORNO

Conecta el horno al enchufe con toma de tierra. Lleva el temporizador al posición de cocción automática o manual. Ajuste el termostato al adecuado valor de calor depende de tabla de cocción. Si el temporizador está en posición manual, se escucha un sonido al final de tiempo de cocina .

Cuando primera vez se funciona el horno se puede percibir un poco de humo y olor cuando se endurecen las materiales de protección que se encuentran sobre los calentadores. Es normal, no es un error de producción.

Descongelar: Saca la material que va a descongelar de su contenedor y posiciona sobre las rejillas. Ponga la bandeja cuadrada debajo de la parrilla para aguas que se soluciona de material descongelado. Así se evita que la material descongelada se mantenga dentro de su propia agua. Nunca utilice agua que proviene de material descongelada (para su salud) deshace de esta agua.

Puede utilizar la característica de congelar según se determina en la tabla de cocción.

No se recomienda utilizar calentador superior, calentador inferior y ventilador turbo (🌀) mientras el proceso de descongelar. Como que el tiempo de descongelación se cambia depende del peso del producto, hay que controlar de vez en cuando la congelación.

No realice cocción en el horno en bandeja oval y en bandeja cuadrada a la vez. Recomendamos precalentar el horno para 8-10 minutos antes de empezar el proceso de cocción.

Este horno se ha producido solamente por el uso en la casa. Por favor no utilice para otros fines

SI EL HORNO NO FUNCIONA

Por favor controla si el dispositivo está bien enchufado. Controla red de electricidad. Controla el fusible.

Controla para ver si existe daños en el cable de alimentación.

Si el problema persiste, póngase en contacto con servicio autorizado.

LÁMPARA DEL HORNO (*)



VISO: Para evitar la posibilidad de choque eléctrico antes de reemplazar la lámpara asegúrese de que el circuito del dispositivo está puesto. (Si está puesto el circuito esto significa que no existe electricidad.)

Primero debe cortar la conexión eléctrica del dispositivo y después debe asegurarse de que el dispositivo ya es frío.

Destornilla la protección de vidrio como se muestra en la ilustración de al lado.

Después apaga la lámpara y quita la lámpara para poner una nueva con mismas características. Las características de la lámpara deben ser como siguientes:

230 V, AC
15 W

Tipo E14

Finalmente ponga la protección de vidrio en su lugar.



Imagen 1

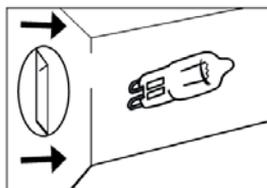


Imagen 1.1

- 220-240 V, AC
- 15-25 W

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Desenchufe el dispositivo.

Cuando su dispositivo funciona o empieza a funcionar se calienta rápidamente.

Así que evite tocar las piezas calientes.

Limpie con herramientas de limpieza como cepillo duro, alambre de limpieza o cuchillo las partes interiores, la tapa, la bandeja y otras partes del horno. No utilice detergentes abrasivos o trazadores.

CONFORMIDAD CON REGULACIONES DE AEEE Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



1. Este producto, no contiene materiales dañinos o materiales prohibidos que se mencionan en Reglamento para el Control de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos que publicó Ministerio de Medio Ambiente y Urbanismo de República de Turquía. Conforme a Reglamento de AEEE.

2. Este producto fue fabricado de materiales y piezas que se pueden reciclar y reutilizar y de calidad alta W. Por este razón al final de vida útil no se puede tirar el producto con desechos domésticos y otros. Lleva el producto a un punto de recogida

para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede preguntar a los gobiernos locales sobre estos puntos. Por favor ayude a la protección del medio ambiente y de los recursos naturales reciclando los productos utilizados. Antes de tirar el producto, para la seguridad de los niños, corte el cable de electricidad y ponga el producto en estado no operable.

DATOS DE EMBALAJE

Embalaje del producto fue producido de material reciclable conforme a nuestra regulación nacional. No se deshaga los residuos de embalaje con residuos domésticos u otros residuos, para tirar lleva los residuos a los puntos de recogida que las autoridades locales determinan.