

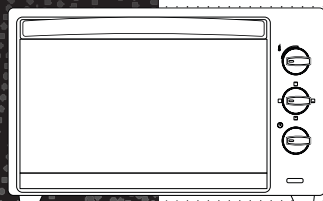
Manual de Instrucciones

HORNO ELÉCTRICO

46

• **POTENCIA HORNO: 2000W**

• Tensión de Alimentación:
220-240Vca - 50Hz



Silencioso
y seguro

Centro de atención a clientes
0800-345-1661

Héctor Codini S.A.
Av. Urquiza 55 / San Francisco
Córdoba / Argentina
INDUSTRIA ARGENTINA

codini.com.ar @ f

Antes de utilizar este horno, por favor lea atentamente estas instrucciones.

Partes del horno

1. Control de temperatura
2. Control de funciones
3. Temporizador
4. Lámpara piloto
5. Rejilla
6. Bandeja para hornear
7. Sujetador de bandeja



Instrucciones de seguridad

Cuando se emplea un artefacto eléctrico, deben cumplirse algunas normas de seguridad básicas a fin de evitar daños y accidentes personales. Por favor tenga en cuenta los siguientes puntos:

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de hacer uso de este artefacto. Luego guárdelas en un lugar seguro para futura referencia.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas y perillas. Emplee guantes o manoplas cuando coloque o remueva objetos del horno.
- Mantenga este producto alejado del alcance de los niños; supervíselos para que no jueguen con el aparato. Preste especial atención y tome las debidas precauciones para que este producto sea utilizado únicamente por personas capaces de comprender el riesgo que implica la utilización del mismo.
- Nunca deje el horno desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Para prevenir descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, ficha o alguna parte del horno en agua u otros líquidos.
- Periódicamente revise el cable de alimentación. Nunca emplee el producto con el cable de alimentación o ficha dañada. Tampoco lo haga si el producto ha presentado signos de mal funcionamiento o ha sido dañado en forma alguna. En tal caso desenchufe el artefacto y consulte al Servicio Técnico Autorizado para la revisión, reparación o ajuste del mismo.
- Deje un espacio libre de al menos 10 cm alrededor del horno que permita una adecuada circulación del aire.

- El empleo de accesorios no incluidos en este manual por el fabricante puede provocar riesgo de incendio, descargas eléctricas o daños personales.
- Nunca mueva o arrastre el artefacto tirando del cable de alimentación. Asegúrese que el cable no esté atrapado, aplastado o quede en el borde de mesas o parrillas o en contacto con superficies calientes.
- No cubra la bandeja asadora ni otra parte del horno con film metálico. Esto podría sobrecalentar el horno.
- Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Antes de enchufar o desenchufar la unidad verifique que la misma se encuentre apagada.
- Desenchufe la unidad tirando desde la ficha y nunca desde el cable de alimentación.
- Este producto es solamente de uso doméstico. Úselo sólo en la forma indicada en este manual.
- Nunca emplee esponjas metálicas en la limpieza del horno. Podrían desprenderse pequeños trozos que al tocar partes eléctricas podrían constituir un riesgo de descarga eléctrica.
- **PRECAUCIÓN:** Extreme los cuidados cuando use recipientes que no sean metálicos o de vidrio resistente a la alta temperatura.
- Desenchufe la unidad cuando no la use o antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe antes de poner o sacar elementos o antes de limpiarla.
- Nunca emplee este producto a la intemperie.
- Disponga el horno en una superficie firme y nivelada.
- No coloque alimentos de grandes dimensiones o accesorios metálicos no previstos en el horno. Estos podrían provocar riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- No coloque o emplee en el horno cualquiera de los siguientes productos: papel, cartón, plásticos o materiales similares o inflamables.
- Es absolutamente necesario mantener limpio este horno teniendo en cuenta que el mismo está permanentemente en contacto con alimentos.
- No coloque la unidad cerca o encima de hornallas eléctricas o a gas, horno u horno microondas.
- La puerta de vidrio no es apta para soportar el peso de elementos cuando esta se encuentra abierta.
- Podría presentarse riesgo de incendio si la unidad es cubierta o está en contacto con sustancias o elementos inflamables incluyendo cortinas, paños, tabiques o elementos similares. No coloque ningún elemento sobre el horno cuando este se encuentre funcionando.
- No utilice la cavidad del horno como lugar para guardar elementos que no correspondan a la unidad.
- Nunca permita que algo quede en contacto con el elemento calefactor dentro del horno.
- Se sugiere disponer un elemento protector del calor entre el horno y la superficie donde va a ser dispuesto. De esta forma evitará posibles quemaduras.



Cupón de garantía

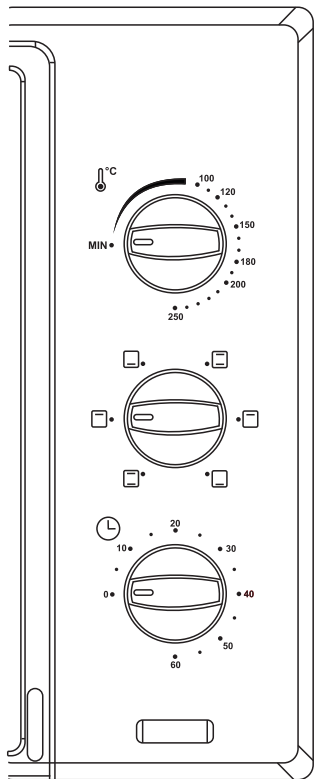
A completar por el vendedor:

Aparato.....
Modelo.....Nº de serie.....
Lugar y fecha de compra...../...../.....
Firma y sello del vendedor.....
Apellido y nombre del usuario.....
Dirección.....Teléfono.....
Localidad.....Provincia.....
Lugar y fecha de compra...../...../.....
Servicio técnico autorizado.....
Trabajo efectuado.....

Conformidad del usuario

Su horno eléctrico cuenta con protección contra choques eléctricos, para mantenerla intacta no use adaptadores que eliminen la conexión a tierra. Todo cambio en la conexión eléctrica predispuesta por el fabricante, así como también toda instalación eléctrica irregular o ilegal, modificaciones de sus partes mecánicas, causarán la anulación de la garantía y eximirá al fabricante y al vendedor de cualquier responsabilidad.

Panel de control



CONTROL DE TEMPERATURA:
Seleccione la temperatura que quiera usar para determinada función. (Mínimo – 250°C)

FUNCIONES:
Puede seleccionar una de las 3 funciones que más se adecúe al tipo de alimento que desea cocinar.

TEMPORIZADOR:
Para encender el horno gire la perilla hacia la derecha hasta el tiempo que desee programar. Cuando el tiempo programado finaliza o se gira manualmente la perilla a la posición “0”, se oirá una campana y el horno se apagará automáticamente. La luz indicadora se encenderá siempre que el horno esté funcionando.

Modo de uso

- ANTES DEL PRIMER USO:**
- Desembale la unidad y retire todos los accesorios de embalaje.
 - Lave con agua jabonosa caliente todos los accesorios. Enjuague y séquelos antes de colocarlos en el horno.
 - Lea todas las instrucciones incluidas en este manual.
 - Asegúrese que todos los lados y la parte superior se encuentren al menos a 10 cm de paredes, gabinetes u otros objetos.
 - Antes de enchufar la unidad asegúrese que el temporizador esté en la posición apagado.
 - Enchufe la unidad, ya está lista para ser usada.

Garantía

Sr. Usuario: Verifique en el momento de su compra, que el vendedor complete correctamente los datos solicitados para el efectivo cumplimiento de esta garantía.

Nº.....

Héctor Codini S.A. garantiza: Por el término de un año a partir de la fecha de compra, el normal funcionamiento de este aparato contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material. Siempre que el aparato se destine a uso doméstico, comprometiéndose a reparar o cambiar sin cargo alguno, cualquier pieza o componente que falle en condiciones normales de uso dentro del período mencionado. Las especificaciones técnicas y condiciones de uso se describen en el presente manual de uso que acompaña al aparato. Quedan exceptuados de esta garantía los daños ocasionados por golpes, la rotura de partes plásticas y accesorios, ralladuras, caídas, instalación incorrecta o ilegal, desgaste producido por maltrato o uso indebido del producto. Anulará el derecho a esta garantía toda intervención o intento de reparación por parte de terceros no autorizados por la marca. La solicitud de cumplimiento de esta garantía se podrá efectuar en forma telefónica al centro de atención al cliente que figura en este manual. Ante el uso de la garantía deberá exhibir junto con éste talón debidamente completado, la factura de compra. Si los datos consignados en el presente certificado o en la factura de compra presentan enmiendas o raspaduras, la garantía perderá su validez. Las intervenciones de personal técnico, solicitadas por el usuario dentro del período de garantía, que no fueran originadas por fallas o defecto alguno, deberán ser abonadas por éste. Si a juicio de la empresa el aparato debiera repararse en taller, quedarán a cargo del usuario los gastos originados por el flete, seguro y traslado del aparato hasta el domicilio del service oficial.

Para el efectivo cumplimiento de la garantía, este certificado deberá estar correctamente completado.

- Para el primer uso seleccione la función ☐ “calor superior e inferior simultáneo”, gire el control de temperatura hasta los 250°C y encienda el horno durante 30 minutos. Durante este periodo es totalmente normal la presencia de humo u olor que son originados por sustancias protectoras que se emplean en el proceso de producción.

Uso normal

- Gire la perilla de FUNCIÓN y TEMPERATURA a la posición deseada.
- Coloque la comida sobre la bandeja, deslice la misma sobre las guías soporte y cierre el horno.
- Gire la perilla de TIEMPO a la selección deseada. Al finalizar el tiempo programado, sonará un timbre y el horno se apagará.

ATENCIÓN: Las superficies del horno están calientes durante y después de su uso.

Funciones

- ☐ Calor superior
- ☐ Calor inferior
- ☐ Calor superior e inferior simultáneo

Limpieza

Es importante limpiar el artefacto luego de cada uso, a fin de evitar la acumulación de grasa y la presencia de olores desagradables. Deje enfriar el artefacto y desenchúfelo antes de limpiarlo. No lo sumerja en agua ni lo lave debajo de la canilla. La rejilla de alambre y la bandeja para hornear pueden lavarse como utensilios de cocina convencionales. Limpie el exterior del horno con una esponja húmeda. No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios filosos para limpiar el horno, ya que las rayas ocasionadas pueden debilitarlo y provocar roturas. Deje secar bien todas las piezas y superficies antes de enchufar el horno.

Eliminación



Los artefactos viejos deben quitarse de circulación. Para conocer las últimas novedades respecto de la eliminación, comuníquese con su vendedor minorista o con la autoridad local.

Ficha técnica

Marca comercial del proveedor	CODINI
Identificación del modelo	46
Clase de eficiencia energética en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente)	B
Consumo de energía (kWh)	0,797
Volumen (litros)	33
Clasificación por volumen	Horno pequeño
Tiempo de cocción con carga normal (min)	36,9