

**Manual de Instrucciones de
HORNO ELÉCTRICO**



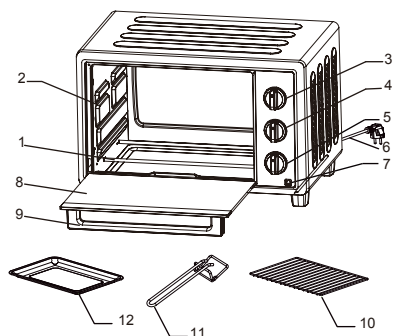
MODELO N°: HET 25 K



Lea este manual cuidadosamente antes de utilizar su horno eléctrico, y consérvelo en un lugar seguro para su posterior consulta.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

IDENTIFICACION DE LAS PARTES / *Español*



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 - Elemento calorífico | 7 - Indicador de energía |
| 2 - Soportes | 8 - Vidrio resistente a alta temperatura |
| 3 - Control de temperatura | 9 - Manija de la puerta |
| 4 - Selector (inferior), (superior) | 10 - Parrilla |
| 5 - Control de tiempo | 11 - Manija / Asa para la bandeja |
| 6 - Cable | 12 - Bandeja |

ESPECIFICACIONES TECNICAS

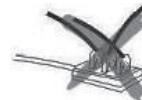
Modelo N°	HET 25 K
Fuente de alimentación:	220V~ 50Hz
Consumo	1500W
Medida del empaque	463X393X309mm



Any bottled or tinned food can not be heated directly as the bottle or tin would be broken out and scald the person.



Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.



AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same

MAINTENANCE

- Other than cleaning mentioned in this instruction manual, no additional maintenance or serving of this appliance is required.
- Repairs, when necessary, must be performed at an authorized service facility.
- This appliance is intended for HOUSEHOLD USE ONLY and not for commercial or industrial use.

WARNING

If the supply cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard must replace it.

SPECIAL WARNING



Recycling symbol, don't dispose of the product with household refuse.

Recycling symbol



Caution:
The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operation.

OPERATION INSTRUCTION

Note:

There may be some smoke and a burning smell at first use, but this is not a malfunction.

Temperature control dial:

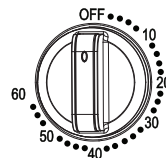
Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook.

Heat Operating Switch:

Select "upper" "Lower" or "Upper and Lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not by observing the front Indicator light.

1. Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time(minutes) according to the dishes you are going to cook.

2. Set the Timer by turning it clockwise.
The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring
• When setting the Timer to less than 5 min., turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.

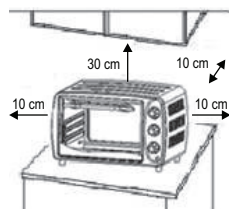


3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter-clockwise to the "OFF" position.

Note:

If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

CAUTIONS



If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc., are not in contact with the body.

Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, an object so placed could be burned.



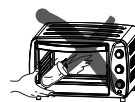
Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de la utilización de su aparato.



Siempre use el asa/manija al insertar o extraer la bandeja. Tocarla cuando el horno esté funcionando puede causarle quemaduras graves.



Cuando esté caliente, no aplique agua en la puerta de vidrio, puede causar que el vidrio se rompa o quiebre.



No mueva nunca el aparato tirando del cable. Procure que el cable no se enganche en algún saliente, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.



No coloque la unidad cerca de un quemador de gas u otras fuentes de calor que generen altas temperaturas, tampoco dirigir un ventilador eléctrico, etc, hacia la unidad durante el uso. Si lo hace, podría impedir el control de temperatura correcta.



No moje el cable de alimentación ni manipule la unidad con las manos mojadas. Siempre desconecte el cable después de su uso, o cuando la unidad se va a quedar sin supervisión. Un mal funcionamiento, mientras el enchufe esté conectado a la toma de corriente puede causar riesgo de incendio.

Para evitar salpicaduras de aceite, al asar pollo o carnes, se recomienda poner 2 hojas de papel de aluminio a fin de disminuir las salpicaduras de aceite. Ponga una lámina en la bandeja y otra encima del alimento.



INDICACION DE USO

Utilización de la bandeja para alimentos y la parrilla.

Bandeja de Alimentos	Pollo asado, filete de carne, gratinados, bizcochuelo y otros alimentos cocidos al horno	Cómo utilizar el asa de la bandeja
		
Parrilla	Patatas al horno y alimentos secos	
		
Bandeja para alimentos y parrilla.	Para los alimentos que gotean o salpican / pescado, pollo, carnes, etc.	
		

Las bandejas no son perfectamente cuadradas.

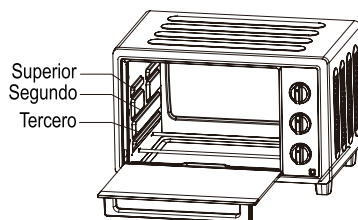
Nota:

Tenga cuidado al retirar alimentos con líquidos calientes. Soportes para la bandeja.

Puede ajustar la bandeja en 3 posiciones diferentes de acuerdo con los platos que desea cocinar.

Por ejemplo, para cocinar macarrones gratinados usted puede apoyar la bandeja en la parte superior.

Para asar un pollo, utilice el tercero o el soporte de la parrilla inferior.



METHOD OF CLEANING



Take off the plug and cool down before cleaning.



When cleaning, wash the interior and exterior surface, tray, grid, and food fork with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protect the tray, the net and the food fork.



Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

TYP OF FOOD	TEMPERATURE	SITE (SHELF)	TIME
Bread	180°C	3	9 - 13
Cake	180°C	2	25 - 35
Fish	250°C	2	10 - 15
Chicken/Duck	220 - 250°C	2	30 - 45
Pancake	160°C	1	7 - 10
Beef	250°C	2	8 - 15
Egg/Peanut	125 - 250°C	2	6 - 10
Hot Dog	200°C	2	6 - 10
Hamburger	240°C	2	10 - 14

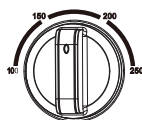
OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the unit for the first time: Heat the empty oven.

(1) Insert the tray and baking net.

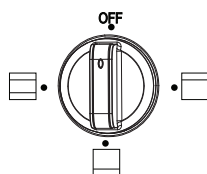
(2) Set the heater operating switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control dial to "250" and heat the empty oven for about 10 minutes.

FUNCTIONAL CONTROL



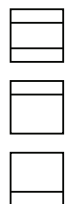
Temperature Control

Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 100°C to 250°C).



Function Control

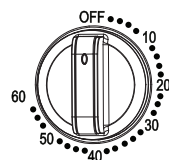
Select the suitable heating element according to the dishes you are going to cook.



Upper & Lower Heating

Upper Heating

Lower Heating



Timer

*You can observe whether the heating elements are working or not by observing the front Indicator light.

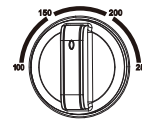
1. Set the arrow on the "Timer" to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.

2. Set the "Timer" by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.

• When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.

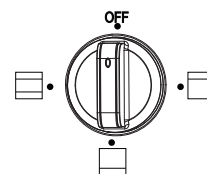
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the "Timer" anti-clockwise to the "OFF" position.

CONTROL DE LAS FUNCIONES



Control de Temperatura

Establezca el "Control de Temperatura" girando hacia la derecha para seleccionar la temperatura adecuada de acuerdo a los platos que se van a cocinar. (El Control de temperatura que va de 100°C a 250°C).



Control de Función

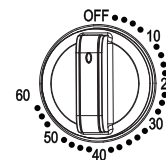
Seleccione el elemento calorífico adecuado en función de los platos que se van a cocinar.



Calor Superior e inferior

Calor Superior

Calor inferior



Temporizador

1. Coloque la flecha del "Timer" en el número que indica el tiempo de cocción (minutos), de acuerdo con los platos que se van a cocinar.

2. Establezca el "Timer" girando en sentido horario. El horno se apaga automáticamente al final del tiempo seleccionado y una suena una campana.

• Ajuste el temporizador a menos de 5 min, y a su vez a más de 6 min. y luego de nuevo a la hora seleccionada.

3. El horno se puede apagar manualmente durante la cocción con el "Timer" moviéndolo hacia la izquierda, a la posición "OFF".

CUIDADO Y LIMPIEZA



Antes de limpiar su aparato, asegúrese de que esta desconectado de la red y completamente frío.



Lavar la superficie interior y exterior, la bandeja, parrilla y el asa, utilizando un paño de algodón suave (o esponja) con jabón neutro. Enjuagar con agua limpia. No utilice cepillo duro o esponjas abrasivas para evitar rayones al lavar la superficie interior del horno, la bandeja de alimentos, la parrilla y el asa.



No utilice productos de limpieza tóxicos y abrasivos tales como gasolina, polvo para pulir, solventes.

REFERENCIA DE COCCION DE ALIMENTOS COMUNES

ALIMENTO	TEMPERATURA	NIVEL	TIEMPO
Pan	180°C	3	9 - 13
Torta	180°C	2	25 - 35
Pescado	250°C	2	10 - 15
Aves	220 - 250°C	2	30 - 45
Panqueques	160°C	1	7 - 10
Carne	250°C	2	8 - 15
Huevo	125 - 250°C	2	6 - 10
Hot Dog	200°C	2	6 - 10
Hamburguesa	240°C	2	10 - 14

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

Antes de usar la unidad por primera vez:
Calentar el horno vacío.

(1) Inserte la bandeja de alimentos y la parrilla.

(2) Ajuste el control de funcionamiento a "superior e inferior", ajuste el dial de control de temperatura a "250° C" y calentar el horno vacío durante unos 10 minutos.

USE INDICATIONS

Special indication: the parts and accessory varies from different models.
Please refer the image to the real item you buy.
Food tray and baking net

Food tray	Roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven-cooked foods	How to use food fork
Baking net	Baked potatoes, Dry food	
Food tray and baking net	For food which will drip/boiled fish, etc	

The trays are not perfectly square.

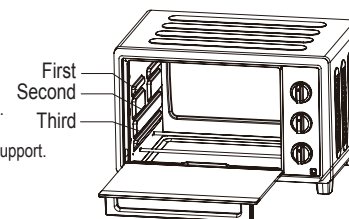
Note:

Be careful when removing pudding and other hot liquids.
Rack Support

You can adjust the tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook.

For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the first rack support.

For roasting a chicken, use the third rack support.



CAUTIONS

Special indication:

The accessory image varies from different models. Please refer to the actual model you buy.



Always use the food fork when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns.



When hot, do not apply water to the glass window, it may cause the glass to break.



When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.



Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc., at the unit during USE. Doing so could prevent correct temperature control.



Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.



Nota:

Puede haber algo de humo y un ligero olor a quemado en el primer uso, pero esto no es un fallo, es normal en el primer uso.

Dial de control de temperatura:

Ajuste el control de temperatura de acuerdo a los platos que usted va a cocinar.

Interruptor de funcionamiento con calor:

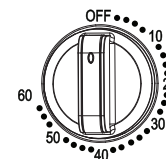
Seleccione "Superior" "Baja" o "Alto y Bajo", de acuerdo a los platos que usted va a cocinar. Se puede observar si los calentadores están trabajando o no mediante la observación en la parte delantera del panel la luz indicadora.

1. Coloque la flecha del control del temporizador en el número que indica el tiempo de cocción (minutos) de acuerdo con los platos que se van a cocinar.

2. Ajuste el temporizador girándolo hacia la derecha. El horno se apaga automáticamente al final del tiempo seleccionado y una campana sonará

• Ajuste el temporizador a menos de 5 min luego a más de 6 min. y luego de nuevo a la hora seleccionada.

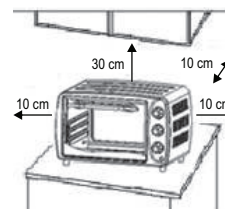
3. El horno se puede apagar manualmente durante la cocción girando el temporizador hacia la izquierda a posición "OFF".



Nota:

Si el interior del horno está sucio con residuos, la cocina puede tardar un poco más de lo normal.

PRECAUCIONES



Si el horno está situado demasiado cerca de una pared, se puede quemar o teñir. Asegúrese de que las cortinas, etc, no estén en contacto con el horno.

No coloque nada entre la parte inferior del horno y la superficie sobre la que se apoya, un objeto situado de esa manera podría quemarse.



No ponga nada encima del horno mientras lo usa, el calor podría provocar deformaciones, grietas, etc



Cualquier alimento embotellado o en lata no se puede calentar directamente. La botella o la lata puede estallar provocando escaldadura en la persona.



¡Tenga cuidado! No toque la superficie del horno durante el uso o inmediatamente después de usarlo. Las partes metálicas y la ventana de vidrio de la puerta se calientan mucho durante su funcionamiento. Tenga cuidado de no tocarlos al abrir y cerrar la puerta.

Conecte el cable del horno a la red eléctrica en un toma corriente de pared. Inserte el enchufe completamente en el zócalo. Si no es así, podría llegar a recalentarse. No utilice una toma de luz eléctrica. Nunca conecte enchufes múltiples en un alargue o extensión.

MANTENIMIENTO

1. Aparte de la limpieza mencionados en este manual de instrucciones, no hay necesidad de mantenimiento adicional para este aparato.
2. Las reparaciones, cuando sea necesario, deberán realizarse en el Servicio Técnico Autorizado.
3. Este aparato está diseñado para uso doméstico y no para uso comercial o industrial.

ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación está dañado, debe de ser reemplazado por el fabricante o el Servicio Técnico Autorizado o por un electricista calificado con el fin de evitar riesgos y daños.

CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE



Símbolo de Reciclaje

DISPOSICIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO

Este símbolo indica que este producto no debería ser dispuesto con otros desechos domésticos en contenedores de residuos comunes.

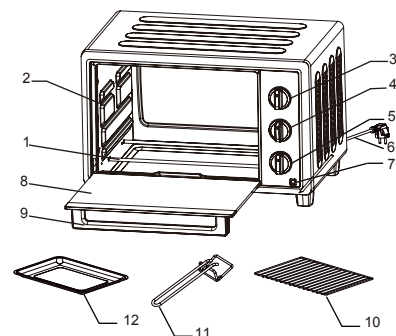
Para prevenir posible daño al medio ambiente o la salud humana de los clasificadores de basura no municipales, recíclelo con responsabilidad para promover la reutilización de los recursos materiales.



CUIDADO:

La temperatura de la superficie exterior que es accesible, puede ser elevada cuando el aparato está operación.

PARTS IDENTIFICATION / English



- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1. Heating element | 7. Indicator |
| 2. Rack support | 8. Glass door |
| 3. Thermostat | 9. Door handle |
| 4. Switch knob | 10. Baking net |
| 5. Timer knob | 11. Tray Handle |
| 6. Cord and plug | 12. Bake tray |

SPECIFICATIONS

Modelo N°	HET 25 K
Power supply:	220V~ 50Hz
Power consume	1500W
package measurement	463X393X309mm