

Horno electrico

MELIX 25L de mesa con 16 funciones



NOM

Manual de Instalación - Instructivo de Operación - Póliza de Garantía

i ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD!!!!

* Mantener los alrededores del horno libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables. *No debe utilizarse como calefactor de ambiente. *No dejar desatendido el horno mientras este encendido.

* Favor de leer cuidadosamente este manual antes de instalar o usar el horno. * La instalación y en su caso reparación deben realizarse por personal calificado. * El voltaje y frecuencia de operación es de 127V/60Hz. * Este horno es solamente para uso domestico bajo techo en una cocina, no es para uso comercial o industrial.

* Cuide constantemente la comida que se cocina para evitar que el sobre calentamiento se convierta en un riesgo. * Desconecte la alimentación eléctrica antes de cualquier limpieza y/o mantenimiento al horno. *No sumergir el horno o parte de el, en agua u otros líquidos. *No coloque el horno cerca de otros equipos que generen calor o usen gas. *Si el cable de alimentación eléctrica luce dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un riesgo peligroso. *Desconectar el cable de alimentación eléctrica cuando el horno no este en uso. *Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o esten reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguetes.

* El Fabricante y sus Distribuidores declinan toda responsabilidad por cualquier daño que pueda ser provocado directa o indirectamente a personas, cosas o animales debido al hecho de no seguir todas las intrucciones proporcionadas en este folleto y sobre todo, las advertencias relativas a la seguridad, instalación, operación y mantenimiento del aparato.

*Este producto no se destina para ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD !!!!

* Asegurese de entender claramente los controles antes de utilizar el artefacto, revise que todos los controles esten apagados despues de su uso, siempre retirese cuando abra la puerta del horno, esto permitira que el calor se disipe, tenga cuidado al sacar los alimentos del horno, ya que pueden estar muy calientes (ver simbolo),



Este simbolo en varias partes del horno es una advertencia para que en todo momento tenga extremo cuidado con las superficies calientes del horno, por las altas temperaturas que llega a alcanzar, siempre use protección adecuada para tocar sus superficies

mantenga siempre la puerta del horno cerrada cuando no este en uso, cuide que en todo momento se sigan los principios basicos de higiene y manejo de alimentos para evitar focos de infección y contaminación, siempre mantenga los conductos de ventilación sin obstrucciones, mantenga los dedos alejados de las bisagras cuando cierre la puerta para evitar machucones, utilice guantes apropiados para horno al meter y sacar los alimentos dentro del mismo y en general al manipular cualquier parte del horno, no coloque objetos pesados ni se apoye en ninguna parte del horno, no caliente alimentos en envases cerrados, ya que la presión puede hacer que el envase explote, asegurese que el cable de alimentación eléctrica no este en riesgo de ser dañado inadvertidamente por niños o mascotas, no coloque objetos inflamables o plasticos en el horno, no deje aceite caliente o grasa desatendida ya que representa riesgo de fuego, no permita que se acumule grasa o aceite en las bandejas, parrilla o base del horno, no se recomienda el uso de accesorios diferentes a los ya incluidos, no envuelva las charolas y parrillas con papel aluminio o cualquier otro material, no coloque los recipientes (de ceramica u otro material) calientes recién salidos del horno en el chorro de agua del grifo, dejelos enfriar en la temperatura ambiente, limpie de inmediato cualquier derrame de liquido o solido que ocurra dentro del horno, no permita que materiales eléctricos o cables entren en contacto con superficies del horno que se calienten, no utilice el horno para secar ropa u otros materiales, no coloque ropa u otros materiales flamables sobre el horno o cerca de el, no instale el horno cerca de cortinas de tela o muebles delicados, no intente levantar o mover el horno tomandolo por la puerta o manija, ya que se puede dañar el horno y /o lastimar la persona, no almacene quimicos, alimentos, embases presurizados o de cualquier tipo dentro, sobre o cerca del horno, los muebles adyacentes al horno y todos los materiales utilizados para su instalación deben resistir una temperatura mínima de 85°C sobre la temperatura ambiente de la cocina donde estan ubicados; cualquier daño en contravención a lo anteriormente indicado o por ubicar los materiales del gabinete a menos de 5mm del horno, sera responsabilidad del usuario, no utilice fibras metalicas para limpiar el horno ya que dañarian el acabado. Asegure una ventilación adecuada en la cocina durante el uso del horno, para evitar lesiones e inconvenientes ya que se genera calor, vapor y humedad;

ESPECIFICACIONES

Voltaje: 127V~60Hz, 2000W, revestimiento metalico en camara central con doble cristal en la puerta, capacidad 25 litros, 3 niveles de charolas, Perilla de control con panel LED, libre de aceite para freir y tostar, calorifico radiante superior e inferior, hasta 8 horas de tiempo de deshidratación, control de rango de temperatura de 50° C hasta 200° C, 16 funciones de horneado para: freir papas, comida congelada, alitas de pollo, deshidratación general, asar carne, asar pescado, asar vegetales, palomitas, hornear pasteles, hornear pizzas, hornear pan, hornear galletas, función de rotación para pollo completo, función de rodamiemnto para palomitas de maiz

MANUAL DE INSTALACIÓN

UBICANDO EL HORNO.- en principio este horno esta diseñado para instalarse sobre una superficie dura y resistente al calor, tales como las cubiertas de cocina de granito, marmol, melamina, MDF, cemento, azulejo, etc. no obstante se puede instalar empotrado en un mueble exprofeso, para esto asegurese que la apertura donde se empotrara el horno tenga las dimensiones apropiadas y justas para su correcto alojamiento, dicho sitio debe de contar con cortes suficientes de salida de ventilación, verifique que el panel posterior del mueble de alojamiento haya sido retirado. Asegurese que el área donde se instala el horno, este bien ventilada, mantenga abiertos los espacios.

CONECTANDO EL HORNO.- el horno trabaja con un voltaje de 127V y frecuencia de 60Hz, simplemente conecte el cable de alimentación eléctrica a la toma de corriente de 127V y a continuación siga las instrucciones de operación de este instructivo; es altamente recomendable usar en exclusiva para el horno una unica toma de corriente. No utilizar extensiones de cables de alimentación eléctrica.

INSTRUCTIVO DE INSTALACIÓN

PARTES DEL HORNO.-

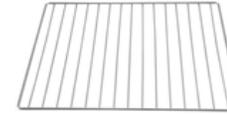


1. lampara interior
2. canasta "Air fry"
3. parrilla intermedia
4. bandeja horneado
5. charola para migajas
6. rostizador

ACCESORIOS INCLUIDOS.-



2



3



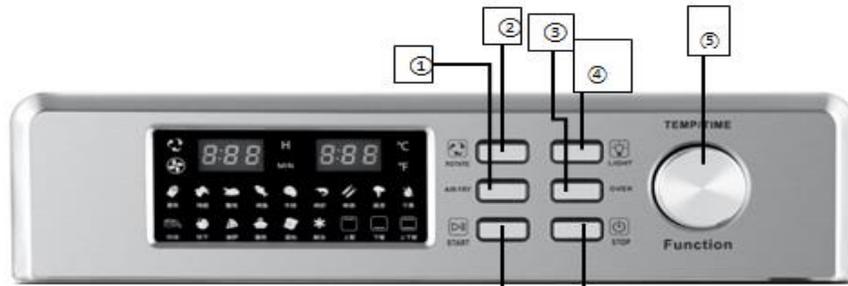
4



6



FUNCIONES DEL HORNO.-



1. activa funciones de horno freidora
2. activa función de rotación
3. activa funciones de horneado
4. enciende lampara interior
5. girar para seleccionar funciones de la pantalla principal
presionar para ajustar entre temperatura y tiempo de horneado
6. presionar para prender horno
7. presionar para apagar horno



1. pantalla de tres digitos para marcar tiempo
2. indicador de hora/minutos
3. pantalla de tres digitos para marcar temperatura
4. indicador de función de rostizador
5. indicador de función de ventilador
6. indicador de grados Celsius/Fahrenheit
7. indicador de programa en función

MANUAL DE OPERACIÓN (numeración con respecto a funciones del horno, ver imágenes anteriores)

- A) **función rotación:** presione boton 2 si desea rostizar, se recomienda utilizar el accesorio 6 del rostizador;
- B) **función iluminación:** presione boton 4 si desea prender o apagar la lampara interior, la lampara se apagara automaticamente un minuto despues de encendida;
- C) **función horno freidora ("Air Fryer"):** presione boton 1 para iluminar las nueve funciones de la primera fila de la pantalla grande del horno, a continuación gire la perilla 5 para seleccionar la función de horneado que desee y presione el botón 6 para arrancar el horneado.
- D) **función predeterminada "Air Fryer":** si presiona en forma constante por tres segundos el boton 1, se horneara automaticamente por 10 minutos a una temperatura de 200° C, no se iluminaran las nueve funciones de la primer línea de la pantalla principal.
- E) **función horneado ("Oven"):** presione boton 3 para iluminar las nueve funciones de la segunda fila de la pantalla grande del horno, a continuación gire la perilla 5 para seleccionar la función de horneado que desee y presione el botón 6 para arrancar el horneado.
- F) **función predeterminada de horneado ("Oven"):** si presiona en forma constante por tres segundos el boton 3, se horneara automaticamente por 15 minutos a una temperatura de 175° C, estos datos se mostraran en los dos ventanas superiores de la pantalla principal y no se iluminaran las nueve funciones de la segunda línea de dicha pantalla.
- G) **función apagado:** si el horno esta trabajando se apaga si presiona el boton 7, si presiona nuevamente el boton 7 el horno pasa al modo de espera (stand by), si el horno no esta trabajando pero ya se selecciono alguna función de horneado y se presiona el boton 7 entonces el horno pasa al modo de espera (stand by)
- H) **función de la perilla 5:** una vez seleccionada la función "Air Fryer" u "Oven", gire la perilla 5 para seleccionar la función de horneado deseada y entonces presione la misma perilla 5 para fijar la función seleccionada, a continuación vuelva a presionar la misma perilla y girela para seleccionar el tiempo de horneado que esta siendo mostrado en la ventana derecha de la pantalla principal, luego vuelva a presionar dicha perilla 5 y vuelva a girarla para seleccionar los grados de temperatura de horneado que se muestran en la ventana izquierda de la pantalla principal, por ultimo presione el boton 6 para arrancar el horno.

OBSERVACIÓN: si presiona la perilla 5 cuando el horno esta trabajando, se podra reprogramar o "resetear" la temperatura y tiempo de horneado, los cuales entraran en operación 5 segundos después de finalizar el horneado anterior y de nueva cuenta se reiniciara el horno con los nuevos valores de temperatura y tiempo; cuando se selecciona tiempo en la función de deshidratación, se incrementa el tiempo en 30 minutos en cada giro, mientras en las otras funciones el incremento es de 1 minuto por cada giro; en el caso de la temperatura para todas las funciones el incremento es de 5 ° grados centigrados cada giro.

"DEFAULT" significa valores predeterminados de tiempo y temperatura "DYT" significa valores de tiempo y temperatura a libre elección del usuario

FUNCIÓN	TEMP °C POR DEFAULT	TIEMPO MINUTOS POR DEFAULT	TEMP °C RANGO	TIMER MINUTOS RANGO	ELEMENTOS RADIANTES DE HORNEADO	FUNCIÓN ROTACIÓN POR DEFAULT
 Chips	200	25	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES Y BOBINA	INCLUYE
 Wing	200	15	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES Y BOBINA	
 Chicken	180	30	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES Y BOBINA	INCLUYE
 Fish	180	15	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES Y BOBINA	

FUNCIÓN	TEMP °C POR DEFAULT	TIEMPO MINUTOS POR DEFAULT	TEMP °C RANGO	TIMER MINUTOS RANGO	ELEMENTOS RADIANTES DE HORNEADO	FUNCIÓN ROTACIÓN POR DEFAULT
 Vegetables	200	18	60-80	1'- 90	TUBOS SUPERIORES Y BOBINA	
 Steak	200	9	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES Y BOBINA	
 Shrimp	180	7	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES Y BOBINA	INCLUYE
 Dehydrate	80	9 HORAS	60-80	1H- 9H	BOBINA	
 Bake	170	30	60-200	1'- 90	TUBOS INFERIORES Y TODOS LOS TUBOS EN EL PRECALENTAMIENTO	INCLUYE
 Biscuits	170	30	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES E INFERIORES	
 Pizza	190	18	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES E INFERIORES	
 Bread	200	8	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES E INFERIORES	
 Cake	170	30	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES E INFERIORES	
 Grill	200	25	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES Y BOBINA	
 Thaw	60	40	25-60	1'- 90	TUBOS SUPERIORES Y BOBINA	
 Top	200	15	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES	
 Down	200	15	60-200	1'- 90	TUBOS INFERIORES	
 up and down	200	15	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES E INFERIORES	
DIY Air Fry	200	10	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES Y BOBINA	
DIY Oven	175	15	60-200	1'- 90	TUBOS SUPERIORES E INFERIORES	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Las operaciones de limpieza deben ser llevadas a cabo únicamente cuando el horno está frío; el horno debe ser desconectado de la corriente eléctrica antes de comenzar cualquier proceso de limpieza;

El horno debe ser limpiado profundamente antes de ser operado por primera vez y después de cada uso, esto evita que los residuos de alimentos se quemen en la cavidad del horno, ya que si estos se queman varias veces son más difíciles de remover;

Nunca limpie la superficie del horno con vapor; la cavidad del horno debe ser limpiada únicamente con agua tibia jabonosa, usando una esponja o un paño suave; no se deben usar limpiadores abrasivos; cualquier mancha que aparezca en el fondo del horno es originada por los derrames de alimentos que ocurren durante el proceso de horneado, esto como resultado de hornear los alimentos a una temperatura excesiva o por haber sido colocados en recipientes muy pequeños; debe asegurarse de que la temperatura que se seleccione sea la apropiada para el tipo de alimento que está cocinando así como que los recipientes sean del tamaño y material adecuado para esa función y alta temperatura, esto junto con el uso apropiado de la charola de migajas; las partes externas del horno deben ser limpiadas con agua tibia jabonosa, usando una esponja o un paño suave, no usar limpiadores abrasivos; si va utilizar espuma para limpiar hornos, debe primero confirmar con el fabricante del limpiador, que este puede ser utilizado en este horno; cualquier daño ocasionado al horno por utilizar limpiadores no adecuados, invalida la garantía del horno.

LIMPIEZA CONTINUA

La charola de migajas y los accesorios utilizados se deben lavar cada vez que se usa el horno con una esponja húmeda y un detergente suave, una vez limpios y perfectamente secos, se deben de colocar nuevamente en su lugar;

ALMACENAMIENTO DEL HORNO

Para almacenar el horno, primero asegúrese que el horno está apagado y el cable de alimentación eléctrica se encuentra desconectado de la toma de corriente; permita que el horno y todos sus accesorios se encuentren completamente frescos antes de proceder a lavarlos y posteriormente estén secos para proceder a su almacenamiento; verifique que la charola de migajas se encuentre insertada dentro del horno, asimismo que el accesorio del rostizador se encuentre insertado en su lugar dentro del horno; revise que la puerta del horno esté bien cerrada; almacene el horno en su posición vertical normal, nunca en otra posición, no coloque nada encima o por abajo del horno.

SOLUCIONES RÁPIDAS

Problema: el horno no enciende; Solución 1: asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de esta sea regular;

Solución 2: revise que los fusibles de corriente no necesiten cambiarse o que se haya botado la pastilla del tablero termomagnético.

Problema: los alimentos se cocinan muy rápido o muy despacio o en forma dispareja; Solución: verifique que la selección de temperatura sea la adecuada y que el nivel del acomodo de la parrilla sea el apropiado.

Problema: la ventana del "timer" muestra "E1" o "E2" y timbra 10 veces; Solución: llamar a servicio al cliente por potencial problema de circuito abierto NTC;

Problema: la ventana del "timer" muestra "E3" y timbra 10 veces; Solución: dejar enfriar por 10 minutos el horno por potencial sobrecalentamiento del mismo;

Disposición o desecho del producto al final de su vida útil.-

Cuando deseche este producto, siga escrupulosamente las leyes, reglamentos y regulaciones al respecto vigentes en su localidad. Asegurese de que este termine en un centro de recolección apropiado para este tipo de desechos. Asegurese que ninguna persona o animal sea dañada mientras lo guarda para desecharse. Las "patillas" del conector o plug del cable de alimentación eléctrica deben ser dobladas, para evitar que se conecten a la toma eléctrica; y el propio cable debe ser cortado en pedazos .



ADVERTENCIAS: Este folleto de instrucciones debe mantenerse junto con el producto para futuras referencias. Si este es vendido o consignado a otra persona, comprobar que el folleto sea entregado, para asegurar que el nuevo usuario tenga la información correcta sobre el funcionamiento y sus advertencias. Estas advertencias han sido proporcionadas para su seguridad y la de los demás. Por favor lea atentamente antes de instalar y operar el equipo.

POLIZA DE GARANTÍA:

FLUMIX, SA DE CV con domicilio en Calle Tabachin N° 1134, Colonia del Fresno, 44900 Guadalajara, Jalisco, México. Telefono 33.3811.0815. correos electronicos: ventasflumix@gmail.com; ventasflumixml@gmail.com ; en los terminos de esta póliza, garantiza al comprador del horno identificado en la factura respectiva, exclusivamente lo siguiente:

CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA: > Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del horno, que se presenten dentro de la vigencia de la garantía de UN AÑO a partir de la fecha de factura de compra emitida por FLUMIX. > Diagnostico, Mano de Obra, Reparación y cambio de piezas y componentes, llevadas a cabo por personal autorizado por FLUMIX. > Esta garantía solo es valida en el domicilio de FLUMIX, y a que la venta del horno se realizo Libre a Bordo nuestro Almacén (LAB). > Los puntos anteriores se harán sin costo alguno para el comprador.

CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTIA: > Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales de uso domestico (el horno no es para uso comercial o industrial), o no ha sido operado de acuerdo con este instructivo de instalación y operación, o ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por FLUMIX, o haya sido golpeado, dejado caer, sobrecargado o manipulado en forma extraña. > Leyendas, logos, etiquetas y simbolos grabados que hayan sido borrados o despegados por sobrecalentamiento o limpieza excesiva. > Maniobra de desmontaje, empaque y envío del horno . > Costo de envío o flete del horno de ida y vuelta del domicilio del comprador al domicilio de FLUMIX.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA:

Al ocurrir alguno de los conceptos cubiertos por esta póliza de garantía, el comprador deberá ponerse en contacto con Flumix en el telefono y/ o correos electronicos arriba señalados, para coordinar el envío del horno a las instalaciones de FLUMIX y enviar vía correo electronico una copia de la factura de compra emitida por FLUMIX. Los costos asociados al desmontaje, empaque, envío, fletes de ida y vuelta corren por cuenta del comprador, conforme a lo mencionado en los anteriores dos parrafos.