

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MINI HORNO CON CONVECCIÓN

svan

MODELOS SVMH1220 SVMH1350 SVMH1480



ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

¡ATENCIÓN!

ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 230 V, PARA EVITAR UNA POSIBLE DESCARGA ELÉCTRICA NO TRATE DE ABRIRLO. Este aparato no tiene parte alguna que pueda ser reparada por usted mismo, en caso de un mal funcionamiento no lo manipule, acuda a un Servicio Técnico Oficial.

Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo tire a la basura doméstica.

Deposítelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado.



Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS (2011/65/UE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.



¡MUY IMPORTANTE!

Esta señal avisa que la zona donde esté ubicada puede adquirir altas temperaturas. Después de utilizar el horno no toque estas superficies y espere a que se enfríen.

INTRODUCCIÓN

El horno de sobremesa con convección **SVAN** modelos **SVMH1220 SVMH1350 SVMH1480** de diseño compacto y con múltiples funciones, hacen de este producto el electrodoméstico idóneo. Entre otras, incorpora las siguientes características:

- Capacidad: 22/35/48 Litro
- Potencia: 1300/1500/1800
- Vatios.
- Puerta del horno con doble cristal templado.
- Iluminación interior
- Temporizador hasta 60 minutos.
- Indicador luminoso de funcionamiento.

Control de temperatura: 90 °C a 230 °C.

Múltiples modos de funcionamiento: calor en la parte superior, calor en la parte inferior, calor en la parte superior e inferior, calor en la parte superior con convección o calor en la parte superior e inferior con convección.

- Accesorios incluidos: Bandeja recoge migas/jugos, bandeja esmaltada, parrilla y asa para la bandeja/parrilla.

ANTES DE CONECTAR EL APARATO

- Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.
- Antes de usar por primera vez el horno, deberá lavar los accesorios incluidos (bandeja, parrilla, etc.) con agua jabonosa o en el lavavajillas.
Con el fin de eliminar los restos de aceite procedentes de la fabricación deberá poner el horno en funcionamiento durante 15 minutos en el modo **Horno** (calor en la parte superior e inferior) y a la máxima temperatura.
- Las primeras veces que use el horno es posible que desprenda algo de olor, esto es normal y no significa un mal funcionamiento.
- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 220 - 240 V y que está dotada de toma de tierra.
- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a un enchufe con una toma de tierra eficaz, tal y como prevén las normas de seguridad vigentes.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados por la falta de toma de tierra en la instalación. En caso de duda, consulte a un profesional.
- Si precisa de la utilización de un prolongador, utilice solamente un prolongador que esté en buenas condiciones, con enchufe con toma de tierra y que sea adecuado para la potencia del aparato.
- No deje el cable de red por debajo del horno, que entre en contacto con superficies calientes y no lo encaje en la puerta o la zona de bisagras, pues corre el riesgo de dañar o cortar la funda aislante del cable de red.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice y póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- No deje al alcance de los niños el embalaje (bolsas, poliestireno, etc.), ya que son una fuente potencial de peligro.

- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

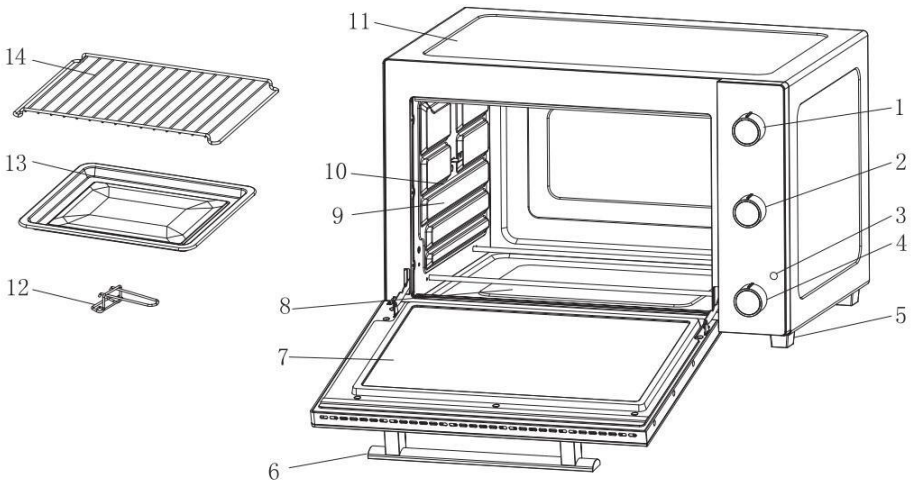
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por parte del usuario no puede ser realizado por niños, a no ser que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Este aparato no puede ser usado por niños (de edad inferior a 8 años) o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato y sean supervisadas por un adulto.
- El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones de seguridad podría dar como resultado quemaduras o lesiones.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico, no profesional. No se aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
- No se aleje cuando prepare alimentos con exceso de grasa o aceite. Estos materiales pueden incendiarse en caso de sobrecalentamiento.
- Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones corporales personales, NO obstruya ni introduzca objetos en las ranuras de ventilación.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños, las superficies del horno así como los recipientes, pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Si observa humo o fuego en el interior del horno, mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas y desenchúfelo de la red eléctrica.
- Este horno está diseñado para su uso en interior no lo utilice en el exterior. Evite la exposición a la lluvia, humedad u otros fenómenos atmosféricos.

- NO almacene materiales inflamables en el interior del horno.
Corren el riesgo de inflamarse si enciende el horno sin retirarlas previamente. Utilice el aparato únicamente para el fin que éste ha sido desarrollado.
- Utilice siempre manoplas de cocina o las asas (suministradas) cuando manipule las bandejas o los recipientes.
- Desenchufe el horno cuando no lo vaya a usar durante un largo periodo de tiempo, cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, o “salte” un fusible o automático o durante el proceso de limpieza.
- Procure que la toma de corriente donde esté conectado el aparato sea fácilmente accesible. Para desconectar el horno de la red eléctrica tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga estirando del cable.
- No utilice utensilios no recomendados por el fabricante.
- No coloque el horno encima de cocinas, u hornos microondas.
- Extreme las precauciones cuando manipule las bandejas, parrillas o recipientes, cuando estos están todavía calientes.
- NO cubra las barras calefactoras con papel de aluminio, esto aumentaría la acumulación de calor y modificaría los tiempos de cocción.
- Utilice recipientes específicos para hornos; metal, cristal templado, barro, etc. NUNCA utilice recipientes de plástico, papel, cartón, etc.
- La superficie exterior del horno adquiere altas temperaturas, por lo cual, para evitar quemaduras no toque estas superficies cuando el horno esté en funcionamiento y no coloque objetos de plástico, cartón o inflamables próximos al horno.
- Cuando la puerta del horno esté abierta NO se apoye en ella y no coloque objetos sobre la misma.
- En caso de avería, anomalías, sí el horno se ha caído, sí la puerta de cristal templado está dañada, la clavija, el cable u otras partes presentan deterioro desenchufe el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial SVAN más cercano.

INSTALACIÓN

1. Coloque el horno sobre una superficie estable y nivelada, alejado de lugares calientes, con alta humedad o cerca de materiales inflamables (aceite, cortinas, trapos, etc.).
2. Para asegurar una ventilación adecuada, deje al menos 10 cm de separación a cada lado del horno y unos 30 cm en la parte superior. **NO** obstruya las ranuras de ventilación.
3. Desenrolle totalmente el cable de alimentación y enchufe la clavija del aparato a la red eléctrica.






CONTROLES Y ELEMENTOS



- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Selector de temperatura | 9. Pared lateral interior del horno |
| 2. Selector de funciones | 10. Ranuras soporte bandeja |
| 3. Indicador de funcionamiento | 11. Carcasa del horno |
| 4. temporizador | 12. Asa para la bandeja y la parrilla |
| 5. Pies antideslizantes | 13. Bandeja esmaltada |
| 6. Asa de la puerta | 14. Parrilla |
| 7. Puerta con doble cristal templado | |
| 8. Barras calefactoras | |

Selector de funciones

El selector dispone de 6 posiciones, las cuales se indican en el siguiente cuadro junto la función que realizan:

POSICIÓN	SÍMBOLO	FUNCIÓN QUE REALIZA EL HORNO
1	OFF	Modo reposo o apagado
2		Calor en la parte superior
3		Calor en la parte inferior
4		Calor en la parte superior e inferior
5		Calor en la parte superior + convección
6		Calor en la parte superior e inferior + convección

Selector de temperatura

Elija la temperatura entre un margen de 90 a 230 °C, en función del alimento a cocinar. Gire este control en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura y en sentido contrario para disminuirla.

Nota:

El horno tarda un tiempo en alcanzar la temperatura seleccionada, por lo que se recomienda “precalentar” el horno antes de introducir los alimentos.

Temporizador

Al girar el control en el sentido de las agujas del reloj, el horno se pondrá en funcionamiento, el indicador de funcionamiento se iluminará y el temporizador se activará e iniciará la cuenta atrás desde el tiempo seleccionado. Finalizado el tiempo sonará una indicación acústica y desconectará el horno.

Nota:

En cualquier momento Vd. podrá aumentar o disminuir el tiempo del temporizador, simplemente gírelo hacia la izquierda o hacia la derecha para disminuir o aumentar el tiempo respectivamente.

Indicador de funcionamiento y luz interior

Cuando el temporizador está realizando la cuenta atrás (se ha seleccionado un tiempo), el indicador de funcionamiento así como la luz interior se iluminarán para avisar de que el temporizador del horno está en funcionamiento.

CONSEJOS

- Antes de introducir los alimentos le recomendamos precalentar el horno.
- Utilice recipientes aptos para hornos (resistentes a altas temperaturas).
- El tiempo necesario para la cocción de los alimentos depende del tamaño y calidad de los mismos.
- Procure abrir la puerta del horno lo menos posible, utilice la ventana de la puerta del horno para comprobar el proceso ¡Ahorrará tiempo y energía!
- El sistema por convección distribuye el calor por el interior del horno y aumenta la temperatura de los alimentos por lo que acelera el proceso de cocción. Hasta que se familiarice con el sistema por convección, no desatienda el proceso, puede suceder que el tiempo de cocción disminuya. También deberá dejar un espacio de al menos 3 cm entre el recipiente y las paredes del horno, para permitir el flujo de aire caliente.
- El peso de los alimentos depositados en la parrilla o en la bandeja esmaltada no debe superar los 2 kg aproximadamente.
- Distribuya los alimentos por toda la zona de la parrilla o de la bandeja esmaltada para obtener un cocinado uniforme.
- Si las piezas son de tamaño medio, a la mitad del proceso deberá darles la vuelta y así obtener un resultado homogéneo.

ACCESORIOS

Dependiendo del alimento a cocinar, deberá utilizar el accesorio adecuado:

Parrilla

Utilice este accesorio para tostar, hornear o cocinar en recipientes adecuados para hornos (bandejas de cristal o barro, moldes de pastelería, etc.).

En asados y gratinados se recomienda utilizar conjuntamente con la bandeja esmaltada, para recoger los posibles derrames de jugos y grasas.

Bandeja esmaltada

Para pasteles jugosos y asados. Puede utilizarla para recuperar los jugos o la grasa cuando realice gratinados sobre la parrilla.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO

Utilice uno de los siguientes modos de funcionamiento descritos, en función del tipo de alimento a cocinar, según su experiencia y la receta elegida.




Modo reposo o apagado

Cuando no utilice el horno, deberá situar los controles en la posición de desconectado, para ello gire el selector de funciones hacia la posición **OFF**, el temporizador deberá estar en la posición **0**.

Funcionamiento en el modo convencional

En el modo convencional, el sistema por convección (aire caliente) permanece desactivado.

Modo de uso

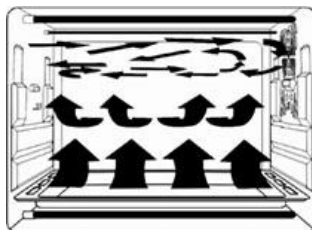
- Mediante el selector de funciones (**FUNCTION**) elija el tipo de calor deseado: posición **2** calor en la parte superior (), posición **3** calor en la parte inferior () o la posición **4** calor en la parte superior e inferior () Precalentar el horno a la temperatura que especifique la receta.
- Introduzca el alimento en la bandeja esmaltada o en la parrilla si utiliza un recipiente con el alimento.
- Después seleccione la temperatura deseada o la especificada en la receta. Mediante el temporizador elija el tiempo de cocinado correspondiente.
- 5 ó 10 minutos antes de que finalice el tiempo seleccionado compruebe que se está cocinando correctamente.
- Para probar la comida antes de retirarla del horno, use el asa suministrada para la bandeja o la parrilla. El asa le servirá de ayuda para sacar la comida o introducirla en el horno.
- Una vez finalizada la elaboración, sitúe los controles del horno en el modo de reposo o apagado.

Funcionamiento por convección



En el modo por convección se genera un flujo de aire caliente en el interior del horno, distribuyendo el calor de forma homogénea en los alimentos y acelerando el proceso de cocción.

Hasta que se familiarice con el sistema por convección no desatienda el proceso, puede suceder que el tiempo de cocción disminuya.

También deberá dejar un espacio de al menos 3 cm entre el recipiente y las paredes del horno, para permitir el flujo de aire caliente.



Modo de uso

- Mediante el selector de funciones (**FUNCTION**) elija el tipo de calor deseado: posición **5** calor en la parte superior () o la posición **6** calor en la parte superior e inferior ().
- Precalentar el horno a la temperatura que especifique la receta.

- Introduzca el alimento en la bandeja esmaltada o en la parrilla si utiliza un recipiente con el alimento.
- Después seleccione la temperatura deseada o la especificada en la receta. Mediante el temporizador elija el tiempo de cocinado correspondiente.
- 5 ó 10 minutos antes de que finalice el tiempo seleccionado compruebe que se está cocinando correctamente.
- Para probar la comida antes de retirarla del horno, use el asa suministrada para la bandeja o la parrilla. El asa le servirá de ayuda para sacar la comida o introducirla en el horno.
- Una vez finalizada la elaboración, sitúe los controles del horno en el modo de reposo o apagado.

Nota:

Los tiempos de cocinado están basados en alimentos que se encuentran a la temperatura de la nevera. La carne o alimentos congelados deberán de cocinarse durante un período de tiempo más largo. Por lo tanto, es recomendable usar un termómetro para carne.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de proceder a la limpieza desconecte la unidad de la red eléctrica. Y asegúrese que el horno esté totalmente frío.

No utilice alcohol ni productos abrasivos y no permita que el aparato entre en contacto con agentes volátiles como gasolina, disolventes, insecticidas, etc.

Limpieza del exterior

- Limpie la parte exterior con un paño húmedo y seguidamente con otro seco. Evite que entre agua por los orificios de ventilación.
- Mantenga siempre limpia la puerta por ambos lados y las juntas de cierre. Limpie estas partes con un paño húmedo con agua templada y jabón. Después séquelas cuidadosamente.

Limpieza de los accesorios

- Limpie los accesorios después de cada uso con un producto antigrasa.
- También podrá lavar los accesorios en el lavavajillas.

Limpieza del interior

- No utilice estropajos de metal que puedan rayar las superficies, utilice productos de limpieza específicos para hornos. Para manchas tenaces, límpielas después de un precalentamiento a 90 °C durante 30 segundos.
- Algunos jugos y grasas producen manchas en la bandeja recoge migas/jugos de aluminio, que no se limpian con los productos de limpieza.

Utilice la bandeja esmaltada con el fin de evitar que los jugos y grasas caigan en la bandeja recoge migas/jugos.

- Para la limpieza de las resistencias situadas en la parte superior e inferior del horno, utilice una bayeta impregnada en agua jabonosa y efectúe la limpieza con movimientos longitudinales.

MODELO: SVMH1220

CARACTERÍSTICASTÉCNICAS

Tensión de alimentación	220-240. V ~ 50 Hz
Consumo máximo	1300 W
Capacidad	22 litros
Margen de temperatura	90 a 230 °C
Temporizador	hasta 60 minutos Doble
Puerta	crystal templado

MODELO: SVMH1350

CARACTERÍSTICASTÉCNICAS

Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo máximo	1500 W
Capacidad	35 litros
Margen de temperatura	90 a 230 °C
Temporizador	hasta 60 minutos Doble
Puerta	crystal templado

MODELO: SVMH1480

CARACTERÍSTICASTÉCNICAS

Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo máximo	1800 W
Capacidad	48 litros
Margen de temperatura	90 a 230 °C
Temporizador	hasta 60 minutos Doble
Puerta	crystal templado

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas 2014/30/EU (EMC) relativa a la Compatibilidad Electromagnética y la 2014/35/EU(LVD) en materia de seguridad de baja tensión.

INSTRUCTION MANUAL

ELECTRIC OVEN

svan

MODELOS SVMH1220 SVMH1350 SVMH1480



PLEASE READ THIS MANUAL BEFORE OPERATION

ATTENTION!

THIS UNIT RUNS voltage 230V, TO AVOID POSSIBLE ELECTRIC SHOCK DO NOT ATTEMPT TO OPEN IT. This apparatus has no part that can be repaired by yourself, in case of a malfunction not handle, contact an authorized service.

Waste electrical products must not be disposed of with household waste. This equipment should be taken to your local recycling centre for safe treatment.



This product complies with European Directives RoHS (2011/65/UE), on the restriction of use of certain dangerous substances in electrical and electronic appliances.



VERY IMPORTANT!

This signal indicates that the area where it is located, can acquire high temperatures due to steam. To manipulate the lid wait until it is completely cold or use gloves, oven gloves or a thick cloth.

INTRODUCTION

The Desktop oven with convection SVAN models SVMH1220 SVMH1350 SVMH1480 of compact design and multiple functions make this product the ideal appliance. Among others, it includes the following features:

- Capacity: 22/35/48 liters.
 - Power: 1300/1500/1800
 - watts.
 - Oven door with double tempered glass.
 - Interior lighting
 - Timer up to 60 minutes.
 - Operating indicator light.
 - Temperature control: 90 ° C to 230 ° C.
- Multiple modes of operation: heat in the upper part, heat in the lower part, heat in the upper and lower part, heat in the upper part with convection or heat in the upper and lower part with convection.
- Accessories included: crumb / juice tray, enameled tray, grill and handle for tray / grill.

BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE

- Read these instructions and save them for later use carefully.
- Before using the oven for the first time, you should wash the accessories included (tray, grill, etc.) with soapy water or in the dishwasher.
- In order to remove traces of oil from the manufacture must put the oven in operation for 15 minutes in the oven mode (heat at the top and bottom) and the maximum temperature.
- The first few times you use the oven may peel off some smell, this is normal and not a malfunction.
- Check that the voltage of your outlet is 220-240 V and is provided grounding.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is connected to an outlet with a efficient earth, as envisaged safety regulations in force.
- The manufacturer is not liable for damage caused by the lack of grounding in the installation. If in doubt, consult a professional.
- If you need to use an extension cord, use only an extension cord that is in good condition with grounded plug and is suitable for the power of the appliance.
- Do not leave the power cord below the oven, which comes into contact with hot surfaces and do not fit in the door hinges or the area because you risk damaging or cutting the insulating sheath of the cable network.
- After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If in doubt do not use it and contact the technical support staff.
- Keep out of reach of children packaging (bags, polystyrene, etc.) because they are a potential source of danger.
- The manufacturer declines any liability for damages resulting from improper, incorrect or careless use of the appliance.

SECURITY MEASURES

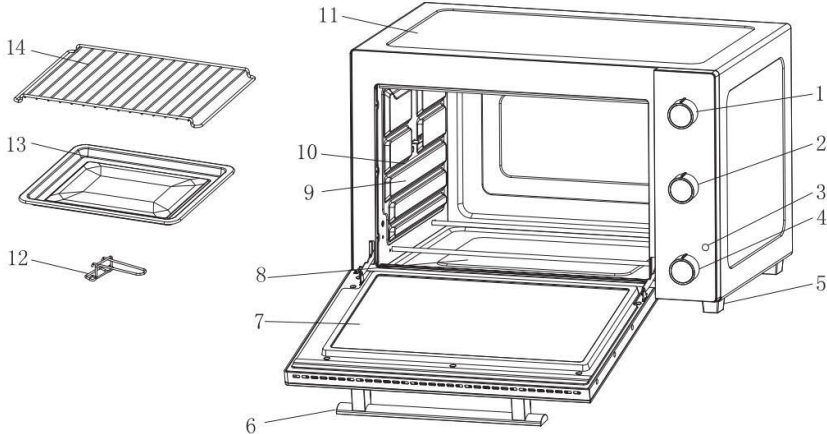
- Children should not play with this device.
- Cleaning and maintenance by the user can not be done by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- This device can not be used by children (under the age of 8 years) or persons with or without experience and knowledge reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they have received appropriate on using the appliance instructions and be supervised by an adult .
- Failure to follow these warnings and safety instructions could result as a result burns or injury.
- This appliance is designed only for domestic use, not professional. The brand does not accept any responsibility and the guarantee will not apply in case of misuse or failure to follow instructions.
- Do not walk away when preparing foods with excess fat or oil. These materials can catch fire if it overheats.
- To reduce the risk of fire, electric shock or personal injury, do not block or insert objects into the ventilation slots.
- Keep out of reach of children, the oven surfaces and containers, can reach high temperatures.
- If you see smoke or fire in the oven, keep the door closed to smother the flames and unplug it from the mains.
- This oven is designed for indoor use do not use outdoors. Avoid exposure to rain, moisture or other atmospheric phenomena.
- DO NOT store flammable materials inside the oven. Catch fire risk if you turn the oven without prior removal. Use the device only for the purpose it was developed.
- Always use oven mitts or handles (supplied) when handling trays or containers.
- Unplug the oven when they go unused for a long period of time, when a power outage occurs, or "skip" a fuse or circuit or during the cleaning process.

- Make sure the outlet where the device is connected is easily accessible. To disconnect the oven from the mains pull the plug from the socket. you do never pull on the cable.
- Do not use not recommended by the manufacturer utensils.
- Do not place the oven above kitchens, or microwave ovens.
- Use extreme caution when handling trays, racks or containers, when they are still hot.
- DO NOT cover the heating rods with aluminum foil, this would increase the heat build and modify cooking times.
- Use specific containers for ovens; metal, tempered glass, clay, etc. NEVER use plastic containers, paper, cardboard, etc.
- The outer surface of the furnace becomes high temperatures, therefore, to avoid burns do not touch these surfaces when the oven is in operation and no objects plastic, cardboard or flammable near the oven.
- When the oven door is open Do not lean on it and do not place objects on it.
- In case of failure, anomalies, if the oven has fallen, yes tempered glass door is damaged, the plug, the cord or other parts show deterioration unplug the appliance and do not attempt to repair it yourself. Contact our Customer Service nearest SVAN.

INSTALLATION

1. Place the oven on a stable, level surface, away from hot areas with high humidity or near flammable materials (oil, curtains, cloths, etc.).
2. To ensure proper ventilation, leave at least 10 cm apart on each side of the oven and 30 cm at the top. DO NOT obstruct the ventilation slots.
3. Fully unroll the cord and plug the appliance plug into the mains.

CONTROLS AND ELEMENTS



- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Temperature selector | 9. Interior side wall of the oven |
| 2. Function selector | 10. Tray support slots |
| 3. Operation indicator | 11. Oven casing |
| 4. timer | 12. Handle for tray and grill |
| 5. Anti-slip feet | 13. Glazed tray |
| 6. Door handle | 14. Grill |
| 7. Door with double tempered glass | |
| 8. Heating rods | |

Temperature selector

Choose between a temperature range of 90 to 230 °C, depending on the food to be cooked. Turn this control in the sense clockwise to increase the temperature and counterclockwise to decrease the temperature.

Note:

The oven takes time to reach the set temperature, so it is recommended "preheat" the oven before introducing the food.

Timer






Turning the timer control in the clockwise direction, the oven will operate, the operation indicator lights up and the will activate and start the countdown from the set time. After the time an audible indication and switch off the oven.

Note:

Anytime you can increase or decrease the timer, simply turn it to the left or right to decrease or increase the time respectively.

Function selector

The selector has 6 positions, which are indicated in the following table together with the function they perform:

POSITION	SYMBOL	FUNCTION PERFORMING THE OVEN
1	OFF	Sleep mode or off
2		Heat on top
3		Heat at the bottom
4		Heat at the top and bottom
5		Heat on the top + convection
6		Heat at the top and bottom + convection

Operating indicator and interior light

When the timer is counting down (a time has been selected), the operation indicator as well as the interior light will illuminate to warn that the oven timer is running.

TIPS

- Before entering the food we recommend to preheat the oven.
- Use containers suitable for ovens (resistant to high temperatures).
- The time required for the cooking depends on the size and quality thereof.
- Try not to open the oven door as little as possible, use the window of the oven door to check the process. It will save time and energy.
- The system convection distributes heat inside the furnace and the temperature of food by accelerating the cooking process. Until you become familiar with the system by convection, not neglect the process, it may happen that the cooking time decreases.
- You should also leave a space of at least 3 cm between the container and the walls of the oven, to allow hot air flow.
- The weight of food deposited on the grill or in the enamel tray should not exceed approximately 2 kg.

- Distribute food throughout the area of the grill tray or enamel to obtain a uniform cooking.
- If the parts are medium in size, half the process should turn them over and get a homogeneous result.

ACCESSORIES

Depending on the food to cook, you must use the appropriate accessory:

Grill

Use this accessory for roasting, baking or cooking in suitable containers for furnaces (glass or clay pans, pastry molds, etc.).

In roasts and casseroles it is recommended in conjunction with enamelled tray to collect juice spills and grease.

Enameled tray

For moist cakes and roasts. You can use to recover the juices or fat when making casseroles on the grill.

MODES OF OPERATION

Use one of the following operating modes described, depending on the type of food to be cooked, depending on their experience and the recipe chosen.




Sleep mode or off

When you do not use the oven, you must place the controls in the off position, to do this turn the function selector to the **OFF** position, the timer must be in position **0**.

Operation in conventional mode

In conventional mode, the system by convection (hot air) remains deactivated.

Mode of use

- Use the function selector (**FUNCTION**) to select the type of heat desired: position **2** heat at the top (), position **3** heat at the bottom () or position **4** heat at the top and bottom ().
- Preheat the oven to the temperature specified in the recipe.
- Put the food in the enamelled tray or on the grill if you use a container with the food.
- Then select the desired temperature or the one specified in the recipe.

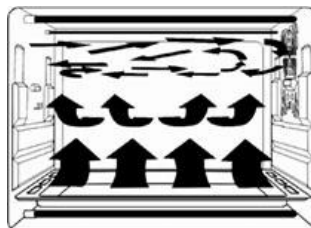
- Using the timer, choose the corresponding cooking time.
- 5 or 10 minutes before the end of the selected time check that it is cooking correctly.
- To test the food before removing it from the oven, use the handle provided for the tray or grill. The handle will help you get the food out or put it in the oven.
- Once the preparation is complete, place the oven controls in the standby or off mode.

Operation by convection



In the convection mode, a flow of hot air is generated inside the oven, distributing the heat evenly in the food and accelerating the cooking process.

Until you become familiar with the system by convection do not neglect the process, it may happen that the cooking time decreases.

You should also leave a space of at least 3 cm between the container and the walls of the oven, to allow the flow of hot air.



Mode of use

- Use the function selector (**FUNCTION**) to select the desired heat type: position **5** heat at the top () or position **6** heat at the top and bottom ().
- Preheat the oven to the temperature specified in the recipe.
- Put the food in the enameled tray or on the grill if you use a container with the food.
- Then select the desired temperature or the one specified in the recipe.
- Using the timer, choose the corresponding cooking time.
- 5 or 10 minutes before the end of the selected time check that it is cooking correctly.
- To test the food before removing it from the oven, use the handle provided for the tray or grill. The handle will help you get the food out or put it in the oven.
- Once the preparation is complete, place the oven controls in the standby or off mode.

Note

:

Cooking times are based on foods found to refrigerator temperature. Meat or frozen food should be cooked for a longer period of time. Therefore, it is advisable to use a meat thermometer.

MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning disconnect the unit from the mains. And be sure the oven is completely cold.

Do not use alcohol or abrasive products and not allow the appliance to contact volatile agents such as gasoline, solvents, insecticides, etc.

Cleaning the outside of the oven

- Clean the outside with a damp cloth and then with a dry one.
- Avoid water from the vents.
- Hold the door on both sides and the seals always clean. Clean these parts with a damp cloth with warm water and soap. Then dry them carefully.

Cleaning of the accessories

- Clean the accessories after each use with a grease product.
- You can also wash the accessories in the dishwasher.

Cleaning inside the oven

- Do not use metal scouring pads that may scratch the surfaces, use specific cleaning products for ovens. For stubborn stains, wipe them after preheating to 90 ° C for 30 seconds.
- Some juices and grease stains, crumb tray / juices aluminum, which are not cleaned with cleaning products. Use the enamel tray in order to prevent juices and fats falling into crumb tray / juices.
- For cleaning of resistance at the top and bottom of the oven, use a cloth soaked in soapy water and make cleaning with longitudinal movements.

Model: SVMH1220

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Operating voltage	220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption	1300 W
Oven capacity	22 liters
Temperature range	90 to 230 °C
Timer control	60 minutes
Oven door	Double tempered glass

Model: SVMH1350

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Operating voltage	220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption	1500W
Oven capacity	35 liters
Temperature range	90 to 230 °C

Timer control 60 minutes
Oven door Double tempered glass

Model: SVMH1480

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Operating voltage 220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption 1800W
Oven capacity 48 liters
Temperature range 90 to 230 °C
Timer control 60 minutes
Oven door Double tempered glass

Specifications subject to change without notice.

This product complies with the European Directives 2014/30/EU (EMC – Electromagnetic Compatibility) and the 2014/35/EU (LVD – Low Voltage Directive) relative to Low Tension Security.