AVERA®

HORNO EMPOTRABLE PARA GAS NATURAL

MANUAL DE USO

Marca: AVERA®
Modelo: HE01NAT

Voltaje:	127 V~
Frecuencia:	60 Hz

AVERA®

Estás a punto de añadir a tu estilo de vida un elemento más de la experiencia Avera®, pero antes es muy importante que conozcas tu producto y sepas lo que es capaz de hacer para superar tus expectativas.

Por favor lee este manual con atención antes de instalar y utilizar tu nuevo horno por primera vez, ya que su uso incorrecto puede ser peligroso o no darte los resultados que buscas.

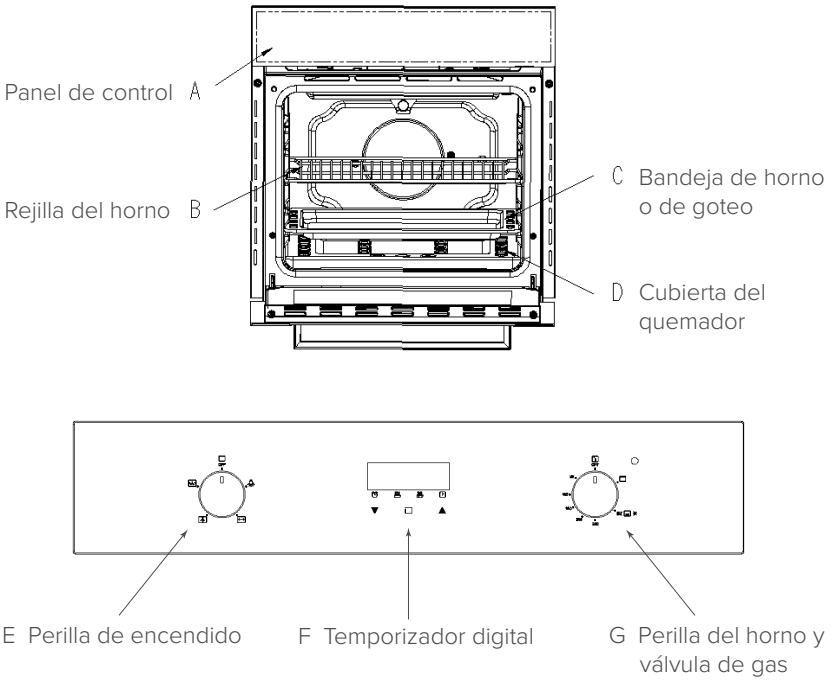
Te recomendamos conservar este documento como futura referencia.

CONTENIDO

Componentes de tu horno de empotre	4
Usos incorrectos y peligrosos	4
Información técnica	6
Dónde colocarlo	6
Cómo instalarlo	8
Conexión eléctrica	10
Conexión a entrada de gas	11
Qué hacer antes del primer uso	12

Panel de control 12
Temporizador digital 12
Íconos 12
Funciones 13
Botones 13
Control de funciones 14
Perilla de encendido 17
Perilla del horno 17
Cómo encender el horno manualmente 18
Parrilla 19
Asador 19
Cómo desmontar la puerta del horno 20
Cómo reemplazar la lámpara 20
Tips de cocina Avera® 21
Características del quemador y la boquilla 24
Guía para la solución de problemas 25
Ayúdanos a cuidar el medio ambiente 27
Servicio Avera® 27

COMPONENTES DE TU HORNO DE EMPOTRE



USOS INCORRECTOS Y PELIGROSOS

Advertencia: Para reducir riesgos de incendio, choque eléctrico o cualquier daño mientras utilices el aparato, sigue las precauciones básicas e indicaciones de este manual. Por tu seguridad, léelo completo antes de usarlo por primera vez.

Este dispositivo no fue diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de la experiencia o conocimientos necesarios, a menos que reciban una capacitación o sean supervisadas por la persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento tampoco deben ser realizadas por ellos. Mantenlos alejados del horno cuando esté en funcionamiento.

Un horno a gas produce calor y humedad en el cuarto donde esté instalado, por eso es importante que te asegures de que la cocina siempre esté bien ventilada, ya sea por medio de orificios de ventilación naturales o de un dispositivo mecánico, como una campana con extractor de aire.

Cuida no tocar elementos calientes dentro del horno cuando esté encendido. Algunas partes accesibles del dispositivo también se calentarán, por eso deberás mantener a niños pequeños alejados de él.

No utilices limpiadores abrasivos o raspadores de metal en la puerta de cristal del horno, ya que pueden raspar su superficie y romperla con el tiempo.

Para reemplazar o reparar cualquier cable o parte dañada, o corregir cualquier problema de funcionamiento, no vayas con una persona no autorizada: contáctanos. La manipulación incorrecta puede tener resultados peligrosos, causar funcionamientos inadecuados y hacer inválida la garantía.

Asegúrate de que el horno esté apagado antes de reemplazar su lámpara, así evitarás riesgos de choque eléctrico.

Al finalizar la instalación no olvides desconectar el cable de alimentación eléctrica o apagar el dispositivo.

Nunca utilices limpiadores de vapor en el horno.

Atención: Por tu seguridad, abre la puerta del horno cuando lo enciendas.

Cuando gratines alimentos o uses el asador (sólo disponible en algunos modelos), coloca la bandeja de goteo en el estante inferior para prevenir que grasa o salsa caigan en el fondo. Para otros procedimientos de cocina nunca utilices el estante inferior y nunca dejes nada en el fondo cuando esté operando porque eso podría dañar su esmalte. Siempre pon tus utensilios de cocina (platos, papel aluminio, etc.) en la rejilla provista, insértalos siguiendo los orificios y guías especiales que tiene el aparato.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Dimensiones internas del horno:

Largo: 47.3 cm
Ancho: 43.7 cm
Altura: 33.5 cm

Dimensiones totales de volumen del horno: 58 litros.

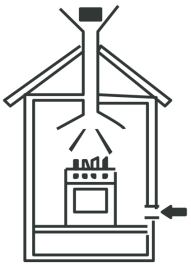
Este aparato cumple con las siguientes directivas de la comunidad económica europea:

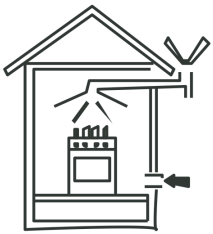
-2009/95/EC (bajo voltaje)
-2004/108/EC (compatibilidad electromagnética)
-2009/142/EC (aparatos que queman combustibles gaseosos)

DÓNDE COLOCARLO

Debe instalarse y utilizarse únicamente en cuartos bien ventilados, que cumplan con todas las regulaciones gubernamentales y también con los siguientes criterios:

a. El cuarto debe estar equipado con un sistema de escape para ventilar los humos de combustión al exterior. Este último puede consistir en una campana extractora o un ventilador eléctrico que se active automáticamente cada que se encienda el horno.





b. El flujo de aire necesario para la combustión no debe ser menor de 2 m^3/h por cada kW de poder instalado. El sistema de circulación del cuarto debe tomar aire directamente del exterior por medio de una tubería con una sección transversal interna de al menos 100 cm^2, colocada de manera que su apertura no pueda quedar bloqueada accidentalmente bajo ninguna circunstancia (figura A).
El sistema también puede proveer el aire para la combustión por medios indirectos, como cuartos adyacentes que tengan tuberías de circulación como las descritas anteriormente. Sin embargo, dichos cuartos no pueden ser recámaras, cuartos de uso común o contener materiales inflamables (figura B).

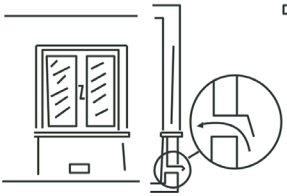


Fig A

Fig B

Ejemplo de aperturas para ventilación. Apertura creciente para aire comburente entre puerta y suelo.

c. El gas licuado de petróleo (LP) es más pesado que el aire y por lo tanto se asienta hacia abajo. Por esa razón, los cuartos que contengan cilindros deberán estar equipados con aperturas que ventilen el gas hacia el exterior en caso de fugas.
Los cilindros no deben instalarse en cuartos o áreas de almacenamiento que estén en un nivel subterráneo (sótanos, bodegas, etc.). Es buena idea mantener solamente el cilindro que esté siendo utilizado en el cuarto, posicionado lejos de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, rayos solares, etc.) que puedan elevar su temperatura sobre los 50° C.

Antes de llevar a cabo la instalación, asegúrate de que las condiciones locales de distribución (tipo de gas y presión) sean compatibles con las características del dispositivo indicadas en la etiqueta.

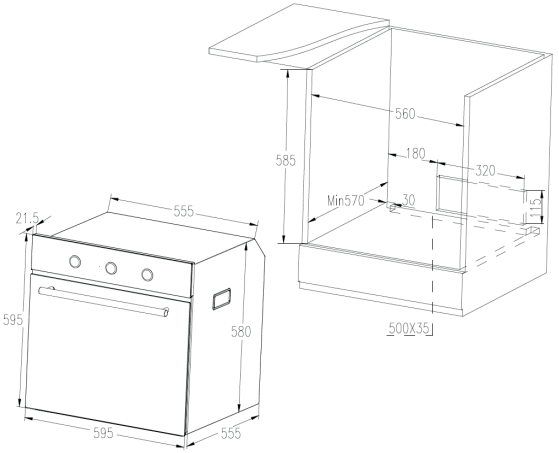
Este dispositivo no cuenta con un sistema de evacuación de gases integrado. Debe instalarse y conectarse de acuerdo a las normativas vigentes en cada ciudad. Es importante prestar especial atención a los requerimientos de ventilación mencionados en este manual.

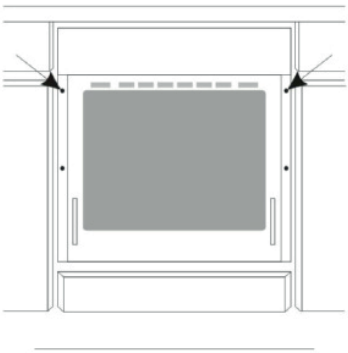
CÓMO INSTALARLO

MUY IMPORTANTE: el horno debe ser instalado sólo por un especialista calificado y siguiendo las indicaciones de este manual.

Precaución: el suministro de energía del dispositivo debe ser cortado antes de hacer cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento.

Para asegurar que el horno de empotre funcione correctamente, el gabinete o espacio que lo contenga deberá ser apropiado. La siguiente imagen detalla las dimensiones de recorte para la instalación.



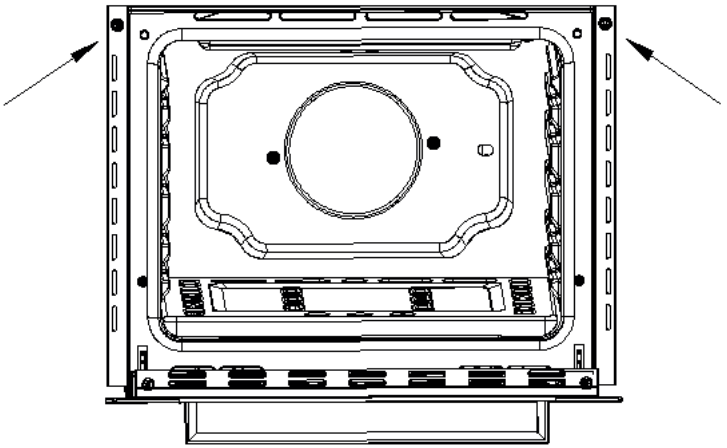


Para garantizar una ventilación adecuada, el panel trasero del gabinete en que se coloque deberá quitarse. Es preferible instalar el horno de manera que descanse en 2 tiras de madera. Si descansará en una superficie continua y plana, deberá practicarse en ella una apertura de al menos 30 x 500 mm.

Los paneles de los gabinetes adyacentes deben estar hechos de un material resistente al calor. En particular, cuyo exterior chapado haya sido ensamblado con pegamentos que puedan soportar temperaturas superiores a 100° C.

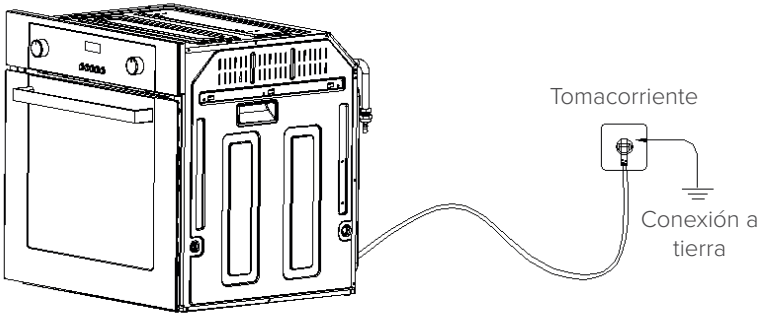
Para cumplir con los estándares de seguridad, el contacto con las partes eléctricas del dispositivo no debe ser posible una vez haya sido instalado.

Para asegurar el dispositivo al gabinete, abre la puerta del horno y móntalo insertando 2 tornillos de madera en los 2 orificios localizados en el perímetro del marco.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Este tipo de hornos, equipados con un cable de 3 polos, fueron diseñados para operar con corriente alterna en el voltaje y la frecuencia indicados en la placa de información (puedes encontrarla en el dispositivo y al final de esta sección del manual). El cable para conexión a tierra es de color amarillo verdoso.



El horno sólo podrá ser utilizado si se conecta a una fuente de alimentación que cumpla con los requerimientos señalados en la etiqueta. Importante:

1. Utiliza un tomacorriente que tenga una conexión a tierra confiable.
2. Voltaje: 127 V.
3. Frecuencia: 60 Hz.
4. Potencia: 0.6 A.

CONEXIÓN A ENTRADA DE GAS

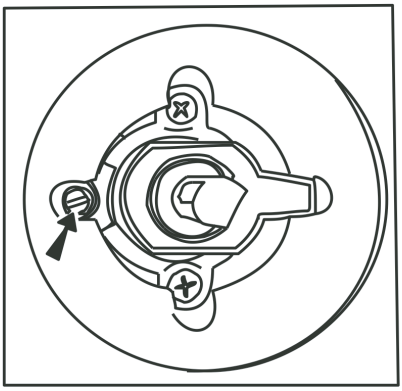
MUY IMPORTANTE: la conexión debe realizarla una persona calificada siguiendo las indicaciones de este manual.

La conexión con el sistema de gas deberá hacerse de manera que no cause tensión de ningún tipo en el dispositivo.

En la rampa de alimentación del aparato hay un racor (empalme) de tubo regulable en forma de L, cuya estanqueidad está asegurada por medio de un sello. Si por alguna razón necesitaras girar el racor, deberás reemplazar también el sello. La tubería de gas adecuada tendrá un adaptador macho cilíndrico roscado para gas de ½".

Para hacer la conexión utiliza únicamente tuberías y sellos que cumplan con las normas nacionales vigentes, puedes contactar a tu compañía de gas para que te asesore sobre cuáles son las más adecuadas. Los tubos deberán instalarse de manera que su longitud nunca supere los 2000 mm cuando estén completamente extendidos. Una vez realizada la conexión, asegúrate de que el tubo flexible de metal no toque ninguna pieza móvil y no se aplaste.

Revisa que la conexión sea ajustada y utiliza una solución de jabón para asegurarte de que no haya ninguna fuga. Nunca enciendas fuego cerca de la tubería si no has realizado este chequeo.



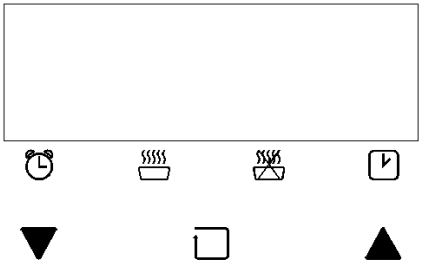
QUÉ HACER ANTES DEL PRIMER USO

Las diversas características de tu horno se manejan por medio de perillas y botones localizados en el panel de control.

La primera vez que lo uses, te recomendamos ajustar el termostato a la temperatura máxima y dejarlo encendido durante media hora sin nada dentro, con la puerta del horno cerrada. Después, ábrela y deja que tu cocina se ventile. El olor que a menudo produce el aparato en su primer uso se debe a la evaporación de sustancias que protegen el dispositivo durante su almacenamiento.

PANEL DE CONTROL

Temporizador digital:



Íconos:

1. Temporizador
2. Calentado
3. Recalentado
4. Reloj

Funciones:

- Ajuste del reloj (0-24hr)
- Temporizador (24hr)
- Calentamiento continuo (0-10hr)
- La función Auto configura el calentamiento continuo y el tiempo de preparación
- Rango de precalentamiento: hora actual + tiempo de calentamiento continuo ≤ tiempo de precalentado ≤ hora actual + 23hr 59min

Botones:

: Selección de funciones / Encendido y apagado.

Cuando se conecte a la electricidad, en el reloj no aparecerá el tiempo programado sino (0:00).
La función de calentamiento arrancará.

Cuando parpadee, presiona ▼ o ▲ para configurar el tiempo; si no hay ninguna contraindicación, el calentamiento continuará por 3 segundos, el símbolo desaparecerá y el temporizador comenzará a funcionar.

Cuando termine el calentado /precalentado, el dispositivo se pondrá en modo de espera. Presiona para reiniciar.

Cuando esté encendido, presiona para activar la configuración de las funciones y el reloj.

Presiona de nuevo, inicia “la configuración del tiempo de calentamiento”, “la configuración del tiempo de precalentado”, “la hora actual”. Quedarán 5 segundos para hacer el ajuste y se regresará a la hora actual. En el modo de selección de funciones, presiona ▲ para incrementar el tiempo.

En el modo de selección de funciones, presiona ▼ para disminuir el tiempo.

Control de funciones:

a. Selección de funciones / encendido y apagado

1. Cuando se conecte a la electricidad el dispositivo estará en modo de espera, el reloj indicará 12:00 en lugar de la hora actual. Presiona ☐ y verás que los primeros dos números de "12:00" parpadearán. Para ajustar la hora, utiliza ▲ o ▼. Una vez que la hayas seleccionado deja 5 segundos sin presionar ningún botón, verás que los últimos 2 últimos números, correspondientes a los minutos, estarán parpadeando, selecciona los correctos, cuando dejen de parpadear el reloj estará funcionando.

2. Presiona ☐ para seleccionar la función "hora del reloj → tiempo de calentado → tiempo de calentamiento o precalentamiento → tiempo programado actual".

3. Cuando el tiempo de calentado/precalentado termine, el dispositivo volverá a modo de espera.

b. Para ajustar el temporizador.

En modo de espera, presiona ☐ para cambiar el reloj por el temporizador, utiliza ▲ o ▼ para seleccionar el tiempo.
Tras 5 segundos sin presionar ningún botón, quedará guardado y en la pantalla se mostrará la hora.

c. Para ajustar el tiempo del reloj.

1. En modo de espera, presiona ☐ para activar la configuración de funciones, el símbolo del reloj ⏰ comenzará a parpadear, la pantalla mostrará la hora. Si ya has configurado el temporizador antes, éste mostrará el tiempo restante, si no, mostrará "0:00".

2. Cuando el símbolo del reloj aparezca, utiliza ▲ o ▼ para ajustar el tiempo, tras 5 segundos sin presionar nada, el tiempo programado quedará grabado y la pantalla regresará a la hora actual.

d. Para ajustar el tiempo de calentamiento

1. Presiona ☐ para activarlo, el horno se calentará de manera continua a menos que se programe un tiempo.

2. Utiliza el botón ☐ para activar la configuración de funciones, presiónalo repetidas veces hasta que se despliegue el tiempo de calentamiento y el símbolo correspondiente parpadee.
Si se configuró antes, la pantalla mostrará el tiempo restante, de lo contrario indicará “0:00”. Al mismo tiempo, presiona ▲ o ▼ para ajustar la duración deseada del calentamiento.

Tras 5 segundos sin presionar nada, se guardará el tiempo seleccionado y la pantalla mostrará la hora actual. El calentamiento seguirá de acuerdo a lo programado y la pantalla mostrará el tiempo restante. Aun cuando ya esté funcionando el horno, será posible cambiar el tiempo programado con este método.

3. El tiempo máximo de calentamiento es de 10 horas. Al programar este lapso máximo, intentar añadir más con el botón ▲ no producirá ningún resultado.

e. Para configurar el tiempo de precalentamiento:

Utiliza el botón ☐ para activar la configuración de funciones, presiónalo repetidas veces hasta que el símbolo correspondiente parpadee. Utiliza ▲ o ▼ para seleccionar el tiempo de precalentado. Tras 5 segundos sin presionar ningún botón, el tiempo elegido se guardará y la pantalla volverá a desplegar la ahora actual. Aun cuando ya esté funcionando el horno, será posible cambiar el tiempo programado con este método.

1. Rango de tiempo de precalentado: hora actual + tiempo de calentamiento ≤ tiempo de precalentado ≤ actual + 23:59

2. Por ejemplo: si necesitaras calentar un platillo por 2 horas, puedes configurarlo de 2 maneras:

1) Suponiendo que la hora actual sea 12:00, utiliza la función de tiempo de calentamiento y prográmalo para 2 horas.

2) Suponiendo que la hora actual sea 12:00, utiliza la función de precalentado y prográmalo hasta las 14:00.

Nota:
Si se configura precalentamiento y calentamiento a la vez, al principio los 2 símbolos se activarán pero, cuando concluya el precalentado, su indicador desaparecerá y quedará sólo el de calentamiento, en la pantalla se mostrará el tiempo restante.

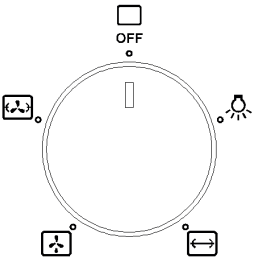
Cada que se cumpla un ajuste de tiempo, la alarma sonará durante 2 minutos mientras en la pantalla parpadean los números “0:00”. Para silenciarla, presiona cualquier tecla o espera a que pasen los 2 minutos. En la pantalla aparecerá el siguiente tiempo configurado. Al llegar al último que se haya programado, el sistema entrará en modo de espera.

Cuando suene la alarma, presiona ☐ para silenciarla.

Importante:
(Aplica sólo en algunos modelos) si el horno o la parrilla están en uso mientras el temporizador está en cuenta regresiva, al terminar el tiempo el dispositivo seguirá calentando. Deberás apagarlo manualmente con la función de horno y la perilla de control de temperatura.

PERILLA DE ENCENDIDO

Después de conectar el horno a la corriente eléctrica, girar esta perilla (E) debe ser posible en cualquier estado del dispositivo.



Luz

Asador

Ventilador

Asador y ventilador

PERILLA DEL HORNO

Esta perilla no sólo se utiliza para alternar entre los distintos modos de horno, sino también para elegir la temperatura de cocción (en un rango de entre 130 y 250° C). El mecanismo de ignición está instalado también dentro de ella. Para encender el quemador del horno, presiona la perilla (G) a fondo a la vez que la giras en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta llegar a la posición máxima (manteniendo la puerta cerrada).

Como el dispositivo está equipado con un sistema de seguridad, aun cuando se haya encendido el quemador, mantén la perilla presionada durante 6 segundos para que el gas pase y el termopar se caliente.

El mecanismo de ignición no deberá activarse durante más de 15 segundos. Si el horno no logra encender tras 15 segundos, deja de presionar la perilla, abre la puerta y espera al menos un minuto antes de encender el quemador de nuevo. La temperatura se selecciona igualando la deseada con su marca de referencia en el panel de control, el rango completo de temperaturas se muestra más adelante.

El horno alcanzará automáticamente la temperatura fijada y el termostato (que se controla también por medio de la perilla) la mantendrá de forma constante.

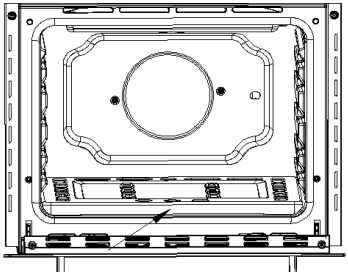
CÓMO ENCENDER EL HORNO MANUALMENTE

En caso de que hubiera un corte de energía eléctrica, el horno puede encenderse también manualmente.

Para ello:

a. Abre la puerta del horno.

b. Sostén un cerillo o encendedor cerca del quemador en el lugar que se señala en la siguiente imagen. Presiona la perilla G a fondo y gírala en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta llegar a la posición máxima. Como el horno está equipado con un mecanismo de seguridad, mantén presionada la perilla G durante 6 segundos más para permitir que el gas pase hasta que el termopar se haya calentado.



c. Una vez que el quemador haya encendido, cierra la puerta del horno.

Importante:
Si la flama del quemador llegara a apagarse accidentalmente, gira la perilla “G” hasta la posición de apagado, abre la puerta del horno y espera al menos un minuto antes de intentar encenderla de nuevo.

PARRILLA

Tu horno Avera® está equipado con una parrilla eléctrica que utiliza rayos infrarrojos. La temperatura que ésta genera es tan alta y directa que permite dorar la superficie de la carne y asarla mientras se retienen sus jugos para mantenerla tierna. También se recomienda para platillos que requieran alta temperatura en la superficie como: filetes, costillas, carnes para hamburguesa, etc. Para utilizarla, presiona la perilla “G” a fondo y colócala en la posición de parrilla, el motor del asador (sólo disponible en algunos modelos) se activará y permanecerá en funcionamiento mientras la parrilla esté en operación.

Importante:
Cuando se utilice la parrilla, la puerta del horno debe permanecer cerrada.

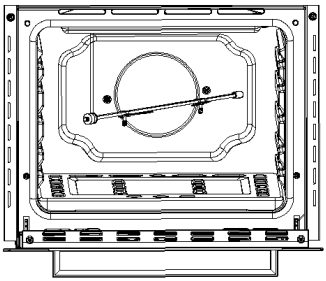
ASADOR

El asador está disponible sólo en algunos modelos, para activarlo, sigue estos pasos:

a. Coloca la bandeja de goteo en el primer estante.

b. Inserta el soporte del asador en el tercer estante y luego coloca el asador en el orificio correspondiente que verás en la parte trasera del horno.

c. Activa el asador utilizando la perilla “G” para seleccionar la configuración.



CÓMO DESMONTAR LA PUERTA DEL HORNO

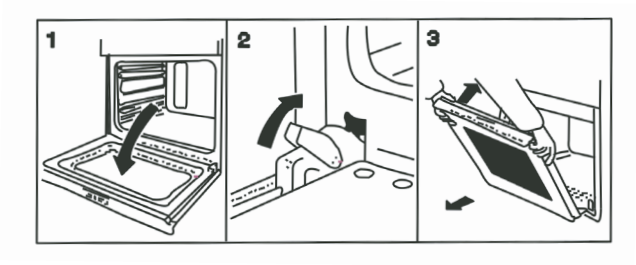
Para realizar una limpieza más a fondo necesitarás desmontarla. Para ello, sigue estos pasos:

1. Ábrela por completo.

2. Levanta y gira las pequeñas palancas situadas en las bisagras.

3. Agarra la puerta por los 2 lados externos, ciérrala despacio (pero no completamente). Jálala hacia ti hasta sacarla de su posición.

Para montarla de nuevo sigue los mismos pasos, pero en sentido inverso.



CÓMO REEMPLAZAR LA LÁMPARA

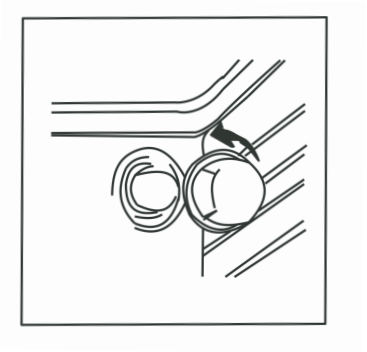
a. Desconecta el dispositivo de la energía eléctrica.

b. Retira la cubierta de cristal del portalámparas.

c. Retira la lámpara y reemplázala con otra que sea resistente a alta temperatura (300° C) y que tenga las siguientes características:

Voltaje: 127 V
Potencia: 25 W
Tipo: G9

d. Coloca nuevamente la cubierta de cristal y reconecta el horno a la electricidad.



TIPS DE COCINA AVERA®

Este horno te ofrece un amplio rango de alternativas y funciones que te permitirán cocinar cualquier platillo de la mejor manera posible. Con el tiempo, aprenderás a aprovechar al máximo su versatilidad. Las siguientes indicaciones son sólo una guía que podrás ir mejorando según tu experiencia gastronómica personal.

Para hornear pasteles

No los metas al horno hasta que lo hayas precalentado unos 15 minutos. La temperatura requerida será de alrededor de 160° C (no abras la puerta mientras un pastel se hornea).

El pastel queda muy seco.
Incrementa la temperatura 10° C y reduce el tiempo de cocción.

El centro del pastel se hunde.
Usa menos líquido o baja la temperatura 10° C.

Se cocinó bien por dentro, pero quedó pegajoso por fuera.
Usa menos líquido, baja la temperatura y aumenta el tiempo de cocción.

El pastel se pega a la bandeja.
Engrasa bien la bandeja y espolvoréale harina o utiliza papel encerado.

La parte superior del pastel está oscura.
Colócalo en un estante más bajo, disminuye el tiempo de cocción.

Para cocinar pizza crujiente

Precalienta el horno al menos 15 minutos.

Utiliza una sartén ligera de aluminio para pizza, colócala en la rejilla del horno. Si no usas una sartén de este tipo, el tiempo de cocción necesitará extenderse y será difícil obtener una corteza crujiente.

No abras frecuentemente la puerta del horno mientras la pizza se cocina.

Si tu pizza tendrá muchos ingredientes (3 o 4), te aconsejamos añadir el queso mozzarella a la mitad del proceso de cocción.

Para cocinar pescados y carnes

Para carnes blancas, ajusta la configuración entre 170 y 190° C.

Para carnes rojas que deban quedar bien cocidas por fuera pero tiernas y jugosas por dentro, es recomendable iniciar con una temperatura alta (entre 200 y 220° C) durante un tiempo corto y después bajarla.

En general, mientras más grande sea la pieza que quieras asar, más baja deberá ser la temperatura.

Coloca la carne en el centro de la rejilla y la bandeja de goteo debajo de ella para recibir la grasa.

Asegúrate de insertar la rejilla al centro del horno. Si quieres incrementar el espacio, reajusta la altura de los estantes.

Si prepararás carnes como pato o piezas de caza salvaje, puedes cubrir su superficie con manteca o tocino para darles más sabor.

Importante: si utilizarás la parrilla, hazlo siempre con la puerta del horno cerrada, producirá mejores resultados y ahorrará un 10% de energía.

Para utilizar la parrilla selecciona el modo parrilla y considera que obtendrás mejores resultados colocando la comida al centro de la parrilla, para lo cual deberás poner la rejilla en los estantes más bajos. Para evitar que grasa gotee y forme humo, coloca la bandeja de goteo en el primer estante inferior.

Selector	Platillo	Peso en (kg)	Posición del estante del horno	Tiempo de precalentado (minutos)	Temperatura recomendada (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Horno	Lasaña	2,5	3	10	200	55-60
	Canelones	2,5	3	10	200	40-45
	Pasta	2,2	3	10	200	50-55
	Res	1,7	2	10	210	80-90
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80
	Rollo de pavo	2,5	3	10	200	80-90
	Pato	1,8	3	10	200	90-100
	Conejo	2,0	3	10	200	80 -90
	Pierna de cordero	1,5	3	10	200	70-80
	Caballas	1,8	3	10	200	80-90
	Dentón	1,3	3	10	200	30-40
	Trucha al horno	1,5	3	10	180	30-40
	Pizza napolitana	1,0	3	10	200	30-35
	Galletas secas	0,6	3	15	210	15-20
	Pay	0,5	4	15	180	25-30
	Pastel de chocolate	1,1	3	15	180	30-35
	Pasteles con levadura	1,0	3	15	165	50-60
		1,0	4	15	165	50-60
Parilla	Lenguado y sepia	1	4	5	-	6
	Calamar y camarón	1	4	3	-	4
	Filetes de bacalao	1	4	3	-	10
	Vegetales a la parrilla	1	4	-	-	8-10
	Filetes de ternera	1	4	5	-	20-25
	Chuletas	1,5	4	5	-	20-25
	Carnes para hamburguesa	1	4	3	-	10-15
	Salchichas	1,7	4	5	-	20-25
	Sándwiches tostados	n.04	4	3	-	2-3

Selector	Platillo	Peso en (kg)	Posición del estante del horno	Tiempo de precalentado (minutos)	Temperatura recomendada (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Parrilla con asador	Res	1,0	-	-	-	80-90
	Pollo	1,5	-	-	-	80-90
	Cordero	1,0	-	-	-	80-90

Nota:
Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según el gusto de cada persona.

Recuerda que cuando utilices la parrilla deberás colocar la bandeja de goteo en el estante inferior

CARACTERÍSTICAS DEL QUEMADOR Y LA BOQUILLA

Producto	Horno de empotre	
Modelos	HE01LP y HE01NAT	
Categoría de accesorios	I3+(28~30/37)	
Categoría de gas	G30/G31	
Presión de suministro (mbar)	(28~30/37)	
Quemador de gas	Parrilla	Horno
Diámetro del orificio (mm)	0.61	0.78
Entrada de calor (Hs)(kW)	1.5	2.5
Consumo de gas (g/h)	42.89	71.48
Entrada eléctrica	120-127V~, 50Hz, ventilador de flujo cruzado: 18W, motor fijo: 4W, luz: 25W	

A 15° C y 1013 mbar - gas seco
Valor calorífico bruto de propano= 50.37 MJ/Kg.
Valor calorífico bruto de butano= 49.47 MJ/Kg.
Valor calorífico bruto natural= 37.78 MJ/Kg.
Valor calorífico bruto de metano= 15.87 MJ/Kg.

Sugerencia: utiliza la función para asar de la parrilla y enciende el ventilador cuando el horno haya estado encendido entre 8 y 10 minutos.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La siguiente tabla se refiere a problemas comunes por operación incorrecta y sus posibles soluciones. Si requieres mayor asesoría, no dudes en contactarnos.

En Avera® haremos lo que sea necesario para solucionar cualquier detalle de manera inmediata y simple.

Problema	Causa	Solución
La comida no queda bien horneada.	La configuración no es correcta o la posición del estante o la rejilla no es la adecuada.	Sigue las indicaciones de la sección *Tips de cocina Avera®*.
La iluminación del horno no funciona.	El foco está dañado o fundido.	Aprieta o cambia el foco.
El temporizador no funciona.	Corte de electricidad.	Revisa que haya energía eléctrica.
	La configuración no es correcta.	Revisa la sección *Control de funciones*.
La temperatura de asado es anormal.	El dispositivo que regula la temperatura está roto.	Contáctanos.
	La presión de gas o el voltaje no son los adecuados.	Asegúrate de que la presión de gas y el voltaje cumplan los requerimientos del producto.
El ventilador no funciona.	Corte eléctrico.	Revisa que haya energía eléctrica.
	El ventilador está roto.	Contáctanos.
Falla en el encendido.	La válvula de gas no está activa.	Abre la válvula de gas.
	Hay aire en la tubería de gas.	Alarga el tiempo de encendido o repite el intento.
	La tubería de gas está aplastada.	Arréglala o cámbiala.
	La aguja de ignición está sucia o mal colocada.	Limpia la aguja o reposiciónala.
	La boquilla del chorro está bloqueada.	Desbloquea la boquilla.

Problema	Causa	Solución
La flama se apaga al soltar la perilla.	El tiempo que se mantiene la perilla presionada es insuficiente.	Inténtalo de nuevo.
	El temporizador no está activo.	Enciende el temporizador.
La flama flota o hace ruido.	La ventilación de la puerta es inadecuada.	Reajusta la puerta de ventilación.
Se escuchan ruidos (cracks) al utilizar la parrilla.		Es normal.
La pantalla no funciona.	Corte eléctrico.	Revisa que haya energía eléctrica.
La flama se apaga.	Aunque la temperatura interior del horno funciona.	Contáctanos.
	El suministro de aire no es suficiente.	Revisa que el sistema de ventilación no esté bloqueado.
	Corte eléctrico.	Revisa que haya energía eléctrica.

AYÚDANOS A CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE

No tires el dispositivo con la basura doméstica común cuando se haya desgastado. Llévalo a un centro de reciclaje para contribuir a la protección de nuestro planeta.

En Avera® nos enorgullece ser parte de la solución para un futuro sustentable, ayúdanos a cumplir con este objetivo.

SERVICIO AVERA®

Si requieres soporte, información o tienes cualquier problema, por favor visita nuestra página web *(https://avera.mx/)* o contacta a tu distribuidor.

Horno empotrable para gas natural
Marca: AVERA®
Modelo: HE01NAT

IMPORTADO POR:
GRUPO JINIM S.A. DE C.V.
Av. Ejército Nacional #1112 Col. Los Morales,
Miguel Hidalgo, C.P. 11510 Ciudad de México, México.
Teléfono y Whatsapp: 55 3005 0711

#ExperienciaAVERA

SÍGUENOS EN :

Instagram: **averamexico**
Youtube: **AVERA**
Facebook: **AVERA**
Pinterest: **averamexico**