

**sauber** attractive

**sauber** reliable

**sauber** smart

# sauber

Horno sobremesa Serie 5 - 1500. Manual de usuario.

Mini oven Serie 5 - 1500. User manual.

**sauber** useful

**sauber** efficient

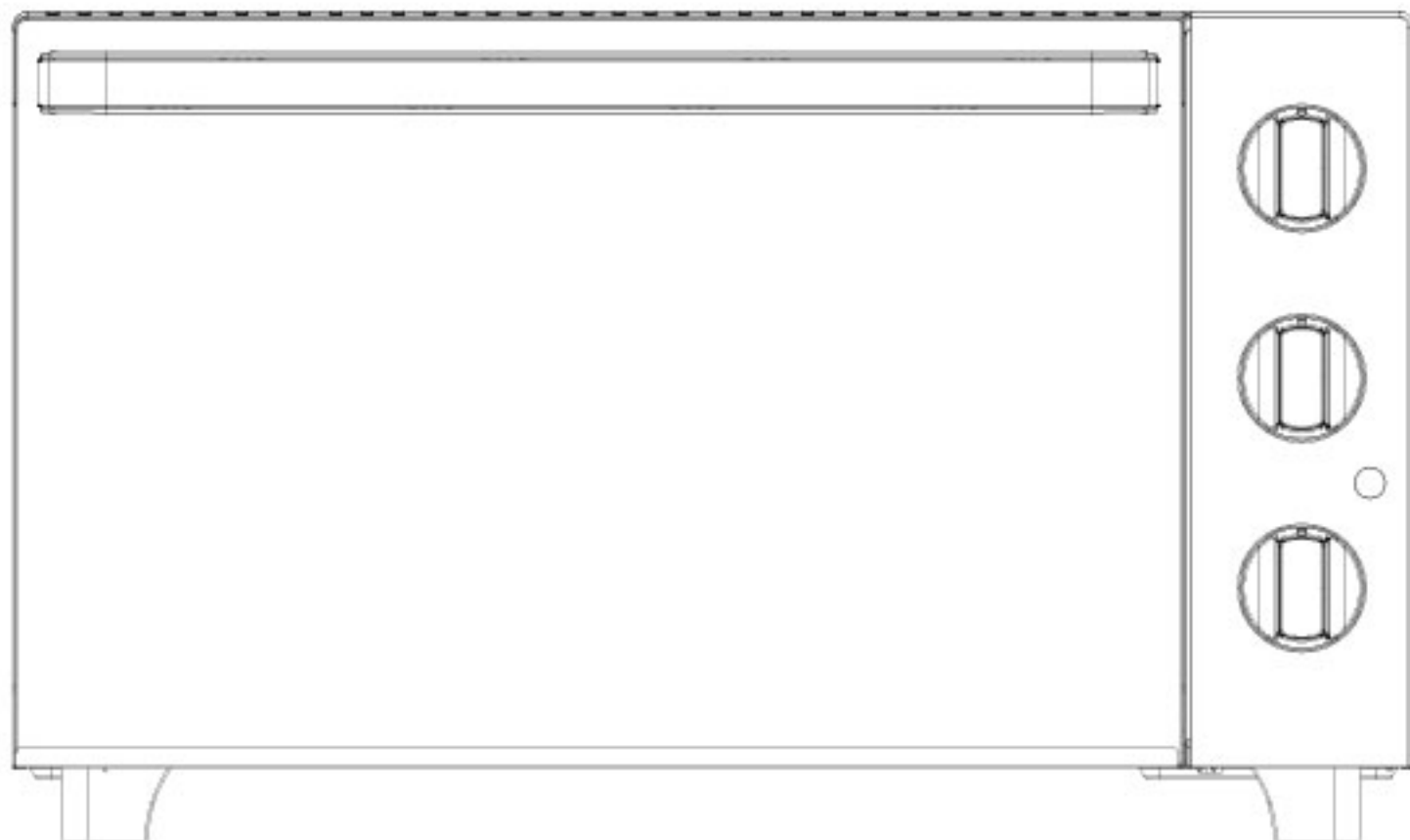
**sauber** connected

**sauber**

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## HORNO SOBREMESA

**Serie 5-1500**



Lea el manual detenidamente antes de usar. Guárdelos para mayor referencia.

**USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar un aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use manijas o manoplas.
3. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ninguna parte del horno eléctrico en agua u otro líquido.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
6. No opere el electrodoméstico con el cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione correctamente, o haya sido dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al Centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar peligro o lesiones.
8. Al operar el horno, mantenga al menos cuatro centímetros de espacio en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
9. Desenchúfelo cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o tomar piezas, o antes de limpiarlo.
10. Para desconectar, gire el control a STOP, luego desconecte el enchufe. Sujete siempre el enchufe, pero nunca tire del cable.
11. No cubra la BANDEJA ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto puede causar sobrecalentamiento del horno.
12. No lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
13. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal no se deben insertar en un horno eléctrico, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
14. Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún artículo en el horno durante la operación.
15. Se debe tener extrema precaución cuando se usan recipientes si no son de metal o vidrio.
16. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel ni nada similar.
17. No almacene ningún material, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
18. Siempre use guantes protectores para horno aislados al insertar o retirar artículos del horno caliente.
19. Este electrodoméstico tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. El vidrio es más fuerte que el vidrio ordinario y más resistente a la rotura. El vidrio templado puede romperse, pero las piezas no tendrán bordes afilados. Evite rayar la superficie de la puerta o mellar los bordes. Si la puerta tiene un rasguño o una muesca, comuníquese con nuestra línea de atención al consumidor antes de usar el horno.
20. No utilizar en exteriores.
21. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
22. Este electrodoméstico es PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.
23. La temperatura de la puerta o la superficie exterior puede ser mayor cuando el aparato está funcionando.

24. Tenga cuidado con los bordes.
25. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.
26. No apoye utensilios de cocina o platos para hornear en la puerta de vidrio.
27. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad. .
28. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
29. El peso de los alimentos que se coloca en la bandeja de alimentos / rejilla no puede superar los 3,0 kg.
30. Para electrodomésticos con accesorio tipo Y, si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, para evitar riesgos. .
31. La superficie posterior de los electrodomésticos debe colocarse contra una pared.
32. **ADVERTENCIA:** este aparato incluye una función de calentamiento Las superficies, que no sean las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este dispositivo debe usarse con **PRECAUCIÓN**. Sujete el aparato exclusivamente por las superficies destinadas a sostener y utilice medidas de protección contra el calor como guantes de protección contra el calor o soportes para ollas. Las áreas que no estén destinadas a agarrar deben tener suficiente tiempo para enfriarse.
33. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
34. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
35. Gire la perilla del temporizador a la posición "OFF" para apagar el aparato.
36. Los dispositivos no están destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
37. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
38. Los niños no deben jugar con el aparato.
39. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.
40. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

**PRECAUCIÓN: LAS SUPERFICIES DEL APARATO ESTÁN CALIENTES DESPUÉS DEL USO. SIEMPRE use guantes protectores aislados para horno cuando toque el horno caliente o platos calientes y alimentos, o cuando inserte o retire la rejilla, sartenes o platos para hornear.**

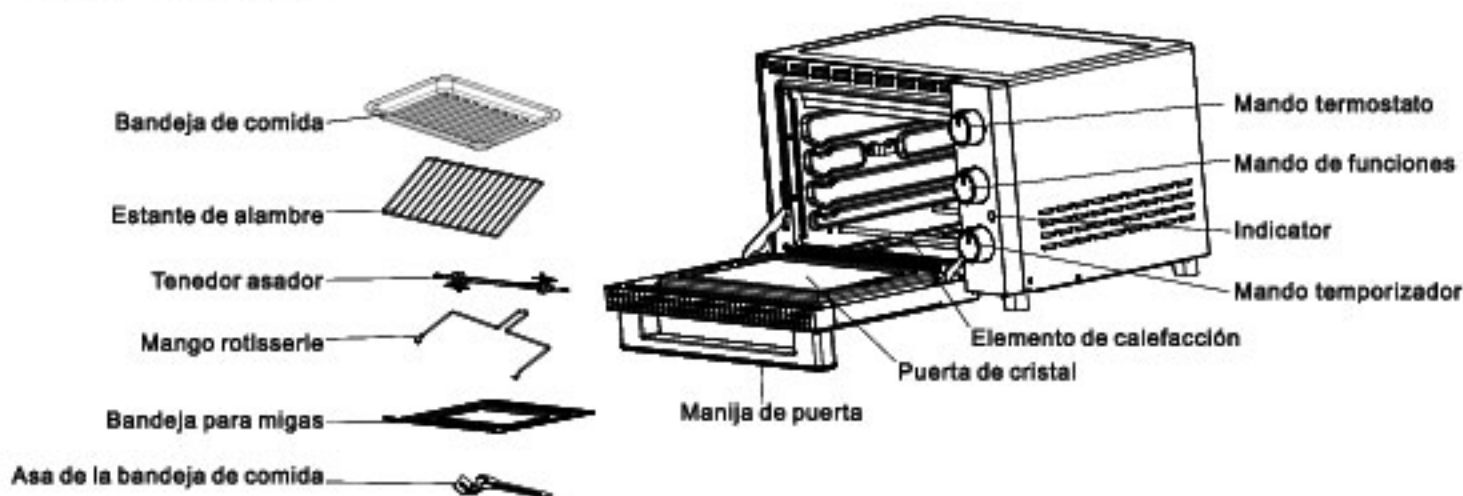
## **GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES**

### **Antes de usar su horno eléctrico**

Antes de usar su horno eléctrico de convección por primera vez, asegúrese de:

1. Desembale la unidad.
2. Retire todos los bastidores y sartenes. Lave las parrillas y sartenes con agua jabonosa caliente o en el lavavajillas.
3. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a armarlos en el horno. Conecte el horno a la toma de corriente y estará listo para usar su nuevo horno eléctrico.
4. Después de volver a armar su horno, le recomendamos que lo haga funcionar a la temperatura MÁXIMA durante aproximadamente 15 minutos para eliminar el aceite de embalaje que pueda quedar después del envío.

## COMPONENTES



### Usando su horno eléctrico

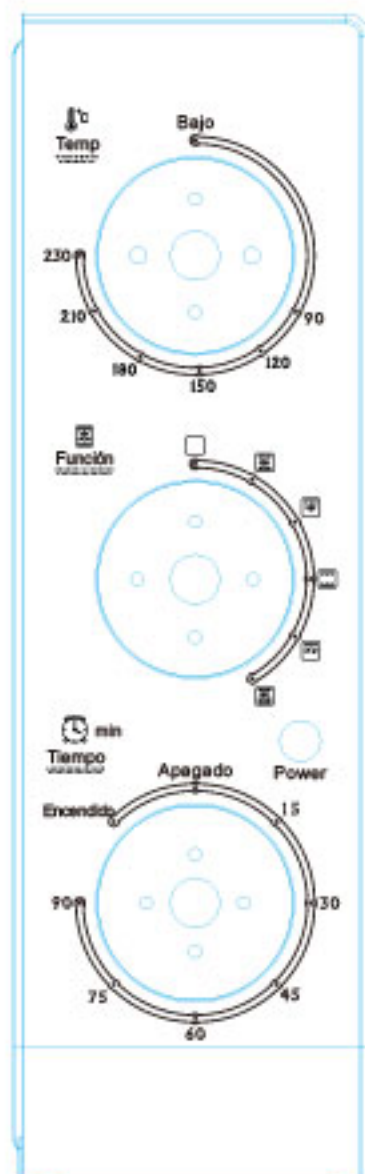
**Familiarícese con las siguientes funciones y accesorios del horno antes del primer uso:**

- Parrilla de alambre Para tostar, hornear y cocinar en general en cacerolas y sartenes estándar.
- Bandeja de comida: para usar en asar y asar carne, pollo, pescado y otros alimentos.
- Fork Tenedor de asador: se utiliza para asar una variedad de carnes y aves.
- Mango de asador: le permite recoger asador de asador.
- Bandeja de migas: para recoger migas o partículas de comida caídas. Se retira para facilitar la limpieza.
- Asa de la bandeja de comida: le permite recoger la bandeja de comida o la rejilla de alambre.
- Perilla del termostato: elija la temperatura deseada de baja-90 ° C-230 ° C (baja es a temperatura ambiente).
- Perilla del temporizador: gire el control hacia la izquierda (en sentido antihorario) y el horno se mantendrá encendido hasta que se apague manualmente. Para activar el temporizador, gire a la derecha (en sentido horario) para otro uso. Sonará una campana al final del tiempo programado.
- Perilla de función: Gire la perilla para programar la función de cocción deseada. ( modo de espera, elementos calefactores superiores e inferiores + convección, elementos calefactores superiores + convección, elementos calefactores superiores + elementos calefactores inferiores , elementos calefactores superiores + asador , convección + asador)

### HORQUILLA PARA ROTISSERIE UTILIZANDO PUNTAS

1. Inserte la horquilla en la varilla hasta que esté cerca del extremo de la varilla y luego asegúrela con un tornillo de mariposa.
2. Inserte la comida del otro lado de la varilla.
3. Coloque el segundo fuerte en el otro lado de la varilla y luego asegúrelo con un tornillo de mariposa. Compruebe que la comida esté firmemente en el centro de la varilla.
4. Introduzca la varilla con la comida en el horno. Inserte un lado de la varilla en el orificio de soporte del horno. Y luego coloque el otro lado de la varilla en el soporte del horno.

## PANEL DE CONTROL



## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

### 1. FUNCIÓN o

Esta función es ideal para hornear rebanadas de cerdo, muslos de pollo, alitas de pollo, hojuelas de papa, carne de ave, chuletas, pescado, etc. con un calentamiento más uniforme.

#### **Operación**

Esta función es ideal para hornear rebanadas de cerdo, muslos de pollo, alitas de pollo, hojuelas de papa, carne de ave, chuletas, pescado, etc. con un calentamiento más uniforme.

Nota: Todos los tiempos de tostado se basan en carnes a temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas pueden tomar bastante más tiempo. Por lo tanto, se recomienda el uso de un termómetro para carne.

#### **Operación**

- (1) Coloque una rejilla en la guía de soporte central del horno.
- (2) Coloque la comida a cocinar en la bandeja de comida y luego coloque la bandeja de comida en la rejilla de alambre.
- (3) Gire el mando de función a  o .
- (4) Ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada según sea necesario o la receta.

- (5) Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.
- (6) Verifique que los productos horneados estén listos 5 ~ 10 minutos antes de la finalización esperada.
- (7) Cuando se completa el tostado, sonará una campana y la perilla del temporizador volverá a la posición de apagado automáticamente. Abra la puerta por completo y retire la comida.

**PRECAUCIÓN:** los alimentos cocinados, la rejilla metálica y la puerta pueden estar muy calientes, manipúlelos con cuidado. No deje el horno desatendido.

## 2. FUNCIÓN

Esta función es ideal para cocinar pan, pizza y aves en general.

### **Operación**

- (1) Coloque una rejilla en la guía de soporte central del horno.
- (2) Coloque la comida a cocinar en la bandeja de comida y luego coloque la bandeja de comida en la rejilla de alambre.

- (3) Gire el mando de función a .

- (4) Ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada según sea necesario o la receta.
- (5) Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.
- (6) Para revisar o retirar los alimentos, use un asa para ayudar a los alimentos a entrar y salir.
- (7) Cuando se completa el tostado, sonará una campana y la perilla del temporizador volverá a la posición de apagado automáticamente. Abra la puerta por completo y retire la comida inmediatamente o el calor restante en el horno continuará tostando y secando la tostada.

**PRECAUCIÓN:** los alimentos cocinados, la rejilla metálica y la puerta pueden estar muy calientes, manipúlelos con cuidado.

## 3. FUNCIÓN o

Esta función es ideal para cocinar pollos enteros y aves en general.

**Nota:** Todos los tiempos de tostado se basan en carnes a temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas pueden tomar bastante más tiempo. Por lo tanto, se recomienda el uso de un termómetro para carne.

Uso del tenedor del asador: inserte el extremo puntiagudo del asador a través del tenedor, asegurándose de que los puntos del tenedor miren en la misma dirección que el extremo puntiagudo del asador, deslícelo hacia el cuadrado del asador y asegúrelo con un tornillo. Coloque la comida para cocinar en el asador pasando el asador directamente por el centro de la comida. Coloque el segundo fuerte en el otro extremo del asado o las aves de corral. Verifique que la comida esté centrada en el asador. Inserte el extremo puntiagudo del asador en el zócalo de la unidad, ubicado en el lado derecho de la pared del horno. Asegúrese de que el extremo cuadrado del asador descansa sobre el soporte del asador, ubicado en el lado izquierdo de la pared del horno.

### **Operación**

- (1) Coloque la bandeja de comida en la guía de soporte más baja del horno para recoger la miga o el aceite.

**NOTA:** Es necesario colocar la bandeja de alimentos en la ranura de la rejilla inferior para recoger el goteo de aceite durante la cocción y poner un poco de agua en la bandeja de alimentos antes de cocinar, será un buen efecto para el asador.

- (2) Gire la perilla de función a  or .

- (3) Ajuste la perilla del termostato a 230 ° C.
- (4) Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.
- (5) Verifique que los productos horneados estén listos 5 ~ 10 minutos antes de la finalización prevista.
- (6) Cuando se completa el tostado, sonará una campana y la perilla del temporizador volverá a la posición de apagado automáticamente. Abra la puerta por completo y retire la comida.

**PRECAUCIÓN:** los alimentos cocinados, la rejilla metálica y la puerta pueden estar muy calientes, manipúlelos con cuidado. No deje el horno desatendido.

## USE INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene partes reparables por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Póngase en contacto con un técnico calificado en reparación de electrodomésticos si el producto requiere servicio.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

**PRECAUCIÓN:** Para protegerse contra descargas eléctricas, NO SUMERJA EL HORNO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

Su horno tostador debe limpiarse regularmente para obtener el mejor rendimiento y una larga vida útil. La limpieza regular también reducirá el riesgo de incendio.

1. Retire el enchufe. Deje que se enfríe.
2. Retire la bandeja extraíble para migas, la rejilla y la bandeja tirando del horno. Límpialos con agua y jabón. Asegúrese de usar solo agua jabonosa suave.
3. Para limpiar el interior del horno, limpie las paredes del horno, la parte inferior del horno y la puerta de vidrio con un paño húmedo y jabonoso. Repita con un paño seco y limpio.
4. Limpie el exterior del horno con un paño húmedo.

**PRECAUCIÓN: NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O ALMOHADILLAS METÁLICAS.** Asegúrese de usar solo agua jabonosa suave. Los limpiadores abrasivos, los cepillos de fregado y los limpiadores químicos dañarán el revestimiento de esta unidad. Las piezas pueden desprenderse y tocar partes eléctricas que implican un riesgo de descarga eléctrica.

Paso 5. Permita que el aparato se enfríe y seque por completo antes de guardarlo. Si almacena el horno por largos períodos de tiempo

asegúrese de que el horno esté limpio y libre de partículas de alimentos. Guarde el horno en un lugar seco, como en un

mesa o mostrador o estantería de armario. Aparte de la limpieza recomendada, no más mantenimiento por parte del usuario

Debería ser necesario.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

## ALMACENAR

Desenchufe la unidad, deje que se enfríe y límpiela antes de guardarla. Guarde el horno eléctrico en su caja en un lugar limpio y seco. Nunca almacene el electrodoméstico mientras está caliente o todavía enchufado. Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del electrodoméstico. No ejerza presión sobre el cable por donde ingresa a la unidad, ya que podría causar que el cable se deshilache y se rompa.

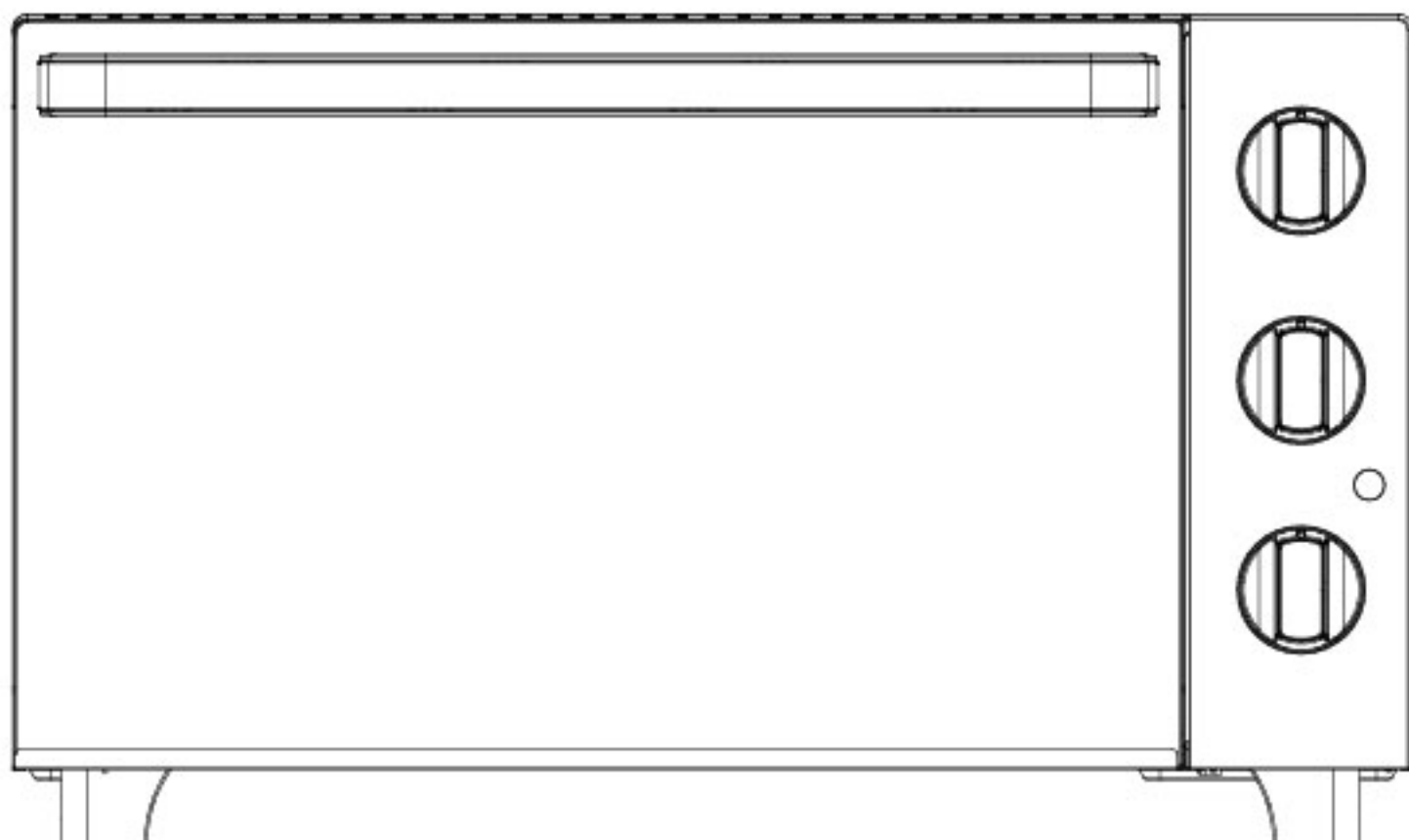
## ESPECIFICACIÓN:

|                                          |              |
|------------------------------------------|--------------|
| Modelo                                   | Serie 5-1500 |
| Tensión nominal                          | 220V-240V    |
| Frecuencia nominal                       | 50Hz-60Hz    |
| Potencia nominal                         | 1500W        |
| Capacidad del horno                      | 30 litros    |
| Solo para uso doméstico, NO SUMERJA AGUA |              |
| Eelect. Sauber España s.l                |              |

# INSTRUCTION MANUAL

## Electric Oven

Model No.: Serie 5-1500



Please read the manual carefully before use. Keep them for further reference.

HOUSEHOLD USE ONLY

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the electric oven in water or other liquid.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. When operating the oven, keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
9. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning.
10. To disconnect, return the unit to standby mode, then unplug the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.
11. Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
12. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
13. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a electric oven as they may create a fire or risk of electric shock.
14. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
15. Extreme caution should be exercised when using containers constructed if anything other than metal or glass.
16. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
17. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
18. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
19. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact our consumer relations line before using the oven.
20. Do not use outdoors.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
23. The temperature of the door or the outer surface may be higher when the appliance is working.
24. Protect against hurt by sharp edge when action.
25. Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
26. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
27. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
28. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29. The weight of the food which is put on the Food Tray/Wire rack can not be over 3.0kg. (just for reference ) (The food can not concentrate on one side of the Food Tray/Wire rack, you would better try you best to make the food put on the Food Tray/Wire rack evenly ) .
30. For appliance with type Y attachment, if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard .
31. Rear surface of appliances should be placed against a wall.

32. **WARNING:** This appliance includes a heating function. Surfaces, other than the functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with **CAUTION**. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to hold and use such heat protection measures as heat protection Gloves or pot holders. Areas which are not intended to grips must be given sufficient time to cool.
33. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
34. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
35. Turn the timer knob to "off" position to shut off the appliance.
36. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
37. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
38. Children shall not play with the appliance.
39. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
40. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

**CAUTION: APPLIANCE SURFACES ARE HOT AFTER USE.** ALWAYS wear protective, insulated oven gloves when touching hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing rack, pans or baking dishes.

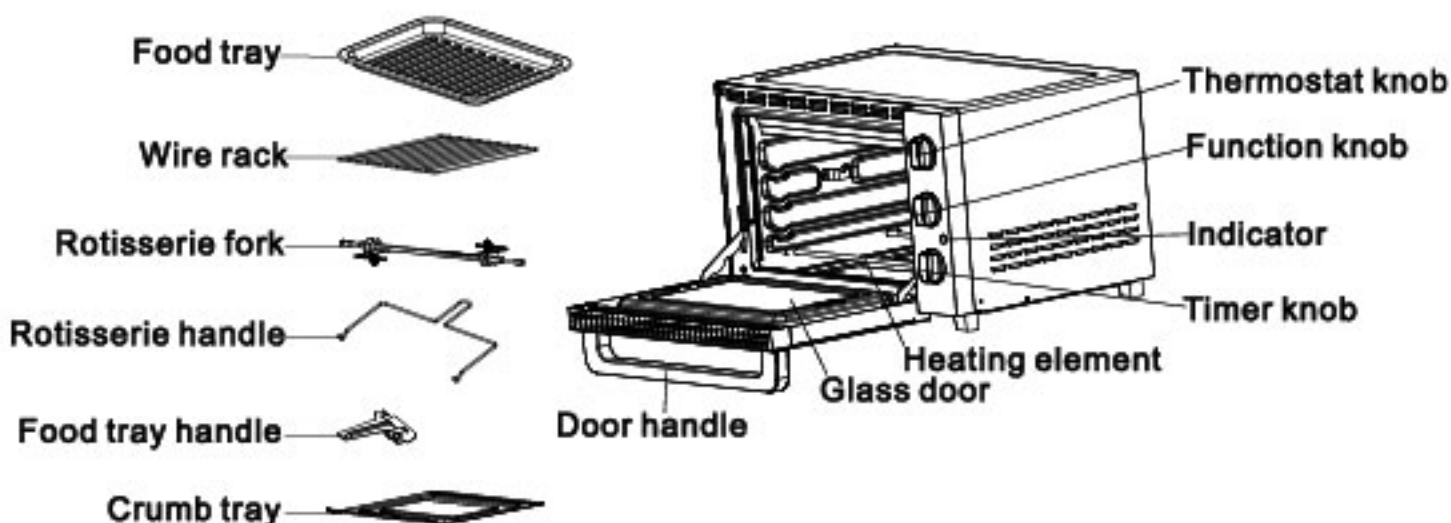
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Before Using Your Electric Oven

Before using your convection electric oven for the first time, be sure to :

1. Unpack the unit.
2. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot sudsy water or in dishwasher.
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new Electric Oven.
4. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.

### COMPONENTS:



## Using Your Electric Oven

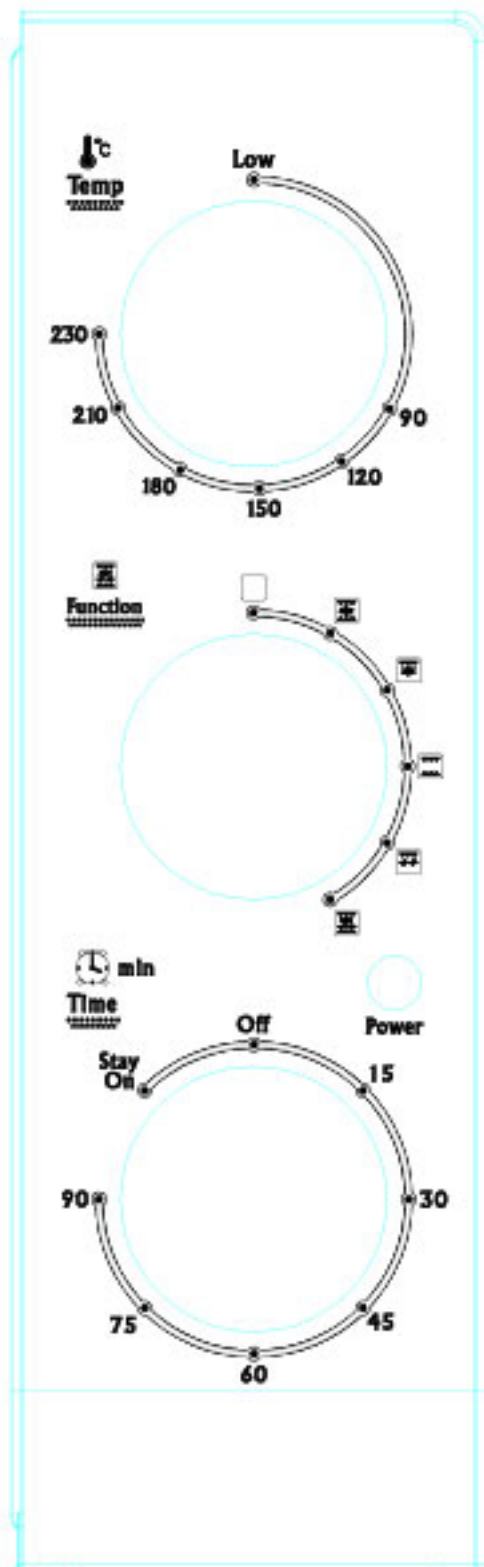
Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- ☒ Wire rack: For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- ☒ Food Tray: For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.
- ☒ Rotisserie Fork: Use to roast a variety of meats and poultry.
- ☒ Rotisserie Handle: Allow you to pick up rotisserie fork.
- ☒ Food Tray Handle: Allow you to pick up tray or rack.
- ☒ Crumb tray: For collecting fallen oil or crumb.
- ☒ Thermostat knob: choose desired temperature from Low-90°C-230°C (Low is cooking at room temperature).
- ☒ Timer knob: turn control to the left (counter - clockwise) and the oven will STAY ON until manually shut off. To activate timer, turn to right (clockwise) for other use. A bell will sound at end of programmed time.
- ☒ Function knob: turn the knob to set the desired cooking function (  standby mode,  upper and lower heating elements + convection ,  upper heating elements + convection,  upper heating elements + lower heating elements ,  upper heating elements + rotisserie ,  upper and lower heating elements + convection + rotisserie)

### ROTISSERIE FORK USING TIPS

1. Insert the fork into the rod until near the end of the rod and then secure with thumbscrew
2. Insert the food from the other side of the rod.
3. Place second fork into other side of the rod, and then secure with thumbscrew. Check that the food is in the center of the rod firmly.
4. Insert the rod with food into the oven. Insert the one side of the rod into the support-hole of the oven. And then place the other side of the rod onto the support-bracket of the oven.

### CONTROL PANEL



## OPERATION INSTRUCTIONS

### 1. FUNCTION &

This function is ideal for baking pork slice, chicken legs, chicken wings, potato flakes, poultry meat, chops, fish and so on with more evenly heating up.

Note: All toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may takes considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

#### Operation

(1) Place the food to be cooked on the food tray/wire rack. Insert the food tray /wire rack into the middle support guide of the oven.

(3) Turn the Function knob to  & .

(4) Set the Thermostat knob to the desired temperature as needed or recipe.

(5) Set the Timer knob to the desired cooking time.

(6) Check the baked goods for doneness 5~10 minutes before expected completion.

(7) When toasting is complete, a bell will sound and the Timer knob will back to the Off position automatically.

Open the door completely and remove the food, or the heat remaining in the oven will continue to toast and dry out your food.

CAUTION: Cooked food, metal rack/tray, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the Oven unattended.

## 2. FUNCTION

This function is ideal for cooking bread, pizza, and fowl in general.

### Operation

(1) Place the food to be cooked on the food tray/wire rack. Insert the food tray /wire rack into the middle support guide of the oven.

(3) Turn the Function knob to .

(4) Set the Thermostat knob to the desired temperature as needed or recipe.

(5) Set the Timer knob to the desired cooking time

(6) To check or remove food, use a handle to help slide food in and out.

(7) When toasting is complete, a bell will sound and the Timer knob will back to the Off position automatically.

Open the door completely and remove the food immediately or the heat remaining in the oven will continue to toast and dry out your toast, or the heat remaining in the oven will continue to toast and dry out your food.

CAUTION: Cooked food, metal rack/tray, and door can be very hot, handle with care.

## 3. FUNCTION &

This function is ideal for cooking whole chickens and fowl in general.

Note: All toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

### Operation

(1) Place whole chicken on the rotisserie rod and fixed by the fork both side, insert the rod into the rotisserie hole position and close the door.

NOTE: Need put the Food tray at bottom rack slot to collect oil drip during cooking, and put some water in food tray before cooking, it will make good effect for rotisserie.

(2) Turn the Function knob to  & .

(3) Set the Thermostat knob to the desired temperature as needed or recipe.

(4) Set the Timer knob to the desired cooking time.

(5) Check the baked goods for doneness 5~10 minutes before expected completion.

(6) When toasting is complete, a bell will sound and the Timer knob will back to the Off position automatically.

Open door completely and remove the food, or the heat remaining in the oven will continue to toast and dry out your food.

CAUTION: Cooked food, metal tray/rod, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the Oven unattended.

## MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

## CLEANING INSTRUCTIONS

**CAUTION:** To protect against electrical shock, **DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.**

Your toaster oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

1. Remove plug from electrical outlet. Allow it to cool.
2. Remove the Removable Rack, Tray by pulling out of the oven. Clean them with damp, soapy cloth. Make sure to only use mild, soapy water.
3. To clean inside of oven, wipe the oven walls, bottom of oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a dry, clean cloth.
4. Wipe outside of oven with a damp cloth.

**CAUTION:** **DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR METAL SCOURING PADS.** Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit. Pieces can break off the coating and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.

5. Allow the appliance to cool and dry completely before storing. If storing the oven for long periods of time, make certain that the oven is clean and free of food particles. Store the oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

6. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## TO STORE

Unplug unit, allow it to cool, and clean before storing. Store the Electric Oven in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

## SPECIFICATION:

|                                              |              |
|----------------------------------------------|--------------|
| Model                                        | Serie 5-1500 |
| Rated voltage                                | 220-240V     |
| Rated frequency                              | 50-60Hz      |
| Rated power                                  | 1500W        |
| Oven capacity                                | 30Litres     |
| Household use only , DO NOT IMMERSE IN WATER |              |
| Eelect. Sauber España s.l                    |              |