

ORMAY



...para toda la vida!

COCINA ELÉCTRICA CON PLATOS



NOVA - 50

NOVA - 60

SEGURIDAD 100%



Manual de Instrucciones

CALIDEZ + PERSONALIDAD

Advertencias de seguridad general

LEA ATENTAMENTE ESTAS RECOMENDACIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL EQUIPO.

- Este artefacto ha sido diseñado y construido para una utilización de tipo familiar, en el ámbito de una vivienda. No resulta apto para uso profesional.
- La instalación y conexión deben ser realizadas de acuerdo con las normas de instalación en vigencia y sólo por personal especializado.
- Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o cosas, en cuyo caso el fabricante no será considerado responsable.
- No coloque el equipo sobre un suelo con alfombra. La falta de circulación de aire debajo del producto hará que las piezas eléctricas se sobrecalienten.
- Algunas partes, la puerta, por ej, pueden tomar altas temperaturas. Evite tocarlas sin una adecuada protección
- Este aparato no está diseñado para ser operado por ningún tipo de medio externo, como ser un temporizador o sistemas de control remoto.
- No repare o reemplace ninguna parte del dispositivo, salvo que esté indicado en el Manual. Los servicios técnicos deben ser realizados por un técnico matriculado.
- Durante su utilización las superficies del dispositivo se calientan. Evite tocar los elementos calientes.
- Derrames de líquido o grasa pueden encenderse y ocasionar humo. En caso de incendio nunca trate de extinguir el fuego con agua. Desconecte el dispositivo y cubra la llama con una tapa o una manta de fuego.
- Nunca utilice las superficies del dispositivo como áreas de trabajo o para apoyar otros elementos.
- No deje elementos o utensilios sobre el dispositivo.
- No coloque elementos pesados sobre el equipo.
- No colocar nunca materiales o productos combustibles sobre o dentro del equipo.
- No utilizar el dispositivo con el fin de calefaccionar la habitación.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte previamente el artefacto de la red de energía eléctrica.
- Al desconectar el horno de la toma de energía hágalo siempre sujetando el enchufe, nunca tirando del cable.

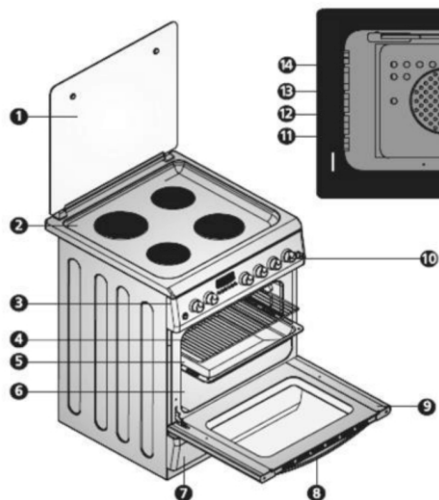
Advertencias de seguridad eléctrica

- Es importante verificar los requisitos de seguridad y, en caso de duda, solicitar una inspección de la instalación por parte de personal idóneo.
- La seguridad eléctrica de este equipo se garantiza únicamente cuando el mismo esté correctamente conectado a una instalación adecuada y provista de toma a tierra, conforme a lo establecido por las normas de seguridad eléctricas.
- Ante daños eventuales que pudieran ocasionarse por la falta de conexión a tierra de la instalación eléctrica, el fabricante no podrá ser considerado responsable.
- Las características técnicas de este equipo están inscriptas en la chapa de marcado. Antes de instalarlo compruebe que las mismas coincidan con las de la red de suministro eléctrico local.
- Es necesario desenchufar el equipo durante las operaciones instalación, limpieza, mantenimiento y reparación.
- Use únicamente el cable de conexión cuya sección sea acorde con el consumo que se indica en la chapa de marcado del equipo.
- No permita que el cable de alimentación quede doblado o atrapado, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio.
- Si el cable de alimentación se daña debe ser reemplazado por técnico matriculado.
- El equipo debe instalarse de manera que pueda desconectarse de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor termo magnético incorporado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas vigentes.
- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que la conexión eléctrica no esté en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrán resultar dañadas.
- Si la superficie de su equipo se rompe, desconecte el aparato completamente para evitar la posibilidad de recibir un choque eléctrico.

Advertencias de seguridad de producto

- Si el equipo presenta desperfecto o mal funcionamiento, no lo use hasta tanto no sea reparado por un agente de servicio técnico autorizado.
- Nunca use este equipo con las facultades de coordinación y discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- El equipo no debe ser utilizado por personas con discapacidad física, sensora o mental.
- No deje niños sin atención alrededor del equipo cuando está en funcionamiento.
- No permita a los niños jugar, pararse o saltar sobre el equipo.
- No coloque elementos de interés para los niños cerca ni por encima del equipo.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al equipo, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante su uso, el equipo alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.
- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el equipo, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- Nunca lave el equipo rociando o vertiendo agua sobre él.
- Evite tocar el equipo con los pies descalzos y/o con las manos y/o pies mojados o húmedos.
- Asegúrese de apagar el equipo luego de cada uso.

Descripción general



1. Respaldo (Según modelo)
2. Plancha con platos
3. Frente de llaves
4. Rejilla de horno
5. Bandeja asadera
6. Horno
7. Zócalo
8. Manija puerta de horno
9. Puerta
10. Perillas de hornallas y horno
11. Nivel inferior altura Rejilla / Asadera
12. Nivel intermedio altura Rejilla / Asadera
13. Nivel intermedio altura Rejilla / Asadera
14. Nivel superior altura de Rejilla / Asadera
15. Lámpara de horno

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MEDIDAS	NOVA - 50	NOVA - 60
Ancho exterior	500 mm	600 mm
Profundidad	500 mm	600 mm
Altura exterior	850 mm	850 mm
Lámpara de horno	15-25 W	
Termostato	50-250°C	
Elemento calentador inferior	800 W	1300 W
Elemento calentador superior	650 W	850 W
Tensión alimentación	220-240V / 50-60Hz	
Plato Ø145	1000 W x 3	1000 W x 2
Plato Ø180	1500 W x 1	1500 W x 2
Potencia eléctrica	5950 W	7150 W

ATENCIÓN

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

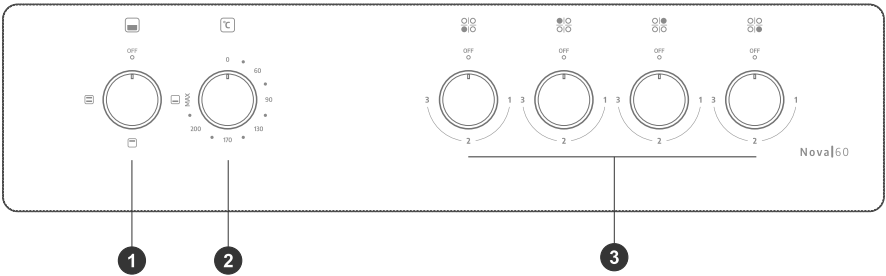
Los valores que se indican en las etiquetas o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del equipo.

NOTA:

Este manual fue concebido para varios modelos de Cocinas. Pueden aparecer ligeras diferencias entre el producto destacado en este manual y el suyo.

VISTA DEL PANEL DE CONTROL

Modelos con selector de función:



- 1. Perilla de selección de función
- 2. Control de selección de temperatura del horno
- 3. Controles de selección de potencia de los platos

Usando la hornalla o plato:

Interruptor de 3 posiciones

Ø145	Nivel 1	250 W	Nivel 2	750W	Nivel 3	1000 W
Ø180		250 W		1100 W		1500 W

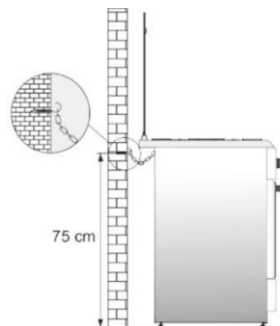
Instalación

En la parte posterior de la cocina encontrará los siguientes elementos para asegurarla a la pared posterior: - Una cadena

- Un tornillo gancho para fijación
- Un tarugo plástico

1. Defina la ubicación de la cocina.
2. Amure el tarugo plástico con el tornillo gancho a la pared posterior en una posición tal que al colocar la cadena ésta quede tensa.
3. Finalmente, fije la cadena en el tornillo gancho.

De esta manera, evitará que ante una eventual sobrecarga de peso en la puerta del horno, la cocina se incline de manera peligrosa.



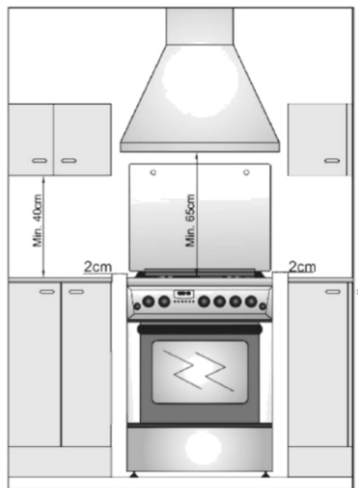
ANTES DE LA INSTALACIÓN

Para garantizar el espacio para la circulación de aire bajo el equipo, recomendamos su montaje sobre una base sólida y de manera que las patas no se asienten sobre una alfombra o cualquier otro tipo de superficie mullida.

El suelo de la cocina debe ser capaz de resistir el peso del equipo más el peso adicional de los utensilios utilizados y de los alimentos.

Utilice las medidas que se muestran en las siguientes imágenes para conocer las distancias mínimas de posicionamiento de su nueva cocina eléctrica:

- Entre los laterales deje una distancia de al menos 2 cm respecto de la cocina.
- Si usted dispone de una campana extractora o de un purificador de aire, le recomendamos que la distancia mínima entre éste tipo de aparato y los platos de la cocina eléctrica sea de 65 cm.
- Procure dejar 4 cm de espacio entre la pared y la parte trasera de la cocina.
- El aparato debe transportarse entre dos personas como mínimo.
- El aparato debe colocarse directo sobre el suelo. No lo coloque sobre ninguna base.
- No utilice la puerta ni la manija para mover o transportar equipo. La puerta, la manija o las bisagras podrían resultar dañadas.



Conexión eléctrica

El aparato sólo se debe conectar a la red eléctrica bajo estas circunstancias:

- No instale el aparato cerca de heladeras o congeladores. El calor emitido por este aparato incrementará el consumo de energía de esos aparatos.
- Las conexiones eléctricas deben estar en conformidad con las normativas de instalación legales.

Se recomienda la protección adicional de un disyuntor diferencial.

Conecte el equipo a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por una llave termomagnética de capacidad adecuada.

Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra. El fabricante no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

PELIGRO!

- La conexión del producto a la red eléctrica deberá ser realizada exclusivamente por un técnico calificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.
- El cable de alimentación no debe estar presionado, doblado o entrar en contacto con superficies y/o piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, corto circuito o incendio.

La tensión de alimentación de la red domiciliaria deberá corresponder con la tensión soportada por el aparato. Verifique la placa de datos para encontrar el valor de tensión soportada.

PELIGRO!

- Antes de realizar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existen severos riesgos de descargas.

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Conectar un cable de alimentación de sección adecuada (Vea los diagramas de conexión para conocer la sección de cable adecuada).

Proveer un interruptor omnipolar, al alcance para poder ser desconectado rápidamente en caso de emergencia.

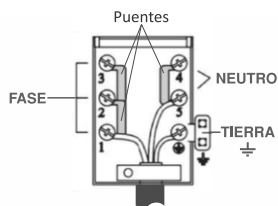
2. Abra la cubierta del bloque de conexiones con un destornillador.

3. Inserte el cable de alimentación a través de la abrazadera situada debajo del terminal y fije el cable al cuerpo principal por medio del tornillo integrado en la abrazadera.

Diagrama para conectar su equipo a 220-240V:

Recuerde que:

- El cable MARRÓN corresponde a la LÍNEA/FASE
- El cable AZUL corresponde al NEUTRO
- El cable VERDE/AMARILLO corresponde a la descarga a TIERRA



LE RECOMENDAMOS UTILIZAR CABLES CUYA SECCIÓN SEA DE 4 mm² PARA REALIZAR ESTE TIPO DE CONEXIÓN.

PRECAUCIÓN!

Este equipo debe ser conectado a la toma a tierra sin excepciones. De no contar con una descarga a tierra, contacte un electricista para realizar la adecuación.

4. Conecte los cables según el diagrama suministrado.

5. Una vez completado el cableado, cierre la cubierta del bloque de conexiones.

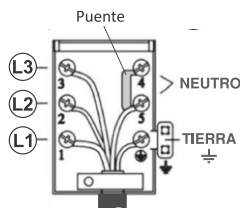
6. Disponga el cable de alimentación de forma que no entre en contacto con el aparato ni quede atrapado entre este y la pared.

POR RAZONES DE SEGURIDAD, EL CABLE DE ALIMENTACIÓN NO DEBE SUPERAR LOS 2 METROS.

7. Empuje el aparato hacia la pared de la cocina.

TRIFÁSICA OPCIONAL

Si usted dispone de una red de alimentación trifásica en su domicilio, puede conectar el aparato según el



AJUSTE DE LAS PATAS DEL HORNO

Asegúrese que el equipo esté nivelado; si fuese necesario, gire hacia la derecha o a la izquierda las patas ubicadas en su parte inferior hasta alinear el aparato con la mesada.

COMPROBACIÓN FINAL

1. Vuelva a conectar el aparato a la corriente.
2. Compruebe las funciones eléctricas.

PREPARACIONES/USO POR PRIMERA VEZ

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

La siguiente información le ayudará a utilizar su equipo de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía:

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia de calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual de usuario o en la receta.
- No abra repetidas veces la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Si es posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo.
- Prepare platos consecutivos, así aprovechará que el horno estará caliente.
- Ahorre energía apagando el horno o los platos unos minutos antes de terminar la cocción.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Los recipientes excesivamente grandes requieren más energía.
- Utilizar recipientes de base plana cuando cocine en los platos eléctricos. Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor.
- Los recipientes deben ser compatibles con los platos. La base de los recipientes no debe ser más pequeña que el plato.
- Mantenga limpios los platos y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor.

USO POR PRIMERA VEZ

Primera limpieza de la unidad

Las superficies de la cocina podrían resultar dañadas por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes abrasivos, polvos o cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño húmedo por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

Primer calentamiento

Caliente los platos a potencia media durante 8 minutos. Esto ayudará a endurecer el agente sensible al calor que tienen.

Caliente el horno a su temperatura máxima durante unos 60 minutos y a continuación apáguelo. Así eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.

Advertencia

- Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
- El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso.
- Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando vaya a colocar los platos en el horno caliente o al retirarlos de él.
- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente.

IMPORTANTE

Es posible que el horno emita humo y aromas durante su primer calentamiento. Esto es totalmente normal; asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el equipo emite.

ATENCIÓN

Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobre calentados suponen un riesgo de incendio. Nunca traté de extinguir un incendio con agua. Si el aceite se enciende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o una tela húmeda. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

CÓMO USAR EL HORNO

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE HORNEADO, ASADO

ADVERTENCIA

- Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
- El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso.
- Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes.
- Mantenga a los niños alejados en todo momento.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar los platos en el horno caliente o al retirarlos de él.

PELIGRO

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.
- El vapor puede escalar sus manos, cara y ojos.

CONSEJOS SOBRE EL HORNEADO

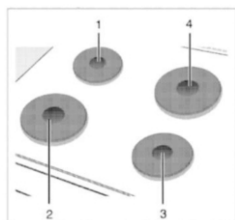
- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

CONSEJOS SOBRE EL ASADO

- Aderezar antes de la cocción de los pollos enteros y las grandes porciones de carne, por ejemplo con jugo de limón o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.
- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15/30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Dejar reposar la carne dentro del horno una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados debe depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

- Los alimentos deben estar descongelados completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que calienta aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas para evitar que se calienten.
- No utilice recipientes que puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el recipiente podría sufrir daños.
- Apague las zonas de cocción una vez completado el proceso.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes plásticos o de aluminio.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma se evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento.
- No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción.
- Coloque las ollas de modo que queden centradas en la zona de cocción.
- Cuando desee cambiar un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

USO DE LOS PLATOS



Los mandos de los platos pueden girarse en ambas direcciones, lo que permite ejercer un control gradual de la temperatura.

PROTECCIÓN FRENTE AL SOBRECALENTAMIENTO

Los platos disponen de una protección frente al sobrecalentamiento. Esta reduce la potencia del plato en los siguientes casos:

- No hay ningún recipiente o hay un recipiente vacío sobre la plancha.
- La base del recipiente no es plana.

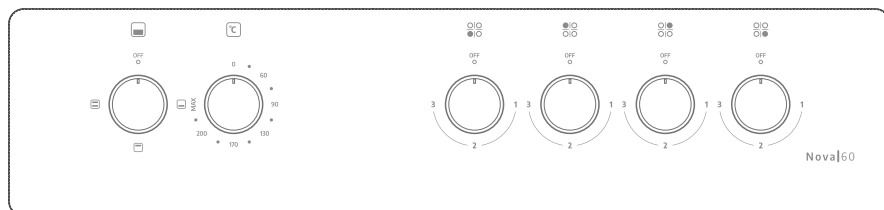
Encendido de los platos

Gire la perilla hasta la posición pertinente para obtener la potencia de cocción deseada.

Apagado de los platos

Gire el mando de la plancha hasta la posición de apagado (superior).

CÓMO UTILIZAR EL HORNO ELÉCTRICO (MODELOS SIN TEMPORIZADOR)



Modos de funcionamiento

(el orden de los modos de funcionamiento que aquí se detallan pueden variar respecto de su aparato).

Calentamiento superior e inferior

Los calentadores superior e inferior están en funcionamiento. Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Por ejemplo, este modo de calentamiento es adecuado para tortas, piezas de repostería, guisos en moldes de horno. Cocine con una sola bandeja.

Calentamiento superior

Solo el calentamiento superior está en funcionamiento. Por ejemplo, es adecuado para tortas con superficie brillante y alimentos cuya parte superior desee dorar.

Calentamiento inferior

Solo el calentamiento inferior está en funcionamiento. Es adecuado, por ejemplo, para pizzas y para el posterior dorado de los alimentos desde la parte inferior.

APAGADO DEL HORNO ELÉCTRICO

Tanto para los aparatos con temporizador como para los aparatos con selector de función de calentamiento, el horno debe ser apagado llevando las perillas de temperatura y de función/temporizador hacia la posición de apagado (superior).

Mantenimiento general

MANTENIMIENTO

INFORMACIÓN GENERAL

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto a conciencia después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un poco de limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice agentes abrasivos, polvos, cremas limpiadoras ni tampoco ningún objeto afilado.

No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

LIMPIEZA DE LOS PLATOS

- 1- Apague las planchas y espera hasta que se enfríen.
- 2- En caso necesario, limpie las planchas con un producto de limpieza.
- 3- Tras la limpieza, caliente la placa durante unos minutos para que se seque la parte superior.
- 4- Aplique de vez en cuando una delgada capa de aceite de máquina sobre la superficie superior de la placa para su protección.



LIMPIEZA DEL PANEL DE CONTROL

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y séquelos.

NO RETIRE LAS PERILLAS O MANDOS DE CONTROL PARA LIMPIAR EL PANEL DE CONTROL PORQUE PUEDEN DAÑARSE.

LIMPIEZA DEL HORNO

Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecida en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave. No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

RETIRADA DE LA PUERTA DEL HORNO

1- Abra la puerta frontal, y con ayuda de un destornillador plano abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra.



2- Abra la puerta hasta la mitad de su recorrido.

3- Tire hacia atrás para retirar la puerta completamente.



REEMPLAZAR LA LÁMPARA DEL HORNO (Según modelo)

PELIGRO

Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica o quemaduras.

La lámpara del horno es capaz de resistir temperaturas de 300°C.

La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

1. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj y sustitúyala por una nueva.



2. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su aparato no funciona de manera correcta, le recomendamos consultar la siguiente lista de resolución de problemas previo a contactar al servicio técnico. Es posible que encuentre soluciones a problemas muy comunes.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	POSIBLES SOLUCIONES
La cocina no funciona	Corte de energía eléctrica	Verifique que la llave termo magnética esté conectada y que no haya cortes en el suministro de electricidad de su domicilio.
	El equipo se encuentra desconectado de la red eléctrica	Asegúrese de que el equipo esté conectado a la red eléctrica
La luz del horno no enciende	La lámpara está quemada o mal conectada	Verifique la conexión de la lámpara. De ser necesario, cambíela
	Corte de energía eléctrica	Verifique que la llave termo-magnética esté conectada y que no haya cortes en el suministro de electricidad de su domicilio
La cocina no calienta	No se seleccionó una temperatura de operación y/o un modo de calentamiento para el horno	Seleccione el nivel de potenciafunción de su preferencia para comenzar a cocinar.
	No se seleccionó un nivel de potencia en los platos	
	Corte de energía eléctrica	Verifique que la llave termo-magnética esté conectada y que no haya cortes en el suministro de electricidad de su domicilio

Si los problemas persisten, no intente reparar usted mismo un producto defectuoso. Contacte al servicio técnico autorizado.

Conserve este manual para futuras referencias y comuníquese al servicio técnico la marca y el modelo del aparato.

¡Felicidades por su compra!

Quienes integramos la empresa SORIANO HNOS. le agradecemos haber elegido un producto de nuestra Línea y esperamos que disfrute ampliamente del mismo.



...para toda la vida!

Certificado de garantía

GARANTIZAMOS por el término de DOCE MESES, a contar desde la fecha de entrega, el buen funcionamiento de este equipo.

Es condición imprescindible para acceder a esta Garantía que se realice la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento según las instrucciones específicas de este Manual.

ESTA GARANTÍA EXCLUYE LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- 1 Daños que eventualmente presente el gabinete.
- 2 Traslado a nuestra Fábrica para reparación.
- 3 Cuando el artefacto presentase signos de tentativa de solución por parte de personas ajenas a nuestra Fábrica.
- 4 Daños provocados por la variación de voltaje en la red eléctrica ajenas al equipo.
- 5 CUANDO EL ARTEFACTO NO HUBIERA SIDO INSTALADO POR UN TÉCNICO AUTORIZADO

IMPORTANTE:

Para solicitar el Servicio Técnico es imprescindible presentar esta garantía y disponer del N° de Matrícula del Técnico instalador del equipo.

COCINA ELÉCTRICA CON PLATOS

MODELO

FECHA DE FABRICACIÓN

FECHA DE COMPRA

COMERCIO VENDEDOR

FACTURA N°

N° SERIE

SELLO Y FIRMA

SORIANO HNOS. S.A.C.E.I

Buenos Aires 3450 esq. Los Latinos
B° Los Boulevares - X5022RWT Córdoba
República Argentina

Tel./Fax (0351) 475 0038 | 475 0938 (líneas rotativas)

www.ormay.com.ar

Consultas técnicas: service@ormay.com.ar

Datos a informar al servicio técnico:

1. Tipo de anomalía detectada.
2. Modelo del artefacto.
3. Número de serie.

CALIDEZ + PERSONALIDAD

ORMAY



...para toda la vida!

Garantiza: **SORIANO HNOS. S.A.C.E.I**

Buenos Aires 3450, Bº Los Boulevares

X5022RWT / CÓRDOBA / ARGENTINA

Tel. / Fax: +54 351 475 0038 / 475 0938 (líneas rotativas)

www.ormay.com.ar