

ORMAY



...para toda la vida!

COCINA ELÉCTRICA CON VITROCERÁMICA



ULTRA BLANCA

ULTRA ACERO

ULTRA NEGRA

SEGURIDAD 100%



Manual de Instrucciones

CALIDEZ + PERSONALIDAD

Advertencias de seguridad general

IMPORTANTE: 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 resultando 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.
- El uso de este equipo genera humedad y calor en la habitación, asegúrese de que su cocina esté bien ventilada.
- Este equipo no está diseñado para ser operado por ningún tipo de medio externo, como ser un temporizador o sistemas de control remoto.
- Durante su utilización las superficies del dispositivo se calientan. Evite tocar las partes calientes y utilice elementos de protección.
- Los aceites y grasas 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 mojada.
- Nunca utilice las superficies del dispositivo como áreas de trabajo o de apoyo.
- No deje elementos o utensilios sobre el dispositivo.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- No coloque elementos pesados sobre el equipo.
- No colocar materiales o productos combustibles o inflamables sobre o dentro del equipo.
- No utilizar el dispositivo con el fin de calefaccionar la habitación.
- No salpique agua fría en la bandeja del horno o dentro del horno cuando la superficie del equipo todavía esté caliente.

Advertencias de seguridad eléctrica

ADVERTENCIA: Este equipo debe estar conectado a tierra

- Su aparato requiere un suministro de 32 -40 Amperios.
- Es importante verificar los requisitos de seguridad e inspeccionar 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 a las normativas vigentes.
- Ante daños eventuales que pudieran ocasionarse por una instalación mal realizada el fabricante no podrá ser considerado responsable.
- Las características técnicas de este equipo están inscriptas en la chapa de marcado para su verificación.
- Use únicamente el cable de conexión cuya sección sea acorde con el consumo que se indica en la chapa de marcado del equipo.
- Es necesario desconectar el suministro eléctrico del equipo durante las operaciones instalación, limpieza, mantenimiento y reparación.
- Al desconectar el horno de la toma de energía hágalo siempre sujetando el enchufe, nunca tirando del cable.
- No permita que el cable de alimentación quede doblado o atrapado, ni que pase por encima de superficies calientes.
- 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 en forma rápida y accesible.
- Proveer un interruptor onnipolar, al alcance para poder ser desconectado rápidamente en caso de emergencia.
- 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.
- Asegúrese de apagar el equipo luego de cada uso.

Advertencias de seguridad de producto

- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo, salvo que esté expresamente indicado en el Manual.
- Si el equipo presenta una rotura, fractura, desperfecto o mal funcionamiento, no lo use hasta tanto no sea revisado y 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 disminuidas sin supervisión.
- No deje niños sin supervisión alrededor del equipo cuando está en funcionamiento.
- No permita a los niños jugar, pararse o saltar sobre o alrededor del 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.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas o recipientes cerrados ya que la presión que se generaría en el interior del podría hacerlos explotar.
- No deposite bandejas, 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.
- El vidrio puede ser dañado por objetos que caigan sobre él.
- Si la superficie de su equipo se rompe, desconecte el aparato completamente para evitar la posibilidad de recibir un choque eléctrico.

Descripción general

Símbolos de funciones en la cocina:



Cerrado



Elemento calentador inferior horno



Elemento calentador superior horno



Ventilador turbo



Turbo ventilador y elemento calentador



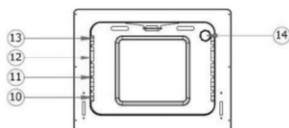
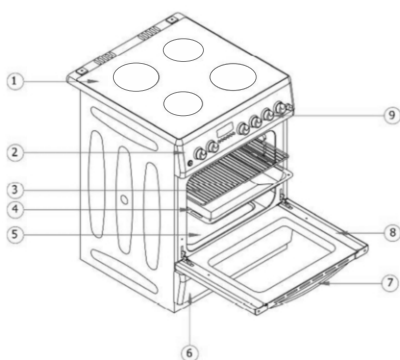
Uso Manual



Temporizador



Lámpara de horno



- 1- Plancha vitrocerámica
- 2- Frente de llaves
- 3- Rejilla de alambre
- 4- Bandeja asadera
- 5- Cavity del horno
- 6- Cubierta inferior
- 7- Manija de la puerta
- 8- Puerta del horno
- 9- Mandos de control
- 10- Estante inferior
- 11- Estante central de abajo
- 12- Estante central de arriba
- 13- Estante superior
- 14- Lámpara de horno

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MEDIDAS	ULTRA
Ancho exterior	600 mm
Lámpara de horno	15-25 W
Termostato	50-250°C
Elemento calentador inferior	1300 W
Elemento calentador superior	850 W
Tensión alimentación	220-240V/380-415V~3N, 50-60Hz
Foco Ø140 mm.	1200 W x 2
Foco Ø180 mm.	1800 W x 2
Potencia eléctrica	8187 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.

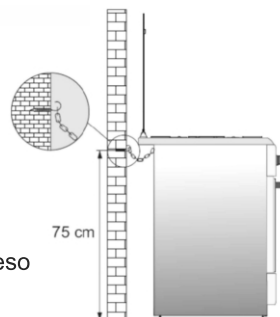
Instalación

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

- Una cadena
- Un tornillo gancho
- 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.



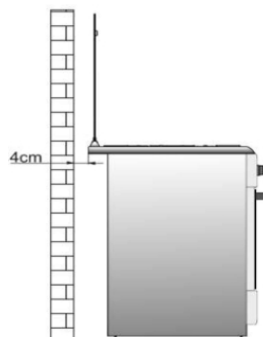
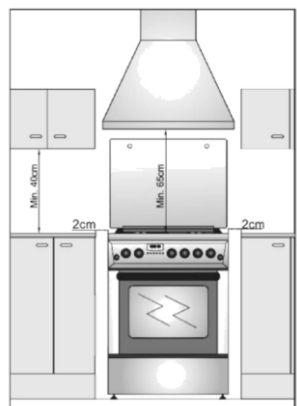
ANTES DE LA INSTALACIÓN

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 el posicionamiento de su nueva cocina eléctrica:

- Entre los laterales deje una distancia de al menos 2 cm respecto de la cocina.
- Si dispone de una campana extractora o purificador de aire le recomendamos una distancia mínima entre éste y los focos de la cocina 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.
- El aparato debe colocarse directo sobre el suelo.
- No utilice la puerta ni la manija para mover el equipo.
- Cuando disponga el equipo en su ubicación, asegúrese de que esté al nivel, de ambos lados, de la mesada ajustando las patas si es necesario.



Instalación y Conexión eléctrica

El aparato sólo se debe conectar a la red eléctrica bajo las siguientes condiciones:

- 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 calificado 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 las normativas vigentes.

PELIGRO!

- La conexión del producto a la red eléctrica deberá ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado. 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.

- Cuando coloque el horno en su ubicación, asegúrese de que esté al nivel de la mesada. Llévelo al nivel de la mesada ajustando las patas si es necesario.
- No instale el aparato cerca de heladeras o congeladores. El calor emitido por este aparato incrementará el consumo de energía de esos aparatos.

PELIGRO!

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

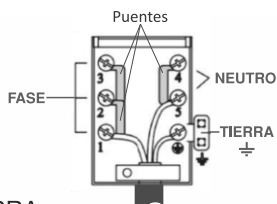
CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- Conectar un cable de alimentación de sección adecuada.
- En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico deberá instalarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores, contactores). La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del equipo.
- Abra la cubierta del bloque de conexiones con un destornillador.
- 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.

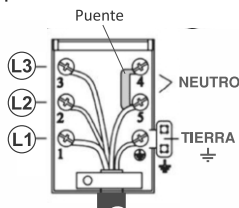
- Conecte los cables según el diagrama suministrado.
- Disponga el cable de alimentación de forma que no entre en contacto con el aparato ni quede atrapado entre este y la pared.

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

TRIFÁSICA OPCIONAL

Si usted dispone de una red de alimentación trifásica en su domicilio puede conectar el equipo según el diagrama de conexión:

LE RECOMENDAMOS UTILIZAR CABLES CUYA SECCIÓN SEA DE 2,5 mm²: PARA REALIZAR ESTE TIPO DE CONEXIÓN.



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 recipientes 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 ya caliente.
- Ahorre energía apagando el horno o los focos unos minutos antes de terminar la cocción.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar disminuyendo el consumo de energía.
- 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 focos. La base de los recipientes no debe ser más pequeña que el foco.
- Mantenga limpios los focos y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor.

USO POR PRIMERA VEZ

Antes de usar la cocina, retire todas las cintas inflamables, espuma o cualquier otro material que embale la cocina. También saque el manual del usuario y otros materiales inflamables del interior de la cocina.

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 focos 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 humos y aromas durante su primer calentamiento. Esto es totalmente normal; asegúrese de que la habitación esté bien ventilada. Para deshacerse de esto, hágalo funcionar a 250 °C durante 45-60 minutos mientras está vacío.

Evite inhalar directamente los humos y olores que el equipo emite.

CÓMO USAR LAS COCINAS VITROCERÁMICAS

Para control de los focos

- La placa se opera con las perillas de foco en el panel de control del horno. Estas regulan la energía para alcanzar la temperatura deseada.
- Para obtener un buen resultado de cocción de la placa, el fondo de las cacerolas debe ser lo más grueso y plano posible.
- La parte inferior de las cacerolas y las zonas de cocción deben ser del mismo tamaño.
- Si es posible, siempre coloque las tapas en las cacerolas.
- Coloque siempre los recipientes en la zona de cocción antes de encenderlos.
- Apague los zonas de cocción antes de que finalice el tiempo de cocción para aprovechar el calor residual.
- Gire la perilla hacia la derecha para comenzar a trabajar.
- Cuando gire hacia la izquierda, el primer timbre funcionará como rango máximo y la potencia del segundo timbre se reducirá hasta la temperatura deseada.
- En la posición "0", todos los anillos se desactivan.



PROTECCIÓN FRENTE AL SOBRECALENTAMIENTO

Los focos disponen de una protección frente al sobrecalentamiento. Esta reduce la potencia de los mismos en los siguientes casos:

- No hay ningún recipiente o hay un recipiente vacío sobre el foco.
- 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 del foco hasta la posición de apagado (superior).

- 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 aceite 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.
- 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.

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.

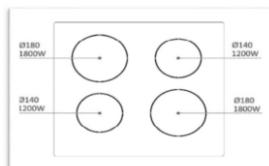
CONSEJOS SOBRE EL HORNEADO

- 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 asadera.
- 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.

DESCRIPCIÓN DE LAS PLACAS



Utilizando el horno eléctrico:

1. Cuando su horno se ponga en funcionamiento por primera vez, se propagará un olor que se obtendrá del uso de los elementos calefactores.
2. La perilla de programación del horno debe colocarse al valor deseado; de otra manera el horno no funciona.
3. La perilla de control del termostato debe colocarse en el programa deseado.
4. La perilla de control del temporizador debe colocarse en el valor de tiempo deseado. Al finalizar el tiempo de cocción ajustado, se escuchará el tono "bing" del temporizador y la cocina detendrá el funcionamiento. Si desea utilizar la cocina sin control de temporizador, gire la perilla de control del temporizador a la posición manual 🌀 (Opcional)
5. Durante la cocción en el horno, la puerta del horno no debe abrirse con frecuencia. De otra forma la circulación del calor puede estar desequilibrada y los resultados pueden cambiar.
6. 5- 10 min. de pre calentamiento deben hacerse antes de la cocción

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
El horno no está funcionando	Mal funcionamiento del fusible o fusible fundido	Verifique la caja de fusibles para ver si se disparó una llave térmica o el disyuntor diferencial. Si el problema persiste llame al servicio técnico
	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, reemplácela.
	Corte de energía eléctrica	Verifique que la llave termomagnética 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 potencia de su preferencia para comenzar a cocinar.
	No se seleccionó un nivel de potencia en los focos	
	Corte de energía eléctrica	Verifique que la llave termomagnética 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 comunique al servicio técnico la marca y el modelo del aparato.

Mantenimiento general

MANTENIMIENTO

INFORMACIÓN GENERAL

- La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil.
- 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 DEL VIDRIO CERÁMICO

- Apague los focos y espere hasta que se enfríen.
- Limpie las superficies de vidrio con agentes de limpieza de vidrio especiales.
- Tras la limpieza, caliente la placa durante unos minutos para que se seque la parte superior.

LIMPIEZA DEL FRENTE DE LLAVES

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

NO RETIRE LAS PERILLAS O MANDOS DE CONTROL PARA LIMPIAR EL DE LLAVES 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.

RETIRAR 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

PRECAUCIÓN

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.



¡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 VITROCERÁMICA

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