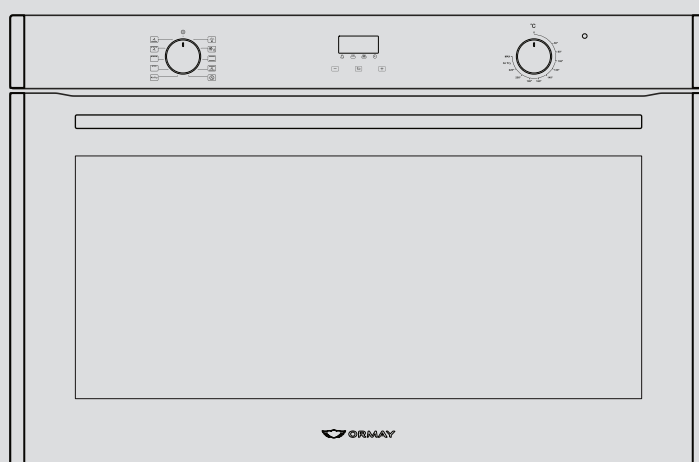
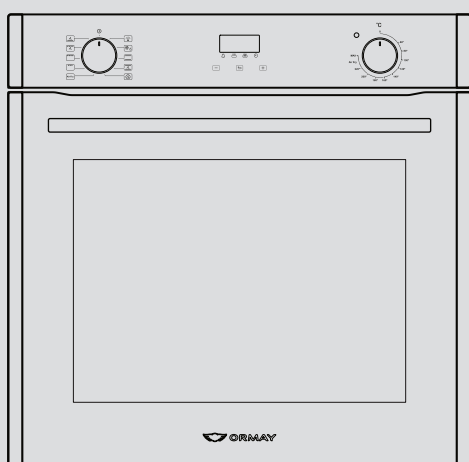


DISEÑO+INNOVACIÓN

H.E. Collection

HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE



Comandos mecánicos 60/90 cm

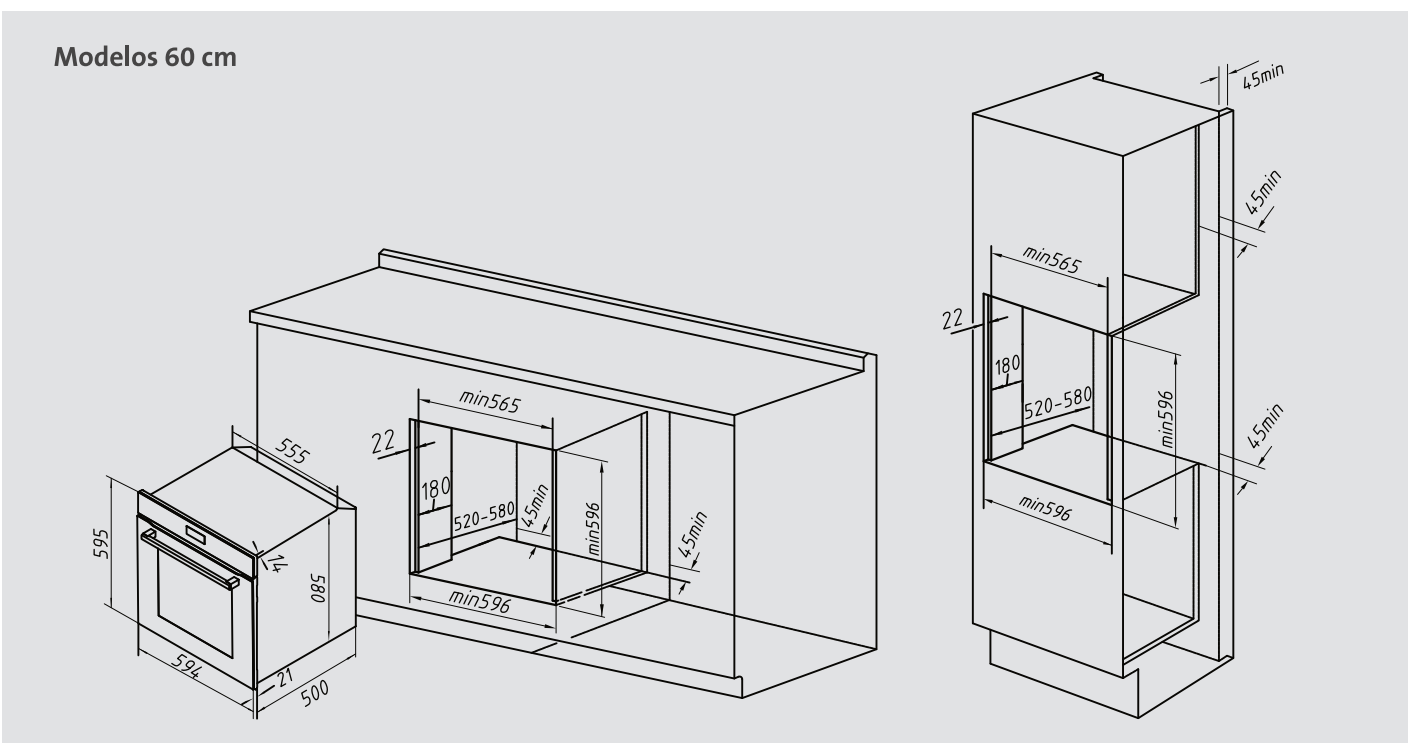
Instalación

Sólo una persona calificada y siguiendo las instrucciones proporcionadas debe instalar el aparato. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación incorrecta, que pueda dañar a personas y animales y dañar la propiedad.

Importante: Se debe cortar el suministro eléctrico del aparato antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en el mismo.

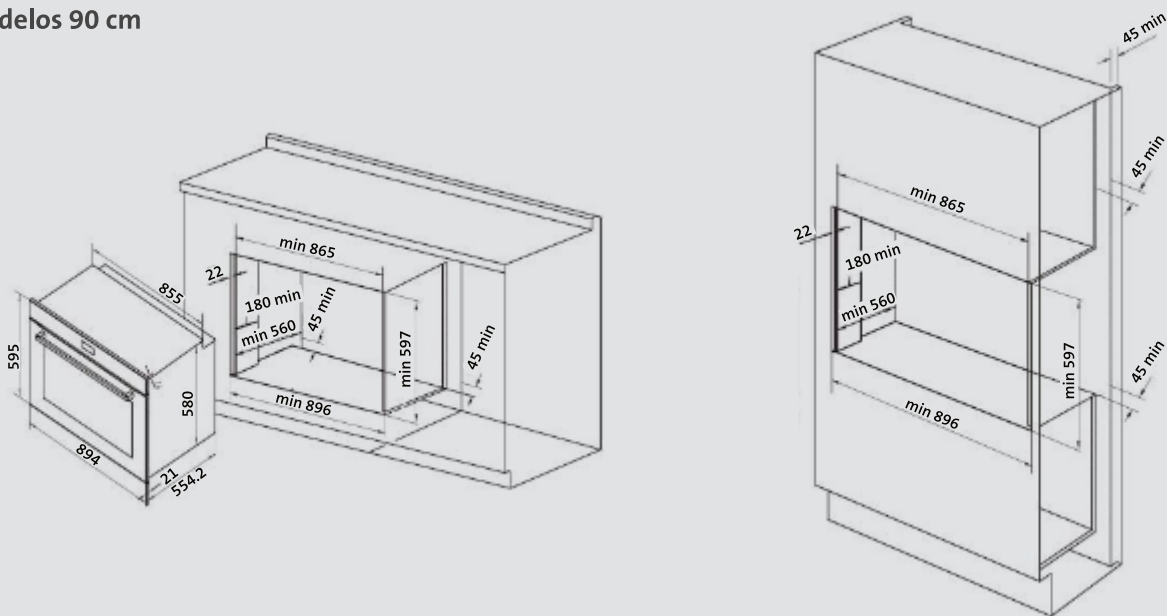
Instalación de hornos de empotrar

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrado, el mueble que lo contiene debe ser el adecuado. La siguiente figura muestra las dimensiones del hueco para su instalación debajo de la encimera o en un mueble de pared.



Los paneles de los gabinetes adyacentes deben estar hechos de material resistente al calor. En particular, los gabinetes con un exterior enchapado deben ensamblarse con pegamentos que puedan soportar temperaturas de hasta 100 °C.

Modelos 90 cm



Para garantizar una ventilación adecuada, se debe retirar el panel posterior del gabinete. Es preferible instalar el horno de manera que descansa sobre dos listones de madera. Si el horno descansa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45×560 mm.

De conformidad con las normas de seguridad vigentes, no debe ser posible el contacto con las partes eléctricas del horno una vez instalado.

Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del aparato deben poder desmontarse únicamente con la ayuda de una herramienta.

Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fijela insertando los 4 tornillos para madera en los 4 orificios ubicados en el perímetro del marco.

Instalación Eléctrica

Aquellos hornos equipados con un cable de alimentación tripolar están diseñados para funcionar con corriente alterna. El cable de conexión a tierra del aparato es de color verde y amarillo.

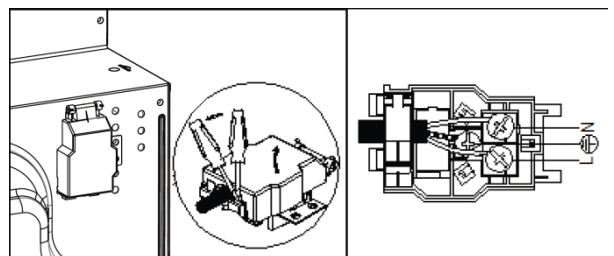
Montaje del cable de alimentación

Apertura del tablero de terminales:

- Con un destornillador, apriete el perno en las pestañas laterales de la cubierta del tablero de terminales.
- Desenrosque el perno y abra la tapa del tablero de terminales.

Para instalar el cable, proceda de la siguiente manera:

- Retire el tornillo de la abrazadera del cable y los tres tornillos de contacto. LN-
- Sujete los cables debajo de las cabezas de los tornillos usando el siguiente esquema de color: Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde
- Fije el cable de alimentación en su lugar con la abrazadera y cierre la tapa del tablero de terminales.



Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

Instalar un enchufe estandarizado correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Al conectar el cable directamente a la red eléctrica, instale un disyuntor omnipolar. El disyuntor omnipolar debe dimensionarse según la carga y debe cumplir con la normativa vigente (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el disyuntor).

El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente, en cualquier lugar a lo largo de su longitud, o protegido por un aislamiento que tenga una clasificación adecuada.

Antes de realizar la conexión, verifique que:

- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si el horno está correcta y eficientemente conectado a tierra, de conformidad con las normas sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra sea eficiente; Si tiene dudas, llame a un técnico calificado para que revise el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños resultantes de un sistema que no esté puesto a tierra.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de fecha (en el aparato y/o embalaje) corresponden a las del sistema eléctrico de su vivienda.
- Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y de las tomas soportará la potencia máxima del aparato, tal y como se indica en la placa de datos. Si tiene dudas, llame a un técnico calificado.
- Si la toma y el enchufe del aparato no son compatibles, haga que un técnico calificado reemplace el enchufe por un modelo adecuado. Este último, en particular, también deberá garantizar que la sección de los cables de la toma de corriente sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

Especificaciones Técnicas.

HORNOS 60 cm

Dimensiones:

Ancho 594 mm

Altura 595 mm

Profundidad 500 mm

Volumen: 73L

Voltaje y frecuencia:

220-240 V ~50/60 Hz o 50 Hz

HORNOS 90 cm

Dimensiones:

Ancho 894 mm

Altura 595 mm

Profundidad 554 mm

Volumen: 133L

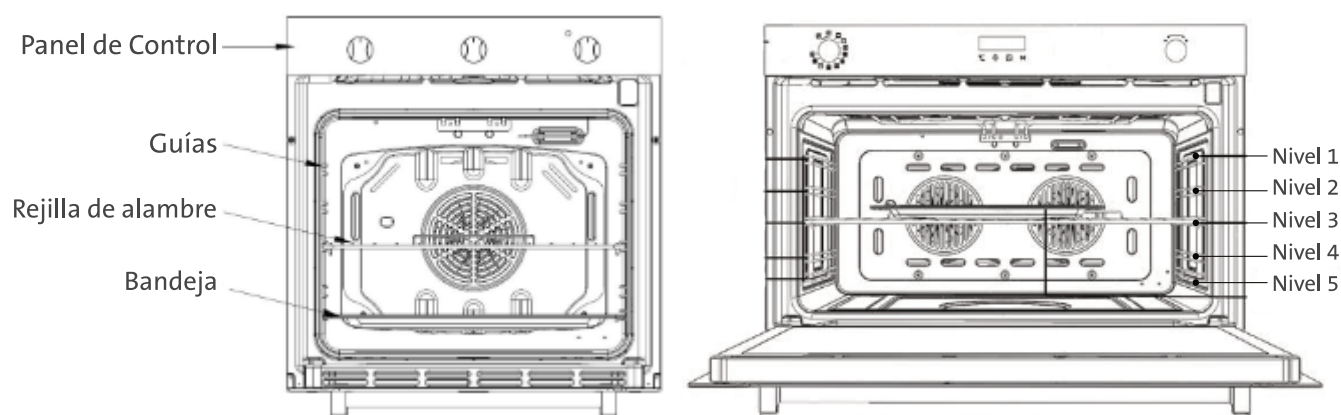
Voltaje y frecuencia:

220-240 V ~50/60 Hz o 50 Hz

Características y Comandos

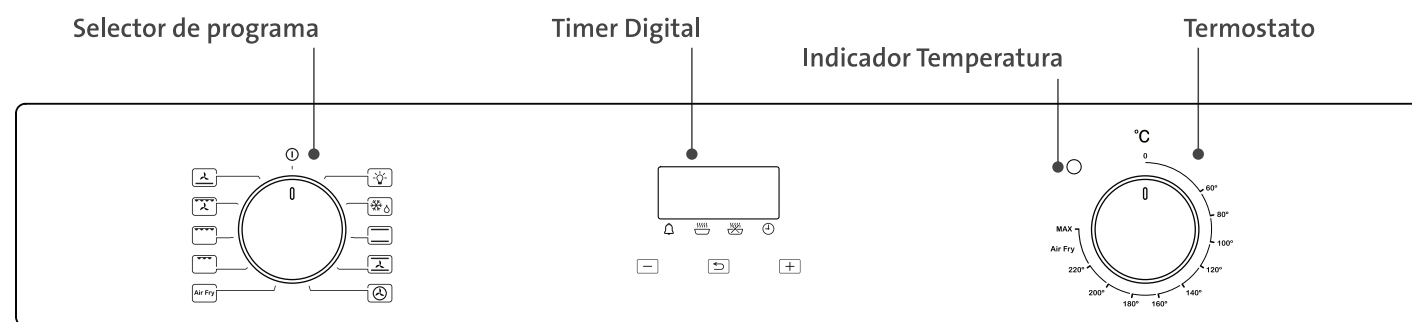
Le recomendamos que lea atentamente las instrucciones de este manual de usuario antes de usar el horno para obtener el mejor rendimiento y extender la vida útil de su electrodoméstico, ya que le proporcionará todas las instrucciones que necesita para garantizar su instalación, uso y mantenimiento seguros. Tenga siempre a mano este manual, ya que es posible que necesite consultarlo en el futuro.

Componentes y Características

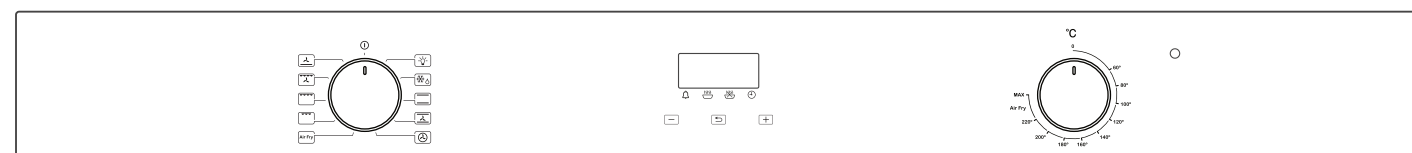


Panel de Control

Modelos con timer digital.

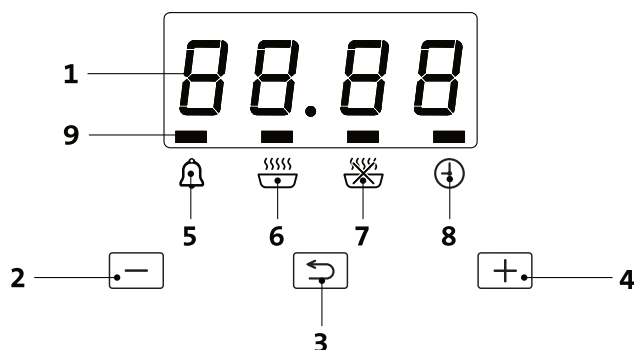


Modelos 60 cm



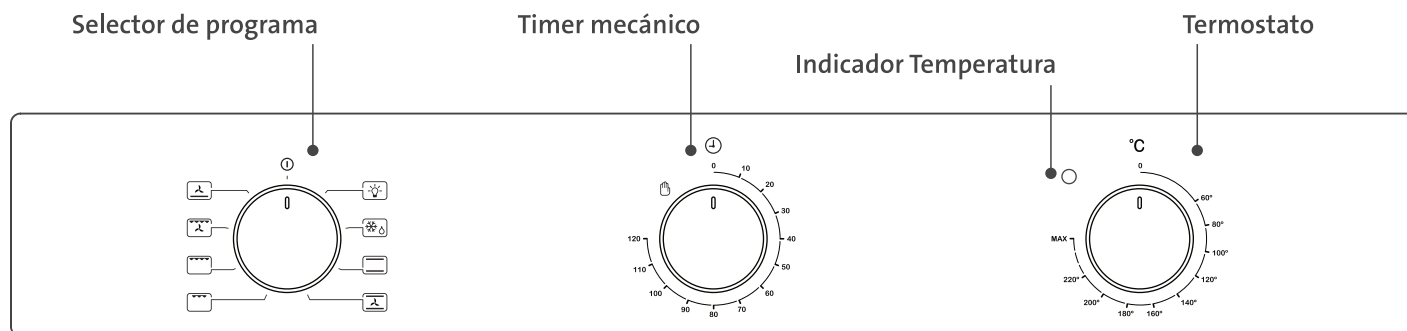
Modelos 90 cm

Comandos y funcionamiento



- 1- Display
- 2- Botón Disminuir
- 3- Botón Función
- 4- Botón Aumentar
- 5- Timer
- 6- Ajuste tiempo de cocción.
- 7- Ajuste final de cocción.
- 8- Reloj.
- 9- Indicadores de Función.

Modelos con timer mecánico.



Como usar su horno

Este horno multifunción combina en un solo aparato las ventajas de los tradicionales hornos de convección con las de los modelos ventilados más modernos.

Se trata de un electrodoméstico sumamente versátil que permite elegir de forma fácil y segura entre diferentes modos de cocción. Las distintas prestaciones que ofrece el horno se seleccionan mediante mando selector de programa y el termostato situado en el panel de control.

Aviso: La primera vez que utilices tu electrodoméstico, te recomendamos poner el termostato al máximo y dejar el horno encendido y vacío durante media hora aproximadamente, con la puerta del horno cerrada. Luego, abre la puerta del horno y deja que se ventile la habitación. El olor que suele detectarse durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento hasta su instalación.

Aviso: Coloque la bandeja provista en el estante inferior del horno para evitar que la salsa y/o grasa gotee en el fondo del horno solo al asar alimentos o cuando use el asador (solo disponible en ciertos modelos). Para todos los demás tipos de cocción, nunca utilice el estante inferior y nunca coloque nada en el fondo del horno cuando esté en funcionamiento porque podría dañar el esmalte. Coloque sus utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.) sobre la rejilla suministrada con el aparato, insertada especialmente a lo largo de las guías del horno.

Programas de Cocción

Convección

Posicione la perilla del termostato “C°”: entre 60 °C y máx., en esta posición se encienden las resistencias superior e inferior. Es el programa de horno clásico y tradicional perfeccionado, con una distribución del calor y un consumo energético reducido. Con el programa de convección se obtienen excelentes resultados en la preparación de carnes o platos a base de carnes (carnes estofadas, guisos, caza silvestre, jamón, etc.) en los que es necesario cocinar lentamente y rociar o agregar líquido. Sigue siendo el mejor sistema para hornear pasteles, así como frutas y cocinar usando cacerolas cubiertas.

Al cocinar En el modo de convección, utilice solo una bandeja o rejilla de cocción a la vez; de lo contrario, la distribución del calor será desigual. Utilizando las diferentes alturas de rejilla disponibles, puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior e inferior del horno. Seleccione entre entre las distintas alturas de bastidor en función de si el plato necesita más o menos calor desde arriba.

Cocción Rápida

Posición de la perilla del termostato “°C”: Entre 60 °C y máx. Se encenderán las resistencias superior e inferior, así como el ventilador, garantizando un calor constante distribuido uniformemente por todo el horno.

Este modo está especialmente recomendado para cocinar rápidamente, alimentos envasados (ya que no es necesario pre-calentarlos) como por ejemplo: alimentos congelados o pre-cocinados así como para algunos platos caseros.

Los mejores resultados al cocinar usando el programa “cocción rápida” se obtienen si la bandeja o rejilla se coloca en el nivel 4.

Cocción Delicada

Posición de la perilla del termostato “°C”: Entre 60 °C y 250°C. Se encienden la resistencia inferior y el ventilador. Adecuado para pizzas, pastelería, tartas y dulces húmedos en moldes para horno. También se obtienen excelentes resultados en cocciones que requieren sobre todo calor desde abajo. Se recomienda poner la bandeja en un nivel bajo.

Grill

Posición de la perilla del termostato “°C”: Entre 60 °C y Max. Se encienden las resistencias centrales superiores dirigiendo el calor radiante desde el potente elemento superior hacia los alimentos. Puede utilizar la función “Grill” para cortes tiernos de carne, bistec, chuletas, salchichas, pescado, gratinar queso y otros alimentos de cocción rápida. Asar con la puerta del horno cerrada.

Precalentar el grill durante 3 minutos para obtener los mejores resultados. Esto ayudará a sellar la carne, para mantener los jugos naturales obteniendo un mejor sabor. Puede deslizar su parrilla en cualquiera de los 2 soportes superiores (nivel 1 y 2).

Grill Rápido

Posición de la perilla del termostato “°C”: máx. Se encienden las resistencias superiores interiores y exteriores. “Grill rápido” dirige el calor radiante desde 2 potentes resistencias superiores hacia los alimentos. Puede utilizar la función para cortes tiernos de carne, bistec, costeletas, salchichas, pescado, tostadas de queso y otros alimentos de cocción rápida. Asar con la puerta del horno cerrada. El programa le permite aprovechar al máximo toda el área del grill y cocinará más rápido que el “Grill” normal. Para obtener mejores resultados, se recomienda precalentar el grill durante 3 minutos. Esto ayudará a sellar la carne para mantener sus jugos naturales.

Grill Asistido

Posición de la perilla del termostato “°C”: Entre 60 °C y 200°C. Se encienden los elementos superior interior, exterior y el ventilador. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de los elementos calefactores mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre directamente en los alimentos.

Se consiguen excelentes resultados con elaborados con carnes y verduras, salchichas, costillas, chuletas de cordero, pollo en salsa picante, chuletas de cerdo, etc.

Horneado (Según modelo)

Posición de la perilla del termostato “°C”: Entre 60 °C y 250°C. La resistencia trasera y el ventilador se encienden garantizando un calor delicado distribuido uniformemente por todo el horno.

Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados, especialmente pasteles que necesitan fermentar, y para preparar ciertas tartas en 3 estantes al mismo tiempo. Algunos ejemplos: hojaldres de crema, galletas dulces y saladas, hojaldres salados, panecillos suizos y pequeñas raciones de verduras gratinadas, etc.

Air Fry (Según modelo)

Se encenderán las resistencias superior y circular, así como el ventilador.

La fritura con aire permite la función avanzada de cocción por convección que brinda resultados crujientes y de excelente sabor en menos tiempo, sin tener que voltear los alimentos y sin aceite. Es adecuado para patatas fritas, alitas de pollo, nuggets y productos similares. Utilizar la bandeja de rejilla provista.

Descongelar

Posición de la perilla del termostato “°C ”: En cualquier posición.

El ventilador situado en la parte trasera del horno hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos. Está recomendado para descongelar todo tipo de alimentos, pero en particular para alimentos delicados que no requieren calor, como por ejemplo :pasteles helados, postres, tartas de frutas. Utilizando el ventilador, el tiempo de descongelado se reduce aproximadamente a la mitad. En el caso de carnes, pescados y pan, es posible acelerar el proceso usando el modo "Horneado" y ajustando la temperatura a 80°C-100°C.

Luz de Horno

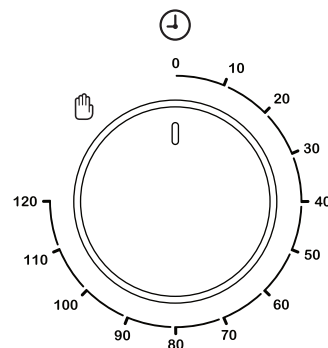
Coloque la perilla de selector de programa en el símbolo para encenderlo. Enciende la luz de horno y permanece encendida cuando se enciende cualquiera de los elementos calefactores eléctricos del horno.

Uso del timer mecánico

En los modelos con timer mecánico, este permite apagar el horno una vez finalizado el tiempo de cocción. Posicione la perilla del temporizador "🕒": Entre 10 minutos y 120 minutos. Al final del tiempo programado, el temporizador sonará y apagará automáticamente el horno.

Modo Manual

Coloque la perilla del temporizador en el modo manual "👉" para cocción sin temporizador.



Uso del timer digital

Ajustar el reloj después del encendido

Una vez conectado con la energía eléctrica, la pantalla mostrará "12:00" con el símbolo cuadrado arriba de "🕒"; Presione el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir el número hasta llegar a la hora adecuada; después de 5 segundos se iniciará automáticamente o puede presionar el botón de función "↩" para que funcione.

Configuración automática (establezca la hora de inicio y finalización completamente automático)

1- Presione el botón de función "↩" repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre "🔥" parpadee y presione los botones "+" o "-" para configurar el tiempo de cocción.

2- Presione el botón de función "↩" repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre "🕒" parpadee y presione el botón "+" o "-" para configurar la hora de final de cocción.

3- Ajustar el termostato para configurar la temperatura y seleccione el programa de cocción.

Después de estos ajustes, los símbolos encima de "🔥" y "🕒" parpadearán, lo que indica que se ha configurado el procedimiento de horneado.

Por ejemplo: si se requiere que la comida se hornee durante 45 minutos y se supone que debe detenerse a las 14:00.

Presione el botón de función repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre "🔥" parpadee y configure el tiempo de horneado en 45 minutos;

Presione el botón de función repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre "🕒" parpadee y configure la hora de finalización de la cocción a las 14:00.

Después de estos ajustes, la hora seleccionada y el símbolo cuadrado aparecerán en la pantalla, lo que indica que el ajuste se ha registrado correctamente

Cuando el reloj marque las 13:15 (entre 14 -15min), el horno se encenderá automáticamente.

Durante el tiempo de horneado, el símbolo cuadrado seguirá parpadeando.

Cuando el reloj marque las 14:00, la cocción se apagará automáticamente. La alarma sonará y el símbolo cuadrado parpadeará. Para detener el timbre, presione cualquier botón.

Configuración semiautomática (establece la hora de inicio y finalización automáticos)

A. Establecer el período de horneado (10 h max.)

Presione el botón de función repetidamente hasta que aparezca el símbolo cuadrado arriba de "  " y configure el período de horneado;

Encienda el horno inmediatamente, el símbolo cuadrado encima de "  " comienza a parpadear. Cuando termine de hornear, el símbolo cuadrado encima de "  " parpadeará y sonará la alarma. Para detener el timbre, presione cualquier botón.

B. Establecer la hora de finalización del horneado (23 h y 59 min como máximo)

Presione el botón de función repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre "  " parpadee y configure la hora de finalización del horneado;

Encienda el horno inmediatamente, el símbolo cuadrado encima de "  " comienza a parpadear. Cuando llegue el tiempo establecido, el proceso de horneado se apagará automáticamente. El símbolo cuadrado encima de "  " parpadea y sonará la alarma. Para detener el timbre presione cualquier botón.

El procedimiento de horneado configurado se puede ver presionando cualquier botón de función repetidamente en cualquier momento, solo si el período de horneado esta en la posición "0". Ajustando la hora de finalización del horneado a la hora actual, se puede cancelar el procedimiento de horneado configurado.

Timer

El plazo más largo que se puede establecer es 23 horas y 59 minutos. Para configurar la hora, presione el botón de función repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre "  " parpadee, y presione el botón "+" o "-" hasta que el tiempo deseado se muestre en la pantalla. Después de configurar el tiempo (hora, minutos) y el símbolo cuadrado encima de "  " comienzan a parpadear. Comienza a funcionar la cuenta regresiva. Cuando se cumpla el tiempo establecido, el símbolo cuadrado sobre "  " parpadeará y sonará la alarma. Para detener el timbre, presione cualquier botón.

Aviso: Al pulsar el botón correspondiente, el ajuste debe realizarse en 5 segundos; Si falla repentinamente la electricidad, todo el procedimiento configurado y el tiempo seleccionado desaparecerán.

Después de que se vuelva a encender la energía eléctrica, aparecerán en la pantalla "12:00" y el símbolo cuadrado encima de "  ", deberá configurarlo nuevamente.

Mantenimiento

Antes de limpiar su horno, o realizarle mantenimiento, desconéctelo de la fuente de alimentación.

Para alargar la vida útil de tu horno, debes limpiarlo frecuentemente, teniendo en cuenta que:

- Las piezas enlozadas o de acero inoxidable deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que puedan estropearlas; el acero inoxidable podría mancharse. Si estas manchas son difíciles de eliminar, utilice productos especiales disponibles en el mercado. Después de la limpieza, es aconsejable enjuagar abundantemente y secar.
- Es preferible limpiar el interior del horno inmediatamente después de su uso, cuando aún esté caliente, con agua caliente y detergente; se debe enjuagar y secar bien el interior. Evite el uso de detergentes abrasivos y esponjas para vajilla o ácidos ya que podrían dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y suciedad son especialmente difíciles de eliminar, utilice un producto especial para la limpieza de hornos, siguiendo las instrucciones del paquete. Nunca utilice un limpiador a vapor para limpiar el interior del horno.
- Si utiliza su horno durante un período prolongado de tiempo, se puede formar condensación. Séquelo con un paño suave.
- Hay una junta de goma rodeando la abertura del horno que garantiza su perfecto funcionamiento. Compruebe periódicamente el estado de esta junta. Si es necesario, límpiela y evite utilizar productos u objetos abrasivos para ello. En caso de que sufra daños, póngase en contacto con su Centro de Servicio Postventa más cercano. Le recomendamos evitar el uso del horno hasta que no haya sido reparado.
- Nunca forrar el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la consiguiente acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpiar la puerta de cristal utilizando productos no abrasivos o esponjas y secarla con un paño suave.

Cómo quitar la puerta del horno

Para una limpieza más profunda, puedes quitar la puerta del horno.

Procedimiento de desmontaje y montaje de las estructuras de la puerta del horno 1:

- Abra la puerta por completo (fig.1);
- Abra la palanca A completamente en las bisagras izquierda y derecha (fig.2);
- Sostenga la puerta como se muestra en la fig.3.
- Cierre suavemente la puerta (fig.3) hasta que las palancas de las bisagras izquierda y derecha A están enganchados a la parte B de la puerta(fig.4).
- retirar los ganchos de las bisagras de su ubicación siguiendo la flecha C (fig.4);
- Apoye la puerta sobre una superficie suave;
- Para montar nuevamente la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.

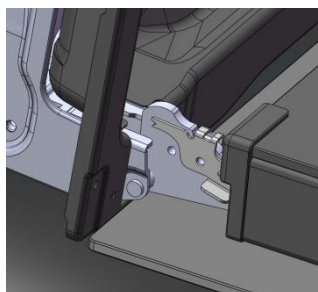


Fig.1

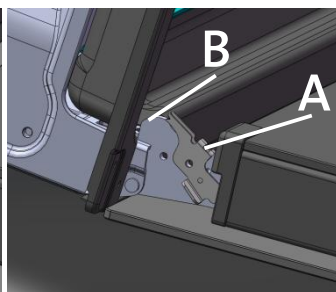


Fig.2



Fig.3

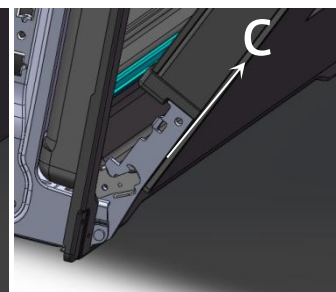


Fig.4

Quitar el panel interior de vidrio

- Puerta doble del horno: Retire la junta G desenroscando los tornillos nº 2. (figura 1)
 - Retire con cuidado el panel interior de vidrio.(figura 2)
 - Limpiar el cristal con un limpiador adecuado. Seque bien y colóquelo sobre una superficie suave.
- Ahora también podrás limpiar el interior del cristal exterior.

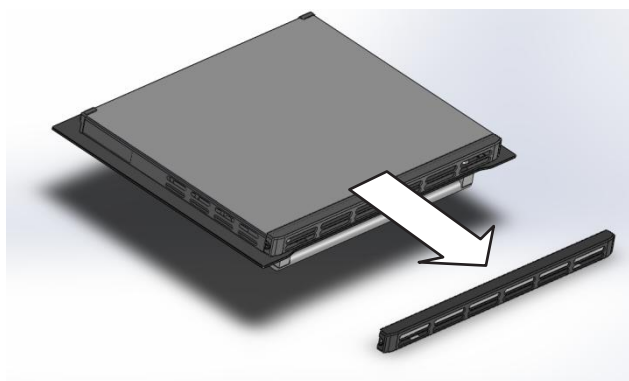


Fig.1

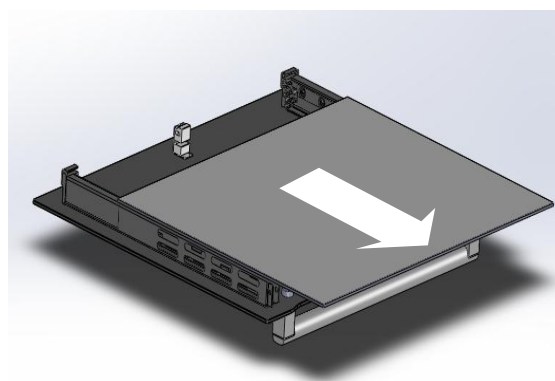
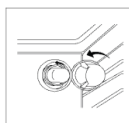


Fig.2

Reemplazo de la lámpara del horno

- Desconecte el horno de la red eléctrica mediante el interruptor omnipolar utilizado para conectar el aparato a la red eléctrica; o desenchufe el aparato si el enchufe está accesible;
- Quitar la tapa de cristal del portalámparas;
- Retire la lámpara y sustitúyala por una lámpara resistente a altas temperaturas (300°C) con las siguientes características:
 - Voltaje: 220-240V
 - Potencia: 25W
 - Tipo: E 14
- Vuelva a colocar la tapa de cristal y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



Para mantener la eficiencia y seguridad de este aparato, le recomendamos que haga lo siguiente:

- Llamar únicamente a los Centros de Servicio autorizados por el fabricante
- Utilizar siempre repuestos originales
- En caso de daño al cable de alimentación, se deberá utilizar un cable comprado al fabricante para reemplazarlo.

Al manipular el aparato, le recomendamos que utilice siempre las manijas empotradas en los lados del horno provistas para este propósito para evitar lesiones a las personas o daños al aparato.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico no profesional y sus funciones no deben modificarse.
- El sistema eléctrico de este aparato sólo puede utilizarse de forma segura cuando está correctamente conectado a un sistema de toma de tierra cumpliendo con las normas de seguridad vigentes.
- Cuando el aparato está en uso, las resistencias y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Asegúrese de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.

Los siguientes elementos son potencialmente peligrosos y, por lo tanto, se deben tomar las medidas adecuadas para evitar que niños y personas discapacitadas entren en contacto con ellos:

- Mandos y aparato en general;
- Embalajes (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
- El propio aparato, inmediatamente después del uso del horno o del grill debido al calor generado;
- El propio aparato, cuando ya no esté en uso (las partes potencialmente peligrosas deben protegerse).

Evite lo siguiente:

- Tocar el aparato con partes del cuerpo mojadas.
- Utilizar el aparato descalzo.
- Tirando del cable de alimentación o para desconectarlo de la toma de corriente.
- Operaciones inadecuadas o peligrosas.
- Obstruir las ranuras de ventilación o de disipación de calor.
- Permitir que los cables de alimentación de otros aparatos entren en contacto con las partes calientes del aparato;
- Exponer el aparato a agentes atmosféricos como la lluvia o la luz solar.
- Utilizar el horno con fines de almacenamiento.
- Utilizar líquidos inflamables cerca del aparato.
- Utilizar adaptadores, enchufes múltiples y/o cables de extensión.
- Intentar instalar o reparar el aparato sin la asistencia de personal cualificado.

Se deberá contactar con personal cualificado en los siguientes casos:

- Instalación (siguiendo las instrucciones del fabricante);
- En caso de duda sobre el funcionamiento del aparato;
- Sustitución de la toma de corriente cuando no sea compatible con el enchufe del aparato.
- La sonda de temperatura forma parte del termostato, si está dañada; serán reemplazados en su totalidad por una persona de servicio autorizada.
- La sonda de temperatura forma parte del termostato, si está dañada; serán reemplazados en su totalidad por una persona de servicio autorizada.

Se deberá contactar con los Centros de Servicio autorizados por el fabricante en los siguientes casos:

- Si el cable de alimentación está dañado o necesita ser sustituido;
- Si el aparato se avería o funciona mal; Pregunte por repuestos originales.

Es una buena idea hacer lo siguiente:

- No se puede utilizar un limpiador a vapor para limpiar el horno;
 - Utilice el aparato únicamente para cocinar alimentos;
 - Verificar el buen estado del aparato después de haberlo desembalado;
 - Desconecte el aparato de la red eléctrica si no funciona correctamente y antes de limpiarlo o realizarle mantenimiento;
 - Cuando no se utilice, desenchufe el aparato de la red eléctrica;
 - Utilice guantes de cocina para colocar los utensilios de cocina en el horno o al retirarlos;
 - Agarre siempre la manija de la puerta del horno por el centro ya que los extremos de la misma pueden estar calientes debido a posibles fugas de aire caliente;
 - Corte el cable de alimentación después de desconectarlo de la red eléctrica cuando decida no utilizar más el aparato.
- El fabricante no se hace responsable de posibles daños debidos a: Instalación incorrecta, uso inadecuado, incorrecto e irracional.

¡Felicidades por su compra!

Quienes integramos la empresa SORIANO HNOS. S.A. 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 HORNO EMPOTRABLE.

Es condición imprescindible para acceder a esta Garantía que se realicen 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 nuestro Servicio Técnico.
- 4 Daños provocados por las variaciones de voltaje en la red eléctrica ajenas al equipo.

5 CUANDO EL ARTEFACTO NO HAYA 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.

Warranty

For TWELVE MONTHS from the delivery date, we GUARANTEE for the proper operation of this BUILT-IN OVEN.

It is an essential condition that the installation, operation and maintenance are carried out according to the specific instructions of this Manual.

THIS WARRANTY DOES NOT INCLUDE:

- Damages eventually shown in the cabinet.
- Pickup and delivery to our Factory for repair.
- Signs of attempted repairs by unauthorized people.
- Damage caused by voltage variations in the electrical network outside the equipment.

WHEN THE APPLIANCE HAS NOT BEEN INSTALLED BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN.

IMPORTANT:

You must provide this warranty and the built-in oven installer personal data to request the Technical Service.

Certificado de garantía

O prazo de vigência da garantia do correto funcionamento deste FORNO DE EMBUTIR é de 12 (doze) meses contados a partir da data de entrega.

É uma condição essencial que a instalação, operação e manutenção são realizadas de acordo com as instruções específicas deste Manual.

ESTA GARANTIA NÃO ABRANGE OS SEGUINTE ASPECTOS:

- Danos que eventualmente apresente o gabinete.
- Deslocamentos até a nossa Fábrica para o reparo.
- Quando forem verificados no produto, signos de tentativa de reparo por parte de pessoas que não pertencem a nosso Serviço Técnico.
- Dano causado por variações de tensão na rede elétrica fora do equipamento.

QUANDO O PRODUTO TENHA SIDO INSTALADO POR TÉCNICO NÃO AUTORIZADO.

IMPORTANTE:

Para solicitar o Serviço Técnico é imprescindível apresentar esta garantia e contar com os dados pessoais do instalador do forno de embutir.

HORNO EMPOTRABLE ORMAY | ORMAY built-in oven | *Forno de embutir ORMAY*

MODELO | Model | *Modelo*

FECHA DE FABRICACIÓN | Manufacturing date | *Data de fabricação*

FECHA DE COMPRA | Purchase date | *Data de compra*

COMERCIO VENDEDOR | Selling store | *Loja Vendedora*

FACTURA N° | Invoice no | *Nota fiscal N°*

N° SERIE | Series No. | *N° de Série*

SELLO Y FIRMA | Seal and signature | *Carimbo e assinatura*

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.
(esta información se encuentra en la placa de características adosada al artefacto.)

DISEÑO+INNOVACIÓN

H.E. Collec- tion

HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE

REV 00 2024/06/12



Garantiza: **SORIANO HNOS S.A.C.E.I**
Buenos Aires 3450, B° Los Boulevares
X5022RWT / CÓRDOBA, República Argentina
Atención al Cliente:
Tel. / Fax: +54 351 475 0038 / 475 0938
ormay.com.ar

PARA MAYOR INFORMACIÓN
DESCARGUE EL MANUAL COMPLETO
CON EL SIGUIENTE CÓDIGO

