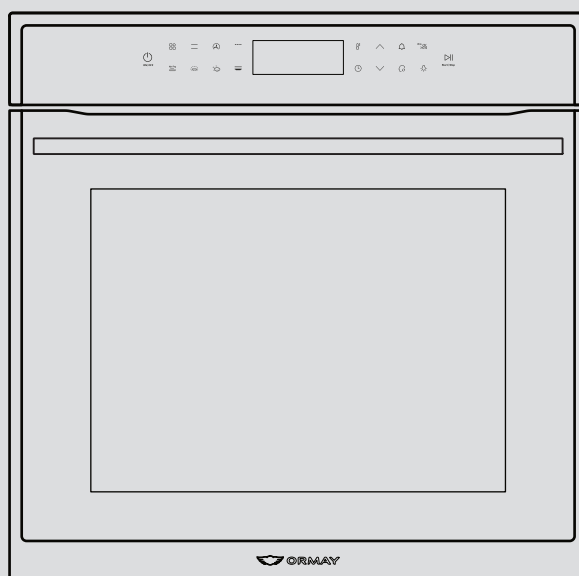


DISEÑO+INNOVACIÓN

H.E. Collection

HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE



Panel Tactil 60 cm

Índice

Instalación	3
Limpieza Inicial	5
Componentes y panel de control	6
Uso y funcionamiento	8
Programas y funciones especiales	10
Mantenimiento	14
Seguridad	16
Garantía	20

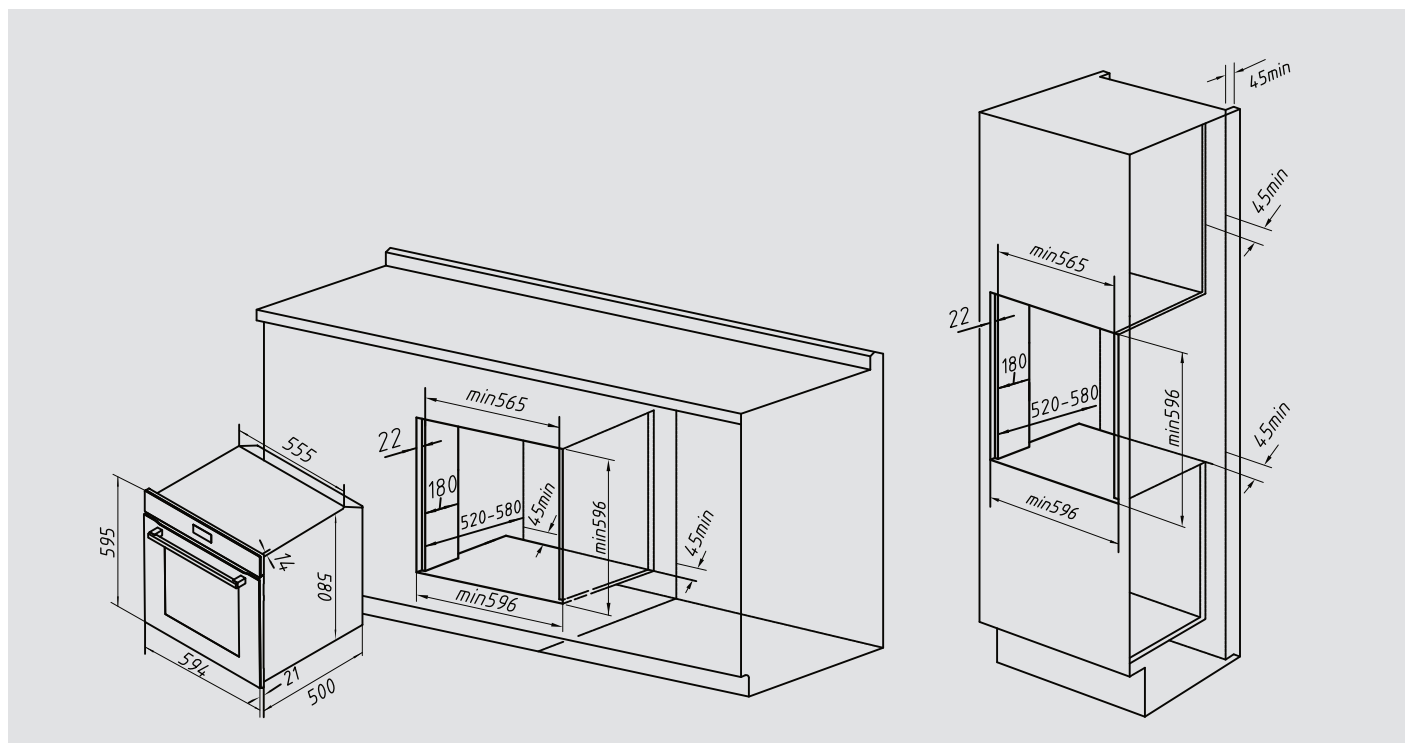
Instalación

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 de la cavidad para su instalación debajo de la mesada o en un mueble de pared.



IMPORTANTE: 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.

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.

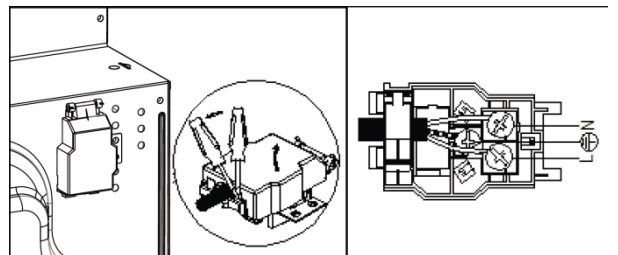
Montaje del cable de alimentación

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. L- N - $\perp$
- Sujete los cables debajo de las cabezas de los tornillos usando el siguiente esquema de color: Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde ($\perp$)
- 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 a 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.

Dimensiones:

Ancho 594 mm

Altura 595 mm

Profundidad 500 mm

Volumen: 73L

Voltaje y frecuencia:

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

Limpieza Inicial.

Limpie bien el horno antes de usarlo por primera vez.

No utilice materiales de limpieza afilados o abrasivos. Estos podrían dañar el horno.

Para hornos con frentes esmaltados, utilice agentes de limpieza disponibles comercialmente.

Para limpiar el horno

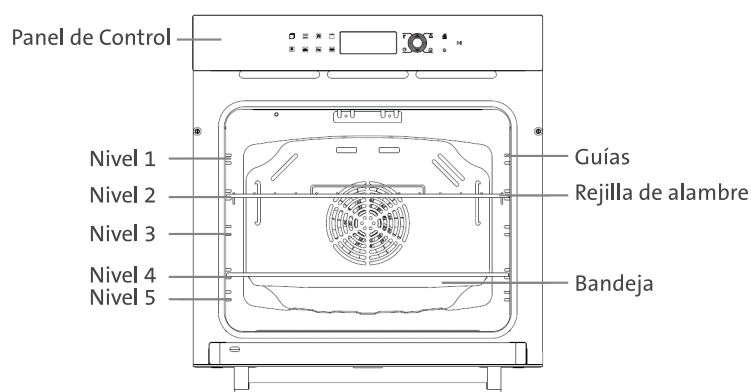
1. Abra la puerta, las luces del horno se encienden al tocar el botón de Luz .
2. Limpie todas las bandejas del horno, accesorios y guías laterales con agua tibia o detergente líquido y séquelos con un paño suave y limpio.
3. Limpie el interior del horno con un paño limpio y suave.
4. Limpie la parte frontal del aparato con un paño húmedo.

Compruebe que el reloj esté configurado correctamente. Retire los accesorios y opere el horno en la configuración de convección a 200 °C durante 1 hora antes de usarlo. Habrá un olor distintivo; esto es normal, pero asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.

Componentes y Panel de control

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.

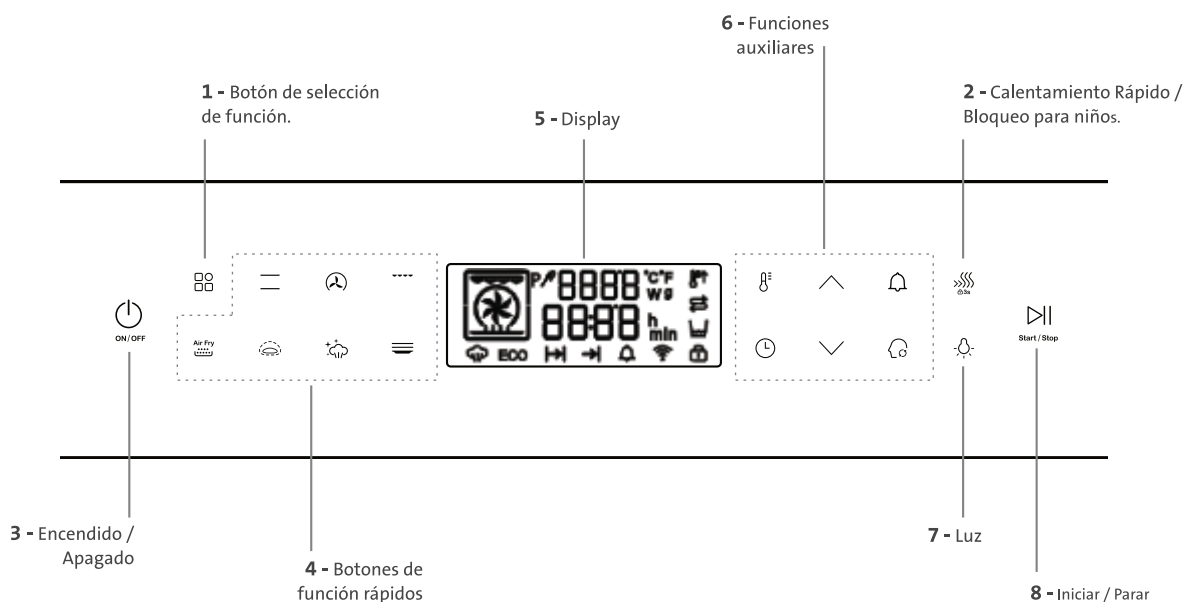
Características y Componentes



Accesorios incluidos:

- 1 Canasta Air Fry
- 1 Asadera
- 2 Rejillas

Panel de Control



Función	Descripción
1 Botón de selección de función	Presione este botón de manera repetida para seleccionar entre las 12 funciones del horno:
2 Calentamiento Rápido / Bloqueo para niños	Con el uso de la función de precalentamiento, el horno vacío puede ser precalentado rápidamente. Mantenga presionado el botón para bloquear panel de control. Mantenga presionado nuevamente para desbloquear.
3 On/ Off	Encendido y apagado del horno.
4 Botones de función rápidos	Botones de acceso directo a algunas funciones y modos de cocción: Convección Cocción Múltiple Grill Air Fry Leudado Limpieza a vapor Calienta platos
5 Display	Muestra la información y parámetros del horno.
6 Funciones Auxiliares	Seleccione y luego o para ajustar la temperatura de cocción Seleccione y luego o para ajustar el tiempo y final de cocción. Seleccione para establecer la alarma. Seleccione y luego o para recuperar o guardar en la memoria.
7 Luz	Enciende / apaga la luz del horno
8 Start / Stop	Inicia o detiene el programa seleccionado.

Funciones y modos de cocción

	Convección		Grill Ventilado
	Grill		Calor superior
	Hornear		Cocción Múltiple
	Pizza		Air Fry
	Cocción Rápida		Delicado
	Descongelar		ECO
	Leudado (Fermentado)		Calentamiento de platos
	Limpieza a vapor		

Uso y Funcionamiento

Encender / Apagar el horno

Para encender y apagar presione el botón "On/Off" .

Poner reloj en hora

Cuando se enchufa el horno por primera vez, la pantalla del panel de control se iluminará brevemente y aparecerá 12:00 en la pantalla. Sólo se puede poner en hora el reloj cuando el horno se encuentra en modo stand-by.

1. "12:00" aparecerá en la pantalla cuando se enchufa el horno por primera vez.
2. Toque el Botón de tiempo , "12:00" parpadeará en la pantalla.
3. Presione los botones  o  para configurar la hora.
4. Toque Botón de tiempo  nuevamente para finalizar la Configuración.

Encender / Apagar Luz

Para encender y apagar la luz del horno presione el botón .

Uso del Horno

Selección de Función

Después de configurar el reloj, seleccione la función deseada en el panel de control, utilice los botones de temperatura y tiempo si desea modificar los parámetros. Finalmente, presione el botón start/stop , y luego el horno comienza a funcionar.

Configurar temperatura de cocción

Después de seleccionar la función, presione el botón  para seleccionar la temperatura de horneado, luego, presione o mantenga presionado los botones de aumentar o disminuir ("" o "") para ajustar la temperatura deseada.

Tiempo de Cocción

Puede configurar el tiempo de cocción durante la cocción.

1. Toque el Botón de tiempo  varias veces hasta que el icono de tiempo de cocción () en la pantalla comience a parpadear.
2. Toque los botones de ajuste "" o "" para configurar el tiempo de cocción deseado.
3. Después, presione el botón de tiempo  o espere unos 3 segundos y el tiempo de cocción quedará establecido.

Configurar hora de finalización

Puede configurar la hora de finalización durante la cocción.

1. Toque el Botón de tiempo  varias veces hasta que el icono de hora de finalización () en la pantalla comience a parpadear.
2. Toque los botones de ajuste “^” o “v” para configurar la hora de finalización deseada.
3. La hora de finalización quedará seleccionada después de presionar el botón de tiempo  o de esperar unos 3 segundos.

Inicio Programado

Si la hora de finalización es seleccionada luego de haber configurado el tiempo de cocción, el horno utiliza esos parámetros establecidos para calcular el horario de inicio de cocción, y si es necesario establece un horario de inicio diferido.

1. Toque el Botón de tiempo  y el icono de tiempo de cocción () en la pantalla comienza a parpadear.
Ejemplo: La hora actual son las 19:00 y el tiempo de cocción deseado es 1 hora.
2. Toque el botón de ajuste “^” o “v” para configurar el tiempo de cocción.
3. Toque el Botón de tiempo  varias veces hasta que el icono de hora de finalización () en la pantalla comience a parpadear.
Ejemplo: Quieres cocinar durante 1 hora y terminar a las 20:30.
4. Toque el Botón de ajuste “^” o “v” para configurar la hora de finalización.
5. Toque el Botón de tiempo  de nuevo. El horno no funcionará hasta el punto de inicio establecido.
Por ejemplo: la hora actual son las 19:00, el tiempo de cocción establecido es de 1 hora y la hora de finalización establecida es 20:30, el horno no iniciará la cocción hasta las 19:30.

Timer

1. Toque el botón de timer  hasta que el icono () y los tres dígitos en la pantalla comienzan a parpadear.
2. Toque los botones de ajuste “^” o “v” para configurar el tiempo deseado.
3. Toque el botón de timer nuevamente  para iniciar el temporizador. Cuando haya transcurrido el tiempo establecido, suena una alarma.

Bloqueo para niños

- 1 Mantenga presionado durante 3 segundos el botón de calentamiento rápido . El icono  aparecerá en la pantalla.
- 2 Mantenga presionado durante 3 segundos nuevamente el botón  para desbloquear.

Horneado Rápido

Con el uso de la función de horneado rápido, el horno vacío se puede precalentar en poco tiempo.

Importante: no coloque los alimentos hasta que la función de calentamiento rápido haya terminado.

1. Seleccione el modo de cocción deseado, si es necesario, cambie la temperatura recomendada.

2. Presione el botón de calentamiento rápido . Escuchará un sonido.
Cuando la temperatura de precalentamiento fue alcanzada, escuchará un sonido durante unos 2 segundos.
Ahora puede colocar la comida en el horno y continuará el programa de cocción configurado.

Función de Memoria

1. Cuando finaliza la función y  se muestra en la pantalla, se puede almacenar el modo de cocción actual manteniendo presionado el botón de memoria  sin presionar ningún otro botón. Se pueden almacenar como máximo 4 modos de cocción y se representan respectivamente.

Cuando se almacenan más de 4 modos, se reemplazará el modo de cocción más antiguo.

2. Para seleccionar un programa de cocción previamente guardado: con el horno en stand-by, presione el botón de memoria , la pantalla mostrará los modos de cocción     que han sido almacenados, presione los botones de ajuste “^” o “v” para seleccionar el programa deseado y presione el botón Botón de inicio  para iniciar el funcionamiento.

Programas y Funciones especiales

Convección

En esta función 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, jamón, etc.) en los que es necesario cocinar lentamente y rociar o agregar líquido. Sigue siendo el mejor programa para hornear tortas, 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 niveles de altura disponibles, puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior e inferior del horno. Seleccione entre entre los distintos niveles de altura en función de si el plato necesita más o menos calor desde arriba.

Cocción Rápida

Se encenderán las resistencias superior e inferior, así como el ventilador, garantizando un calor constante y 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.

Delicado

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.

Calor Superior

Se encienden las resistencias centrales superiores dirigiendo el calor radiante desde el potente elemento superior hacia los alimentos. Puede utilizar la función “Calor Superior” 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. Se recomienda usar los niveles centrales (2 y 3) y colocar el termostato en 200°.

Grill

Se encienden las resistencias superiores interiores y exteriores. La función “Grill” 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. Para obtener mejores resultados, se recomienda precalentar el grill durante 3 minutos. Esto ayudará a sellar la carne para mantener sus jugos naturales. Se recomienda usar uno de los niveles centrales (2 y 3) y colocar el termostato en 200°

Grill Ventilado

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 recomienda usar uno de los niveles centrales (2 y 3) y colocar el termostato en 200°.

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

Horneado

La resistencia trasera y el ventilador se encienden garantizando un calor delicado distribuido uniformemente por todo el horno. Este modo permite el uso simultáneo de hasta 3 niveles (1, 3 y 5).

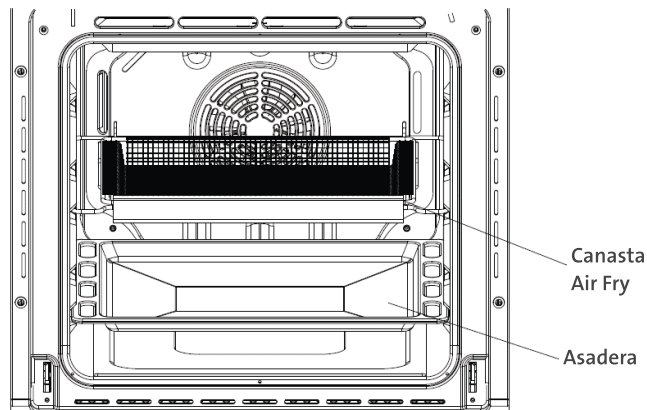
Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados, especialmente pastelería que necesita leudar. Algunos ejemplos: hojaldres de crema, galletas dulces y saladas, hojaldres salados, panecillos suizos y pequeñas raciones de verduras gratinadas, etc.

Air Fry

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

El modo Air Fry 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 papas fritas, alitas de pollo, nuggets y productos similares.

Poner la comida en la canasta Air Fry provista y colóquela en el 3er nivel. Setear la temperatura de cocción en 230°. Se recomienda colocar la asadera en el último nivel para atrapar cualquier derrame que pueda ocurrir.



Descongelar

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.

Cocción Múltiple

Las resistencias superior, circular e inferior, así como el ventilador, se encenderán alternativamente. Dado que el calor permanece constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos de manera uniforme en toda su superficie. Con este modo también podrás cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que tengan temperaturas de cocción similares. Puede utilizar hasta 2 niveles al mismo tiempo (utilice los niveles centrales 2 y 4)

Este modo de cocción se recomienda especialmente para platos que requieran un acabado gratinado o para aquellos que requieran tiempos de cocción considerablemente prolongados, como por ejemplo: lasaña, pollo y carnes asadas, papas, etc. Además, la excelente distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas al asar carnes. Esto se traduce en una menor pérdida de jugos y una carne más tierna. Se pueden obtener excelentes resultados cocinando guarniciones a base de verduras como calabacines, berenjenas, pimientos, etc...

Postres: este modo también es perfecto para hornear pasteles con levadura.

Además, este modo también se puede utilizar para descongelar rápidamente carnes blancas o rojas y pan ajustando la temperatura a 80 °C. Para descongelar alimentos más delicados, ajuste el termostato a 60 °C o utilice sólo la función de circulación de aire frío ajustando el termostato a 0 °C.

Modo Pizza

Se encenderán las resistencias inferiores y circulares, así como el ventilador. Esta combinación calienta rápidamente el horno debido a la gran cantidad de energía utilizada por el aparato, lo que da como resultado la producción de un calor considerable procedente principalmente de la parte inferior.

El modo pizza es ideal para alimentos que requieren altas temperaturas para cocinarse, como pizzas y asados grandes. Utilice únicamente una bandeja o rejilla del horno a la vez.

Leudado (Demostración de masa)

Para leudar panificados en el horno, con el horno en stand-by, seleccione el modo de leudado y luego ajuste la temperatura y tiempo usando los botones de ajuste " $\wedge$ " o " $\vee$ ". Después, presione el botón de inicio  para comenzar.

Calentamiento de platos

Con el horno en stand-by, coloca los platos en el horno. Toque el modo de calentamiento de platos y luego ajuste la temperatura y tiempo usando los botones de ajuste " $\wedge$ " o " $\vee$ ". Después, presione el botón de inicio  para comenzar.

Modo ECO

La resistencia trasera y el ventilador se encienden garantizando un calor delicado distribuido uniformemente por todo el horno. El tubo calefactor de funcionamiento intermitente aprovecha al máximo el calor dentro de la cámara del horno, lo que puede reducir las pérdidas de energía y lograr el efecto de ahorro de energía.

Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados, especialmente pasteles que necesitan fermentar, por ejemplo: hojaldres de crema, galletas dulces y saladas, hojaldres salados, panecillos suizos y pequeñas raciones de verduras gratinadas, etc.

Limpieza a vapor

Esta función ayuda a eliminar los residuos de comida del interior del horno. Este método es eficaz únicamente para eliminar suciedad leve. No es eficaz para eliminar las manchas rebeldes de horneado. Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está frío.

Procedimiento de limpieza

1. Retire todos los estantes, platos y rejillas laterales.
2. Prepare una solución de agua (85%), vinagre blanco (10%) y detergente para platos (5%) y rocíe generosamente sobre la puerta, las paredes laterales y la pared trasera de la cavidad del horno.
3. Vierta 40 ml de agua en el pozo de la base de la cavidad.
4. Cierra la puerta. Seleccione la función "Limpiar a vapor" y ajuste la temperatura a 130 °C.
5. Apague el horno después de 18 minutos.
6. Deje que se enfríe hasta un nivel seguro antes de limpiar la superficie con un paño húmedo.

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.
- Lave todos los utensilios para hornear y los accesorios después de cada uso y séquelos con un paño de cocina. Para limpiarlos fácilmente, sumérjalos en agua tibia y jabón durante aproximadamente 30 minutos.

Cómo quitar la puerta del horno

Para un uso normal, no se debe quitar la puerta del horno, pero si es necesario retirarla, por ejemplo, para limpiarla, siga estas instrucciones:

- 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 estén 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.

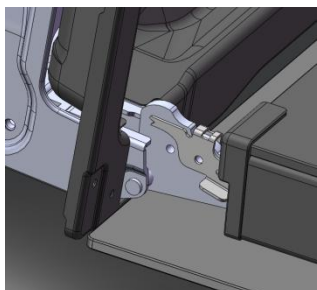


Fig.1

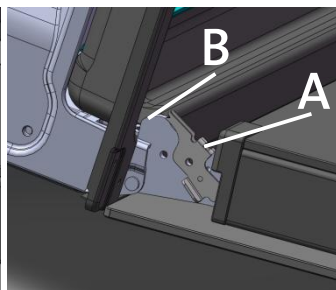


Fig.2



Fig.3

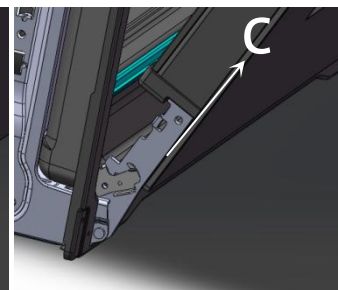


Fig.4

Quitar el panel interior de vidrio

- Puerta doble/triple vidrio: Retire la bagueta superior desenroscando los tornillos laterales a cada lado. (figura 5)
- Retire con cuidado el panel o paneles interiores de vidrio. (figura 6)
- Limpiar el cristal con un limpiador adecuado. Seque bien y colóquelo sobre una superficie suave.
- Ahora también podrás limpiar el interior del cristal exterior.

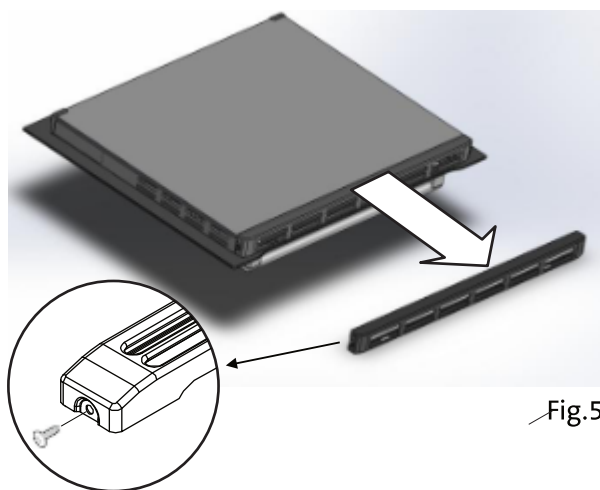


Fig.5

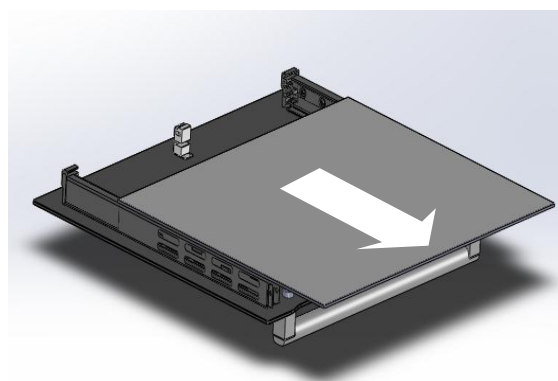
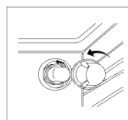


Fig.6

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.



La instalación de este horno debe ser realizada únicamente por un electricista autorizado. El instalador es responsable de conectar el aparato a la red eléctrica respetando las pertinentes recomendaciones de seguridad.

Seguridad eléctrica

- Si el horno se ha dañado en el transporte, no lo conecte.
- El aparato debe ser conectado a la red eléctrica únicamente por un electricista especialmente autorizado.
- En caso de avería o daño del aparato, no intente utilizarlo.
- Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por un técnico autorizado. Una reparación inadecuada puede suponer un peligro considerable para usted y otros.
- Si su horno necesita reparación, comuníquese con un centro de servicio o con su distribuidor.
- Si el cable de alimentación está defectuoso, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial provisto por el fabricante o por un agente de servicio autorizado.
- No se debe permitir que los conductores y cables eléctricos toquen el horno.
- Instalar un disyuntor omnipolar. El disyuntor omnipolar debe dimensionarse en función de la carga y debe cumplir con la normativa vigente (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el disyuntor).
- La placa de características se encuentra en el lado izquierdo de la puerta.
- La fuente de alimentación del aparato debe desconectarse cuando se esté reparando o limpiando.
- Tenga cuidado al conectar aparatos eléctricos a enchufes cerca del horno.

ADVERTENCIA

El aparato debe apagarse antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Durante el funcionamiento del horno, las superficies interiores se calientan mucho.

Seguridad durante la operación

- Este horno ha sido diseñado únicamente para cocinar alimentos y en un contexto doméstico.
- Durante el uso, las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. No toque los elementos calefactores ni superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse.
- Nunca almacene materiales inflamables en el horno.
- Las superficies del horno se calientan cuando el aparato se utiliza a altas temperaturas durante un período prolongado de tiempo.
- Al cocinar, tenga cuidado al abrir la puerta del horno ya que el aire caliente y el vapor pueden escapar rápidamente.

- Al cocinar platos que contienen alcohol, el alcohol puede evaporarse debido a las altas temperaturas y el vapor puede incendiarse si entra en contacto con una parte caliente del horno.
- Por su seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores de chorro de vapor.
- Los alimentos congelados, como las pizzas, se deben cocinar en la parrilla de alambre. Si se utiliza la bandeja de horno, ésta puede deformarse debido a la gran variación de temperaturas.
- No vierta agua en el fondo del horno cuando esté caliente. Esto podría causar daños a la superficie del esmalte.
- La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción.
- No cubra el fondo del horno con papel de aluminio ni coloque bandejas o moldes para hornear sobre él. Esto puede dañar las superficies esmaltadas y provocar malos resultados de cocción.
- Los jugos de frutas dejarán manchas que pueden volverse permanentes en las superficies esmaltadas del horno.
- Para tortas muy húmedas, utilice un recipiente hondo.
- No apoye los utensilios para hornear sobre la puerta abierta del horno.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

Seguridad infantil

- Los niños deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.
- Los niños solo podrán encender/apagar el aparato siempre que haya sido colocado o instalado en la posición de funcionamiento prevista y hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entender los peligros involucrados. Los niños no deben enchufar, regular o limpiar el aparato.
- PRECAUCIÓN: algunas partes de este producto pueden calentarse mucho y provocar quemaduras. Se debe prestar especial atención cuando haya niños y personas vulnerables.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- El aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga los aparatos eléctricos fuera del alcance de los niños. No permita que utilicen los aparatos sin supervisión.
- Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover una rejilla mientras el horno está caliente, no permita que las agarraderas entren en contacto con los elementos calefactores.
- Utilice siempre agarraderas secas. Las agarraderas húmedas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen los elementos calefactores calientes. No utilice un repasador u otro paño voluminoso.

- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Al utilizar el horno, tenga precaución con la ropa holgada y prendas que cuelgan, como corbatas, bufandas, joyas o mangas colgantes.
- Cuando los niños tengan la edad suficiente para utilizar el aparato, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que personas calificadas les instruyan sobre el funcionamiento seguro del aparato.
- No permita que nadie se suba, se pare, se incline, se siente o se cuelgue de cualquier parte del electrodoméstico, especialmente de la puerta. Esto puede dañar el aparato y la unidad podría volcarse, lo que podría provocar lesiones graves.
- **PRECAUCIÓN:** Los artículos de interés para los niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, o en gabinetes encima de un electrodoméstico. Los niños que se suben a un aparato para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

- No limpie el aparato mientras aún esté caliente. Algunos limpiadores producen vapores nocivos cuando se aplican sobre una superficie caliente. La ropa mojada o las esponjas pueden provocar quemaduras por el vapor.
- Para limpiar tanto el interior como el exterior del horno, utilice un paño y un agente de limpieza suave o agua tibia y jabón.
- Secar con papel de cocina o una toalla seca.
- No utilice esponjas o virulana, limpiadores cáusticos ni productos abrasivos. Pueden dañar el acabado.

ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno esté frío antes de limpiarlo.
- No limpie a mano la junta de la puerta.
- Para evitar dañar las superficies esmaltadas del horno, utilice limpiadores de hornos disponibles comercialmente.
- Para eliminar la suciedad rebelde, utilice un limpiador especial para hornos.

Vidrio de la puerta del horno

- La puerta del horno está equipada con tres láminas de vidrio colocadas una contra otra. Las hojas interior y media se pueden quitar para limpiarlas.

ADVERTENCIA

- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar que el vidrio se rompa.
- Cuando la puerta está montada, quitar algunas de las piezas (el vidrio de la puerta u otra pieza) de la puerta puede provocar lesiones.
- **ATENCIÓN:** el vidrio podría romperse si se le aplica fuerza excesiva, especialmente en los laterales del vidrio frontal.

Instrucciones para el desecho y reciclaje

Eliminación del material de embalaje

- El material utilizado para empaquetar este aparato es reciclable.
- Deseche los materiales de embalaje en el contenedor o lugar apropiado y siguiendo las recomendaciones y normas de reciclado de su municipio.

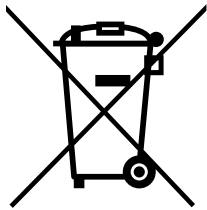
ADVERTENCIA

Antes de deshacerse de los aparatos viejos, inhabílitelos para que no puedan ser una fuente de peligro.

Para ello, desconecte el aparato de la red eléctrica y retire el cable de alimentación.

Para proteger el medio ambiente, es importante desechar los aparatos viejos de forma correcta:

- El aparato no debe desecharse con la basura doméstica.
- Puede obtener información sobre las fechas de recogida y los lugares públicos de eliminación de residuos en el departamento o ayuntamiento de su localidad.



Este símbolo significa que no debe desechar los aparatos eléctricos como residuos no clasificados junto con los demás residuos de su hogar; utilice instalaciones de residuos específicos.

Comuníquese con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles para la eliminación de desechos eléctricos y electrónicos.

Si los aparatos eléctricos se desechan en basurales a cielo abierto, pueden filtrarse sustancias peligrosas a las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

¡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.

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.



...para toda la vida!

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 2024/28/12



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

