

escorial

DESDE 1953

COCINAS ELÉCTRICAS

MANUAL DE USUARIO Y GARANTÍA

**LEA ESTE MANUAL ATENTAMENTE
ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO SU PRODUCTO**



escorial

¡FELICITACIONES Y GRACIAS POR ELEGIRNOS!

Usted ha adquirido un producto fabricado bajo estrictos controles de calidad, con tecnología de avanzada reconocida a nivel mundial.

Le recomendamos que lea este manual atentamente antes de instalar y utilizar el producto. La garantía no cubrirá los daños causados por el no cumplimiento de estas instrucciones. Conserve el manual para futuras consultas.

NOTA: Este manual de instrucciones ha sido elaborado para una variedad de modelos, por lo que algunas de las características especificadas en el manual pueden no estar disponibles en su modelo.

NOTA: Las imágenes contenidas en este manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con el producto.

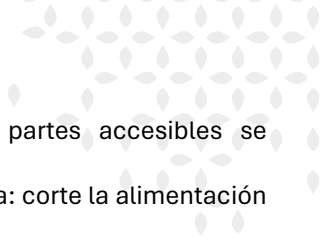
El producto está pensado exclusivamente para su uso doméstico.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	3
CONEXIÓN ELÉCTRICA	5
ESQUEMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA	5
INTRODUCCION AL PRODUCTO	6
ACCESORIOS	7
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO	8
INSTALACIÓN DEL HORNO	9
PANEL DE MANDOS	11
USO DEL HORNO	11
USO DE ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DEL HORNO	11
USO DE LA PARRILLA	12
USO Y DESCRIPCION DE LA VITROCERAMICA	13
USO DE PLACAS DE CALENTAMIENTO.....	14
TIPOS DE PROGRAMA	15
TABLA DE HORNEADO Y ASADO	16
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	17
MONTAJE DE PUERTA DE HORNO	18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL VIDRIO DE LA PUERTA FRONTAL.....	18
PAREDES CATALÍTICAS *	19
POSICIONES DEL ESTANTE.....	19
INSTALACIÓN Y ELIMINACIÓN DE ESTANTES DE ALAMBRE..	19
CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO	20
USO DE LA HOJA DEFLECTORA DE LA PARRILLA *	20
REGLAS DE MANIPULACIÓN.....	22
RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA.....	22
SOPORTE Y GARANTIA	23
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	23
SOLICITUD DE SERVICIO TÉCNICO	25
CERTIFICADO DE GARANTÍA.....	26

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

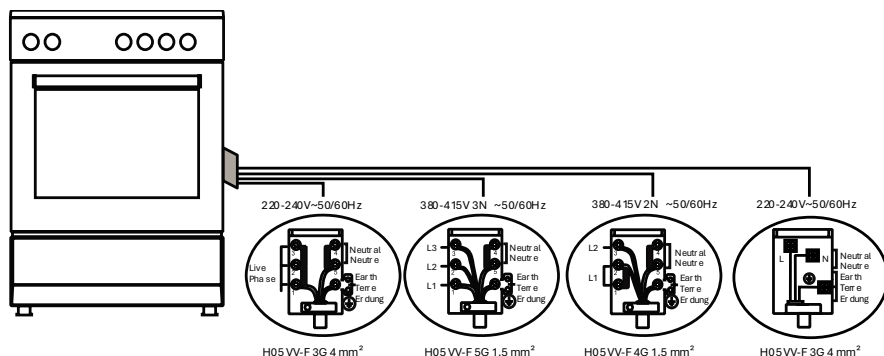
1. Su producto se encuentra diseñado para una red eléctrica de 220-240 V 50 Hz. Usar diferentes tipos de tensión puede estropear su producto y/o causar un incendio.
2. El producto ha sido diseñado para su uso en interiores. No lo use en exteriores.
3. Para su propia seguridad, así como para evitar descargas eléctricas y un riesgo de incendio, su instalación domiciliaria debe contar con toma a tierra, así como disyuntor diferencial y llave termomagnética, la empresa no se hará responsable de cualquier mal funcionamiento o daños que el aparato pueda presentar si éste se usa en una red eléctrica en desacuerdo a la normativa vigente.
4. El producto se encuentra diseñado para cocinar, no debe utilizarse para otros fines tal como, calefacción, calentar platos, secar ropa o toallas dentro del mismo o colgándolas del tirador,
5. No coloque químicos tóxicos, elementos explosivos o inflamables dentro del producto.
6. No utilice herramientas mecánicas ni otros montajes que no sean los recomendados por el fabricante para la instalación, uso y mantenimiento del producto.
7. La instalación, la colocación, el mantenimiento y la limpieza del producto deben llevarse a cabo tal como está indicado en el manual. La garantía quedará anulada si el equipo sufre daños a causa de un uso incorrecto.
8. No utilice alargues, adaptadores o zapatillas eléctricas, entre el tomacorriente y el producto. Este tipo de conexiones puede generar riesgos eléctricos graves.
9. Mantenga los materiales de embalaje del aparato fuera del alcance de los niños y animales. Los materiales de embalaje (nylon, poliestireno expandido, etc.) pueden constituir un peligro para ellos.
10. Este aparato no debe ser utilizado por personas con discapacidades físicas, visuales, auditivas o mentales, ni por niños ni por personas sin la experiencia o conocimientos adecuados a menos que estén supervisados por alguien responsable de su seguridad, salvo aquellos usuarios que se encuentren bajo la influencia del alcohol o medicación.
11. Si el producto o uno de sus componentes se encuentra roto, removido o presenta daños visibles, interrumpa inmediatamente su uso o instalación, desconéctelo de la red eléctrica y contacte al servicio técnico autorizado. La utilización del producto en estas condiciones representa un riesgo de descarga eléctrica, quemaduras o lesiones por cortes.
12. No obstruya las salidas de ventilación del producto.

- 
13. Durante el funcionamiento, el aparato y sus partes accesibles se calientan; evite el contacto.
 14. En caso de incendio de grasa o aceite, no use agua: corte la alimentación y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.
 15. Supervise siempre el proceso de cocción.
 16. No oculte el aparato tras cubiertas decorativas que impidan su ventilación.
 17. Retire cortinas, papel y cualquier material inflamable antes de ponerlo en marcha.
 18. Después de cada uso, verifique que el equipo esté apagado.
 19. Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten allí. Podría provocar que el horno se vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.
 20. Si utiliza un electrodoméstico cerca del horno, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado en la puerta del horno.
 21. La parte trasera del horno también se calienta cuando está en funcionamiento. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie trasera, de lo contrario podrían dañarse.
 22. La parte del horno de la unidad puede utilizarse para descongelar, asar, freír y gratinar alimentos.
 23. Corte la alimentación antes de acceder a bornes o terminales.
 24. Sitúe los interruptores de corte al alcance del usuario una vez instalado el aparato.
 25. No toque el enchufe con las manos húmedas ni extraiga el cable tirando de él.
 26. No lave el aparato pulverizando o vertiendo agua sobre él (riesgo de electrocución) ni utilice limpiadores a vapor cerca del aparato.
 27. Si el cable de alimentación se encuentra dañado o se dañara, llame a servicio técnico, no intente repararlo usted.
 28. Desenchufe el equipo durante instalación, limpieza, mantenimiento o reparación.

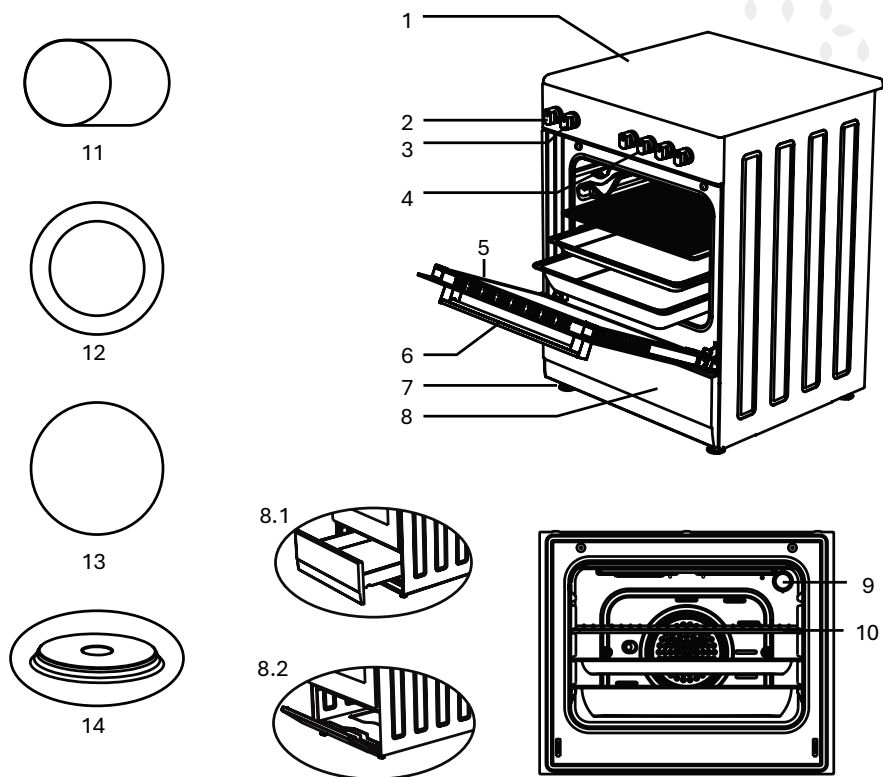
CONEXIÓN ELÉCTRICA

1. Su horno requiere una llave termomagnética de 40 amperios de acuerdo con la potencia del dispositivo. Se recomienda la instalación por un electricista calificado.
2. Su horno se ajusta de acuerdo con el suministro eléctrico de 220-240V CA / 380-415V CA, 50/60 Hz. Si la red eléctrica es diferente a este valor especificado, comuníquese con su servicio autorizado.
3. La conexión eléctrica del horno solo debe realizarse con los enchufes con el sistema de tierra instalado de acuerdo con las normas. Si no hay una toma adecuada con el sistema de tierra en el lugar donde se colocará el horno, comuníquese inmediatamente con un electricista calificado. El fabricante nunca será responsable de los daños que puedan surgir debido a los enchufes conectados al aparato sin sistema de tierra.
4. Si su cable de suministro eléctrico está defectuoso, definitivamente debe ser reemplazado por el servicio autorizado o electricistas calificados para evitar los peligros.
5. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del aparato.
6. Por favor, use su horno en un ambiente seco.
7. Cuando coloque el horno en su ubicación, asegúrese de que esté en el nivel de la mesada. Llévelo al nivel ajustando las patas si es necesario.

ESQUEMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA



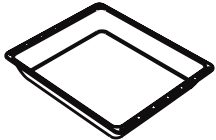
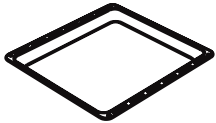
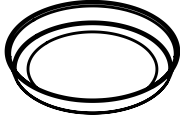
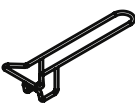
INTRODUCCION AL PRODUCTO (SEGÚN MODELO)



- 1. Bandeja de vidrio superior
- 2. Perilla del termostato
- 3. Panel de mandos del horno
- 4. Reguladores de los quemadores vitr
cerámicos
- 5. Puerta del horno
- 6. Mango
- 7. Pata de plástico
- 8. Puerta inferior del gabinete

- 8.1. Cajón
- 8.2. Puerta abatible
- 9. Bombilla
- 10. Parrilla
- 11. Calentador cerámico (140 mm / 250 mm)
- 12. Calentador cerámico (120 mm / 180 mm)
- 13. Calentador cerámico (140 mm o 180 mm)
- 14. Placa caliente (145 mm o 185 mm)

ACCESORIOS (SEGÚN MODELO)

	Bandeja profunda * Se utiliza para pastelería, fritas y guiso. También puede utilizarla como recipiente de acumular aceite cuando se cocina pastel, comidas congeladas y comidas de carne directamente sobre parrilla.
	Bandeja / Bandeja vidrio * Se utiliza para pastelería (galleta e.t.c) y alimentos congelados.
	Bandeja redonda * Se utiliza para pastelería congelada.
	Parrilla de alambre Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.
	Carril telescópico * Gracias a reiles telescópicos las bandejas o estantería de alambre se puede poner y quitar fácilmente.
	Parrilla de alambre dentro de bandeja * Los alimentos que pueden pegar al cocinar como bistec se pueden cocinar sobre la parrilla de alambre dentro de la bandeja. Así se evita que los alimentos se peguen a la bandeja.
	Asa de la bandeja * Se usa para sostener bandejas calientes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Propiedades	50x55	50x60	60x60
Ancho exterior	500 mm	500 mm	600 mm
Profundidad externa	565 mm	630 mm	630 mm
Altura exterior	855 mm	855 mm	855 mm
Potencia de la lámpara	15-25 W		
Elemento de calefacción inferior	1000 W	1000 W	1200 W
Elemento calentador superior	800 W	800 W	1000 W
Elemento calentador turbo	-----	1800 W	2200 W
Elemento calentador de la parrilla	1500 W	1500 W	2000 W
Tensión de suministro	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Placa caliente 145 mm *	1000 W		
Placa caliente 180 mm *	1500 W		
Placa caliente rápida 145 mm *	1500 W		
Placa caliente rápida 180 mm *	2000 W		
Calentador cerámico 140 mm *	1200 W		
Calentador cerámico 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Calentador cerámico 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Calentador cerámico 120 mm / 180 mm *	1700 W		

ADVERTENCIA: Para que el servicio autorizado realice la modificación, se debe tomar en consideración esta tabla. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.

ADVERTENCIA: Para aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ADVERTENCIA: Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

INSTALACIÓN DEL HORNO

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación de electricidad no es adecuada, llame a un electricista para adecuar la instalación según sea necesario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ADVERTENCIA: Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

ADVERTENCIA: Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.

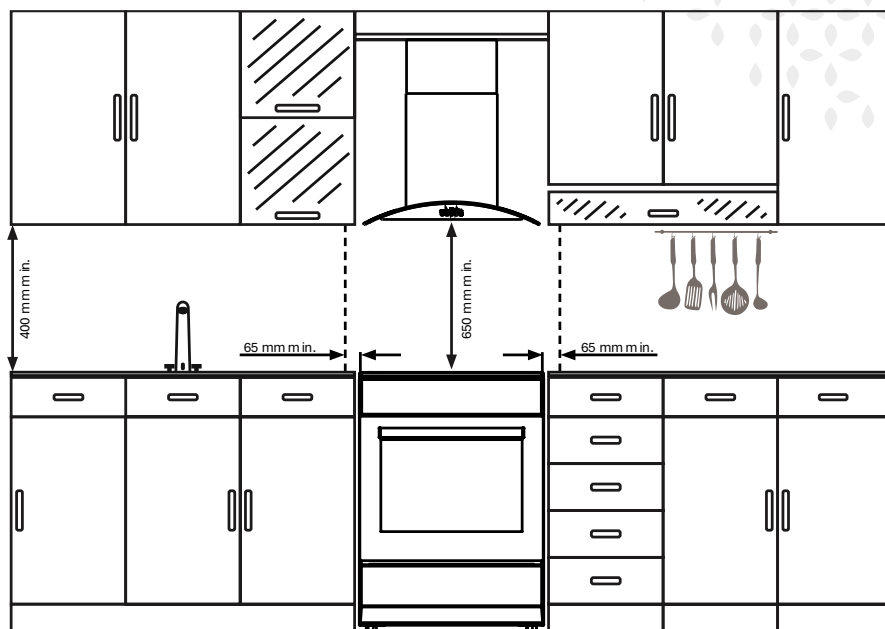
ADVERTENCIA: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

Lugar correcto para la instalación y advertencias importantes

Las patas del aparato no deben permanecer sobre superficies blandas, como las alfombras. El piso de la cocina debe ser durable para transportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.

El aparato debe utilizarse con un espacio libre de al menos 400 mm sobre las superficies de la encimera superior, y 65 mm de las superficies laterales dentro de los muebles de la cocina.

El aparato es adecuado para usarse en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instalará una campana o extractor encima del horno, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje. (mín. 650 mm).

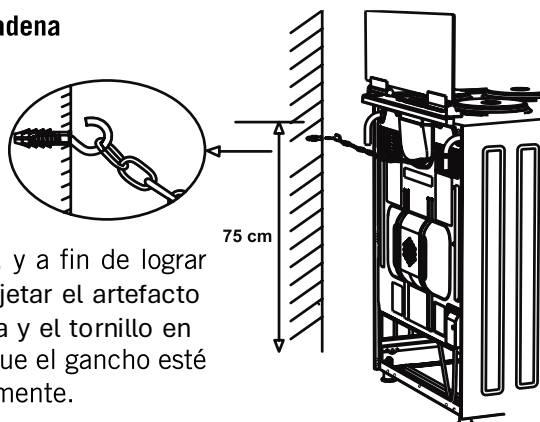


ADVERTENCIA: Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor.

ADVERTENCIA: No instale el aparato al lado de refrigeradores o refrigeradores. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

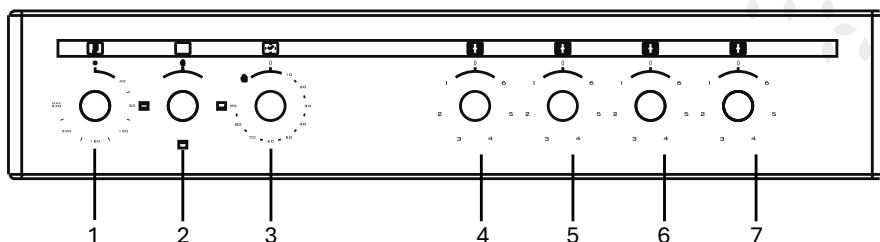
ADVERTENCIA: No use la puerta y/o la manija para transportar o mover el aparato.

Ilustración De Amarre De Cadena



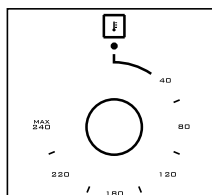
Antes de usar el artefacto, y a fin de lograr un uso seguro, no olvide sujetar el artefacto al muro utilizando la cadena y el tornillo en gancho provisto. Verifique que el gancho esté atornillado en el muro firmemente.

PANEL DE MANDOS

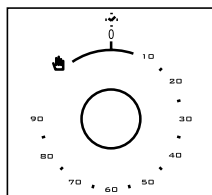


1. Termostato
2. Botón de selección de funciones
3. Temporizador mecánico *
4. Calentador eléctrico trasero izquierdo
5. Calentador eléctrico delantero izquierdo
6. Calentador eléctrico delantero derecho
7. Calentador eléctrico trasero derecho

ADVERTENCIA: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de mandos en su dispositivo.



Termostato: Se usa para seleccionar la temperatura de cocción en el horno. Después de colocar la comida dentro del horno, gire el interruptor para ajustar la temperatura deseada entre 40-240 °C. Para las temperaturas de cocción de diferentes alimentos, vea la tabla de cocción.



Temporizador mecánico*: Se usa para seleccionar el tiempo para cocinar en el horno. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible. El temporizador mecánico se puede ajustar al período deseado entre 0-90 minutos. Para los períodos de cocción, consulte las tablas de cocción.

USO DEL HORNO

USO DE ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DEL HORNO

1. Cuando el horno se usa por primera vez, se desprenderá olor debido al calentamiento de los elementos. Deje en funcionamiento el horno a 240 °C durante 45-60 minutos en vacío en su primer uso.

2. La perilla de control del horno debe colocarse al valor deseado, de lo contrario, el horno no funcionará.

3. El tipo de comidas, los tiempos de cocción y las posiciones del termostato se dan en la tabla de cocción. Los valores que figuran en la tabla de cocción son valores característicos y se obtuvieron como resultado de las pruebas realizadas en nuestro laboratorio. Puede encontrar diferentes sabores adecuados para su gusto dependiendo de sus hábitos de cocina y uso.

4. Puede hacer pollo asado en su horno por medio de los accesorios.

5. Durante el tiempo en que se cocina en el horno, la tapa del horno no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor puede desequilibrarse y los resultados pueden cambiar.

USO DE LA PARRILLA

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida en la parrilla no deberá estar en contacto con la resistencia.

2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras cocina en la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida.

3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar la máxima circulación de aire a través del horno.

Para encender la parrilla:

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo de la parrilla.

2. Luego, ajústelo a la temperatura deseada de la parrilla.

Para apagar la parrilla:

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras cocina a la parrilla. (parrilla eléctrica)

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno abierta mientras cocina a la parrilla. (parrilla de gas)

USO DEL ASADOR DE POLLO *

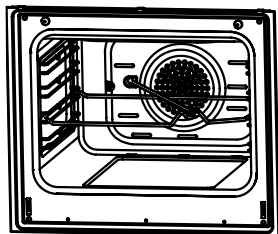


Figura 1

Coloque el asador en el marco. Deslice y gire el marco en el horno al nivel deseado. Coloque una fuente en la parte inferior para recoger los restos. Añada un poco de agua a la fuente para poder limpiarla más fácilmente. No olvide quitar la pieza de plástico del asador. Después de terminar con la parrilla, fije la manija de plástico a la asa y saque la comida del horno.

USO Y DESCRIPCION DE LA PLACA VITROCERAMICA

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6	Nivel 7	Nivel 8	Nivel 9	Máx.
140 mm Conmutador	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	--	--	--	--
180 mm Conmutador	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	--	--	--	--
180 mm Regulador	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	--
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Doble	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. Encienda con los botones del panel de control. Usted puede ajustar la potencia de acuerdo con la temperatura deseada.
2. Para una mejor cocción, si es posible, el fondo de la cacerola a emplear debe ser grueso y recto.
3. El tamaño de la cacerola debe ser idéntica a la de la zona de cocción. Apague la zona de cocción antes del fin de cocción para aprovechar el calor residual.
4. Gire el mando en el sentido antihorario. La potencia se limita a lo seleccionado.
5. Para doble cocción, el primer círculo es zona única, el segundo círculo se encenderá después de colocar el botón de “max”. Al girar el mando, el primer círculo se iluminará y la segunda potencia se reducirá hasta la temperatura deseada. La posición “0” significa que todas las áreas se apagarán.

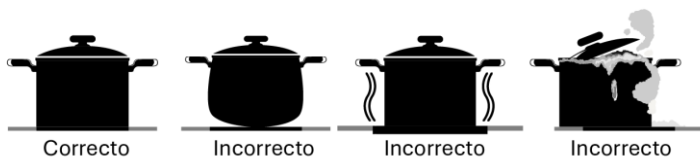
USO DE PLACAS DE CALENTAMIENTO (HOT PLATES)

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

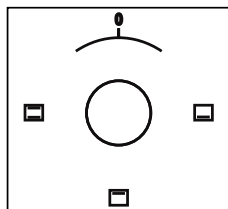
1. Las placas eléctricas tienen un estándar de 6 niveles de temperatura. (como se describe en la tabla)

2. Cuando lo use por primera vez, opere su placa de calentamiento eléctrica en la posición 6 durante 5 minutos. Esto hará que el agente en su placa de calentamiento sensible al calor se endurezca al quemarlo.

3. Use ollas/cacerolas de fondo plano que entren en contacto con el calor tanto como sea posible, para que pueda emplear la energía de manera más eficiente.



TIPOS DE PROGRAMA



Selector de funciones: Se usa para determinar los calentadores a ser utilizados para la cocción en el horno. Los tipos de programas de cocción en este selector y sus funciones se describen a continuación.

	Rostizador		Ventilador
	Elemento calentador superior + inferior		Calentador turbo + ventilador
	Lámpara		Elementos calentador superior + inferior + ventilador
	Elemento calentador inferior + ventilador		Elemento calentador de la parrilla + ventilador
	Elemento calentador de la parrilla		Queimador de la parrilla / Elemento calentador de la parrilla
	Elemento calentador de la parrilla + lámpara		Elemento calentador superior
	Temporizador eléctrico		Queimador de la parrilla / Elemento calentador inferior

ADVERTENCIA: No todos los tipos de calentadores y tipos de programas están disponibles en todos los modelos.

TABLA DE HORNEADO Y ASADO

ADVERTENCIA: Deberá precalentar el horno durante 10 minutos antes de colocar alimentos en él.

Alimentos	Función de Cocción	Temperatura Cocción (°C)	Parrilla Cocción	Tiempo de Cocción (min.)
Pa stel	Estático / Estático+ Ventilador	170-180	2	35-45
Pe queñas tortas	Estático / Turbo+ Ventilador	170-180	2	25-30
Empana da	Estático / Estático+ Ventilador	180-200	2	35-45
Pa steles	Estático	180-190	2	25-30
Galletas	Estático	170-180	3	20-25
Pie de manzana	Estático / Turbo+ Ventilador	180-190	2	50-70
Bizcocho esponjoso	Estático	200/150 *	2	20-25
Pizza	Estático+ Ventilador	180-200	3	20-30
Lasaña	Estático	180-200	2	25-40
Merengue	Estático	100	2	60
Pollo	Estático+ Ventilador / Turbo+ Ventilador	180-190	2	45-50
Pollo a la parrilla **	Parrilla	200-220	4	25-30
Pescado a sa do **	Parrilla+ Ventilador	200-220	4	25-30
Solo millo **	Parrilla+ Ventilador	Max.	4	15-20
Albóndiga **	Parrilla	Max.	4	20-25

* Sin precalentamiento. La mitad de la cocción debe ser de 200 °C y luego la segunda mitad debe ser 150 °C.

** Durante la mitad de la cocción, la comida debe ser volteada.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- 1.** Mientras se está haciendo funcionar el horno o poco después de que comience a funcionar, alcanzará altísimas temperaturas. Debe evitar tocarlo en las partes que se calientan.
- 2.** No limpie nunca la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las otras partes del horno con herramientas como cepillos duros, esponjas metálicas o cuchillos. No utilice productos ni detergentes que sean abrasivos o corrosivos.
- 3.** Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
- 4.** Limpie las superficies de vidrio con productos limpiadores específicos para vidrio.
- 2.** No limpie el horno con limpiadores a vapor.
- 3.** Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. También, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la encimera de la cocina se haya enfriado lo suficiente.
- 7.** No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente y gasolina para la limpieza del horno.
- 8.** No lave ninguna de las partes del horno en el lavavajillas.
- 9.** Para limpiar la tapa frontal del horno, quite los tornillos fijadores que sostienen la manija por medio de un destornillador y retírelos de la puerta del horno. Luego, límpiela y lávela cuidadosamente. Una vez seca, coloque el vidrio del horno con cuidado en su lugar y vuelva a colocar la manija.

MONTAJE DE PUERTA DE HORNO

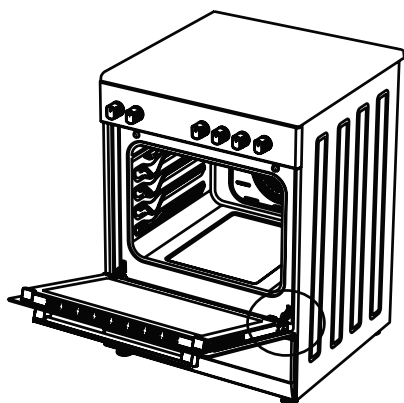


Figura 2

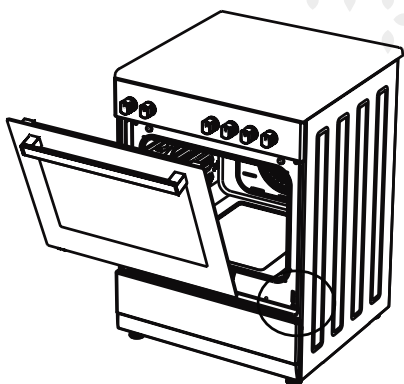


Figura 3

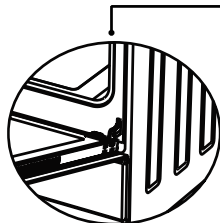


Figura 2.1

Abre la puerta del horno totalmente tirándola hacia usted. Después Como **figura 2.1** realiza la apertura de cerradura tirando hacia arriba la cerradura de la bisagra con ayuda de un destornillador.

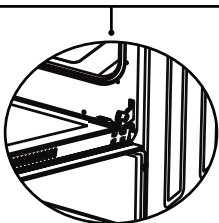


Figura 2.2

Pon la cerradura de la bisagra como **figura 2.2** a posición más ancha. Pon en misma posición las dos bisagras que juntan el horno y la puerta del horno.

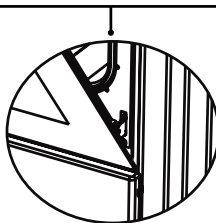


Figura 3.1

Después cierra la puerta del horno como **figura 3.1** hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

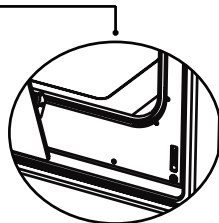


Figura 3.2

Para quitar la puerta del horno, cuando la puerta está cerca a la posición cerrada esfuérzala hacia arriba como se ve en **figura 3.2**.

Para poner la puerta del horno de nuevo a su lugar, realice el proceso de quitar al revés.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL VIDRIO DE LA PUERTA FRONTAL

Retire el perfil presionando los enganches plásticos tanto a la derecha como a la izquierda según se indica en la figura 4 y traccionando el perfil hacia usted como se indica en la figura 5. Luego retire el vidrio interno según se indica en

la figura 6. Si es necesario, el vidrio del medio puede retirarse del mismo modo. Una vez realizados la limpieza y el mantenimiento, vuelva a instalar los vidrios y el perfil en el orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente asentado en su lugar.

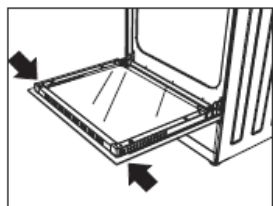


Figura 4

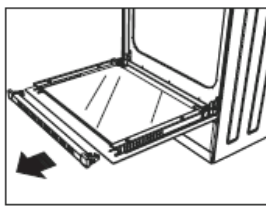


Figura 5

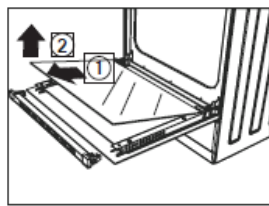


Figura 6

PAREDES CATALÍTICAS *

Las paredes catalíticas a la izquierda y a la derecha debajo de las guías. Las paredes catalíticas expulsan el mal olor y ofrecen el mejor rendimiento por parte de la cocina. Las paredes catalíticas también absorben los residuos de aceite y limpian el horno mientras está funcionando.

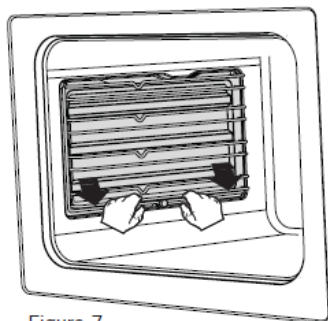


Figura 7

Retirar las paredes catalíticas

Para retirar las paredes catalíticas, debe extraer las guías Tan pronto cuando haya extraído las guías, las paredes catalíticas se liberarán automáticamente. Las paredes catalíticas deben cambiarse cada 2-3 años.

POSICIONES DEL ESTANTE

Es importante colocar la rejilla de alambre en el horno adecuadamente. No permita que el estante de alambre toque la pared trasera del horno. Las posiciones de los estantes se muestran en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes de alambre inferior y superior.

INSTALACIÓN Y ELIMINACIÓN DE ESTANTES DE ALAMBRE

Para quitar los estantes de alambre, presione los clips que se muestran con las flechas en la figura, primero quite la parte inferior y la parte superior de la

ubicación de instalación. Para instalar estantes de alambre, invierta el procedimiento para quitar el estante de alambre.

CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de abrir el circuito del aparato antes de cambiar la luz. (tener el circuito abierto significa que el suministro eléctrico está desactivado)

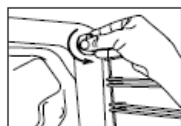
En primer lugar, desconecte el suministro eléctrico del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío.

Retire la protección de cristal girándolo tal como se indica en la imagen lateral izquierda. Si tiene alguna dificultad para realizar el giro, usar guantes de plástico le ayudará.

Luego, gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma manera.

Vuelve a colocar la protección de cristal del aparato en la toma de corriente y finalice la sustitución. Ahora podrá usar el horno.

Tipo G9 Lámpara



220-240 V, AC
15-25 W

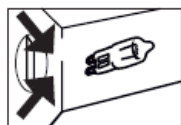
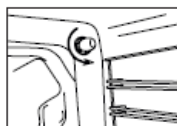


Figura 8

Tipo E14 Lámpara



220-240 V, AC
15 W



Figura 9

USO DE LA HOJA DEFLECTORA DE LA PARRILLA *

1. Un panel de seguridad está diseñado para proteger el panel de mandos y los botones cuando el horno está en modo de cocinar a la parrilla. (figura 10)
2. Utilice este panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de mandos y los botones cuando el horno esté en modo de cocinar a la parrilla.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Mantenga a los niños lejos del horno.

3. Coloque el panel de seguridad debajo del panel de mandos abriendo la tapa frontal del horno de cristal. (figura 11)

4. Y luego asegure el panel de seguridad entre el horno y la cubierta frontal cerrando suavemente la cubierta. (figura 12)

5. Es importante cocinar para mantener la tapa abierta a una distancia específica cuando se cocina en modo de cocinar a la parrilla.

6. El panel de seguridad brindará una circunstancia de cocción ideal mientras protege el panel de mandos y los botones.

ADVERTENCIA: Si la olla tiene la opción de “**parrilla cerrada funcionando**” con termostato, puede mantener la puerta del horno cerrada durante el funcionamiento; en este caso, la hoja deflectora de la parrilla será innecesaria.



Figura 10

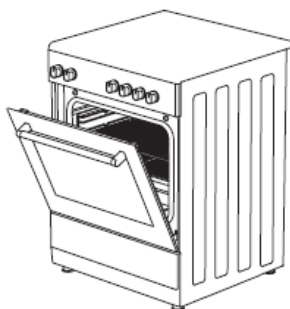


Figura 11

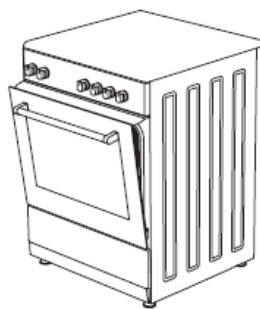


Figura 12

REGLAS DE MANIPULACIÓN

1. No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
2. Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
3. Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
5. Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
6. Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto ecológica y económicamente.

1. Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.
2. Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.
4. Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos hornillas en el estante de rejilla.
5. Cocine múltiples platos sucesivamente. El horno no perderá calor.
6. Apague el horno unos minutos antes del tiempo de caducidad de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.
7. Descongele la comida congelada antes de cocinar.

SOPORTE Y GARANTIA

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que pueda encontrar en su producto mediante la revisión de los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Problema	Causa posible	Qué hacer
El horno no funciona.	Fuente de alimentación no disponible.	Verifique el suministro eléctrico.
Se apaga durante la cocción.	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpia bien el horno y trate de volver a abrir la puerta.
Choque eléctrico al tocar el horno.	Sin una conexión a tierra adecuada.	Asegúrese de que la fuente de alimentación esté conectada a tierra correctamente.
	Se usa una toma de corriente sin conexión a tierra.	
Goteo de agua	El agua o el vapor se pueden generar bajo ciertas condiciones dependiendo de la comida que se cocina. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.		
Hay agua dentro del horno.		
Salida de humo durante el funcionamiento.	Cuando utiliza el horno por primera vez	El humo sale de los calentadores. Esto no es una falta. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del calentador.

Problema	Causa posible	Qué hacer
Cuando utilice el horno, saldrá olor a quemado o plástico.	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, debe usar accesorios de cristalería adecuados.
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Controles del horno no ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Fusible disparado o interruptor automático apagado.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
El horno no cocina bien.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia, si la comida que está cocinando no requiere ser volteada. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna disminuirá y, por lo tanto esto influirá en el resultado de la cocción.
La luz interna es débil o no funciona.	Objeto extraño que cubre la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.
	La lámpara podría estar fallando.	Reemplace con una lámpara con las mismas características técnicas.

SOLICITUD DE SERVICIO TÉCNICO

Ante una falla en su producto en garantía (ver condiciones en el certificado de garantía), deberá solicitar la asistencia técnica al sector de Post Venta de ESCORIAL. Tanto la fecha de la factura de compra como el modelo del producto y su número de serie o garantía le serán solicitados al momento de registrar el reclamo. También se le solicitará la dirección completa donde está instalado el producto. De ser visitado por el técnico el producto deberá estar instalado y en un todo de acuerdo con lo dispuesto por este manual, también deberá presentar la factura de compra, siendo estas condiciones indispensables para la realización del trabajo.

El modelo y número de serie o garantía se encuentran ubicados, según muestra en la placa de clasificación adjunta a la cocina, en la bolsa del kit y/o en la etiqueta de especificaciones en el frente del producto.

En caso de no encontrarse en su domicilio al momento de ser visitado, la próxima visita deberá abonar un recargo por la doble visita, caso contrario pierde automáticamente la garantía. Dicho costo será informado por nuestros representantes al momento de coordinar la nueva visita.

Canal	Contacto Post Venta	Horario
Chat	www.escorial.com.ar	Lun. a Vie. de 09:00 a 17:00hs
WhatsApp	(011) 5622-4063	Lun. a Vie. de 09:00 a 17:00hs
Call Center	0810-220-1123	Lun. a Vie. de 09:00 a 17:00hs
Formulario Web	www.escorial.com.ar/postventa	Disponible las 24hs

CERTIFICADO DE GARANTÍA



Esta garantía es única y se extiende a todo el territorio de la República Argentina.

Ninguna persona está autorizada a asumir en nombre de Escorial responsabilidades u obligaciones vinculadas con la venta de esta unidad, que no se encuentren expresamente mencionadas en esta garantía. Escorial fabrica y garantiza al comprador original, el correcto funcionamiento y rendimiento del producto por un año, a partir de la fecha de entrega, presentando su factura correspondiente.

Esta garantía no ampara los defectos o roturas producidas por uso incorrecto, maltrato, golpes o intervención de terceros no autorizados, como tampoco, si el defecto fuera consecuencia de la deficiente instalación eléctrica de su hogar.

En el supuesto caso que el artefacto deba ser reparado, lo será en el lugar que el artefacto se encuentre instalado o donde Escorial lo indicare.

La reparación se realizará dentro de los 30 días contando desde la fecha fehaciente de haberse solicitado el pedido de reparación. El cliente no podrá pedir la sustitución del artefacto por defectos menores o que sean susceptibles de reparación sin dejar secuelas en él.

LA GARANTÍA CARECERÁ DE VALIDEZ EN LOS SIGUIENTES CASOS

1. *Si la instalación no cumple con las indicaciones de conexión del manual adjunto y que forma parte de esta garantía.*
2. *Si se altera o cambia algunos de sus componentes originales de fábrica.*
3. *Los daños y o roturas son ocasionados por golpes, caídas o rayaduras.*
4. *Si el producto es intervenido por personal no autorizado por Escorial.*
5. *Si no se cumplen las condiciones de limpieza y mantenimiento del manual adjunto y que forma parte de esta garantía.*
6. *Los daños o fallas ocasionados por deficiencias en la red/instalación eléctrica, caídas y/o excesos de tensión.*
7. *Instalación del artefacto a la intemperie.*
8. *Cuando su uso sea distinto al hogareño.*

