

escorial

DESDE 1953

HORNOS EMPOTRABLES A GAS 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.

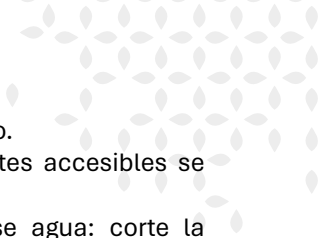
El producto está pensado exclusivamente para su uso doméstico.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	3
SEGURIDAD EN EL USO DE GAS	5
CONEXIÓN DE GAS	6
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	9
COMPONENTES	9
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	9
MONTAJE DEL PRODUCTO	10
UBICACIÓN ADECUADA	10
INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRADO	11
INSTALACIÓN BAJO ENCIMERA	11
INSTALACIÓN EN MUEBLE ALTO	11
CONDICIONES DE INSTALACIÓN	11
COLOCACIÓN Y FIJACIÓN	11
CONEXIÓN ELÉCTRICA	12
USO DEL PRODUCTO	16
INTRODUCCION MANDOS DE CONTROL	16
FUNCIONAMIENTO DEL HORNO	17
PUESTA EN MARCHA INICIAL	17
FUNCIONAMIENTO HABITUAL	17
USO DEL GRILL	18
NIVELES PORTA BANDEJA	21
FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN	21
RECOMENDACIONES Y ADVERTENCIAS DE COCCIÓN	21
TABLAS DE COCCIÓN	23
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	23
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	24
LIMPIEZA POR VAPOR	25
LIMPIEZA Y DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO	25
LIMPIEZA DEL VIDRIO DEL HORNO	27
REEMPLAZO DE LA LÁMPARA DEL HORNO	27
NORMAS DE MANIPULACIÓN	29
SOPORTE Y GARANTIA	31
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	31
SOLICITUD DE SERVICIO TÉCNICO	33
CERTIFICADO DE GARANTÍA	34

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. Los responsables no deben encontrarse bajo la influencia del alcohol o medicación.
11. Si el cristal del aparato se encuentra roto, removido o presenta daños visibles, interrumpa inmediatamente su uso, 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 funcionamiento.
 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. El horno puede utilizarse para descongelar, asar, freír y gratinar alimentos.
 23. Corte la alimentación eléctrica antes de acceder a bornes o terminales del aparato.
 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 la ficha de alimentación tirando de cable.
 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 dañare, llame a servicio técnico, no intente repararlo usted.
 28. Desenchufe el equipo durante instalación, limpieza, mantenimiento o reparación.

SEGURIDAD EN EL USO DE GAS

1. Este artefacto **no está diseñado para conectarlo a un sistema de evacuación de productos de la combustión**.
Debe ser instalado conforme a las **normativas de instalación vigentes**.
Deben considerarse las **condiciones de ventilación obligatorias**.
2. El uso de un artefacto a gas genera **humedad, calor y productos de la combustión** en el ambiente.
Asegúrese de que la cocina esté **adecuadamente ventilada** durante el funcionamiento del equipo, ya sea mediante **ventilación natural permanente** o **ventilación mecánica forzada**.
3. Si el aparato se utiliza intensivamente durante períodos prolongados, puede ser necesario **incrementar la ventilación**, por ejemplo, abriendo una ventana o aumentando la velocidad de extracción del sistema de ventilación, si lo hubiera.
4. Este artefacto debe utilizarse únicamente en ambientes **bien ventilados**, de acuerdo con la normativa vigente.
5. Antes de instalar el artefacto, verifique que las condiciones de red local (tipo y presión del gas) **sean compatibles con los requisitos del equipo**.
6. Toda intervención sobre la instalación de gas debe ser realizada **únicamente por personal autorizado y competente**.
7. El gas en el quemador debe encender completamente. Una **combustión adecuada** se reconoce por una llama **azul y estable**. Si la combustión es deficiente, puede generarse **monóxido de carbono (CO)**, un gas **incoloro, inodoro y altamente tóxico** que puede tener efectos letales incluso en bajas concentraciones.
8. Consulte a su proveedor local de gas para obtener los **números de contacto en caso de emergencia** y las medidas a tomar **ante la presencia de olor a gas**.

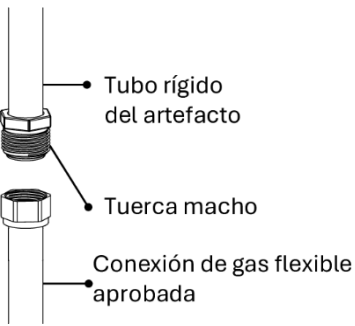
¿QUÉ HACER CUANDO SE DETECTA OLOR A GAS?	
1	<i>No utilice llamas abiertas ni fume.</i>
2	<i>No accione interruptores eléctricos (por ejemplo, luz, timbre o electrodomésticos).</i>
3	<i>No utilice teléfonos fijos ni celulares dentro del ambiente.</i>
4	<i>Abra puertas y ventanas inmediatamente para ventilar el área.</i>
5	<i>Cierre todas las llaves de paso de los artefactos a gas y del medidor.</i>
6	<i>Revise visualmente conexiones en busca de posibles fugas.</i>
Si el olor persiste, abandone la vivienda y avise a los vecinos.	
7	<i>Llame a los bomberos o a la empresa distribuidora de gas desde un teléfono fuera del domicilio.</i>
8	<i>No reingrese a la vivienda hasta que las autoridades verifiquen que es seguro.</i>

CONEXIÓN DE GAS

RIESGO DE EXPLOSIÓN: Antes de realizar cualquier trabajo sobre la instalación de gas, **cierre la llave de paso**. Existe riesgo de explosión.

Puntos clave	Recomendaciones técnicas
Autorización	Toda intervención sobre equipos o instalaciones de gas debe ser realizada por personal matriculado autorizado . El fabricante no se hace responsable por daños causados por intervenciones no autorizadas.
Compatibilidad	Antes de instalar, verifique que la presión y tipo de gas de red coincidan con los datos del artefacto . Esta verificación es obligatoria según NAG-312.
Ambiente	Este producto no posee sistema de evacuación de productos de combustión , por lo que debe instalarse de acuerdo con las normativas vigentes de ventilación .
Ubicación	Instale el artefacto sobre una superficie plana, en un ambiente bien ventilado . Evite instalarlo en espacios cerrados sin ventilación permanente.
Paso del flexible	Asegúrese de que el flexible de gas y el cable eléctrico no entren en contacto con partes calientes del producto.

Longitud del flexible	La longitud del flexible debe ser como mínimo 40 cm y como máximo 125 cm , según NAG-200 y NAG-312.
Fijación de conexión	La conexión del artefacto a la red de gas debe realizarse con la mínima longitud posible , sin tramos que presenten riesgo de tracción o desajuste.
Prohibiciones	⚠ No desplace el producto una vez conectado a gas. Cualquier movimiento puede aflojar la conexión y provocar una fuga.

ESQUEMA DE CONEXIÓN (GAS NATURAL / GLP)		
 <p>Tubo rígido del artefacto</p> <p>Tuerca macho</p> <p>Conexión de gas flexible aprobada</p>	1	Conecte el flexible al artefacto y a la salida roscada de la cañería fija de gas.
	2	Use una llave adecuada para ajustar la tuerca sin forzar la rosca.
	3	Aplique solución jabonosa en las uniones para comprobar ausencia de fugas antes de poner en el artefacto en funcionamiento.
<p>Prohibido el uso de fuego o llamas para verificar fugas. Está prohibido utilizar mangueras de goma (PVC o caucho) para conexiones fijas o permanentes. Deben emplearse caños metálicos rígidos o flexibles metálicos homologados.</p> <p>Esta conexión debe respetar el Artículo 4.1.2 de NAG-312, que establece la necesidad de usar materiales certificados y que el montaje sea realizado por gasista matriculado.</p>		

Verificación de Estanqueidad y Ventilación del Ambiente

Verificación de Estanqueidad

Para asegurar una conexión segura del artefacto a la red de gas, se debe realizar una prueba de estanqueidad antes de poner el equipo en funcionamiento.

Procedimiento recomendado:

- Verificar que los mandos del panel de control estén en posición de apagado.

- Asegurarse de que el artefacto esté correctamente nivelado y asentado sobre la superficie de instalación.
- Aplicar **espuma jabonosa** en todos los puntos de conexión de gas (uniones, válvulas, etc.).
- Observar si se forman burbujas. Su aparición indica la presencia de una fuga.

Advertencia: Queda terminantemente prohibido el uso de llamas, encendedores, fósforos o cigarrillos para detectar fugas de gas. Solo debe utilizarse espuma jabonosa o instrumental adecuado.

Ventilación del Ambiente

La ventilación adecuada del recinto donde se instala el artefacto es un requisito esencial para garantizar una correcta combustión y evitar la acumulación de gases peligrosos.

Volumen del ambiente	Condición según NAG-312
Menor a 5 m ³	Instalación no permitida
Entre 5 y 8 m ³	Abertura permanente de mínimo 150 cm² hacia el exterior o ambiente ventilado
Entre 8 y 15 m ³	Abertura permanente de mínimo 250 cm²
Mayor a 15 m ³	Exento, salvo requerimiento del artefacto
Sótanos o subsuelos	Solo se permite con ventilación forzada o aberturas de mínimo 300 cm²

Nota

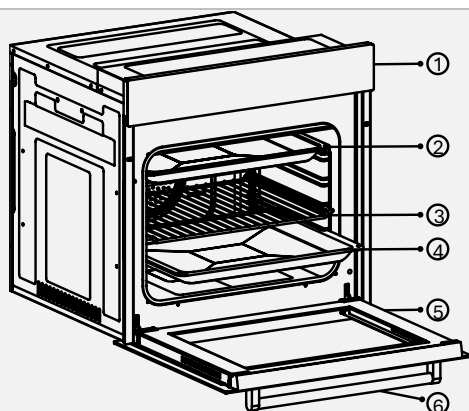
Las aberturas deben estar colocadas preferentemente en **dos niveles**, inferior (zona de ingreso) y superior (zona de salida). Si se trata de una única abertura, debe ubicarse a menos de 15 cm del nivel del piso.

Importante: Todos los artefactos de **tiro natural** requieren ventilación permanente, incluso en ambientes de gran volumen.

Este procedimiento debe realizarse al momento de la instalación inicial y toda vez que se realice mantenimiento o reemplazo de componentes de la instalación a gas.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

COMPONENTES



1. Panel de control
2. Bandeja estándar
3. Rejilla metálica
4. N/A
5. Puerta del horno
6. Manija del horno

ADVERTENCIA: Las imágenes se proporcionan únicamente con fines ilustrativos. Dependiendo del modelo, la imagen puede variar. Tenga en cuenta únicamente su artefacto adquirido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia luminosa	15–25 W
Termostato	100–250 / Max °C
Alimentación	220–240 V 50–60 Hz

TABLA DE INYECTORES			
QUEMADOR ESPECIFICACIONES		Gas Natural (GN)	Gas Licuado (GLP)
		Presión: 180 mm CA	Presión: 280 mm CA
Quemador gratinador	Inyector (mm)	1,00	1,00
	Caudal (m ³ /h)	0,169	0,068
	Potencia (kW)	1,92	1,84
Quemador de horno	Inyector (mm)	1,10	1,10
	Caudal (m ³ /h)	0,224	0,086
	Potencia (kW)	2,54	2,33

Nota: Los valores de diámetro indicados en el inyector se especifican sin coma. Por ejemplo, el diámetro de 1,10 mm se especifica como 110 en el inyector.

ADVERTENCIA: Las especificaciones técnicas y la tabla de inyectores deben tenerse en cuenta en el cambio que realice el servicio autorizado. El fabricante no se hace responsable de los problemas que puedan surgir debido a una modificación defectuosa.

ADVERTENCIA: Con el fin de mejorar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ADVERTENCIA: Los valores proporcionados con el aparato o en la documentación que lo acompaña son lecturas de laboratorio realizadas de conformidad con las normas correspondientes. Estos valores pueden variar en función del uso y las condiciones ambientales.

MONTAJE DEL PRODUCTO

Verifique que la instalación eléctrica sea adecuada para poner en funcionamiento el aparato. En caso contrario, contacte a un electricista y/o a un gasista matriculado para realizar las modificaciones necesarias. El fabricante no se responsabiliza por daños ocasionados por instalaciones efectuadas por personal no autorizado.

Advertencia: Es responsabilidad del usuario preparar correctamente el lugar de instalación y disponer de la conexión eléctrica correspondiente.

Advertencia: Durante la instalación deben respetarse las normativas locales en materia de instalaciones eléctricas.

Advertencia: Antes de instalar el producto, asegúrese de que no presente daños. No instale el aparato si está dañado, ya que representa un riesgo para su seguridad.

Advertencia: Asegure la libre circulación de aire manteniendo las aberturas de ventilación despejadas.

UBICACIÓN ADECUADA

El horno está diseñado para encajar en muebles de cocina estándar del mercado. Debe dejarse una distancia mínima entre el producto y las paredes o muebles de cocina, conforme a los planos técnicos (ver Figuras 2 y 3 – dimensiones en mm).

- Las superficies, laminados y adhesivos deben resistir al menos 100 °C.
- Los muebles de cocina deben estar nivelados y firmemente fijados.
- Si hay una repisa debajo del horno, deberá colocarse una rejilla entre ambos.

Advertencia: No instale el horno junto a heladeras o refrigeradores, ya que el calor emitido aumenta el consumo energético de dichos artefactos.

Advertencia: No utilice la puerta ni la manija para trasladar el aparato.

INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRADO

Antes de comenzar, defina el espacio operativo donde se colocará el aparato.

Evite instalarlo en zonas con corrientes de aire.

Manipule el horno entre al menos dos personas. No lo arrastre para no dañar el suelo.

Retire todos los materiales de embalaje, transporte y documentación tanto del exterior como del interior del horno.

INSTALACIÓN BAJO MESADA

El mueble debe ajustarse a las dimensiones de la Figura 2.

Asegúrese de dejar un espacio libre en la parte trasera del mueble, según lo indicado, para permitir una correcta ventilación.

Una vez instalado, se deberá dejar un espacio libre entre la parte inferior de la mesada y la parte superior del horno (indicado con la letra "A" en la Figura 5). Este espacio es únicamente para ventilación y no debe cubrirse.

INSTALACIÓN EN MUEBLE ALTO

El mueble debe cumplir con las medidas indicadas en la Figura 3.

Se debe garantizar ventilación en la parte superior, inferior y trasera del compartimiento, conforme a las dimensiones establecidas.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

Las dimensiones del horno se detallan en la Figura 4.

Las superficies del mueble y los materiales de montaje deben resistir al menos 100 °C.

El mueble debe estar firme y nivelado para evitar vuelcos.

El fondo del mueble debe soportar al menos 60 kg de peso.

COLOCACIÓN Y FIJACIÓN

Coloque el horno dentro del mueble con ayuda de dos o más personas.

Verifique que el marco frontal del horno quede alineado con el mueble.

El cable de alimentación no debe quedar atrapado ni doblado entre el horno y el mueble.

Fije el horno con los tornillos incluidos, atravesando los soportes plásticos del marco (ver Figura 5). No los ajuste en exceso para evitar desgaste.

Confirme que el horno no se mueva al finalizar la instalación. Una instalación incorrecta podría provocar vuelcos durante el uso.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El lugar de instalación debe contar con una conexión eléctrica adecuada.

La tensión de red debe coincidir con la especificada en la placa del producto.

La conexión debe realizarse de acuerdo con las normativas locales y nacionales.

Advertencia: Desconecte la energía eléctrica antes de comenzar la instalación. No conecte el aparato a la red hasta que la instalación esté completamente terminada.

DIAGRAMA HORNO BAJO ENCIMERA

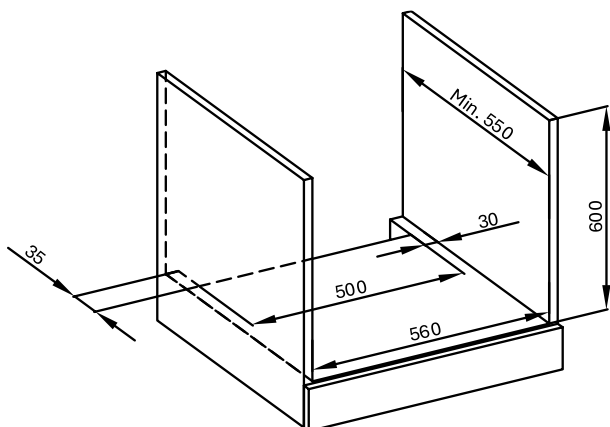
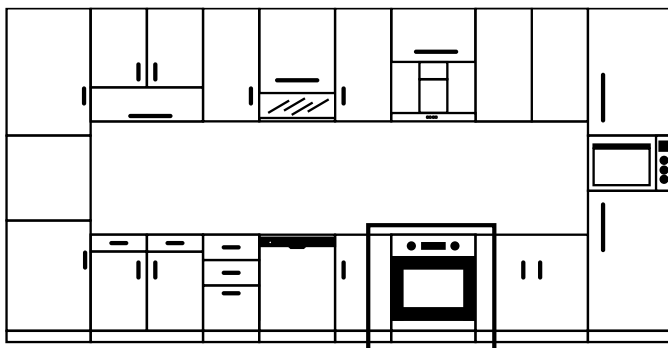


Figura 2

DIAGRAMA HORNO EMPOTRADO

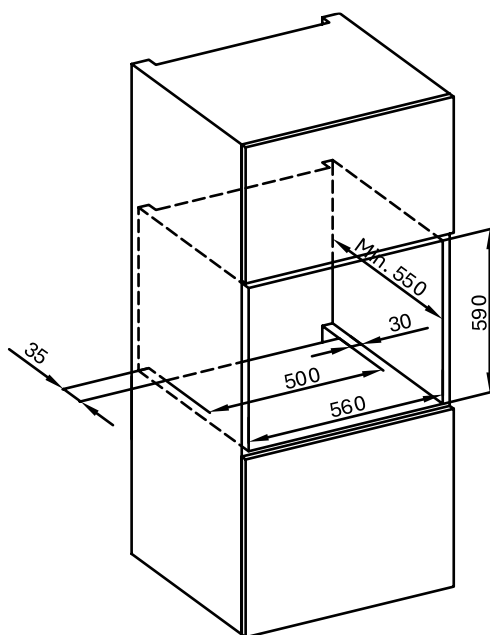
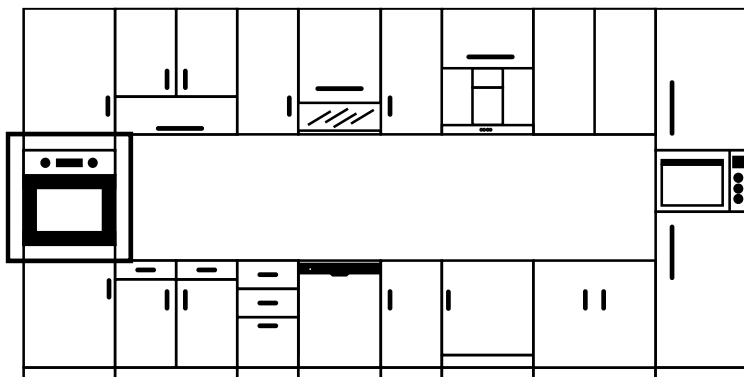


FIGURA 3

ENSAMBLAJE

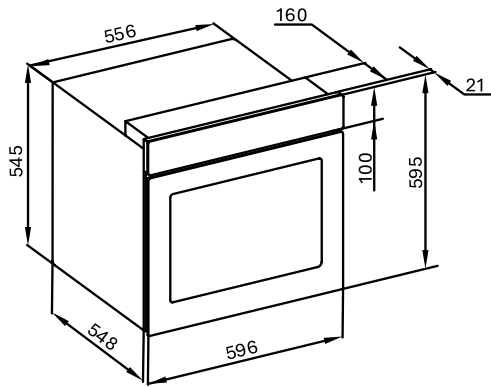


Figura 3

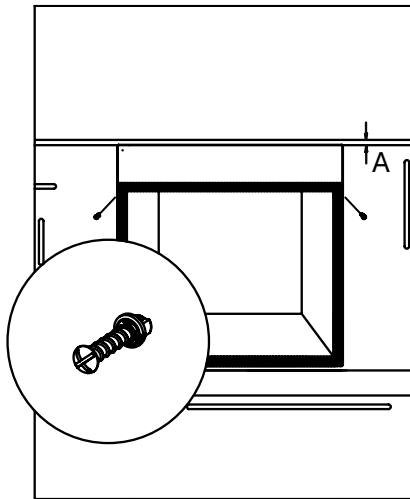


Figura 5

USO DEL PRODUCTO

INTRODUCCION MANDOS DE CONTROL (SEGÚN CORRESPONDA AL MODELO)

PANEL DE CONTROL

Para hornos a gas

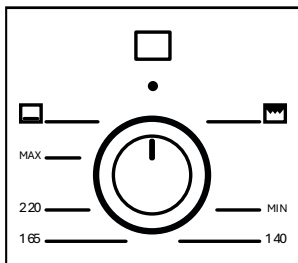


1. Perilla selectora de quemador y ajuste temperatura.

2. Temporizador mecánico

ADVERTENCIA: El panel de control anterior es solo ilustrativo. Consulte el panel de control de su artefacto.

PERILLA DE CONTROL DEL HORNO Y GRILL (TERMOSTATO)



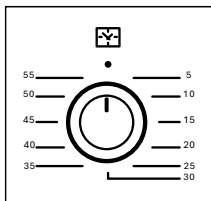
Esta perilla regula el quemador del horno, por un lado, o permite el encendido del grill por el otro.

Para utilizar el horno, coloque el alimento en el interior, gire la perilla en sentido antihorario para activar el quemador del horno y seleccione la temperatura deseada.

Para utilizar el grill, gire la perilla en sentido horario desde la posición de apagado.

Nota: Consulte la tabla de cocción incluida en este manual para conocer las temperaturas recomendadas según el tipo de alimento.

TEMPORIZADOR MECÁNICO



El temporizador mecánico permite establecer la duración del ciclo de cocción en el horno. Para programarlo, gire la perilla hasta el tiempo deseado, el cual puede ajustarse entre 0 y 90 minutos. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el temporizador emitirá una señal sonora para advertir que el período ha finalizado. Para determinar la duración adecuada según el tipo de preparación, consulte la tabla de cocción incluida en este manual.

IMPORTANTE: El temporizador solamente emite una señal sonora para indicar que ha transcurrido el tiempo previamente establecido. El mismo NO cumple la función de apagar el horno transcurrido dicho tiempo.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

PUESTA EN MARCHA INICIAL

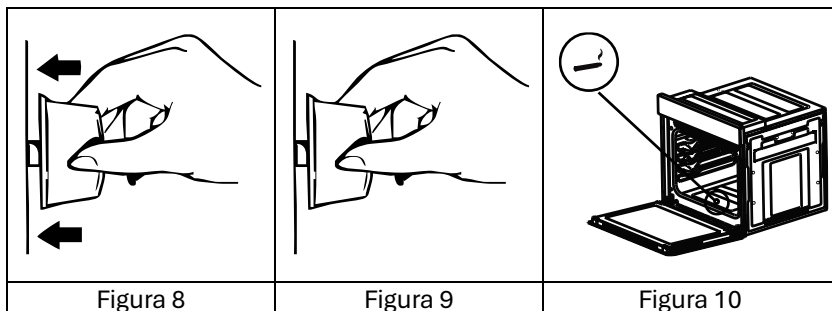
Una vez realizadas las conexiones del horno conforme a las instrucciones, es necesario seguir los siguientes pasos antes del primer uso:

1. Retire cualquier etiqueta o accesorio adherido en el interior del horno. Si hay un film protector en el frente del aparato, retírelo.
2. Limpie el interior del horno con un paño húmedo para eliminar el polvo y restos de embalaje. El interior del horno debe estar vacío. Conecte el horno al suministro de gas y electricidad.
3. Gire la perilla del termostato hasta la temperatura máxima (250 °C) y haga funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta cerrada. Durante este proceso puede generarse un leve humo u olor, lo cual es normal.
4. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie nuevamente el interior con agua tibia y detergente suave, y seque con un paño limpio. El horno ya estará listo para ser utilizado.

FUNCIONAMIENTO HABITUAL

Para encender el quemador deseado, presione la perilla en la dirección de la flecha y manténgala presionada durante 5 segundos para permitir que el aire salga de las cañerías (ver figura 8).

Modelos con encendido manual: abra la puerta del horno, gire la perilla correspondiente y encienda el quemador con un encendedor o fósforo (ver figuras 9-10).



Modelos con encendido automático por perilla

En los modelos que cuentan con encendido automático mediante perilla, puede encender el quemador deseado presionando la perilla en la dirección de la flecha (ver Fig. 8) y girándola (ver Fig. 9). Durante el encendido, la puerta del horno puede permanecer abierta o cerrada.

ADVERTENCIA: En los hornos a gas, no se deben utilizar simultáneamente los quemadores superior e inferior.

ADVERTENCIA: En los modelos con encendido automático, la ignición se realiza mediante electricidad. Asegúrese de que el producto esté conectado a la red eléctrica antes de utilizarlo.

RIESGO DE EXPLOSIÓN Y QUEMADURAS:

Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15 s. Si durante estos 15 s el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar como mínimo un minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

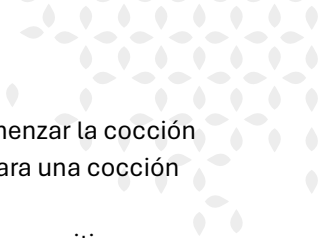
En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante un minuto como mínimo.

Una vez que el quemador haya encendido correctamente, podrá ajustar la temperatura y comenzar la cocción.

En los modelos con temporizador mecánico, puede seleccionar el tiempo de cocción deseado girando la perilla correspondiente. Cuando el tiempo transcurrido finaliza, se emite una señal sonora.

USO DEL GRILL

1. Al colocar el grill en la bandeja superior, asegúrese de que los alimentos no entren en contacto directo con el quemador.

- 
2. Puede precalentar durante 5 minutos antes de comenzar la cocción con grill. Si es necesario, dé vuelta los alimentos para una cocción uniforme.
 3. Coloque los alimentos en el centro de la rejilla para permitir una óptima circulación del aire caliente dentro del horno.

Para encender el grill:

- Gire la perilla de funciones hasta que apunte al símbolo del grill.

Para apagar el grill:

- Gire la perilla de funciones hasta la posición de apagado.

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno **abierta** al utilizar el grill a gas.

Uso de la placa de protección del panel

La placa de protección del panel está diseñada para proteger los botones de control cuando el horno se utiliza en modo grill con la puerta abierta. Para evitar daños por calor en el panel de control y sus botones durante el uso del grill, debe colocarse esta placa protectora (ver figura 11).

Para instalarla:

Abra completamente la puerta de vidrio frontal del horno (ver figura 12).

Coloque la placa de protección del panel sobre el borde superior de la puerta.

Cierre suavemente la puerta hasta que la placa quede fijada en su lugar (ver figura 13).

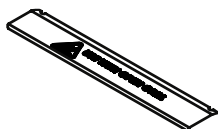


Figura 11

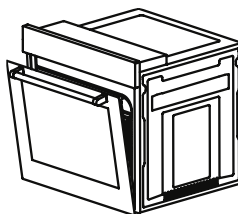


Figura 12

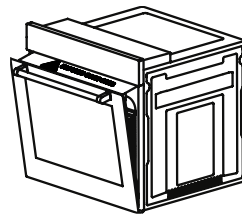


Figura 13

ADVERTENCIA: La placa de protección del panel está diseñada únicamente para utilizarse cuando la puerta del horno está abierta.

EXTRACTOR DE CALOR

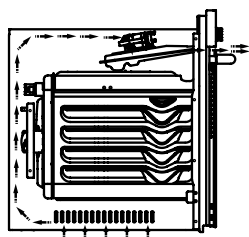
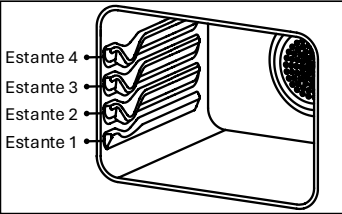


Figura 1



Durante el funcionamiento del horno, el ventilador de enfriamiento expulsa el exceso de vapor y previene el sobrecalentamiento del aparato. Este sistema es esencial para asegurar un rendimiento óptimo y una cocción adecuada. Una vez finalizada la cocción, el ventilador continuará funcionando hasta completar el proceso de enfriamiento, momento en el que se apagará automáticamente.

Figura 1

NIVELES PORTA BANDEJA

Posiciones de las bandejas	
Posiciones estándar	
	
Las posiciones estándar de bandeja son 4 según se muestra en la figura superior.	

FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN

Ícono	Descripción
	El grill (parte superior) funciona para asar, coloque el alimento en la parrilla en el nivel superior (ver posiciones de estantes). Coloque una bandeja con agua en el nivel inferior mientras utiliza el grill.
	Funciona solo el quemador inferior del horno. Ideal para cocciones que requieren calor desde abajo.

RECOMENDACIONES Y ADVERTENCIAS DE COCCIÓN

A continuación, encontrará información sobre distintos tipos de alimentos que han sido probados en nuestros laboratorios, junto con sus valores de cocción recomendados.

Los tiempos de cocción pueden variar según la calidad y cantidad de los ingredientes, así como la temperatura seleccionada.

Los resultados obtenidos que utilizan estos valores pueden no coincidir con sus preferencias personales. Se recomienda realizar pruebas para ajustar los tiempos y temperaturas según el sabor y resultado deseado.

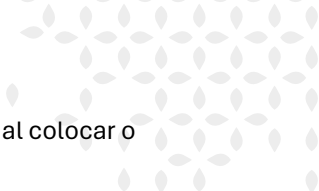
Advertencia: Cocinar con aceite (sólido o líquido) sin supervisión puede provocar un incendio.

Advertencia: Asegúrese de cerrar completamente la puerta del horno después de colocar los alimentos en su interior.

Advertencia: Al abrir la puerta del horno puede salir vapor. Aléjese y espere a que el vapor se disipe.

Advertencia: Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Al abrir la puerta, retroceda para evitar el vapor caliente. Existe riesgo de quemaduras.

Advertencia: Puede quemarse al entrar en contacto con las paredes internas, los accesorios o los restos de comida caliente. Utilice guantes de cocina al retirar los alimentos.



Advertencia: Siempre use guantes resistentes al calor al colocar o retirar alimentos del horno.

Advertencia: No coloque los alimentos directamente sobre la bandeja o rejilla. Utilice siempre un accesorio adecuado para introducirlos en el horno.

Advertencia: Tenga precaución al cocinar con alcohol. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.

Advertencia: No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión interna podría hacerlos explotar.

Advertencia: Nunca utilice papel de hornear a temperaturas superiores a las indicadas por el fabricante. No coloque el papel de hornear directamente sobre la base del horno.

Advertencia: Introduzca el papel de hornear junto con los alimentos en el horno precalentado, colocándolo siempre sobre un accesorio adecuado (bandeja, rejilla metálica, etc.).

Advertencia: Para evitar el contacto con los quemadores del horno, recorte el exceso de papel de hornear que sobresalga del recipiente o bandeja.

Advertencia: No coloque bandejas, platos ni papel aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la superficie.

Advertencia: Los recipientes plásticos que no sean resistentes al calor y al vapor pueden derretirse a altas temperaturas y dañar el horno. Utilice únicamente recipientes plásticos aptos para temperaturas de hasta 100 °C y resistentes al vapor. Siga siempre las recomendaciones del fabricante del recipiente.

TABLAS DE COCCIÓN

Advertencia: Precaliente el horno durante 7 a 10 minutos antes de introducir los alimentos.

Alimento	Función de cocción	Temp. (°C)	Nivel de bandeja	Tiempo por etapa (min)		
				En horno	En parrilla	Total
Pizza congelada **		190	3	10	5	15
Galletitas **		175	3	10	5	15
Tarta de manzana		200	2	45	10	55
Bizcochuelo pequeño **		190	3	25	5	30
Bizcochuelo		200-150	3	20	15	35
Pollo entero		180-230	2	20	50	70
Albóndigas*		Máx.	3-4	-	20-25	-
Bife*		Máx.	3-4	-	20-25	-
Pescado*		Máx.	3-4	-	20-25	-
Pan de sándwich*		Máx.	3-4	-	5-10	-

*Los alimentos deben darse vuelta a mitad del tiempo de cocción.

**Se recomienda cocinar sobre papel manteca colocado sobre la rejilla del horno.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza periódica prolonga la vida útil del aparato y reduce fallas frecuentes.

Advertencia: Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Advertencia: Espere a que el horno se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden provocar quemaduras.

Advertencia: No utilice dispositivos de limpieza a vapor. El vapor podría infiltrarse en componentes eléctricos y provocar cortocircuitos.

Advertencia: No lave ninguna parte del aparato en el lavavajillas (excepto los accesorios extraíbles).

Advertencia: Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Luego de la limpieza, vuelva a instalarlas siguiendo las instrucciones.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. No limpie las partes internas, paneles o bandejas con herramientas abrasivas como cepillos duros, esponjas metálicas o cuchillos. No utilice productos abrasivos, detergentes fuertes ni limpiadores corrosivos.
2. Limpie las partes internas con un paño humedecido con agua jabonosa. Enjuague y seque bien con un paño suave.
3. Limpie las superficies de vidrio con productos especiales para vidrios.
4. No use detergentes alifáticos o hidrocarbonados, ya que podrían dañar la junta de la puerta.
5. No utilice materiales inflamables como ácidos, diluyentes o gas para limpiar el horno.
6. Use jabón suave (estearato de potasio) para eliminar suciedad o manchas.
7. Limpie el panel de control con un paño húmedo y séquelo con un paño seco.
8. Limpie el horno luego de cada uso. Así se evitan residuos que se quemem en el siguiente encendido.
9. Asegúrese de eliminar cualquier resto de líquido tras la limpieza. Limpie también cualquier salpicadura alrededor.
10. Algunos agentes de limpieza pueden dañar la superficie. No use detergentes abrasivos, polvos limpiadores, cremas ni objetos filosos.
11. Limpie y seque el horno y sus accesorios después de cada uso.
12. Cierre la puerta del horno solo después de que el interior esté completamente seco.
13. Limpie bien el horno si no se usará por un largo período. Deje la puerta entreabierta tras la limpieza.
14. Reemplace la junta de la puerta si presenta poros o grietas. Puede solicitarla al servicio técnico autorizado.
15. Limpie las rejillas metálicas en el lavavajillas o con detergente y agua caliente.

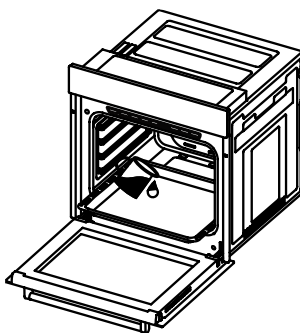
16. No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos sobre el vidrio de la puerta. Las rayas pueden hacer que se rompa.
17. Retire el protector del foco del horno (ver reemplazo de lámpara) y límpielo con un paño humedecido en detergente y agua caliente. Séquelo con un paño suave.

LIMPIEZA POR VAPOR

Este método permite eliminar la suciedad ablandada gracias al vapor generado en el interior del horno.

Pasos:

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Coloque medio litro de agua en la bandeja y ubique la bandeja en el estante inferior del horno.
3. Gire el selector de funciones a la posición de quemador inferior (■).
4. Ajuste la perilla del termostato a la temperatura mínima y haga funcionar el horno durante 30 minutos.
5. Una vez transcurrido el tiempo, abra la puerta del horno y limpie las superficies internas con un paño húmedo.
6. Para la suciedad persistente, utilice detergente para vajilla diluido en agua tibia y un paño suave. Seque bien la zona limpiada con un paño seco.



LIMPIEZA Y DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

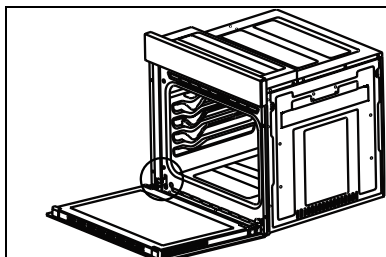


Figura 14

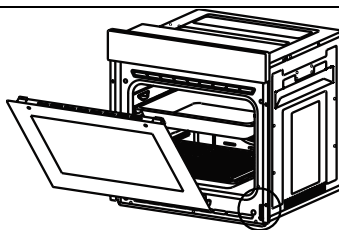

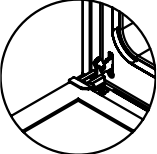
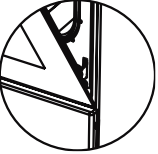



Figura 15

			
<p>Figura 14.1</p> <p>Abra completamente la puerta tirando de ella hacia usted. Luego, desbloquee el mecanismo de bisagra tirando hacia arriba con la ayuda de un destornillador (ver Fig. 14.1).</p>	<p>Figura 14.2</p> <p>Coloque el seguro de la bisagra en su ángulo más abierto (ver Fig. 14.2). Repita el procedimiento en ambas bisagras.</p>	<p>Figura 15.1</p> <p>Cierre parcialmente la puerta hasta que toque el seguro de bisagra (ver Fig. 15.1).</p>	<p>Figura 15.2</p> <p>Con ambas manos, sujete la puerta a la altura de las bisagras y tírela hacia arriba para desmontarla (ver Fig. 15.2).</p>
<p>Para volver a montar la puerta, invierta el procedimiento de desmontaje.</p>			

LIMPIEZA DEL VIDRIO DEL HORNO

1. Presiona las trabas plásticas laterales como se indica en la **figura 16**, y tira del perfil (ver **figura 17**).
El vidrio quedará liberado una vez que se retire el perfil (**figura 18**).
2. Extrae cuidadosamente el vidrio que se aflojó. Si fuera necesario, puedes retirar también el vidrio central de la misma manera.
El vidrio exterior está fijado al marco de la puerta.
3. Una vez desmontados, limpia los vidrios.
4. Para volver a montar, realiza el procedimiento en orden inverso.
Asegúrate de insertar los vidrios en la dirección correcta y que el perfil encaje correctamente.

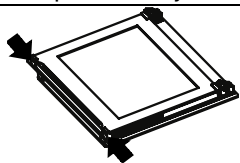


Figura 16

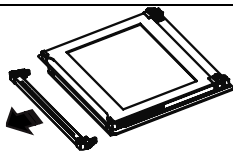


Figura 17

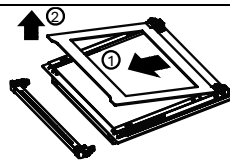


Figura 18

REEMPLAZO DE LA LÁMPARA DEL HORNO

Advertencia: Para evitar descargas eléctricas, apague y desconecte el horno de la red antes de reemplazar la lámpara.

Advertencia: Para evitar quemaduras, espere a que el horno se enfríe completamente. Las superficies calientes pueden provocar lesiones.

Advertencia: La lámpara de este producto **no está diseñada para iluminación general del hogar**. Su único propósito es permitir al usuario visualizar los alimentos.

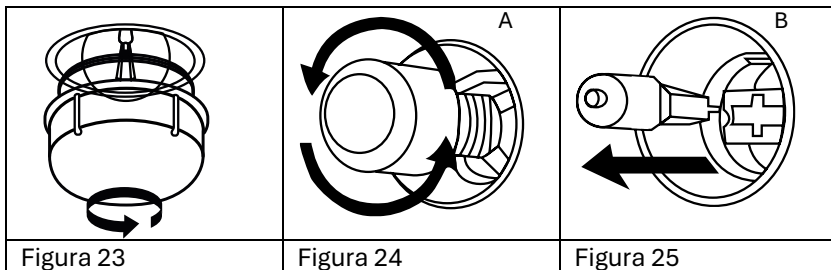
Advertencia: Las lámparas deben resistir **condiciones extremas**, como temperaturas superiores a 100 °C.

Advertencia: En modelos con lámpara halógena, **no mirar directamente** a la lámpara encendida.

Cómo cambiar la lámpara

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire el protector de vidrio girándolo en sentido antihorario (ver Fig. 23). Si cuesta girarlo, puede usar guantes de goma para mejorar el agarre.
3. Retire la lámpara:

- Gírela (si es tipo **A**, ver Fig. 24),
 - O extráigala directamente (si es tipo **B**, ver Fig. 25).
4. Coloque una lámpara nueva con las **mismas características**.
 5. Vuelva a colocar el protector de vidrio y conecte el horno a la red.



NORMAS DE MANIPULACIÓN

1. No utilice la puerta ni la manija para transportar o mover el producto.
2. Realice el traslado y la manipulación utilizando el embalaje original.
3. Preste especial atención al equipo durante la carga, descarga y manipulación.
4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante el transporte.
5. Proteja el producto de factores externos (humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
6. Evite golpes, caídas o impactos durante la manipulación y el traslado, para no dañar ni deformar el producto.

Procedimientos de manipulación futura

El producto debe almacenarse y transportarse en su caja original. Si no dispone del embalaje original, envuélvalo con film burbuja o cartón grueso y asegúrelo con cinta adhesiva.

La tapa del producto debe fijarse a las paredes laterales con cinta.

No coloque otros objetos sobre el producto y transpórtelo en posición vertical.

No deje caer el equipo y protéjalo de impactos durante el transporte.

Mantenga el horno en posición normal (horizontal) durante el traslado.

Durante la manipulación, asegure los accesorios con cinta adhesiva para evitar daños.

Recomendaciones para el ahorro de energía

Los siguientes consejos lo ayudarán a utilizar su producto de forma más ecológica y eficiente:

1. Utilice recipientes esmaltados y de color oscuro, ya que conducen mejor el calor dentro del horno.
2. Si la receta o el manual del usuario lo indican, precaliente el horno antes de la cocción.
3. Evite abrir la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
4. Evite cocinar múltiples preparaciones simultáneamente dentro del horno. Puede cocinar dos preparaciones a la vez si las ubica en niveles distintos utilizando rejillas.
5. Cocine varias preparaciones de forma sucesiva. El horno conservará el calor.
6. Apague el horno unos minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. En ese caso, no abra la puerta.

7. Descongele los alimentos congelados antes de cocinarlos.



CERTIFICADO
LENOR



GAS
Producto certificado
LENOR-SRL

escorial

DIAGONAL 79 N° 1400 SAN MARTIN
BUENOS AIRES 4754-1122

Mat.: L006898/004 GN
L006898/004 GLP



AR✓

MARCA: **ESCORIAL** MODELO: **HE09-00010** COLOR: **INOX.**

Queimador - (cant)	GN kW (kcal/h)	GLP kW (kcal/h)
HORNO - (1)	2,54 - (2192,35)	2,33 - (2012,52)
GRATINADOR - (2)	1,92 - (1652,00)	1,84 - (1584,72)
Presión de trabajo	1,76 kPa (180 mmCA)	2,74 kPa (280 mmCA)

ARTEFACTO CATEGORÍA: II 2H3P CLASE 3
 NORMA DE APROBACIÓN: NAG 312 AÑO 2010 - ENARGAS
 MULTIGAS: GAS NATURAL (convertible a GAS LICUADO)
 POTENCIA ELÉCTRICA: 30 W - 50 Hz / VOLTAJE: 220v
 AÑO DE FABRICACIÓN #####
 IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LUGARES SIN VENTILACIÓN PERMANENTE

HECHO EN TURQUÍA



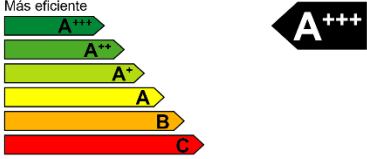
Energía

Artefacto a gas

Fabricante / Importador: **ESCORIAL S.A.I.C.**
 País de fabricación: **TURQUÍA**

MARCA: **ESCORIAL**
 MODELO: **HE09-00010**
 TIPO DE GAS: **Natural**


Horno
 Más eficiente




A+++

Menos eficiente

Índice de consumo (%) 27,05



NAG 312



Energía

Artefacto a gas

Fabricante / Importador: **ESCORIAL S.A.I.C.**
 País de fabricación: **TURQUÍA**

MARCA: **ESCORIAL**
 MODELO: **HE09-00010**
 TIPO DE GAS: **Licuo**

Horno
 Más eficiente




A++

Menos eficiente

Índice de consumo (%) 30,59



NAG 312



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 enciende	No hay suministro eléctrico disponible	Verifique que haya energía eléctrica disponible
	No hay suministro de gas	Verifique que la llave de paso de gas se encuentre abierta
		Compruebe que el conducto de gas no esté doblado ni aplastado
		Asegúrese de que el flexible de gas esté correctamente conectada al horno.
		Verifique que se esté utilizando una válvula de gas adecuada para el tipo de conexión.
	Funcionamiento continuo por tiempo prolongado	Deje enfriar el horno tras ciclos largos de cocción
	El ventilador de enfriamiento no está funcionando	Verifique si el ventilador está haciendo ruido
	El horno no está instalado en un lugar con buena ventilación	Asegúrese de cumplir con los espacios indicados en el manual
Se conectaron múltiples enchufes en un mismo tomacorriente	Utilice solo un enchufe por toma	
La parte exterior del horno se calienta demasiado	El horno no está instalado en un lugar con buena ventilación	Asegúrese de respetar las indicaciones del manual sobre ventilación
La puerta del horno no se abre correctamente	Restos de comida atascados entre la puerta y la cavidad interna	Limpie el horno e intente volver a abrir la puerta
La luz interior es tenue o no funciona	La lámpara puede estar quemada	Reemplace por una lámpara con las mismas características
	Algún objeto cubre la lámpara durante la cocción	Limpie la superficie interna del horno y verifique nuevamente
Recibe descarga eléctrica al tocar el horno	La conexión no está puesta a tierra adecuadamente	Verifique que la instalación esté correctamente conectada a tierra

	Está utilizando un tomacorriente sin puesta a tierra	No utilice tomas sin conexión a tierra. Contacte a un electricista si es necesario
Gotea agua	Dependiendo del alimento, puede generarse vapor	Deje enfriar el horno y luego limpie con un paño
Sale vapor por una grieta en la puerta del horno		
Queda agua dentro del horno tras la cocción		
El ventilador sigue funcionando después de apagar	El ventilador funciona automáticamente para ventilar el interior del horno	No se trata de una falla. No requiere intervención
El horno no calienta	Los controles del horno no están bien configurados	Revise la sección del manual sobre funcionamiento del horno y reajuste
	La puerta está abierta	Cierre la puerta y vuelva a intentar.
Sale humo durante el funcionamiento	Primer uso del horno: residuos de fábrica en el interior	No se trata de una falla. Después de 2 o 3 usos, desaparecerá el humo
Olor a plástico o quemado durante el uso	Se están utilizando accesorios no resistentes al calor	Use recipientes de vidrio o materiales aptos para altas temperaturas
El horno no cocina bien	Se abre la puerta con demasiada frecuencia durante la cocción	Evite abrir la puerta innecesariamente, ya que se pierde temperatura y se afecta el resultado

Llame al servicio técnico autorizado si el equipo no funciona a pesar de haber seguido las instrucciones indicadas en el manual de instrucciones y las comprobaciones. Mantenga la tapa del equipo cerrada hasta contactar con servicio técnico.

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 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

CERTIFICADO DE
GARANTÍA
Escorial

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.*

Diagonal 79 (Av. 25 de Mayo) N°1400 (1650), San Martín Prov. de Bs. As. - (011) 4754-1122
Servicio Post Venta, Conmutador: 0810-220-1123, WhatsApp: (011) 5622-4063

