

escorial

DESDE 1953

HORNOS EMPOTRABLES ELÉCTRICOS 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 uso doméstico.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	4
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	6
INTRODUCCION AL PRODUCTO	6
COMPONENTES	6
ACCESORIOS.....	6
USO DE LA REJILLA METÁLICA.....	7
CARACTERISTICAS TÉCNICAS	7
MONTAJE DEL PRODUCTO	7
UBICACIÓN ADECUADA.....	8
INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRADO	8
INSTALACIÓN BAJO MESADA.....	8
INSTALACIÓN EN MUEBLE ALTO	9
CONDICIONES DE INSTALACIÓN.....	9
COLOCACIÓN Y FIJACIÓN	9
CONEXIÓN ELÉCTRICA	9
USO DEL PRODUCTO	13
INTRODUCCION MANDOS DE CONTROL	13
FUNCIONAMIENTO DEL HORNO	14
Primera puesta en marcha del horno.....	14
Funcionamiento normal del horno	14
USO DEL GRILL.....	15
Para encender el grill:	15
Para apagar el grill:	15

NIVELES PORTA BANDEJA.....	16
FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN.....	16
TABLAS DE COCCIÓN 60 litros	18
SECADO	19
COCCIÓN CON FUNCIÓN FREIDORA DE AIRE (AIR FRYER).....	19
Tabla de cocción - Freidora de aire	19
Mantenimiento y limpieza	20
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	21
LIMPIEZA POR VAPOR	22
LIMPIEZA Y DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO	23
LIMPIEZA DEL VIDRIO DEL HORNO.....	24
REEMPLAZO DE LA LÁMPARA DEL HORNO	24
Cómo cambiar la lámpara	24
SOPORTE Y GARANTIA	27
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	27
SOLICITUD DE SERVICIO TÉCNICO	29
CERTIFICADO DE GARANTÍA.....	30

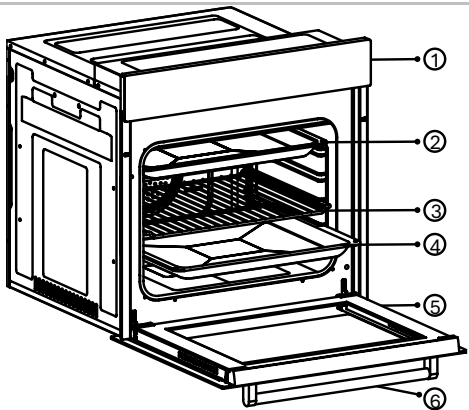
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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 que no cumpla con la normativa vigente.
4. El producto se encuentra diseñado para cocinar, no debe utilizarse para otros fines tales como, calefacción, calentar platos, secar ropa o toallas dentro del mismo o colgándolas de la manija de puerta.
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 siempre y cuando no se encuentre 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 cercano al artefacto.
18. Después de cada uso, verifique que el equipo haya sido apagado correctamente.
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.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

INTRODUCCION AL 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 electrodoméstico.

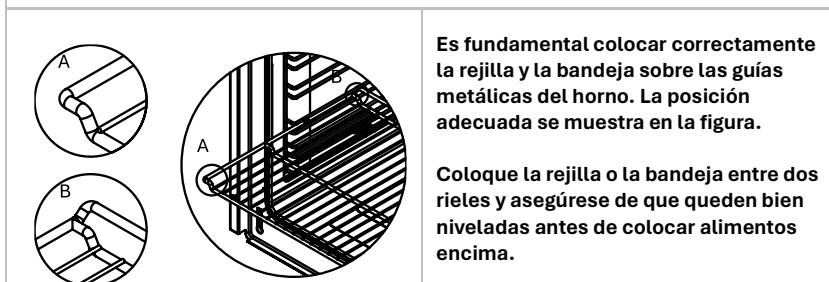
ACCESORIOS

<i>Bandeja estándar</i>

<i>Secador / Bandeja para freidora sin aceite</i>

<i>Rejilla metálica</i>

USO DE LA REJILLA METÁLICA



Es fundamental colocar correctamente la rejilla y la bandeja sobre las guías metálicas del horno. La posición adecuada se muestra en la figura.

Coloque la rejilla o la bandeja entre dos rieles y asegúrese de que queden bien niveladas antes de colocar alimentos encima.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

HORNO 60 LTS			
Potencia luminosa	15–25 W		
Termostato	40–240 / Max °C		
Calentador inferior	1200 W		
Calentador superior	1000 W		
Calentador Turbo	1800 W		
Calentador parrilla	Parilla chica:	1000 W	Parilla grande: 2000 W
Alimentación	220–240 V AC 50–60 Hz.		

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 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 mesadas 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 su consumo energético.

Advertencia: No utilice la puerta ni la manija de puerta 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 solo 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 MESADA

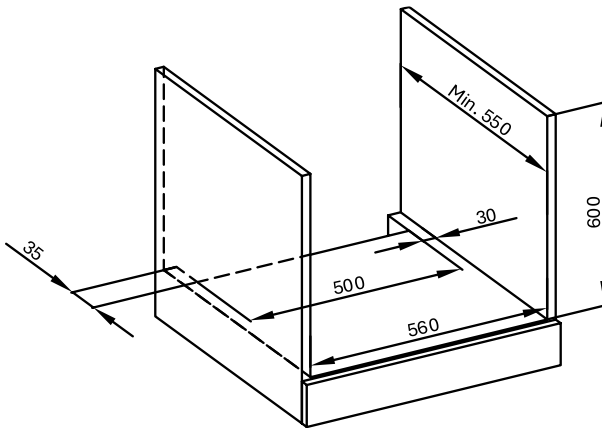
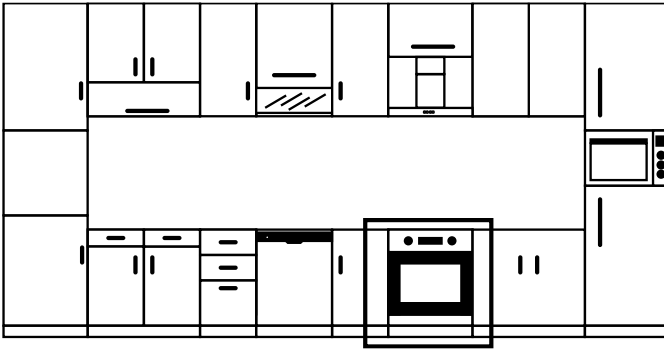


Figura 2

DIAGRAMA HORNO EMPOTRADO

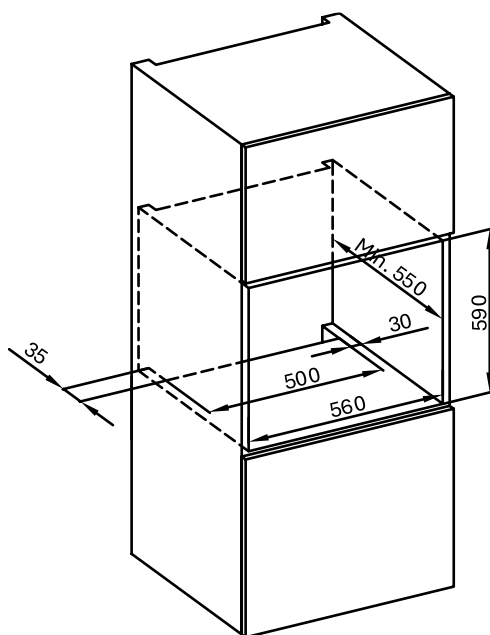
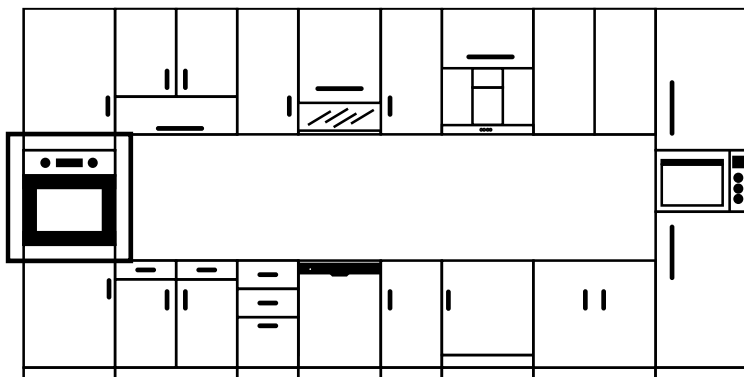


FIGURA 3

ENSAMBLAJE

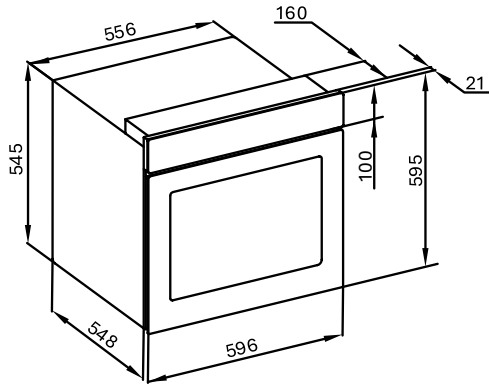


Figura 3

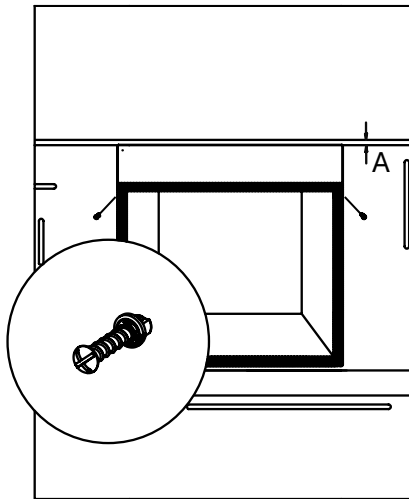
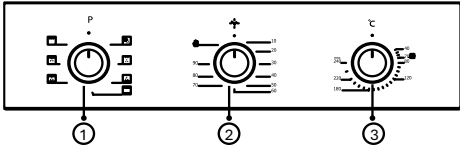
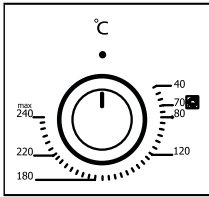


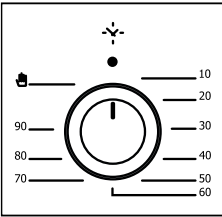
Figura 5

USO DEL PRODUCTO

INTRODUCCION MANDOS DE CONTROL

PANEL DE CONTROL	
	Perilla de función
	Perilla de cronometro
	Perilla de ajuste de temperatura (Termostato)
ADVERTENCIA: El panel de control anterior es solo ilustrativo. Consulte el panel de control de su dispositivo.	

BOTÓN DE AJUSTE DE TEMPERATURA (TERMOSTATO)	
	Se utiliza para determinar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Después de introducir la comida en el horno, puede ajustar la temperatura deseada girando el botón. Consulte la tabla de cocción para conocer las temperaturas de cocción de los diferentes platos. La luz del termostato se apaga cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.

* BOTÓN DEL TEMPORIZADOR MECÁNICO	
	Se utiliza para determinar el tiempo de cocción en el horno. Cuando el tiempo ajustado ha expirado, se apaga la alimentación de los calentadores y se emite una señal acústica de aviso. El temporizador mecánico se puede ajustar al tiempo deseado entre 0 y 90 minutos. Para los tiempos de cocción, consulte las tablas de cocción.

COCCIÓN MANUAL



Advertencia: En el modo de cocción manual, el control del tiempo de cocción queda bajo responsabilidad del usuario.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Primera puesta en marcha del horno Después de realizar las conexiones correspondientes según las instrucciones, siga estos pasos para la primera puesta en funcionamiento:

1. Retire todas las etiquetas y accesorios colocados en el interior del horno. Si el frente del electrodoméstico tiene una lámina protectora, retírela.
2. Limpie el interior del horno con un paño húmedo para eliminar polvo o restos de embalaje. El interior debe estar vacío. Luego conecte el aparato.
3. Utilizando el selector de temperatura, ajuste el termostato a la temperatura máxima (240 °C) y déjelo funcionando durante 30 minutos con la puerta del horno cerrada. Es normal que durante este proceso se genere un poco de humo y olor.
4. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie el interior con agua tibia y un detergente suave, y séquelo con un paño limpio. A partir de aquí, el horno estará listo para su uso.

- Funcionamiento normal del horno**
1. Para comenzar a cocinar, seleccione la temperatura deseada con el control de temperatura, en función del tipo de alimento, y elija la función de cocción mediante el selector correspondiente.
 2. En modelos con temporizador mecánico, puede ajustar el tiempo de cocción deseado. Al finalizar dicho tiempo, el temporizador desconectará las resistencias y emitirá una señal sonora.
 3. Una vez que finalice el proceso de cocción, el sistema de enfriamiento del horno continuará funcionando. No desconecte el aparato de la red eléctrica hasta que se haya completado la ventilación. El sistema se apagará automáticamente una vez que el horno esté frío.

EXTRACTOR DE CALOR

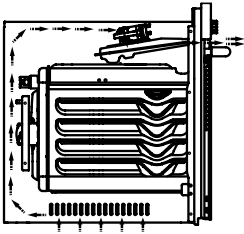


Figura 1

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

USO DEL GRILL

1. Al colocar alimentos en la parrilla, asegúrese de que no estén en contacto con la resistencia superior.
2. Puede precalentar durante 5 minutos antes de comenzar a cocinar. Si es necesario, voltee los alimentos para una cocción pareja.
3. Coloque los alimentos en el centro de la parrilla para permitir un flujo de aire óptimo dentro del horno.

Para encender el grill: 1. Gire el selector de funciones hasta la posición del símbolo de grill.

2. Luego, ajuste la temperatura deseada.

Advertencia: Mantenga la puerta del horno cerrada durante el uso del grill.

Para apagar el grill: Coloque el selector de funciones en la posición de apagado.

NIVELES PORTA BANDEJA

Posiciones de las bandejas	
Posiciones de las rejillas metálicas	
<p>Nota: Según la configuración de su horno, puede haber 4 o 6 posiciones de rejillas metálicas. Preste atención únicamente a las posiciones de su modelo.</p>	
<p>Es importante colocar correctamente la rejilla metálica dentro del horno. Las posiciones están ilustradas en las figuras superiores.</p>	
<p>Instalación y extracción de las rejillas metálicas</p>	
<p>Presione los clips indicados por las flechas en las imágenes para retirar primero la parte inferior y luego la parte superior de la rejilla metálica. Para instalar las rejillas, siga el procedimiento inverso al de extracción.</p>	

FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN

Funciones y características de cocción	
	<p>Calor superior e inferior: Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo, calentando los alimentos de forma ascendente y descendente. Ideal para cocinar tortas, pizzas, galletas y bizcochos.</p>
	<p>Calor superior, inferior y ventilador: El calor se distribuye rápida y uniformemente en el horno gracias al ventilador. Apto para tortas, galletas, lasañas, carne, etc.</p>
	<p>Solo resistencia superior: Adecuado para calentar o dorar pequeñas porciones.</p>
	<p>Solo resistencia inferior: Recomendado para finalizar cocciones cuando se necesita dorar la base del alimento.</p>
	<p>Inferior + ventilador: Distribución de calor uniforme y rápida. Ideal para cocinar frutas, tortas húmedas, etc.</p>
	<p>Superior + ventilador: Distribución rápida y uniforme. Ideal para calentar o asar porciones muy pequeñas.</p>
	<p>Solo ventilador y luz (modo descongelado): Sin calefacción. Ideal para descongelar alimentos congelados.</p>
	<p>Solo resistencia inferior (limpieza): Además de usarse para finalizar cocciones, este modo también es útil para limpieza a vapor del horno (ver limpieza por vapor).</p>

Advertencia: Las funciones de cocción pueden variar según el modelo. Preste atención únicamente a las funciones disponibles en su horno.

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 tensión eléctrica, la calidad y cantidad de los ingredientes, así como la temperatura seleccionada.

Los resultados obtenidos utilizando 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 elementos calefactores 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: No utilice recipientes de plástico, ya que pueden derretirse a altas temperaturas y dañar el aparato.

TABLAS DE COCCIÓN 60 litros **Advertencia:** Precaliente el horno durante 7 a 10 minutos antes de introducir los alimentos.

Alimento	Función de cocción	Temperatura (°C)	Nivel de bandeja	Tiempo (min)
Torta	 	170-180	2-3	30-35
Tarta (pie)	 	180-200	2	35-45
Facturas / masa hojaldrada		180-190	2	20-25
Galletas		170-180	2	20-25
Tarta de manzana		180-190	1-2	50-70
Bizcochuelo (esponjoso)		150/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasaña		180-200	2-3	25-40
Macarons		100	2	50-60

*No precalentar. Se recomienda cocinar a 200 °C durante la primera mitad del tiempo y a 150 °C durante la segunda mitad.

**Girar los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.

SECADO

Advertencia: No precaliente el horno durante el proceso de secado.

Alimento	Función de cocción	Temperatura (°C)	Nivel de bandeja	Duración (horas)
Banana en rodajas	Función con ventilador	100	2	4-5
Manzana en rodajas	Función con ventilador	100	2	4-5
Naranja en rodajas	Función con ventilador	100	2	4-5

Advertencia: El secado debe realizarse únicamente sobre la bandeja de secado.

Advertencia: No abra la puerta del horno hasta que el proceso de secado haya finalizado.

Advertencia: Cuanto más finas sean las rodajas, menor será el tiempo de secado y mejor se conservará el aroma del alimento.

Advertencia: Puede quemarse al tocar las paredes internas del horno, derrames, accesorios o vapor caliente. Use guantes de cocina resistentes al calor al retirar frutas deshidratadas del horno.












COCCIÓN CON FUNCIÓN FREIDORA DE AIRE (AIR FRYER) Mientras se utiliza esta función, puede cocinar los alimentos siguiendo los valores especificados en la tabla, seleccionando el modo de freidora de aire en el horno ( resistencia superior + inferior + ventilador).

Tabla de cocción - Freidora de aire

Advertencia: Precaliente el horno durante 8 a 10 minutos antes de colocar los alimentos.

Alimento	Función de cocción	Temperatura (°C)	Nivel de bandeja	Tiempo (min)	Peso (g)
Galletas		170 °C	2-3	10-15	-

Nuggets de pollo congelados		200 °C	2-3	20-25	750
Papas fritas congeladas		220 °C	2-3	20-25	700
Papas fritas tipo Halloumi		200 °C	2-3	10-15	250
Bife		180 °C	2-3	10-15	1000
Albóndigas		180 °C	2-3	10-15	1000
Pizza		200 °C	2-3	10-15	-
Champiñones		200 °C	2-3	15-20	1000
Arrolladitos de pollo		180 °C	2-3	25-30	700
Pechuga de pollo		180 °C	2-3	25-30	750

Advertencia: La cocción en modo freidora de aire debe realizarse exclusivamente en la bandeja destinada a tal fin.

Advertencia: Puede salir vapor caliente al abrir la puerta del horno. Aléjese y espere a que se disipe.

Advertencia: Puede quemarse con superficies internas, derrames, accesorios o vapor caliente. Use guantes resistentes al calor al retirar los alimentos.

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 desplace las resistencias durante la limpieza. Podría causar una descarga eléctrica.

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 uno 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.

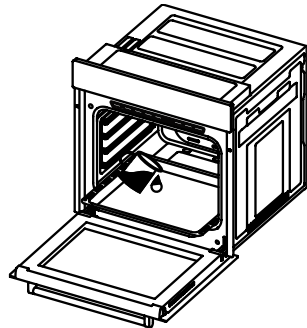
17. Retire el protector del foco del horno (ver reemplazo de lámpara) y límpielo con un paño humedecido en detergente y agua caliente. Séquelo con un paño suave.

LIMPIEZA POR VAPOR

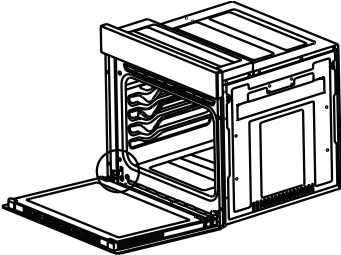
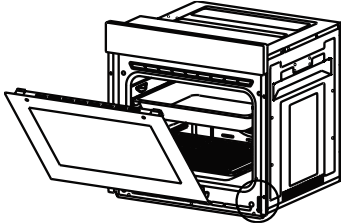

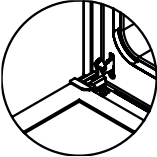


Este método permite eliminar la suciedad ablandada gracias al vapor generado en el interior del horno.

Pasos:

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Coloque **medio litro de agua** en la bandeja y sitúela en la parte inferior del horno.
3. Seleccione el **modo de limpieza por vapor** () en el selector de funciones.
4. Ajuste el termostato a **70 °C** y deje el horno en funcionamiento durante **30 minutos**.
5. Una vez transcurridos los 30 minutos, abra la puerta y limpie las superficies internas con un paño húmedo.
6. Limpie el horno con **detergente lavavajillas, agua tibia** y un paño suave para remover la suciedad más persistente. Luego, seque con un paño seco las zonas que limpió.



LIMPIEZA Y DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

			
Figura 15		Figura 16	
			
Figura 15.1	Figura 15.2	Figura 16.1	Figura 16.2
<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. 15.1).</p>	<p>Coloque el seguro de la bisagra en su ángulo más abierto (ver Fig. 15.2). Repita el procedimiento en ambas bisagras.</p>	<p>Cierre parcialmente la puerta hasta que toque el seguro de bisagra (ver Fig. 16.1).</p>	<p>Con ambas manos, sujete la puerta a la altura del cierre y tírela hacia arriba para desmontarla (ver Fig. 16.2).</p>
<p>Para volver a montar la puerta, invierta el procedimiento de desmontaje.</p>			

LIMPIEZA DEL VIDRIO DEL HORNO

Tu horno puede tener un diseño diferente. Seguí el procedimiento que corresponda a tu modelo:

Opción 1 (con trabas plásticas)

1. presiona las trabas plásticas laterales como se indica en la **figura 17**, y tira del perfil hacia vos (ver **figura 18**).
El vidrio quedará liberado una vez que se retire el perfil (**figura 19**).
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.

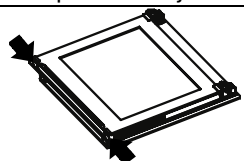


Figura 17

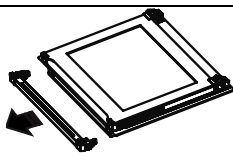


Figura 18

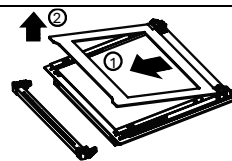


Figura 19

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.

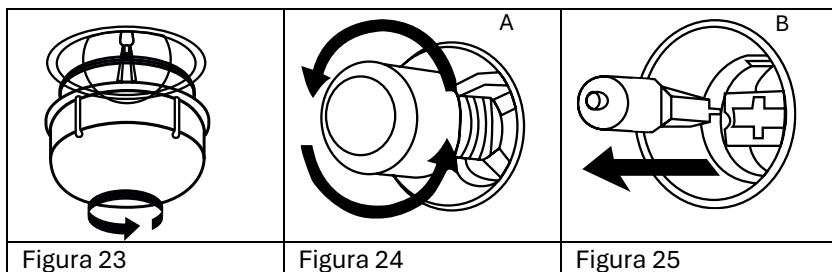
Advertencia: Las lámparas deben resistir **condiciones extremas**, como temperaturas superiores a 100 °C.

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.



Nota: Este horno contiene una fuente de luz con **clase de eficiencia energética G**.

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.

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	No hay suministro eléctrico disponible	Verifique que haya energía eléctrica disponible
El horno se apaga durante la cocción	El enchufe se salió del tomacorriente	Vuelva a enchufar correctamente el cable
	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	Limpié 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	Limpié 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		

Sale vapor por una grieta en la puerta del horno	Dependiendo del alimento, puede generarse vapor	Deje enfriar el horno y luego limpie con un paño
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 llave termomagnética o el disyuntor pueden haberse accionado.	Restablezca la llave termomagnética y/o el disyuntor. Si se repite, llame a un electricista
	La puerta está abierta	Cierre la puerta y vuelva a intentar.
Sale humo durante el funcionamiento	Primer uso del horno: residuos de fábrica sobre las resistencias	No se trata de una falla. Después de 2 o 3 usos, desaparecerá el humo
	Alimentos sobre las resistencias	Deje enfriar el horno y limpie los restos de comida
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 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 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

