

# HORNO EMPOTRABLE

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
CERTIFICACIÓN ISO9001



La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles SEC.

Por favor lea cuidadosamente el manual antes de utilizar y desembalar el horno.  
Guárdelo para futuras referencias

# **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

## **ADVERTENCIAS GENERALES**

Estimado Cliente:

En nombre de todo nuestro equipo le agradecemos la compra. Este aparato es fácil de usar; lea el manual cuidadosamente antes de la instalación y uso. Encontrará las indicaciones correctas para la mejor instalación, uso y mantenimiento del producto.

- 1- Muy importante: La instalación la debe realizar personal autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles, personal competente y calificado que entienda sobre las reglamentaciones vigentes para la instalación.
- 2- No utilice el la manilla del horno para sacarlo de su empaque o para moverlo.
- 3- Este aparato no debe ser utilizado por niños. No permitir que los niños o las personas discapacitadas usen el aparato a menos que estén supervisadas.
- 4- Es recomendable utilizar el horno vacío por un período de 30 minutos para que se elimine el olor de las pinturas y aislantes de los paneles exteriores.
- 5- Mantenga este manual de instrucciones junto al aparato en caso de dárselo a otra persona o para futuras referencias.
- 6- Este aparato no esta diseñado para uso profesional sino para el uso doméstico. Debe ser utilizado por adultos. No permita que los niños jueguen cerca de él. Supervise a los niños cuando esté utilizándolo de manera que no toquen las superficies calientes y no se encuentren cerca del aparato cuando esté en uso.
- 7- No toque los elementos calefactores dentro del horno.
- 8- Antes del mantenimiento o limpieza desconecte el aparato de la alimentación y espere a que disminuya el calor.
- 9- El usuario no debe cambiar el cable de alimentación del aparato. Para eso contacte sólo a un técnico especializado.
- 10- Cuando está encendido y sus elementos se encuentran calientes, mantenga alejados a los niños de estos elementos.
- 11- Para cualquier reparación contacte siempre a un Centro de Servicio Técnico al Cliente autorizado y solicite los repuestos originales. La reparación hecha por personal no calificado puede ocasionar daños al aparato.
- 12- En caso que el cordón de alimentación esté dañado, debe ser reemplazado por un Servicio Técnico Autorizado de VATTI.

## **CONEXION ELÉCTRICA**

Los aparatos están provistos con un cable de alimentación de tres conductores y funcionan con corriente alterna monofásica como se indica en el informe "placa de especificaciones del producto", al final del manual de instrucciones y en el aparato. El cable de descarga a tierra está identificado con los colores amarillo/ verde y siempre debe estar conectado.

## **CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN**

Conecte el cable de alimentación del horno a un tomacorriente adecuado para la carga indicada en la placa de especificaciones del producto. En caso de una conexión directa (cable sin la ficha), es necesario intercalar un interruptor omnipolar adecuado entre la alimentación y el aparato, con una separación mínima entre contactos de 3mm (El conductor de tierra no debe ser commutado por el interruptor).

Antes de la conexión a la alimentación, asegúrese de que:

El conector eléctrico, el automático de seguridad del tablero de la casa o departamento, la línea de alimentación y el tomacorriente, sean adecuados a las exigencias de las cargas máximas requeridas (Ver placa de especificaciones)

El sistema de alimentación está correctamente conectado a tierra, de acuerdo a las regulaciones vigentes.

El tomacorriente o el interruptor omnipolar deben estar fácilmente accesibles después de la instalación del horno, ya que son el medio para la desconexión a la red.

Después de la conexión, verifique que el cable de alimentación no esté deteriorado o quemándose. No use adaptadores o derivados que puedan causar recalentamiento o quemaduras.

El fabricante no es responsable por cualquier daño directo o indirecto causado por operaciones de instalación incorrectas. Estas tareas deben ser realizadas por personal calificado y cumpliendo las regulaciones generales y locales vigentes de la SEC.

## **INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN**

### **COLOCACIÓN Y ENSAMBLADO**

Inserte el horno en la abertura del mueble, sin tomarlo de la manilla de la puerta, colocándolo sobre la base y empujándolo hasta el borde del marco del mueble. Para las dimensiones del horno vea los datos técnicos y del mueble.

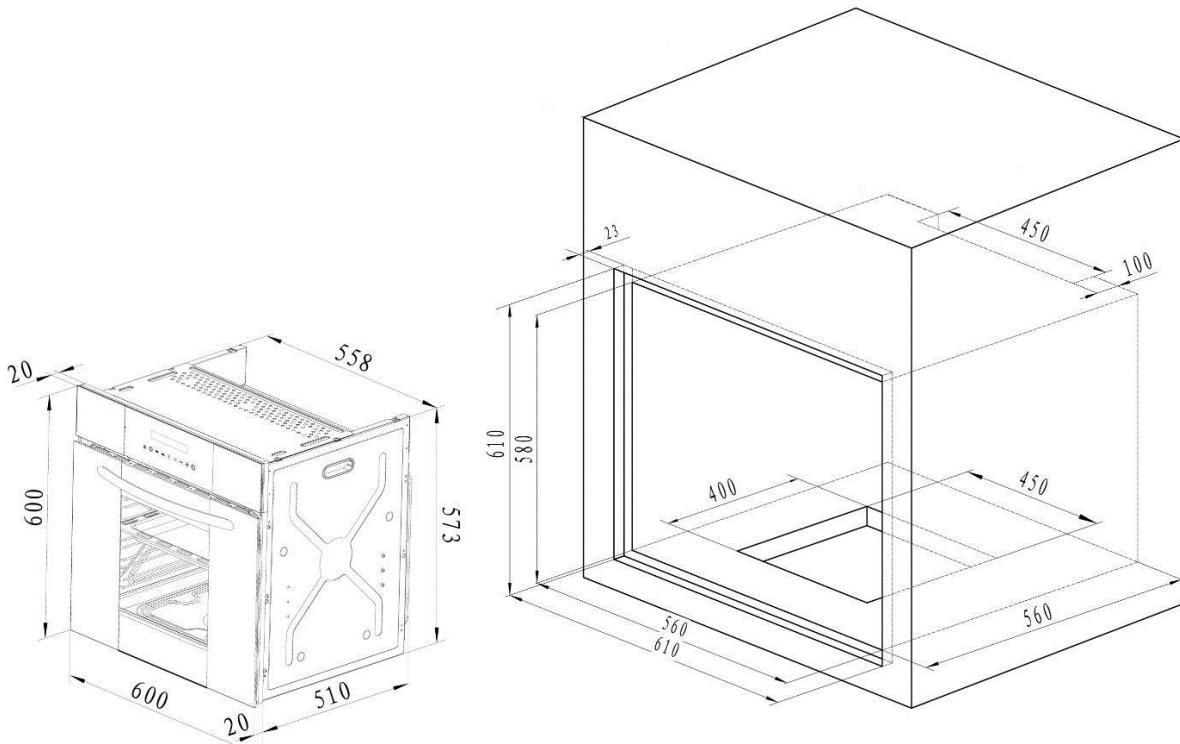
Abra la puerta y fije el horno atornillándolo con cuatro tornillos tiraíndo a través de los agujeros de los postes laterales del horno.

Los lados y la superficie base donde va a ser instalado el horno deben ser agujereados como se indica para permitir una segura entrada de aire y libre circulación del mismo alrededor del horno, así se evitarán daños al mueble y al funcionamiento del aparato.

Preste atención al fijar el horno de manera bien firme, como se indica más abajo, y de aislar los elementos eléctricos para evitar un eventual contacto con partes metálicas.

Más aún, el agente o adhesivo de unión de las secciones enchapadas del mueble deben soportar temperaturas por encima de los 90 °C para evitar que estas se deformen o despeguen..

Una vez que se han realizado las conexiones eléctricas, aplique tensión al horno solamente luego de instalado.



## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### Antes de la utilización del horno:

Quitar la envoltura especial de la puerta de vidrio del horno.

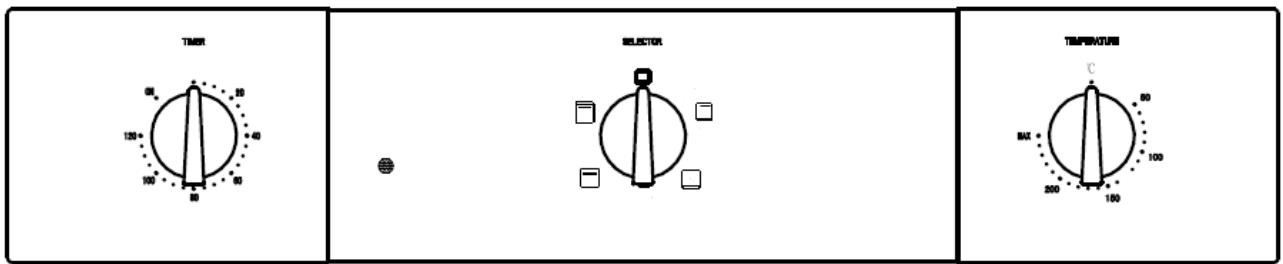
Calentar el horno vacío a temperatura 170 grados durante 30 minutos (para quitar olores o humo desagradables causados por residuos de la elaboración y por el aislamiento térmico)

Cuidadosamente limpie el interior del horno con agua jabonosa y enjuáguelo, teniendo precaución de que el agua no escurra.

**IMPORTANTE:** Cuando está en funcionamiento, el frente del aparato se calienta bastante. Verifique que los niños no se acerquen al horno.

Este aparato cumple con las Especificaciones de la CEE:

- 73/23+93/68 (equipamiento de baja tensión)
- 89.336 (compatibilidad electromagnética)
- 89/109 (componentes que entran en contacto con alimentos)



A

B

C

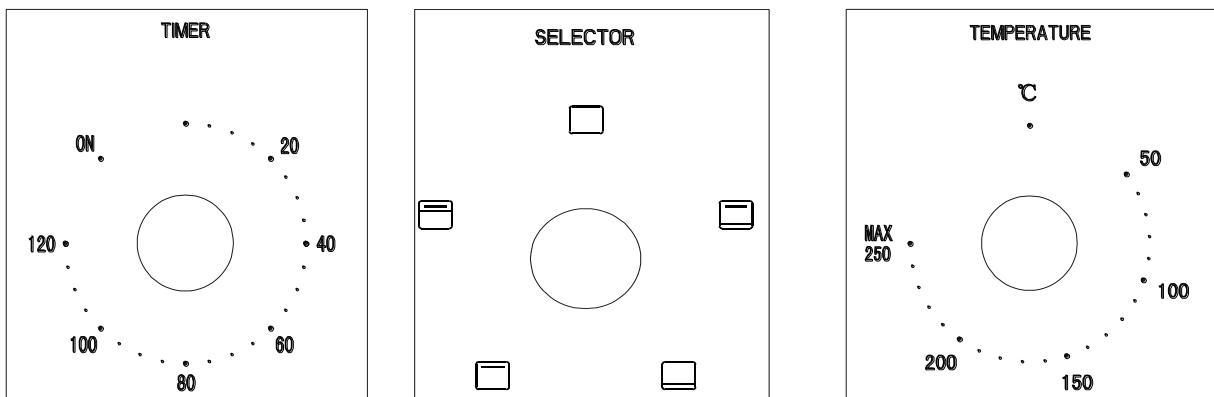
(La puerta del horno debe permanecer cerrada para cualquier método de cocción.)

#### Instrucciones para la perilla de temporización A:

Se utiliza como perilla de encendido y para el control del tiempo de funcionamiento del aparato.

#### Instrucciones para la selección de las funciones de la perilla B:

1. Comanda los elementos calentadores superior e inferior. Convección. La temperatura de funcionamiento puede ajustarse desde los 50 °C hasta la temperatura máxima. Temperatura ideal para cocina tradicional es de 170 grados.
2. Tubo calentador inferior. La temperatura de funcionamiento puede ajustarse desde los 50 °C hasta la temperatura máxima. Temperatura ideal para cocina tradicional es de 170 grados.
3. Operación del tubo calentador de entrada superior; el rango de temperatura de trabajo es desde 50 °C hasta la temperatura máxima. Temperatura ideal para cocina tradicional es de 170 grados.
4. Apoyo para Grill fuerte; los dos tubos calentadores superiores. El rango de temperatura de trabajo es desde 50 °C hasta la temperatura máxima. Se recomienda situar la bandeja en las ranuras superiores.
5. La función de selección está apagada.



**Instrucciones para el usuario:**

1. Conecte la alimentación.
2. Establezca el tiempo de cocción con la perilla de temporización (A). (desde 0 a 120 min. en la posición ON (encendido)).
3. Regule la perilla C a la temperatura necesaria. (Desde 50 °C hasta la temperatura máxima.)
4. Seleccione la función que necesite con la perilla B (Desde 1 a 5); Se enciende el indicador de funcionamiento.
5. Finalice la cocción.  
(Cada una de las perillas pueden regularse durante el tiempo de cocción.)

**OBSERVACION:**

- Para asados de carnes de res, de ternera, cerdo y pavo, con huesos o arrollados, agregue aproximadamente 20 minutos al tiempo mostrado en la tabla.
- Los pasos sugeridos en la tabla son los más indicados en el caso de la cocción de ciertos alimentos.
- Los tiempos indicados en la tabla están referidos a la cocción de un solo alimento; para más de uno, la cocción debe incrementarse entre 5-10 minutos y son solo recomendaciones.

Tipo de alimento	Guía No.	Temp. °C	Tiempo en Minutos
Alimento	2	170--200	50--60
Asado	2	170--190	50--60
Aves (pato)	1	200--220	150--180
Aves	2	200--220	50--60
Ave de caza	1	200--220	50--60
Pescado	1	180--200	20--25
Pastelería	Solo en la base	160--200	60--70

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Precaución: Antes de cualquier operación, desconecte eléctricamente el horno.

**Limpieza general**

Para mantener las características de brillo del esmaltado por mucho tiempo es necesario limpiar el horno después de cada cocción. Una vez que el horno esta frío, Ud. puede fácilmente remover la grasa depositada utilizando una esponja o un paño húmedo con agua jabonosa tibia y eventualmente algún detergente. No use nunca paños o esponjas abrasivas, eso podría dañar irreparablemente el esmaltado. En el caso de los hornos blancos, hasta los bordes de las perillas deben ser limpiadas cada vez porque pueden ponerse amarillas por la emisión de vapores grasos. Luego de su uso, enjuague con agua las partes de acero inoxidable y séquelas con un paño suave. En caso de suciedad persistente, use agentes de limpieza no abrasivos o algún producto específico para acero inoxidable. Limpie la puerta de vidrio sólo con agua tibia, evitando el uso de paños ásperos.

**“No use rociadores que producen vapor para la limpieza.”**

Hornos con facilidad para bajar la parrilla para la limpieza.

1 Advertencia: asegúrese de que todos los controles están en posición de apagado y espere a que

- se enfrie el elemento asador;
- 2 Sostenga el frente de la parrilla mientras remueve los tornillos que contienen a la parrilla.
  - 3 Baje el frente de la parrilla cuidadosamente hasta apoyarlo.
  - 4 Cuando limpie el horno tenga cuidado de no aplicar ninguna fuerza a la parrilla.
  - 5 Cuando termine con la limpieza, cuidadosamente quite cualquier producto químico de limpieza y agua de la parrilla.
  - 6 Cuidadosamente levante el frente de la parrilla y colóquelo nuevamente asegurándolo con el tornillo.

## **NUNCA USE EL HORNO CON LA PARRILLA HACIA ABAJO.**

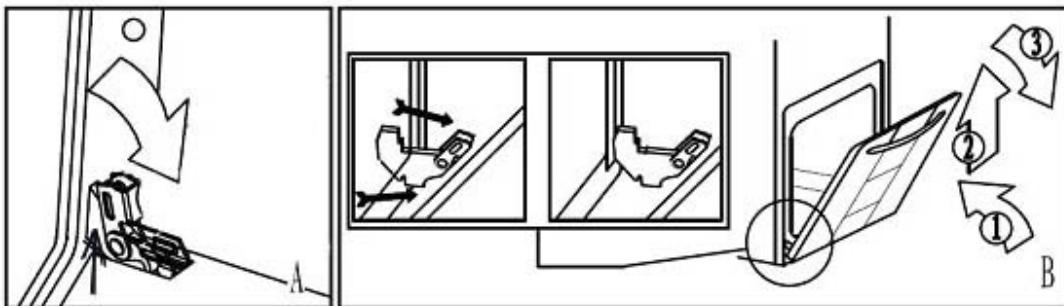
### **Limpieza de la puerta del horno**

#### **Desenganche la puerta**

1. Mantenga la puerta del horno abierta completamente;
2. Eleve las trabas de las bisagras hacia su pulgar y dedo índice, luego gírela completamente hacia afuera hasta el final del tramo.
3. Gire la puerta hacia la posición de cerrado y apóyela en las trabas: de esta manera los resortes de las bisagras quedan bloqueados. Al cerrar la puerta las bisagras quedan desenganchadas de las ranuras las cuales forman parte integral del horno.

#### **Enganchar la puerta**

1. Coloque la puerta enganchando las bisagras en las ranuras del frente.
2. Abra la puerta completamente cuando la coloque, luego empuje y gire las conexiones cruzadas de sostén, luego suelte completamente en dirección al horno.
3. Cierre la puerta y verifique su correcto funcionamiento.



### **Reemplazo de la lámpara del horno**

Una vez que el horno ha sido desconectado eléctricamente, destornille la tapa de protección de vidrio y la lámpara, reemplazándola por otra adecuada para altas temperaturas 300 °C.

Debe ser apropiada en los siguientes puntos:

Tensión: 230 V, Potencia: 15 W, Casquillo rosca: E14

Coloque nuevamente la tapa de vidrio y conecte el horno.

### **LIMPIEZA**

Periódicamente debe ser limpiado con agua tibia y productos adecuados:

·Espere a que el horno se enfrie, desconecte la unidad del la corriente.

### **DATOS TÉCNICOS**

Modelo: OE619B-400

Capacidad para multifunción: 49

Poder del elemento superior: 2000w

Poder del elemento inferior: 800w

Poder de la ampolleta:15w

Potencia total: 2035 Watts

Fabricado en China.