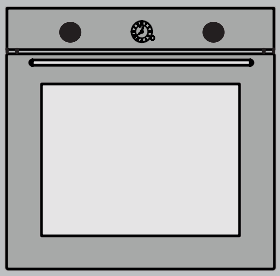
Solthermic



Horno Empotrado

Manual de Usuario

QR GAP

ES

Querido/a Cliente,

Gracias por elegir el producto de . Esperamos que quede satisfecho con nuestros productos de alta calidad, tecnológicos y fabricados en nuestras modernas instalaciones.
Mediante los cuidados y el mantenimiento necesarios, podrá utilizar su horno con placer y confianza durante años.
Lea el manual completo. Guárdalo durante su uso. En caso de entregar el producto a otra persona, entregue también el manual.

⚠ El manual de usuario está preparado para más de un modelo. Puede que algunas de las funciones especificadas no estén disponibles en su aparato.

Símbolo	Significado
	Datos Importantes
	Advertencia - Precaución
	Peligro de Descarga Eléctrica
	Peligro de Incendio

CONTENIDO

1. Advertencias Importantes de Seguridad ⚠ **4**
Advertencias Generales 4
Peligro de Descarga Eléctrica 5
Peligro de Lesiones 6
Intención de Uso 6

2. Protección de Medio Ambiente **7**
Ahorra de Energía 7
Conformidad Con la Directiva de AEEE y Eliminación de Residuos 8
Características Técnicas 8

3. Conozca el Aparato **9**
Vista General 9
Panel de Control 10
Tipos de Calentamiento y sus Funciones 11

4. Accesorios **14**
Uso de Accesorios 15

5. Consejos de cocción **17**

6. Mantenimiento y Limpieza **19**

Función de Limpieza a Vapor 19
Retirar e Instalar la Cubierta del Horno 20
Retirar e Instalar los Vidrios 21
Retirar e Instalar los Estantes de Alambre 22
Reemplazo de Lámpara de Horno 23

7. Solución de Problemas **23**

1. Advertencias Importantes de Seguridad

Lea detenidamente este manual antes de instalar y utilizar el aparato. Los aparatos no estarán cubiertos por la garantía en caso de que se instalen o utilicen de forma incorrecta, salvo por parte de una persona especializada.

⚠ Advertencias Generales

- Cumpla con las instrucciones de seguridad.
- También, lea otros documentos proporcionados con el aparato.
- Es posible que el manual de usuario está preparado para más de un modelo.
- Guarde el manual en un lugar de acceso fácil para futuras consultas.
- Antes de todos los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación corte toda alimentación de energía.
- No funcione el aparato, si está dañado.
- Si el panel y la cubierta de su aparato tienen una gelatina protectora, quítela.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años y a las mascotas durante y después de su uso.
- Resulta peligroso que los niños menores de 8 años de edad toquen el aparato sin la presencia de un adulto y lo utilicen por su propia cuenta.
- Conserve los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelos fuera de su alcance.
- El paquete deshumidificador no debe entrar en contacto con la boca. Mantenga lejos de los niños.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben realizarse sin la supervisión de los niños.
- El aparato es sólo para cocinar. El aparato no se debe utilizar para calentar la habitación.
- Cuando el aparato está caliente, la bandeja y los accesorios pueden estar calientes; utilice guantes de cocina o un equipo similar al colocarlos y retirarlos.
- Para limpiar el aparato, no utilice un limpiador de vapor.
- Mantenga abierta la zona alrededor de todas las partes por las que circula el aire.
- En caso de utilizar papel de horno, no permita que éste toque el fondo del horno.
- No prepare comidas con bebidas muy alcohólicas. Es posible que el alcohol se evapore a alta temperatura y que se incendie en contacto con superficies ardientes y provoque un incendio.
- Verifique que el aparato esté apagado después de su uso.
- Mantenga bajo control el tiempo de cocción.

⚠Peligro de Descarga Eléctrica

⚠Existe peligro de descarga eléctrica.

- Cuando el aparato está averiado, se debe reparar en un centro de servicio autorizado.
- En caso de avería, apaga el aparato y corta la corriente.
- No pulverice ni vierta agua sobre el aparato, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- En caso de reemplazo de la lámpara, desconecte el aparato de la red eléctrica antes del reemplazo para evitar una descarga eléctrica.
- Nuestra empresa no asume ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse como consecuencia del uso del aparato sin estar conectado de acuerdo con la normativa local.
- Nunca toque el enchufe con las manos mojadas.
- A fin de desconectar la energía, tire de la clavija sujetando el enchufe, no el cable.
- También se calienta la superficie trasera mientras el aparato funciona. No se debe tocar la superficie trasera con las conexiones eléctricas.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente para la limpieza, reparación y mantenimiento.
- Durante la limpieza, no mueva la resistencia.
- Nunca pase los cables de conexión por la superficie caliente. El derretimiento del cable puede provocar un cortocircuito e incendio.

⚠No intente extinguir el fuego con agua.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica y cubra la llama con una manta ignífuga, etc., para evitar que la llama entre en contacto con el aire.

Peligro de Lesiones

- El vidrio de la cubierta del horno puede romperse y salpicar si se produce una grieta o un impacto.
- Para limpiar el vidrio de la cubierta del horno no utilice limpiadores fuertes y abrasivos ni raspadores metálicos.
- No toque los elementos de calefacción/energía.
- Es posible que las bisagras de la cubierta del aparato se atasquen durante el movimiento. Nunca sujete la parte donde se encuentran las bisagras.
- Nunca guarde materiales inflamables o combustibles dentro del aparato.
- No caliente los tarros de cristal ni los productos enlatados. El tarro puede explotar por la presión.
- No ponga la bandeja cerca de materiales inflamables y combustibles después de cocinar.
- La cubierta del horno puede constar de 2, 3 o 4 cristales. No use la cubierta con el cristal retirado.
- El usuario no debe transportar el horno solo y sin guantes.

Intención de Uso

El aparato está destinado a cocción. No se debe utilizar con fines tales como el calentamiento.

- El aparato está diseñado para el uso en hogar. Utilice únicamente en el interior.
- El horno puede utilizarse para descongelar, freír o asar alimentos.
- No cuelgue toallas o ropa en el asa del horno para secarlas.

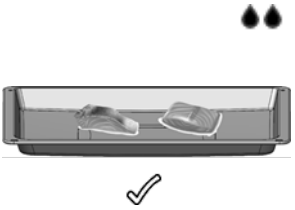
2. Protección del Medio Ambiente

Ahorra de Energía

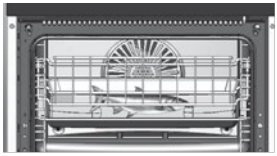
Si tenemos que hablar lo que se debe hacer para cocinar en el horno, antes de todo hay que mencionar el precalentamiento. El precalentamiento se debe realizar únicamente cuando es necesario.
Evite precalentar durante más de 10 minutos.

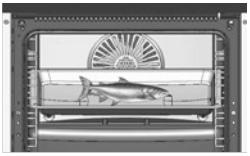
- Antes de cocinar, los alimentos congelados deben dejarse a temperatura ambiente o descongelarse en el microondas.



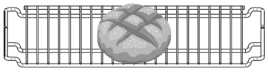


- No ponga accesorios innecesarios en el compartimento de cocción.





- Se pueden cocinar más de un alimento al mismo tiempo en el estante de alambre. Esto permite ahorrar la temperatura.





- Cada apertura de la cubierta del horno provoca una pérdida de calor. Por eso, no abra la cubierta del horno a no ser que sea muy necesario. Cuando sea necesario abrir la puerta, procure cerrarla lo antes posible.





Conformidad con la Directiva de AEEE y Eliminación de Residuos



Elimine el producto antiguo de forma segura para el medio ambiente. El producto está etiquetado con un símbolo (AEEE) que indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos deben recogerse por separado. Esto implica que el equipo debe manipularse de acuerdo con la Directiva 2002/96/CE de la UE para su reciclaje o trituración con el fin de minimizar su impacto en el medio ambiente. Para más información, póngase en contacto con las autoridades locales y regionales.

Los productos electrónicos que no se someten a una recogida controlada de residuos suponen un peligro potencial para el medio ambiente y la salud humana debido a las sustancias nocivas que contienen.

Solicite a su distribuidor o al centro de recogida de residuos de su municipio información sobre cómo eliminar el producto. Antes de deshacerse del producto, desconecte el enchufe

y rompa el cierre de la tapa, si lo hay, para evitar que los niños se expongan al peligro.

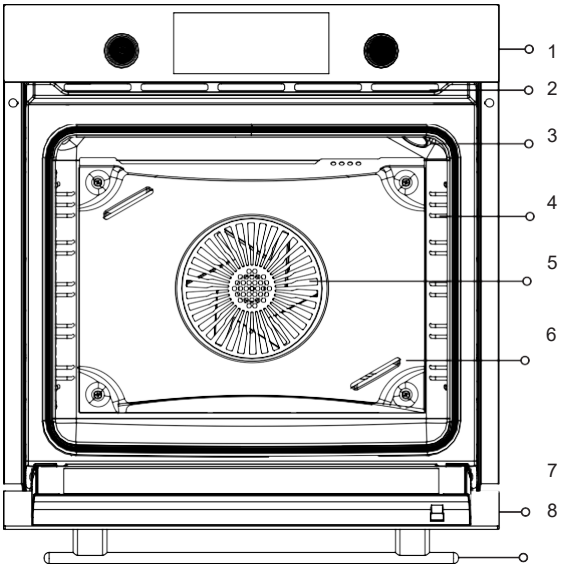
Características Técnicas	
Tensión/Frecuencia	220-240V~50-60 Hz
Longitud del Cable	Enchufe Tipo B 3x1,50x1200mm
Tamaños Exteriores(altura/ancho/profundidad)	595 mm/595 mm/547 mm
Horno Principal	Horno eléctrico turbo
Potencia de Lampara	25 W
Termostato	50-Máx℃
Calentador inferior	1200 W
Calentador superior	1100 W

Base: Para los hornos eléctricos domésticos, la información del etiquetado energético se da según las normas EN 60350-1 / IEC 60350-1. Los valores se establecen en función de la carga estándar y de las funciones de calefacción superior e inferior o de calefacción asistida por ventilador (si está disponible).

ⓘ A fin de mejorar la calidad del producto, las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

3. Conozca el Aparato

Vista General



1-Panel de Control	5- Ventilador
2-Agujeros de Ventilación* Ventilador**	6-Chapa Protectora de
3-Iluminación de Horno***	7-Cubierta
4-Estantes****	8-Mango

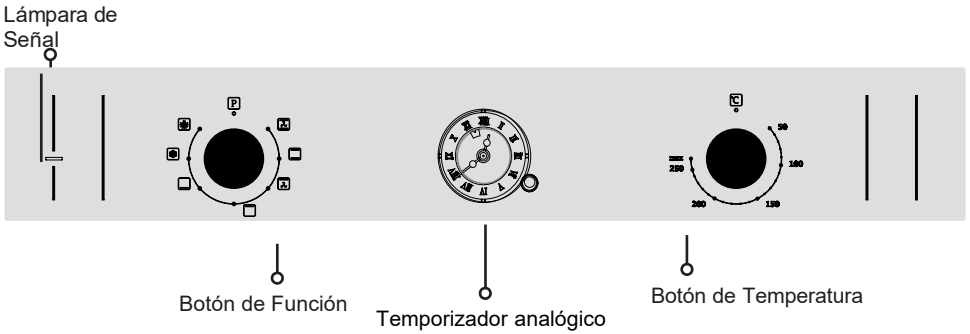
***Agujeros de Ventilación** pueden estar abiertos/cerrados en función de su modelo.

****FKS** puede estar ausente en función de su modelo.

*****Iluminación de Horno** puede tener diferente ubicación.

******Estantes** puede variar en función de su modelo. Se muestra estante de alambre como un ejemplar.

Panel de Control



Botón de Función
Tipo de calentamiento / cocción se ajusta con el botón de selección de función.
Debe llevar el botón de temperatura a un valor, junto con el botón de selección de función. En caso contrario no se inicia el calentamiento.

Botón de Temperatura
Le permite seleccionar la temperatura del horno. La cocción se inicia al seleccionar también tipo de función.

Temporizador Mecánico
Le permite definir el tiempo de cocción para el plato a cocinar. Se deben ajustar botones de función y temperatura.

Temporizador analógico
Permite configurar el tiempo de cocción. También se debe ajustar la perilla de función y temperatura.

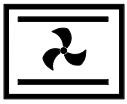
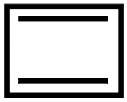
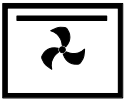
Lámpara de Señal
Es la lámpara que muestra que el horno está caliente. Se apaga cuando el horno alcance la temperatura programada.

Apagado de Horno Eléctrico
Coloque los botones de función y temperatura en la posición de cero (apagada).

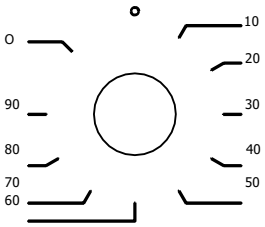
ⓘ Las funcionas mostradas en la tabla puede variar en otros aparatos, tal vez no estén disponibles en todos modelos.

*El valor energético en el modo de cocción con ventilador especificado se basa en esta función. Las pruebas realizadas se basan en la norma TS EN 60350 y en el reglamento (EV) nº 66/2014.

Tipos de Calentamiento y sus Funciones

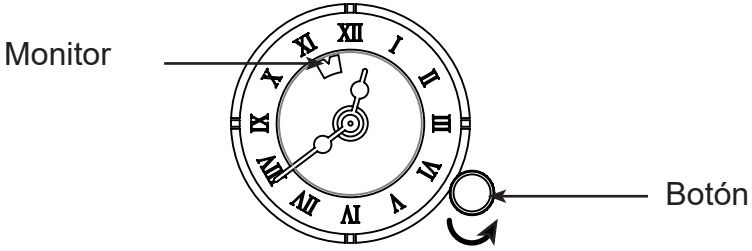
	Calentamiento Superior e Inferior con Soporte de Ventilador	Están activos Inferior + Superior y Ventilador. Adecuado para alimentos tales como carne, pasteles secos y tartas. La circulación del aire en el horno se realiza de forma controlada y uniforme con la ayuda del ventilador.
	Calentamiento Inferior y Superior	Las comidas se calientan desde abajo y arriba al mismo tiempo. Están activos calentamientos Superior e Inferior. Adecuado para tartas, empanadas y galletas.
 = 	Calefacción superior asistida por ventilador	La calefacción superior y el ventilador están encendidos. Puede cocinar sus alimentos, que deben cocinarse durante mucho tiempo, ahorrando energía. Su duración de cocción es mayor que otras funciones. No se recomienda para alimentos con levadura. **Este modo es el modo más alto para la eficiencia energética**".
	Calefacción superior	Solo se enciende la calefacción superior. Si es necesario freír la parte superior de la comida que se está cocinando, utilice el programa hacia el final de la cocción.
	Calentamiento Inferior	Solo está activo el calentamiento inferior: Utilice el programa hacia el final de la cocción si la parte inferior de los alimentos cocinados quedará dorada. También utilice esta función para la Limpieza a Vapor.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados como carne, pan y pasteles, el ventilador hace circular el aire alrededor de los alimentos
	Iluminación del Horno	Ilumina el interior del horno. Si el horno se pone en posición de iluminación, los calentadores y el ventilador no funcionan. La iluminación permanece encendida mientras el horno está en uso.

Uso del Temporizador Mecánico



Le permite definir el tiempo de cocción para el plato a cocinar. Se puede seleccionar la temperatura y el tipo de cocción y ajustar el tiempo de cocción girando en el sentido horario. Al terminar el tiempo, se avisa con un sonido. Si lo desea, puede cambiar al modo M y comenzar a cocinar seleccionando la temperatura y el tipo de cocción sin seleccionar el tiempo.

Manual del temporizador analógico



Para ajustar la hora, presione la perilla y gírela en la dirección de la flecha (en sentido contrario a las agujas del reloj).

Para configurar el tiempo de cocción, gírelo en la dirección de la flecha.

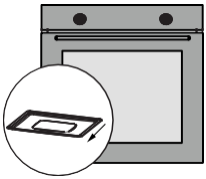
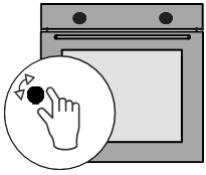
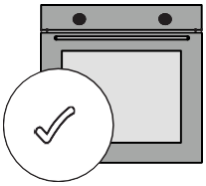
Para configurar la hora, presione la perilla y gírela en la dirección de la flecha para configurar la hora del día. Cuando se ajuste la hora deseada del día, suelte la perilla y el reloj comenzará a funcionar.

Para configurar el tiempo de cocción, sin presionar la perilla, gírela en la dirección de la flecha para configurar la pantalla en el tiempo de cocción deseado. El timbre de alarma suena cuando ha transcurrido el tiempo de cocción establecido. En este momento, aparece el '0' en la pantalla. Para silenciar la alarma, pulse el icono ' ' (posición de apagado).

Para cocinar sin ajustar un tiempo de cocción (sin programa), gire la perilla sin presionar en la dirección de la flecha hasta que aparezca el símbolo ' '.

Puede configurar un tiempo de cocción de 180 minutos (3 horas) con el reloj analógico.

Primer Calentamiento

	Antes de utilizar su horno, retire las etiquetas y los accesorios.
	Limpie el horno con un paño húmedo y séquelo. Véase en detalle el apartado "Mantenimiento y Limpieza".
	Realice el primer calentamiento para eliminar el olor a aparato nuevo. Estando la cubierta del horno cerrada, encienda el horno a 200°/30 minutos en la posición Inferior + Superior . Luego ventile el ambiente.
	Preste atención al abrir la cubierta del horno, ya que puede salir vapor después del calentamiento. Coloque los accesorios. Su horno está listo para su uso.

⚠ Durante el primer encendido, las superficies se calientan más de lo normal. Así que no toque el horno y mantenga a los niños alejados.

Uso Diario

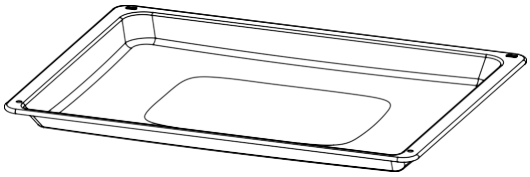
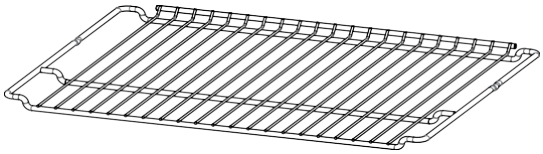
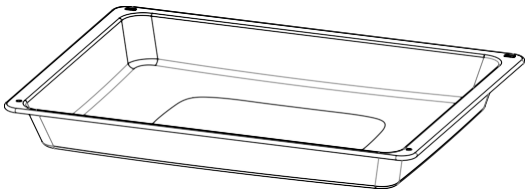
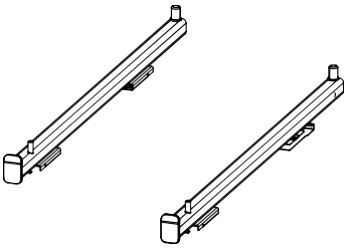
- Para iniciar la cocción, gire el mando del termostato del horno y ajuste la temperatura adecuada para sus alimentos (Recomendaciones de Cocción).
- Realice precalentamiento del horno en caso de que sea necesario.
- Tras la cocción, deje la cubierta del horno abierta para que se enfríe.

⚠ Al finalizar la cocción, no olvide desconectar el interruptor de función y temperatura del horno.

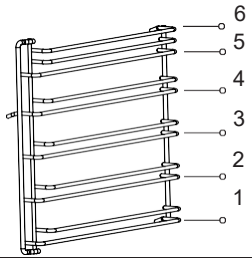
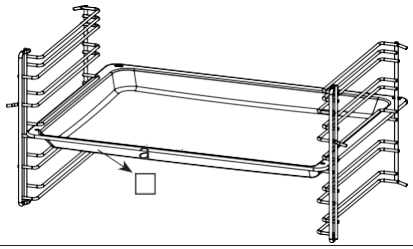
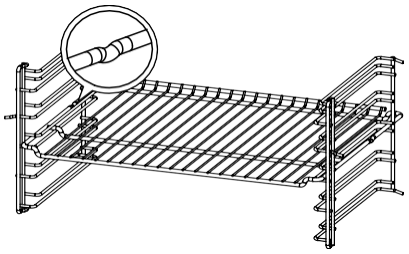
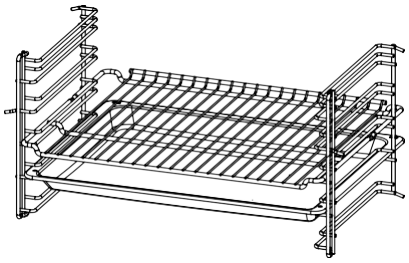
4. Accesorios

ⓘ En función del modelo de aparato, los accesorios suministrados varían. Es posible que los accesorios especificados en el manual de usuario no estén disponibles en su producto.

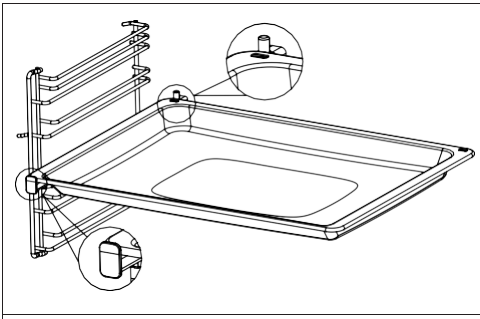
ⓘ Utilice los accesorios originales diseñados para su aparato.

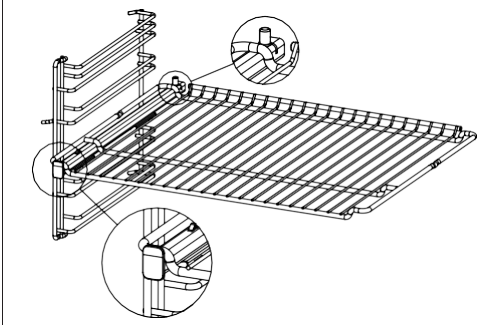
	**Bandeja Estándar** Es apta para alimentos congelados, pasteles, platos grandes de carne, pastelería.
	**Rejilla de Alambre** Los platos para pasteles y suflés sirven para colocar los alimentos a freír en el estante.
	**Bandeja Profunda** Se puede utilizar para recoger la grasa que se escapa cuando se asan alimentos jugosos, se fríen piezas grandes y se asan a la parrilla.
	**Carril Telescópico** Gracias al raíl telescópico, se puede mover fácilmente la bandeja y la parrilla de alambre y controlar las comidas.

Uso de Accesorios

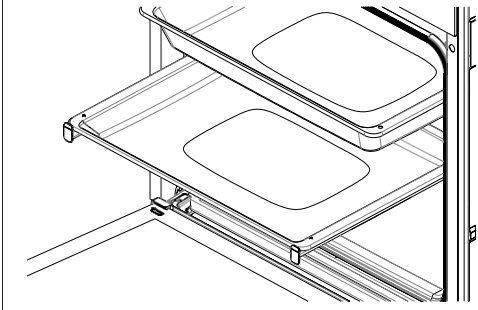
	Están disponibles los modelos de alambre y de estantería. La estantería de alambre tiene 6 estantes de cocción.
	Los accesorios deben caber entre los dos estantes y el lado inclinado debe mirar hacia la cubierta del aparato.
	Los huecos de la rejilla de alambre evitan que se caiga de los estantes y garantizan la seguridad.
	Al colocar la bandeja y la parrilla juntas, puede utilizar la bandeja como bandeja de goteo para los platos de carne y de parrilla.

Uso de Carril Telescópico





Empuje los carriles hasta el fondo sin colocar la bandeja y la rejilla de alambre sobre ellos.
Los accesorios deben estar entre los salientes delanteros y traseros de los rieles.



En caso de cocinar con más de una bandeja, debe haber una distancia de un nivel del sistema de rieles.

5. Consejos de Cocción

En tabla puede ver los datos de valores de cocción de los alimentos que hemos determinado en pruebas de nuestros laboratorios. Tiempos de cocción, tensión de red, la naturaleza del material que se va a cocinar se pueden variar depende de la cantidad y la temperatura. Puede determinar diferentes sabores y valores a gusto de su paladar realizando pruebas.

ⓘ El estante más bajo del horno es el 1er estante.

*** Se aconseja precalentar durante 10 minutos.**

Alimento	Accesorio a utilizar	Función de cocción	Ubicación de estante	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)
Pastel en bandeja	Bandeja estándar		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Pastel en el molde	Molde de pastel		2	170	35...40
			2	160	25...30
Galleta	Bandeja estándar		2	170	20...25
Pastelitos	Bandeja estándar		3	160	30…35
			3	160	25…30
Hojaldre (queso)	Bandeja estándar		2	200	35…40
			2	190	25…30
Hojaldre (espinacas)	Bandeja estándar		2	200	40...45
			2	190	25...30
Pizza	Bandeja estándar		2	200	10...15

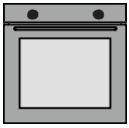
Empanada	Bandeja estándar		2	200	25...30
Pescado	Bandeja estándar	 	3 3	200 200	30...40 20...30
Lasaña	Plato de cristal sobre rejilla/ plato rectangular		2	190	20...25
Pierna de pollo	Bandeja estándar	 	2-3 2-3	220 220	50...55 40...45
Pollo entero (2 kg)	Bandeja estándar	 	2-3 2-3	30 min máx, luego 60 min 190 25 min máx, luego 50 min 190	90...95 75...80
Entrecot	Bandeja estándar	 	3 3	30 min máx, luego 30 min 190 25 min máx, luego 20 min 190	55…60 45…50

6.Mantenimiento y Limpieza

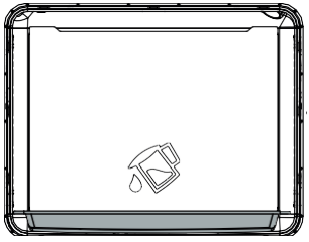
ⓘ Antes de iniciar el mantenimiento y la limpieza, desconecte la alimentación eléctrica contra el riesgo de descarga eléctrica.

⚠ Antes del mantenimiento, asegúrese de que el aparato esté frío.

El mantenimiento y la limpieza regulares pueden prolongar la vida útil del aparato. Es posible desmontar la cubierta, el vidrio y los estantes para su limpieza.

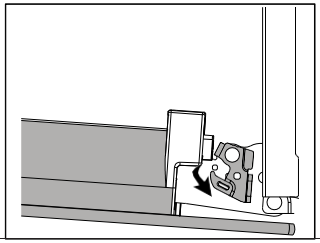
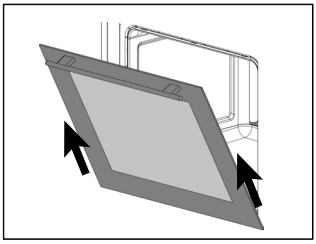
 Recomend aciones de Limpieza	No utilice materiales abrasivos o rayantes, como cuchillos o cepillos, en la bandeja y otras partes del interior y la parte delantera del aparato. Limpie el aparato con agua tibia y un paño suave con jabón y séquelo.
 Limpieza de Accesorios	Limpie y seque bien los accesorios después de usarlos. No lave los accesorios en el lavavajillas.
 Uso Diario	El aparato debe limpiarse a fondo después de su uso. Los residuos y el aceite acumulado pueden provocar un incendio.

Función de LimpiezaPor Vapor

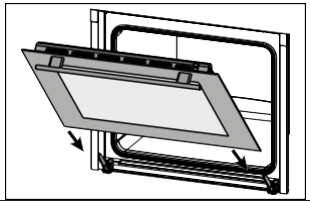
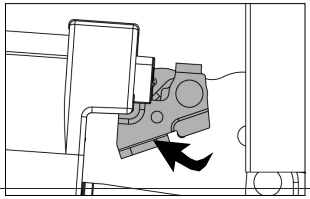


Tras la cocción, la suciedad puede ablandarse y limpiarse fácilmente. Quite todos los accesorios del interior del horno (si hay estante de alambre). Coloque la bandeja simple en la base inferior con un poco de agua y seleccione la función Calentamiento Inferior ▭ y encienda a 100°/20 minutos. Tras el proceso, limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja.

Desmontaje de Cubierta de Horno

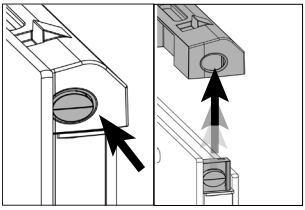
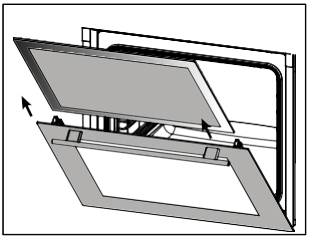
Paso 1	Abra totalmente la cubierta del horno.	
Paso 2	Libere los cierres de las bisagras empujándolos en la dirección de la flecha.	
Paso 3	Cierre la cubierta del horno hasta que la bisagra se bloquee. Tire hacia afuera en la dirección de la flecha.	

Montaje de Cubierta de Horno

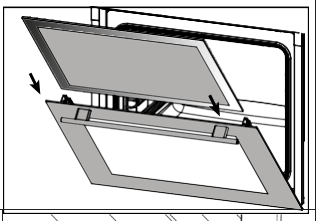
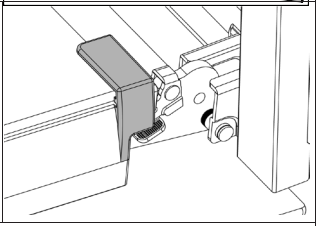
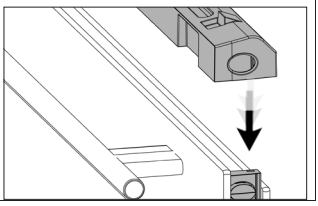
Paso 4	Coloque la cubierta del aparato sobre las bisagras en la dirección de la flecha.	
Paso 5	Abra completamente la cubierta del aparato y mueva los cierres de las bisagras en la dirección de la flecha. Cierre la cubierta del horno.	

Desmontaje de Vidrios

ⓘ Número de vidrios puede variar según el modelo.

Paso 1	Abra en mitad la cubierta del horno.	
Paso 2	Tire hacia arriba presionando los lados derecho e izquierdo del plástico superior.	
Paso 3	Tire primero del vidrio interior y luego del vidrio intermedio hacia afuera en la dirección de la flecha.	

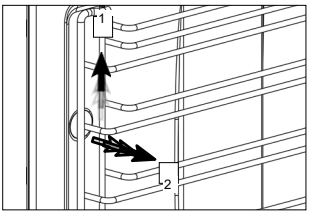
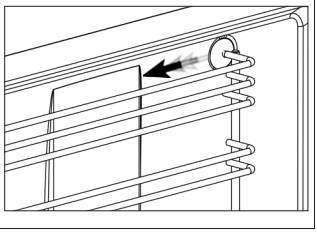
Montaje de Vidrios

Paso 4	Abra en mitad la cubierta del horno y empuja en dirección de flecha primero el vidrio intermedio y luego el interior.	
Paso 5	Asegúrese de que el vidrio está correctamente insertado en la ranura del plástico lateral.	
Paso 6	Introduzca el plástico superior de forma que se oiga el clic y cierre la cubierta del aparato.	

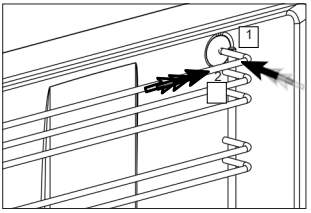
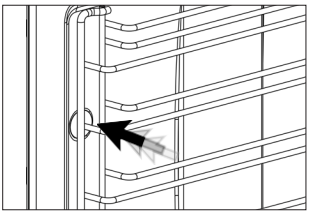
Desmontaje de Estantes de Alambre

⚠ Los estantes pueden estar calientes, no los toque cuando estén calientes. Espere hasta se enfríen.

ⓘ La limpieza de las paredes laterales del horno puede variar según el modelo. Es posible que esta función no esté disponible en su aparato.

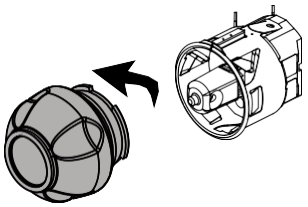
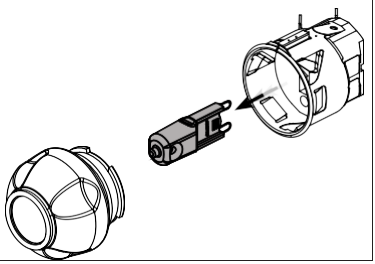
Paso 1	Levante el estante delantero (1) con cuidado en la dirección de la flecha y retírelo (2).	
Paso 2	Luego, extraiga todo el estante tirando de él en la dirección de la flecha.	

Montaje de Estantes de Alambre

Paso 3	Para centrar los estantes, introduzca primero el estante trasero (1) y presione (2).	
Paso 4	Luego presiona el estante delantero. Así, el estante será puesto.	

Reemplazo de Lámpara de Horno

⚠ Ante el riesgo de descarga eléctrica, asegúrese de que la fuente de energía esté desconectada antes de reemplazar la lámpara. La lámpara puede estar caliente, deje que se enfríe.

Paso 1	Abra totalmente la cubierta del horno.	
Paso 2	Quite la cubierta de cristal girándola en sentido anti-horario.	
Paso 3	Retire la lámpara del horno tirando de ella en la dirección de la flecha y sustitúyala. Reponga la cubierta de cristal.	

7.Solución de Problemas

Las averías son situaciones que pueden ocurrir a menudo. Puede resolver fácilmente estos problemas usted mismo sin interferir en el producto.

ⓘ Si no se puede resolver el problema a pesar de las instrucciones, llame al distribuidor o al Servicio Autorizado donde compró el aparato. En este caso, nunca intente repararlo usted mismo.

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	Es posible que el enchufe del aparato no esté conectado a la toma.	Compruebe que el enchufe está conectado a la toma.
	El fusible puede ser fundido o dañado.	Controla los fusibles que están en el armario de fusibles. Si está fundido, activarlo.
Cuando el aparato funciona, sale vapor.	El horno se utiliza por primera vez.	El vapor puede salir durante el funcionamiento. Esto no es una avería.
El exterior del horno se calienta mucho durante la cocción.	Se encuentra en una zona poco ventilada.	Siga las distancias indicadas en el manual de instalación.
El horno no cocina correctamente.	La cubierta del horno puede estar demasiado abierta durante la cocción.	No abra la cubierta mucho para evitar que la temperatura interna descienda.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de cocción.	Funciona durante un tiempo para ventilar el interior del horno.	Esto no es una avería.
Se oyen sonidos metálicos cuando el aparato se calienta y se enfría.	Los sonidos que se escuchan por la expansión de las piezas con la temperatura son normales.	Esto no es una avería.
La cubierta no se cierra completamente.	Es posible que haya restos de comida pegados en el interior del horno y en la cubierta.	Limpie el horno.
El horno no se calienta.	• La cubierta puede haberse quedado abierta. • Es posible que la función o la temperatura no estén ajustadas. • Es posible que no llegue la energía.	• Compruebe la cubierta y asegúrese de que está completamente cerrada. • Ajuste el horno a una determinada temperatura y/o función.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

FABRICANTE

DENOMINACIÓN : **FEMAŞ METAL SANAYİ VE TİCARET AŞ**.
DIRECCIÓN Organize Sanayi Bölgesi 12.Cad No: 1 KAYSERİ / MELİKGAZİ
TELEFONO :(0352) 219 26 00
CORREO ELECTRÓNICO : info@ferre.com.tr

FABRICANTE FIRMA Y TIMBRE :

PRODUCTO

Tipo	: HORNO EMPOTRADO
Marca	:
Modelo	:
Número de Serie e Insignia	:
Tiempo Máximo de Reparación	:
Periodo de Garantía	:

EMPRESA VENDEDORA

Denominación	:
Dirección	:
Tel-Fax	:
Correo Electrónico	:
Fecha y Número de Factura	:
Fecha de Venta y Entrega	:
Fecha de Montaje Total	:
Fecha de Garantía	:

DISTRIBUIDOR Y SERVICIO AUTORIZADO FIRMA-TIMBRE

NOTA : En el caso de los productos empotrados y de gas natural, el campo relativo a la fecha de garantía será rellenado por el personal de servicio autorizado durante la instalación.

282110324 - Rev01

