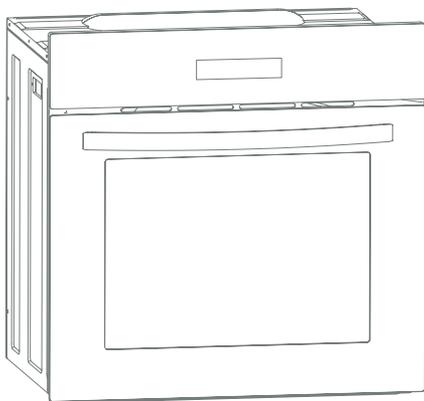


GRÖNER

MANUAL DE INSTRUCCIONES



HORNO ELÉCTRICO EMPOTRADO QH76ABT

NO UTILICE ESTE PRODUCTO HASTA QUE HAYA LEÍDO
ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

- 02** Bienvenida y garantía
- 03** Instrucciones de seguridad y advertencias
- 04** Descripción del artefacto e información técnica
- 05** Instalación
 - 05** Cómo instalar el horno
 - 06** Instalación y conexión eléctrica
- 07** Instrucciones de uso
 - 07** Antes del primer uso
 - 07** Programador eléctrico
 - 08** Niveles del horno
 - 08** Ajustes de control del horno
- 13** Operación
- 19** Limpieza y mantenimiento
 - 19** Limpieza
 - 20** Reemplazo de la ampolleta del horno
 - 21** Retiro de la puerta del horno
 - 21** Retiro del panel de vidrio
- 22** Tener en cuenta
 - 22** Cómo ahorrar energía
 - 22** Desembalaje
 - 22** Cómo desechar el artefacto
- 23** Cocinando en el horno
- 30** Servicio Técnico y contacto Gröner

BIENVENIDA

Estimado cliente:

Gracias por comprar nuestro horno, el cual está diseñado para ser usado fácilmente y acompañarle por largo tiempo en sus preparaciones culinarias.

Antes de usar su nuevo producto, por favor lea rigurosamente este manual de instrucciones y guárdelo para futuras referencias.

GARANTÍA

Su producto viene con una póliza de garantía de nuestro Servicio Técnico Oficial. Por favor lea las condiciones que se detallan en aquella póliza y conserve su boleto como comprobante de compra para asegurarse de no perder su garantía.

Su producto cuenta con un año de garantía desde la fecha de compra. Mantenga el recibo, ya que puede ser requerido por nuestro Servicio Técnico al momento de hacer valer su garantía.

Si su producto venía incluido en la compra de un departamento, la garantía tendrá al menos un año de duración a partir de la fecha de recepción final del departamento. Algunos proyectos cuentan con garantía extendida, puede averiguar su vigencia tomando contacto con nosotros.

Para hacer valer la garantía, debe presentar el documento de recepción final (acta de entrega).

La instalación de su producto debe ser realizada únicamente por nuestro Servicio Técnico Autorizado o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

La instalación por parte de particulares no autorizados puede causar la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a personas, animales, y/o propiedad como resultado de una instalación defectuosa, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

Ante cualquier duda con respecto a la vigencia de su garantía o necesidad de atención, contáctese con nosotros, al **(+56) 2 22180010** o al correo: **contacto@groner.cl**.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

01. La instalación de su horno debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).
02. Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
03. Este electrodoméstico puede calentarse mucho cuando está funcionando. Las partes accesibles y la puerta se pueden calentar a altas temperaturas durante su uso. Asegúrese de no tocar los elementos calientes al interior del horno.
04. Mantenga los materiales de empaque (bolsa plástica, espuma, clavos, etc...) alejado de los niños. Por favor deseche los materiales de empaque de una manera responsable con el medioambiente.
05. Deshágase del artefacto de una manera responsable con el medioambiente.
06. No haga conexiones con los cables que no correspondan bajo ninguna circunstancia. Por ningún motivo altere las conexiones eléctricas de su artefacto.
07. Si el cable de poder está dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal calificado similar, con el fin de evitar peligro.
08. Nunca ponga budineras que pesen más de 15 kilos en la puerta abierta del horno.
09. Los tomacorrientes y/o cables de los artefactos adyacentes pueden dañarse por acción de los quemadores o atascarse en la puerta del horno, lo que podría producir un cortocircuito. Manténgalos a una distancia segura del electrodoméstico.
10. Para evitar cualquier posibilidad de choque eléctrico, asegúrese de que el artefacto esté apagado antes de reemplazar la lámpara.
11. No use el horno en caso de producirse un desperfecto técnico. De llegar a producirse una falla técnica, desconecte la corriente e informe del desperfecto al Servicio Técnico para que sea reparado.
12. No use limpiadores abrasivos ni escobillas de metal ásperas para limpiar el horno ni el vidrio de la puerta, ya que podrían rayar la superficie y, en consecuencia, provocar que el aparato o el vidrio se dañen e incluso se rompan.
13. Nunca limpie el horno con un aparato de limpieza a vapor de alta presión, ya que podría provocar un cortocircuito.
14. El artefacto no está diseñado para ser utilizado con un sistema de timer o control remoto externo.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO

01. Panel de control (fig.02).

02. Manilla puerta horno.

03. Puerta horno.

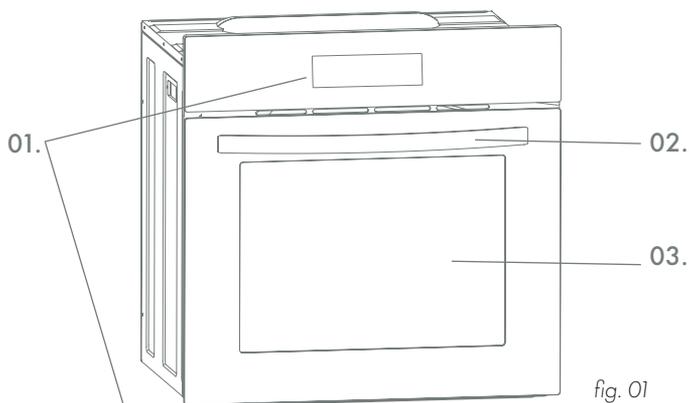


fig. 01

Panel de control:

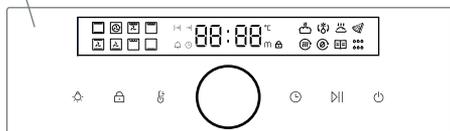


fig. 02

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	QH76ABT
Voltaje nominal	220V / 50Hz
Potencia total	2900W
Elemento superior	780W
Parrilla (Grill)	1000W
Elemento Inferior	1050W
Elemento circular	1450W
Ventilador	●

Cómo instalar el horno

- Antes de instalar el horno asegúrese que la cocina esté seca y tenga una buena ventilación.
- El tomacorriente ubicado detrás del horno se debe ubicar evitando tocar el panel posterior del horno, debido al calor que emana durante el uso del mismo.
- Este es un horno empotrado, lo que significa que la pared posterior y una pared lateral del horno pueden ser ubicadas al lado de un mueble alto o una pared. Cualquier revestimiento o barniz usado en el mueble en que vaya empotrado debe tener incorporado un adhesivo resistente al calor (100°C). Esto evitará la deformación de la superficie o que se desprege el revestimiento. Instalar este artefacto en gabinetes de materiales con soporte de bajas temperatura (i.e vinilo) puede resultar en una descoloración o deformación del material. Si no está seguro de la resistencia al calor del mueble, debe dejar un espacio libre aproximado de 20 mm alrededor del horno.
- El muro ubicado detrás del horno debe ser resistente a altas temperaturas. Durante el funcionamiento, la parte trasera puede calentarse hasta unos 50°C sobre la temperatura ambiente.
- Haga una apertura con las dimensiones entregadas en el diagrama para empotrar el horno. Deje 40 mm de ventilación en la parte posterior del horno o en la parte inferior de este (fig. 03).
- Inserte el horno completamente en la apertura, procurando que no se caigan los cuatro tornillos que se muestran en la figura 04.

ADVERTENCIA:

- El artefacto debe tener contacto a tierra.
- Aleje del alcance de los niños cualquier material de embalaje (envoltorios, espuma artificial, clavos), puesto que estos elementos representan un peligro potencial. Los niños podrían tragarse elementos pequeños o asfixiarse con los envoltorios.

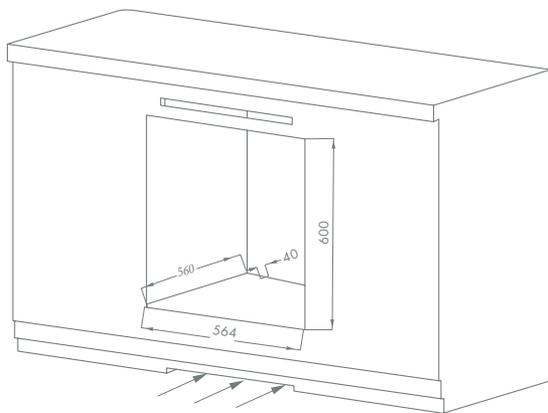
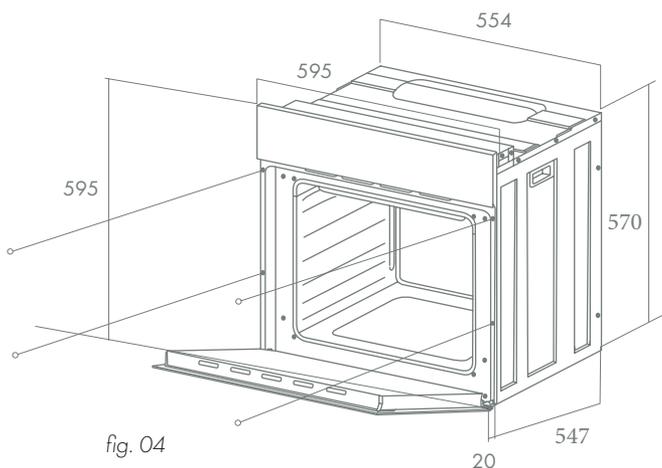


fig. 03



Instalación y conexión eléctrica

- Antes de efectuar la conexión, revise si el voltaje indicado en la tabla de voltajes corresponde al real del tomacorriente.
- El cable del tomacorriente debe tener una longitud mínima de 1,5 metros.
- El cable a tierra debe estar instalado de forma que sea el último en salir en caso que el dispositivo de seguridad del tomacorriente llegase a fallar.
- Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).
- El tomacorriente ubicado detrás del horno debe ubicarse de forma de evitar que toque el panel posterior del horno, debido al calor que se produce mientras este está encendido.
- El cable correcto que se debe usar es el tipo HO5RR-F 3 X 1.5 MM².

Conexión Eléctrica (Sólo por Servicio Técnico Autorizado):

L = LIVE, de color café o negro.

N = NEUTRAL, de color azul o blanco. Cuidado con la conexión N.

⊕ = TIERRA, de color verde o amarillo.

ADVERTENCIA:

– La instalación de su horno debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por Gröner o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC). Se rechaza toda responsabilidad por daños a personas, animales, objetos o a la propiedad causados por no seguir las instrucciones de este manual, o por cualquier tipo de manipulación a cualquier parte del artefacto.

INSTRUCCIONES DE USO

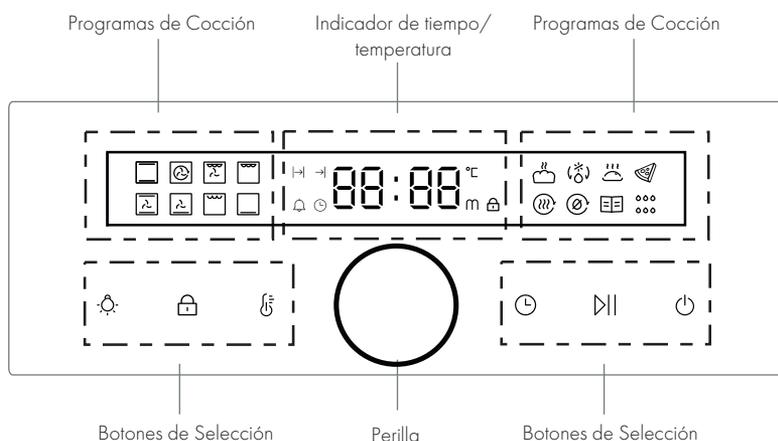
Antes del primer uso

- Retire el embalaje y limpie el interior del horno.
- Saque y lave los accesorios del horno con agua tibia y un poco de líquido para lavar.
- Encienda la ventilación de la dependencia o abra la ventana.
- Caliente el horno (a una temperatura de 250°C aproximadamente, por 30 minutos), retire cualquier mancha y lave cuidadosamente.

ADVERTENCIA:

- Cuando caliente el horno por primera vez, es normal que salga humo y despidan un olor peculiar. Este desaparecerá dentro de unos 30 minutos.

Programador eléctrico



 Encender/Apagar

 Bloqueo para niños

 Ajustes del reloj

 Luz del horno

 Inicio / Pausa

 Ajuste de temperatura

 Tiempo de cocción

 Fin del tiempo de cocción

INSTRUCCIONES DE USO

Niveles del horno

- Los moldes y accesorios a utilizar (lata del horno, moldes, budineras, etc.) se pueden insertar en los 6 niveles del horno.
- Los niveles correspondientes se señalan en la fig.05.
- Siempre cuente los niveles desde abajo hacia arriba.

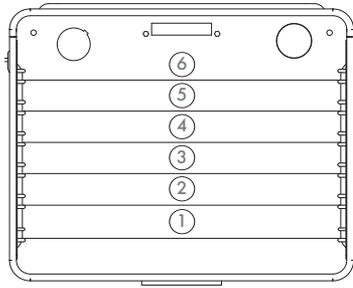


fig. 05

Ajustes de control del horno

El horno es controlado seleccionando una temperatura y un ajuste de control. A continuación se señalan las distintas funciones o programas de cocción:



Elemento superior e inferior encendidos

Cuando selecciona este programa de cocción, los elementos (calentadores) superiores e inferiores del horno se encienden y el horno calienta de forma convencional.



Parrilla completa (parrilla y elemento superior / full grill)

Cuando la "parrilla combinada" está activa, permite asar con la parrilla y con el calentador superior al mismo tiempo. Esta función permite una temperatura más alta en la parte superior del área de cocción, lo que causa un dorado más intenso del plato y permite que se asen porciones más grandes.

Nota: no se puede configurar la hora de fin de cocción para esta función.



Elemento inferior

Cuando selecciona este programa de cocción, se activa solamente el elemento inferior.

INSTRUCCIONES DE USO



Descongelación

En esta función solo trabaja el ventilador con el calentador trasero facilitando la circulación de aire en el horno. Puedes enfriar un plato, el horno, o puedes descongelar comida.



Ventilador, elemento de parrilla

En esta función, el horno activa el calentador superior de la parrilla y el ventilador. En la práctica, esta función permite circular el calor del elemento grill alrededor de los alimentos, al igual como acelerar el proceso de asado y mejorar el sabor de los alimentos. Es ideal para asar carne de ave, pescados enteros o piezas de carnes grandes. Tenga en cuenta que debe: pre-calentar el horno durante 5 minutos, ubicar la bandeja de la parrilla en el 4° o 5° nivel del horno y siempre hornear con la puerta del horno cerrada.

Nota: no se puede configurar la hora de fin de cocción para esta función.



Elemento de ventilador circular

Esta función permite que el horno se caliente de manera forzada con el termofan que se encuentra en la parte central de la cámara del horno. Calentar el horno de esta manera permite una circulación uniforme del calor alrededor de los alimentos que están en el horno. Las ventajas de este método de calentamiento son:

- Reducción del tiempo de calentamiento y de la etapa de calentamiento inicial.
- Posibilidad de hornear en uno o más niveles de cocción simultáneamente.
- Una reducción en la cantidad de grasas y jugos que salen de los platos de carne que resulta en una mejora del sabor.



Parrilla económica

Use la parrilla económica para asar al grill o dorar pequeñas cantidades de comida. Es ideal para gratinar alimentos y hornear porciones de carnes planas, como filetes, salchichas o tostadas.

Nota: no se puede configurar la hora de fin de cocción para esta función.



Ventilador circular con elemento superior e inferior encendidos

En este programa de cocción, se utiliza el ventilador y los elementos superiores e inferiores simultáneamente, lo que permite una mejor distribución del calor alrededor del horno, logrando una temperatura más uniforme en todo el horno.



Ventilador y calentador inferior encendido

En esta función, el horno activa el calentador inferior y la función del ventilador. Es útil para hornear pasteles y preparar conservas de frutas y verduras.



Fermentar

Pulse este botón para activar el modo de fermentación. En este programa de cocción, el ventilador y el calentador trasero se encenderán.

Nota: si la temperatura es mayor al valor límite, no podrá iniciar la función.



Mantener la temperatura

En este modo, el calentador trasero y el ventilador del horno comienzan a funcionar simultáneamente con el fin de mantener la temperatura en la cavidad del horno.

INSTRUCCIONES DE USO



Air Fry

Pulse este botón para activar el modo de AirFry. Es ideal para cocinar alimentos congelados o pre-cocinados como patatas, alitas de pollo, nuggets, verduras frescas y mucho más. Esta función mantiene el sabor y jugosidad de tus alimentos de una forma más saludable.

Menú	T°	Tiempo	Nivel de guía*
Nuggets de pollo	200°C	20 - 25 min.	3
Alitas de pollo	200°C	18 - 23 min.	3
Filetes de Pescado	180°C	23 - 27 min.	3
Papas fritas	200°C	17 - 20 min.	4
Aros de cebolla	200°C	15 - 18 min.	4

* Nivel de guía = desde abajo hacia arriba.



Air Dry

En este modo, el calentador trasero y el ventilador del horno comienzan a funcionar simultáneamente. Esta función es ideal para deshidratar alimentos como frutas, verduras y carnes secas para evaporar el agua de los alimentos. Coloque los alimentos en el horno y configure la temperatura en 60 -100°C (no más de 100°C). El tiempo de dependerá de los alimentos y tamaño.

Menú	Preparación	Temp(°C)	Tiempo	Nivel de guía*
Hoja de col	Hervido	70	1H30M	3
Frijol largo	Hervido	55	3H	3
Papas camote	Al vapor	55	13H, voltear a las 2H	3
Rodaja de mango	/	70	8H, voltear a las 4H	3
Rodaja de plátano	Sumergido en agua salada	55	7H, voltear a las 2H	3
Rodaja de limón	/	55	15H, voltear a las 2H	3
Rodaja de manzana	Sumergido en agua salada	55	8H, voltear a las 2H	3
Magro de cerdo crudo	/	55	7H, voltear a las 2H	3
Pechuga de pollo cruda	/	70	5H, voltear a la hora	3
Camarón con cáscara	Hervido	70	6H, voltear a las 2H	3
Carne seca	Hervido y marinado	90	2H	3

* Nivel de guía = desde abajo hacia arriba.

ADVERTENCIA:

- Cuando use la función del grill, se requiere que la puerta del horno esté cerrada.
- Cuando la asadera esté siendo utilizada, las partes de esta se pueden calentar mucho.
- Mantenga a los niños alejados del horno.

INSTRUCCIONES DE USO



Pizza

Esta función es ideal para cocinar una pizza. Al activar este botón, la parrilla superior, inferior y la trasera se encienden para alcanzar la temperatura establecida.

La temperatura de 310°C es adecuada para pizzas caseras de masa delgada. Coloque la bandeja para pizza u otros recipientes en el horno para pre-calentar el horno. Cuando el horno alcance la temperatura adecuada, sonará un zumbido. Introduzca la pizza en el recipiente precalentado y cocine durante 5 min. aprox. El tiempo total de cocción de este equipo es de 30 minutos y no se puede cambiar.

En la siguiente tabla se muestran otras variedades de cocción según el tipo de masa y preparación:

Pizza	Tipo de masa	Accesorios	T°	Tiempo	Nivel de guía*
Congelada	Base delgada	Rejilla	200°C	15 - 20 min.	2
	Base gruesa	Rejilla	200°C	20 - 25 min.	2
Casera	Base delgada	Bandeja para hornear	200°C	10 - 15 min.	2
	Base delgada	Bandeja de pizza	250°C	8 - 12 min.	2
	Base gruesa	Bandeja para hornear	200°C	15 - 20 min.	2
	Base gruesa	Bandeja de pizza	200°C	15 - 20 min.	2

* Nivel de guía = desde abajo hacia arriba.

¡IMPORTANTE!

A excepción del modo de 310°C, si no establece un tiempo de duración para el modo pizza, el horno funcionará continuamente. Deberá prestar más atención a los alimentos para evitar que se cocinen demasiado.



Automenú

Para una mejor experiencia de cocina, existen recetas predeterminados que puede seleccionar. Siga los siguientes pasos para seleccionar una receta:

01. Utilice la perilla para seleccionar la función de automenú. La pantalla mostrará "P1". Presione la perilla, P1 parpadeará y gire la perilla para cambiar el menú.
02. Puede elegir entre las 7 recetas predeterminadas desde P1-P7.
03. Consulte la tabla de más abajo y utilícela para seleccionar la receta deseada.
04. Presione la perilla o el ícono "🔥" para revisar la temperatura recomendada o para ajustarla. Presione la perilla o el ícono "🕒" para revisar el tiempo de cocción recomendado o para ajustarlo.
05. Presione el ícono "▶||" para pre-calentar el horno.
06. Cuando el horno alcance la temperatura configurada, sonarán 3 zumbidos. Introduzca los alimentos.
07. Presione el ícono "▶||" para comenzar la cocción.

INSTRUCCIONES DE USO

Recetas predeterminadas (automénú):

Display	Menú	T°	Tiempo	Cantidad
P1	Torta de chiffon	160°C	35 min.	500 gr.
P2	Torta pequeña	160°C	18 min.	20 pcs.
P3	Tartaleta de huevo	190°C	21 min.	12 pcs.
P4	Galletas	190°C	9 min.	20 pcs.
P5	Nuggets de pollo	200°C	17 min.	20 pcs.
P6	Alitas de pollo	200°C	18 min.**	1200 gr.
P7	Costillas	220°C	19 min.	670 gr.

** Voltrear después de 6 minutos

○○○ Función de Auto-Limpieza

○○○ Esta función convierte el agua en vapor y desprende la suciedad del horno. Para obtener un mejor rendimiento debe iniciar la función cuando el horno esté completamente frío. Siga los siguientes pasos para activar:

01. Retire la mayor cantidad de suciedad manualmente.
02. Retire los accesorios y el soporte de estante para limpiar las paredes laterales.
03. Vierta 400 ml de agua en el revestimiento del horno.
04. Elija la función de Auto-limpieza representada por el ícono "○○○"
05. Presione el ícono "▷||" para comenzar. El horno emitirá un sonido.
06. Al finalizar, limpie el horno con un paño suave o productos no abrasivos.

¡PRECAUCIÓN!

- Puede utilizar agua o detergentes no abrasivos para limpiar la cavidad del horno.
- Después de la limpieza, mantenga la puerta del horno abierta durante 1 hora aprox. Espere hasta que el horno esté seco. Para acelerar el secado, puede calentar el horno con aire caliente a 150°C por 15 min. aprox.
- Puede obtener mejores resultados si limpia manualmente el aparato inmediatamente después de que finalice la función.
- Cuando la función de Auto-limpieza está activa, no se puede configurar la temperatura ni el tiempo.

ADVERTENCIA:

- Cuando limpie la superficie de la cavidad con una esponja suave, use un guante aislante del calor para proteger sus manos.
- No abra la puerta del horno cuando esté generando vapor, podría ocasionar daños y quemaduras. Tenga cuidado con el vapor caliente al abrir la puerta del horno.
- Utilice siempre agua potable y limpia para limpiar el horno. No utilice ningún otro líquido para llenar la cavidad.
- Limpie siempre el agua que queda en la cavidad del horno después de su uso para evitar el riesgo de peligro de microbiano.

Cómo operar su horno

01. Cuando el horno se enciende por primera vez, ingresa al estado de espera y el horno emite un zumbido de 1 segundo. La pantalla del panel de control muestra la hora predeterminada "12:00" y parpadea.
02. Configura el tiempo de cocción con la perilla. Una vez configurado el tiempo de cocción, toque la perilla "○" o espere 5 segundos para que se confirme lo establecido automáticamente.
03. En el modo de espera, presione y mantenga presionado por 2 segundos el botón de encendido "⏻" para que el horno se encienda. La primera función se selecciona de forma predeterminada y la pantalla del panel de control mostrará la temperatura y tiempo de cocción predeterminada.
04. Cuando selecciona la función del horno después de configurar la temperatura y el tiempo de cocción, presione el botón de inicio "▶||" una vez y el horno comenzará a funcionar.
05. Si desea apagar el horno, mantenga apretado el botón de encendido "⏻" por unos segundos.

¡PRECAUCIÓN!

01. El reloj solo se puede configurar en el estado de espera. Después de confirmar, si desea configurar la hora nuevamente, presione el botón del tiempo "⌚" (de igual forma que en el primer encendido).
02. Regrese al modo de espera durante 10 minutos sin operación en el estado de encendido.

Dispositivo de seguridad infantil

Para evitar un funcionamiento incorrecto mientras el horno está en marcha, la función de bloqueo para niños ha sido añadida. Para activar esta función siga los siguientes pasos:

01. Pulse el botón "🔒" y manténgalo presionado durante 3 segundos. El horno emitirá un sonido y el aparato quedará bloqueado a excepción de las funciones de encendido y de la luz. Activar o desbloquear el dispositivo de seguridad infantil no afecta el funcionamiento de las funciones existentes.
02. Mantenga presionado el botón de bloqueo de niños "🔒" durante 3 segundos para desbloquear esta función.

ADVERTENCIA:

– Cuando se activa el dispositivo de seguridad y el horno se apaga, la función de bloqueo de niños sigue activa. Esta función sólo se puede desbloquear en el estado de espera y no se puede bloquear en este modo.

OPERACIÓN

Función de iluminación

- Presione el botón de luz del horno "  " para encender/apagar la luz cuando el horno está prendido.
- Después de seleccionar la función de cocción, la luz se enciende y se apaga automáticamente luego de 1 minuto.
- En el estado de pausa, la luz del horno se mantiene apagada. Presione el botón de la luz para encenderla "  " y se apagará luego de 1 minuto. Una vez finalizado el estado de pausa, la luz comenzará a funcionar y se apagará nuevamente después de 1 minuto.

Configuración de apagado automático

Cada modo tiene un tiempo de trabajo máximo. La función de apagado automático se indica en los siguientes criterios:

Temperatura	Horas de trabajo
35 - 120°C	24 horas
121 - 200°C	6 horas
201 - 250°C	4 horas

Cuando seleccione el tiempo de cocción del horno, hágalo anterior a la función de apagado automático (si la temperatura de apagado es de 201°C -250°C, configure el tiempo de cocción a 5 horas, de modo que el horno no se apague automáticamente cuando trabaje durante 4 horas, y siga trabajando al llegar a 5).

OPERACIÓN

Operación semiautomática

Este modo sirve para configurar el tiempo de cocción del horno. Cuando se acaba el tiempo, el horno deja de funcionar y suena la alarma para anunciarlo. Configure el tiempo de cocción cuando el botón "⏻" esté encendido y el horno esté funcionando:

01. Pulse el botón de encendido "⏻" para encender el horno y seleccione la función de cocción presionando la perilla "○".
02. Pulse el botón del tiempo "⌚" o utilice la perilla para configurar el tiempo de cocción deseado. El ícono del tiempo de cocción "⌚" se iluminará en el panel de visualización y la pantalla mostrará el tiempo de cocción establecido.
03. Una vez establecido el tiempo de cocción deseado, haga clic en la perilla "○" para ingresar en la siguiente configuración y confirmar la anterior o presione el botón "▶" para iniciar directamente. Cuando el horno comienza a funcionar, el tiempo de cocción comienza el modo de cuenta regresiva.
04. Cuando queda 1 minuto de cocción, el ícono del tiempo parpadea. Cuando se acaba el tiempo de cocción, el horno deja de calentar, suena la alarma y el conteo del tiempo es "0". Para apagar la alarma presiona cualquier botón del panel de control o esta se apagará automáticamente luego de 120 segundos.

Por ejemplo: son las "2:00" y desea configurar el tiempo de cocción a una hora; el horno dejará de calentar a las "3:00".

¡PRECAUCIÓN!

01. Si desea cancelar el tiempo de cocción después de activarlo, puede ajustarlo configurando la hora en "00:00". Una vez cancelado, el horno funcionará de acuerdo al tiempo máximo de trabajo.
02. El horno vuelve al modo de espera después de 10 minutos de inactividad posterior al cocinar.

OPERACIÓN

Operación automática

El modo automático sirve para establecer la hora de finalización sobre la base del modo semi-automático. Después de establecer el tiempo de cocción, siga los siguientes pasos para establecer el tiempo de finalización:

01. Una vez con configurado el tiempo de cocción, haga clic en la perilla "○" para configurar la hora de finalización de cocción. El ícono de fin de cocción "→|" se iluminará en el panel de visualización y parpadea. Seleccione la hora de fin de cocción deseada girando la perilla "○".
02. Una vez completada la configuración, presione la perilla "○" para ingresar en la siguiente configuración y confirmar la anterior o presione el botón de inicio "▷||" para iniciar directamente.
03. Después de configurar el horno en el modo automático, la pantalla mostrará la hora de fin de cocción. El horno comienza a trabajar. El método de trabajo del horno es el mismo que en el modo semiautomático.
04. El horno dejará de calentar cuando alcanza la hora de finalización. Sonará la una alarma. Para apagar la alarma, presione cualquier botón del panel de control o esta se apagará automáticamente luego de 120 segundos.

Por ejemplo: son las "12:00", y el tiempo de cocción configurado es de 30 minutos y establece el final del tiempo de cocción a las "14:00". La pantalla del reloj mostrará las "14:00" y entonces el horno comenzará a funcionar a las "13:30" y la pantalla mostrará la temperatura en tiempo real. El horno dejará de funcionar a las "14:00".

¡ADVERTENCIA!

- Rango de tiempo de cocción: $0 < t < 24$ horas.
- Rango de fin de tiempo de cocción: hora actual $<$ fin de tiempo de cocción \leq hora actual +24 horas.
- Fin del tiempo de cocción = hora actual + tiempo de cocción + tiempo de espera.

Le sugerimos que supervise las primeras cocciones para asegurarse de que el tiempo y la temperatura sean los correctos. Luego puede hacer ajustes para evitar cocinar demasiado o insuficiente.

OPERACIÓN

Regulación de tiempo y temperatura

Cuando selecciona la función del horno, el panel de control muestra la temperatura por default (predeterminada).

Si desea cambiar la temperatura y el tiempo de cocción antes de que el horno comience a funcionar siga los siguientes pasos:

01. Una vez seleccionada la función de cocción del horno, presione el botón de temperatura "🌀". El ícono se ilumina en el panel de visualización y parpadea.
02. Gire la perilla "○" para seleccionar la temperatura deseada. Presione la perilla "○" o el botón de inicio "▶||" para comenzar directamente con la configuración establecida.
03. Luego, pulse el botón de tiempo "⌚" para cambiar el tiempo y hora de finalización de cocción. El panel de control muestra el tiempo predeterminado y el ícono del tiempo parpadea.
04. Gire la perilla "○" para seleccionar el tiempo y hora de finalización deseada. Una vez configurado, presione el botón de inicio "▶||" para que el horno comience a funcionar según los nuevos parámetros establecidos.

¡ATENCIÓN!

01. Si desea cambiar la temperatura o el tiempo de cocción cuando el horno está operando, primero debe presionar el botón de inicio "▶||". Luego, puede seleccionar el tiempo o temperatura deseada con la perilla (de acuerdo a los pasos anteriores) y confirmar lo establecido pulsando el botón de inicio "▶||". El horno funcionará de acuerdo a los nuevos parámetros configurados.

¡ADVERTENCIA!

- Nunca ponga comida o bandeja en el fondo del horno.
- Mantenga a los niños alejados.
- Establezca el tiempo antes de su uso.
- El rango de temperatura es de 50°C - 250°C.

OPERACIÓN

Configuración de la alarma (temporizador)

La alarma funciona una vez seleccionada la función de cocción.
Para configurar la alarma siga los siguientes pasos:

01. Pulse el botón del tiempo "🕒". El ícono de alarma "🔔" se enciende en el panel de visualización.
02. Gire la perilla "🕒" para configurar la hora. Después de configurar la función de cocción, la alarma comienza funcionar de forma regresiva.
03. La alarma suena cuando finaliza el conteo del tiempo y el ícono de la alarma "🔔" comienza a parpadear. Pulse cualquier botón del panel de control para apagar la alarma o se apagará automáticamente después de 90 segundos.
04. Si desea cancelar el temporizador, puede configurar la hora en "0:00"

¡ADVERTENCIA!

- Mantenga siempre limpio el panel de control o la grasa puede dañar el panel táctil.
- El panel táctil debe limpiarse regularmente con un paño suave.
- La función de alarma es anterior al tiempo de cocción y la visualización del reloj. Si las 3 funciones están configuradas, la pantalla mostrará la cuenta regresiva de la alarma.
- El rango de tiempo de la alarma va desde 1 segundo hasta 23 horas y 55 minutos. La alarma es solo para recordar.

Cuando ocurre una falla, conflicto o error, el panel de control mostrará algunos códigos de error. Sus significados son los siguientes:

Display	Error	Posibles Causas
E01	Sin sensor de temperatura / circuito abierto	La placa de control detecta que no hay sensor de temperatura, el horno dejará de calentarse. La temperatura es inferior a 10°C.
E02	Corto circuito de sensor de temperatura	Se detecta un cortocircuito del sensor y el horno deja de calentarse.

IMPORTANTE: Todas las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por el Servicio Técnico Autorizado por la marca o por personal cualificado.

LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Limpieza

Antes de comenzar a limpiar el horno, este debe estar apagado y usted debe asegurarse de que todas las perillas están en la posición "0". No comience a limpiar el horno hasta que se haya enfriado completamente.

- El horno se debe limpiar después de cada uso.
- Enfríe completamente el horno antes de limpiarlo.
- Nunca limpie el aparato con vapor caliente presurizado.
- La cámara del horno solo se debe limpiar con agua tibia y una pequeña cantidad de líquido de limpieza no abrasivo.
- Después de limpiar la cámara del horno, séquela.
- Usted puede limpiar su horno a vapor (no vapor caliente presurizado) usando el siguiente método:
 01. Ponga 250 ml de agua (1 taza) en un pocillo al interior del horno en el primer nivel.
 02. Cierre la puerta del horno.
 03. Seleccione una temperatura en 50°C y la función en la posición "  " del quemador inferior.
 04. Caliente la cámara del horno por aproximadamente 30 minutos.
 05. Abra la puerta del horno, limpie la cámara interior con una esponja o un paño y lave con un líquido de limpieza usando agua tibia.
 06. Después de limpiar la cámara del horno, séquela con un paño suave no abrasivo.

ADVERTENCIA:

- No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos ni escobillas de metal ásperas para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de vidrio, ya que pueden rayar la superficie y, en consecuencia, provocar que el vidrio se dañe e incluso se rompa.

LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Reemplazo de la ampolleta del horno

- A fin de evitar la posibilidad de un golpe eléctrico, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la ampolleta. Si fue utilizado el horno, deje que la cavidad del horno y los elementos calefactores se enfríen completamente antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Desatornille manualmente (sin usar desatornillador) la cubierta protectora de la ampolleta. Recomendamos lavar y secar la cubierta de vidrio.
- Cuidadosamente, retire la ampolleta vieja y reemplácela por una apta para altas temperaturas (350°C) y que tenga las siguientes especificaciones: 220-240V, 50Hz, 25W, soquete G9 y esté nueva.
- Reinstale la cubierta protectora.

ADVERTENCIA:

- Nunca utilice desatornilladores u otras herramientas para retirar la cubierta de la luz. Utilizarlas podría dañar el esmalte del horno o el porta ampolleta. Retire solamente utilizando su mano.
- Nunca reemplace la ampolleta usando sus manos desnudas, ya que la contaminación de sus dedos podría causar una falla prematura. Siempre utilice un paño limpio o guantes.
- El reemplazo de la ampolleta no está cubierto por su garantía.

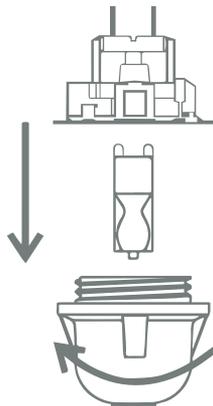


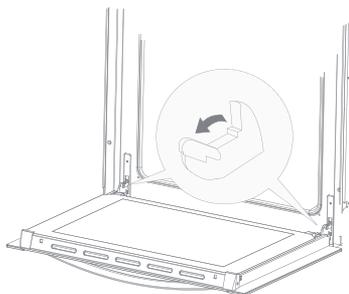
fig. 06

LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

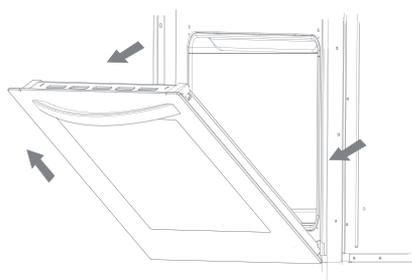
Retiro de la puerta del horno

Se puede sacar la puerta para tener un acceso más fácil a la cámara del horno cuando quiera limpiarlo. Para hacerlo tenga en consideración lo siguiente:

- Para retirar la puerta, primero incline hacia arriba la palanca de seguridad de la bisagra (fig. 07). Cierre suavemente la puerta (aproximadamente hasta la mitad), levántela y tírela cuidadosamente hacia usted (fig. 08).
- Para instalar nuevamente la puerta del horno, haga la operación contraria. Asegúrese de que la punta de la bisagra (palanca de seguridad) esté ubicada correctamente en el espacio que mantiene la bisagra.
- Una vez que la puerta está fijada en el horno, debe bajar cuidadosamente las palancas de seguridad. Si las palancas de seguridad no están accionadas, ello podría dañar la bisagra cuando cierre la puerta.



Palancas de seguridad
fig. 07



Retiro de la puerta del horno
fig. 08

Retiro del panel de vidrio

- Suelte el seguro de plástico que se encuentra en las esquinas de la parte superior de la puerta. Puede quitarlas presionando las lengüetas marcadas a cada lado de la puerta y deslizando las piezas de las esquinas hacia afuera.
- Luego, levante ligeramente el borde del vidrio y deslícelo para retirarlo de sus clips inferiores.
- Después de limpiarlo, inserte y fije el panel de vidrio. Para insertar el vidrio nuevamente, siga los mismos pasos mencionados anteriormente pero a la inversa.

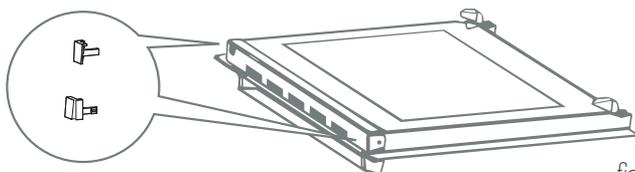


fig. 09

TENER EN CUENTA

Cómo ahorrar energía



Usar la energía en forma responsable no solo permite ahorrar dinero, sino también ayudar a cuidar el medioambiente. ¡Así que ahorremos energía! Esta es la forma de hacerlo:

Aproveche el calor que queda en el horno. Si el tiempo de cocción es mayor a 40 minutos, apague el horno 10 minutos antes del tiempo de término. Cuando use el temporizador, es importante fijar tiempos de cocción más cortos según el plato que se esté preparando. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada adecuadamente. El calor se puede escapar a través de los elementos vertidos en los sellos de la puerta. Limpie inmediatamente cualquiera de esos elementos.

No instale el horno justo al lado de refrigeradores o congeladores. De ser así, el consumo de energía aumentará innecesariamente.

Desembalaje



Luego de desembalar el artefacto, deseche todos los elementos del embalaje procurando no causar daño al medio ambiente. La mayoría de los materiales usados para embalar el artefacto son respetuosos del medio ambiente; son 100% reciclables y están marcados con los símbolos adecuados.

ADVERTENCIA:

– Cuando esté desembalando, mantenga alejados de los niños todos los materiales del embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.).

Cómo desechar el artefacto



Los artefactos antiguos no deberían ser desechados del mismo modo que los otros desechos domésticos normales, sino que deben ser llevados hasta un centro de acopio y reciclaje para electrodomésticos y aparatos electrónicos. La aparición de un símbolo de reciclaje en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje, es señal de que el aparato puede ser reciclado. Los materiales usados en el interior del aparato son reciclables y tienen una etiqueta con dicha información. Al reciclar materiales u otras partes de aparatos usados, usted está haciendo un aporte significativo al medio ambiente.

Su autoridad local le puede entregar información sobre los centros de acopio para aparatos usados.

COCINANDO EN EL HORNO

Horneando pasteles dulces o salados

Datos para hornear:

- La posición más adecuada para hornear es la aplicación del calor superior e inferior. Para mejores resultados utilice la función de ventilador circular con elemento superior e inferior encendidos, función representada por este ícono "  " o la función de horno convector representada por este ícono "  ".
- **Horneando con los elementos superiores e inferiores.**
Use un solo nivel del horno. Esta posición es especialmente adecuada para hornear pasteles secos, pan y pastelitos para tomar el té. Use moldes oscuros. Los moldes claros reflejan el calor y los pasteles no se doran bien. Siempre ponga los moldes sobre la parrilla del horno. Retire la parrilla solo si hornea en la bandeja plana que viene con el aparato. Precalentar el horno acorta los tiempos de cocción. No ponga el pastel en el horno hasta que se haya logrado la temperatura adecuada.
- **¿Está horneado el pastel?**
Pinche el pastel en la parte más gruesa con un palito de madera. Si la masa no se pega, el pastel está horneado. Puede apagar el horno y usar el calor que quede adentro.
- **El pastel se desinfló.**
Revise la receta. Use menos líquido la próxima vez. Respete los tiempos de mezclado, especialmente cuando esté usando una batidora eléctrica.
- **El pastel está demasiado claro en la parte de abajo.**
Use un molde oscuro la próxima vez o ponga el molde un nivel más abajo. También puede apagar el quemador de arriba un poco antes de que se termine el tiempo y utilizar solo el quemador de abajo para terminar el cocinado.
- **El cheesecake está crudo.**
La próxima vez reduzca la temperatura de horneado y extienda el tiempo de cocción.

ADVERTENCIA:

- Los parámetros de cocción entregados en las tablas son aproximados y pueden ser corregidos según su propia experiencia y preferencias de cocción. En caso que no encuentre en las tablas el tipo de pastel que necesita, use la información disponible para el tipo de pastel más parecido.

COCINANDO EN EL HORNO

Tabla para hornear pasteles

Pastelería dulce	Nivel de guía *	Temp (°C) 	Nivel de guía *	Temp (°C) 	Tiempo para hornear (min.)
Pastel de pasas	2	160 - 170	2	150 - 160	55-70
Pastel de anillo	2	160 - 170	2	150 - 160	60-70
Pastel de árbol (forma de tarta)	2	160 - 170	2	150 - 160	45-60
Cheesecake	2	180 - 190	3	160-170	60-80
Pastel de fruta	2	190 - 200	3	170 - 180	50-70
Pastel de fruta glaseado	2	180 - 190	3	160 - 170	60-70
Bizcocho	2	180 - 190	2	160 - 170	30-40
Pastel de escamas	3	190 - 200	3	170 - 180	25-35
Masa para pastel de frutas	3	180 - 190	3	160-170	50-70
Pastel de cereza	3	190 - 210	3	170 - 200	30-50
Rollo de bizcocho	3	190 - 200	3	170 - 180	15-25
Bollos	2	190 - 210	3	180 - 210	35-50
Pan de pascua	2	180 - 190	3	170 - 200	45-70
Pie de Manzana	2	190 - 210	3	170 - 200	40-60
Hojaldre	2	180 - 190	3	160 - 170	40-60

Pastelería salada	Nivel de guía *	Temp (°C) 	Nivel de guía *	Temp (°C) 	Tiempo para hornear (min.)
Rollo de tocino	2	190 - 200	3	170 - 180	45-60
Rollos	2	210 - 230	3	200 - 220	30-40
Pan	2	200 - 220	3	180 - 210	50-60

* Nivel de guía = desde abajo hacia arriba.

ADVERTENCIA:

– Las tablas indican el rango de temperatura. Siempre elija primero la temperatura más baja. Siempre puede aumentar la temperatura en caso que el pastel necesite más cocción. Los tiempos de cocción son solo ilustrativos.

Tabla para hornear pasteles

Galletas	Nivel de guía *	Temp (°C) 	Nivel de guía *	Temp (°C) 	Tiempo para hornear (min.)
Rollo de alcaravea	3	180 - 190	3	160 - 170	15-25
Galletas	3	180 - 190	3	160 - 170	20-30
Pasteles daneses	3	190 - 210	3	170 - 200	20-35
Hojaldre	3	200 - 210	3	180 - 200	20-30
Profiterole	3	190 - 210	3	170 - 200	25-45

Pastelería congelada	Nivel de guía *	Temp (°C) 	Nivel de guía *	Temp (°C) 	Tiempo para hornear (min.)
Pie de manzana	2	190 - 210	3	170 - 200	50-70
Cheesecake	2	190 - 200	3	170 - 180	65-85
Pizza	2	210 - 230	3	200 - 220	20-30
Chips al horno	2	210 - 230	3	200 - 220	20-35
Papas fritas al horno	2	210 - 230	3	200 - 220	20-35

* Nivel de guía = desde abajo hacia arriba.

ADVERTENCIA:

- Las tablas indican el rango de temperatura. Siempre elija primero la temperatura más baja. Siempre puede aumentar la temperatura en caso que necesite más cocción. Los tiempos de cocción son solo ilustrativos.

Rostizando

Datos sobre las bandejas para rostizar:

- La posición más adecuada para hornear es la aplicación del calor superior e inferior. Para mejores resultados utilice la función de ventilador circular con elemento superior e inferior encendidos, función representada por este ícono "  " o la función de horno convector representada por este ícono "  ".
- Para obtener mejores resultados, use bandejas con barnices claros, bandejas de vidrio resistentes al calor, platos de greda o platos de hierro forjado.
- No es recomendable usar platos de acero inoxidable, porque estos reflejan el calor. Si cubre la comida que está rostizando o la envuelve en papel metálico, se preservan los jugos y el horno se mantiene limpio.
- El plato se cocina más rápido si se deja descubierto. Los trozos más grandes se pueden dejar directamente en la parrilla con la lata del horno en el nivel de más abajo para recibir los jugos y la grasa derretida.

ADVERTENCIA:

- Las tablas de rostizado entregan temperaturas, niveles y tiempos de cocción sugeridos. El tiempo de rostizado dependerá en gran medida en el tipo de carne, su tamaño y cantidad. Lo más probable es que existan variaciones.
- Rostizar grandes pedazos de carne puede producir un exceso de vapor y condensación en la puerta del horno. Esto es bastante normal y no debería afectar el funcionamiento del horno. Por ello, después de haber sacado la carne del horno, limpie exhaustivamente la puerta del horno y el vidrio.
- Agregue cuanto líquido sea necesario para evitar que se queme el jugo que cae de la carne. Cada cierto tiempo se debe revisar la carne y agregar líquido si es necesario.
- Cuando haya transcurrido aproximadamente la mitad del tiempo indicado, voltee la carne, especialmente si usa un plato hondo para rostizar.
- Cuando vaya a rostizar la carne en la parrilla del horno ponga la parrilla en la lata honda, e inserte ambas en el nivel correspondiente. La lata de abajo recibirá la grasa derretida.
- Nunca deje que la carne rostizada se enfríe en el horno, ya que podría producir una condensación y corrosión del horno.

ADVERTENCIA:

- Las tablas indican el rango de temperatura. Siempre elija primero la temperatura más baja. Siempre puede aumentar la temperatura en caso que necesite más cocción. Los tiempos de cocción son solo ilustrativos.

COCINANDO EN EL HORNO

Tabla de rostizado

Tipo de carne	Peso en gramos	Nivel de guía *	Temp (°C) 	Nivel de guía *	Temp (°C) 	Tiempo para asar (min.)
Vacuno						
Lomo de res	1000	2	210 - 230	2	200 - 220	100-120
Lomo de res	1500	2	210 - 230	2	200 - 220	120-150
Carne asada o filete (inglesa)	1000	2	230 - 240	2	220 - 230	30-40
Carne asada (cocida)	1000	2	230 - 240	2	220 - 230	40-50
Tenera						
Rollo de ternera	1500	2	190 - 210	2	170 - 200	90-120
Codillo de ternera	1700	2	190 - 210	2	170 - 200	120-130
Cordero						
Costillas de cordero	1500	2	200 - 210	2	180 - 200	100-120
Pescado						
Pescado entero	1000	2	210 - 220	2	200 - 210	50-60
Suflé de pescado	1500	2	190 - 210	2	170 - 200	50-70
Venado						
Costillas	1500	2	200 - 220	2	180 - 210	100 - 120
Cerdo						
Asado de cerdo con piel	1500	2	190 - 200	2	170 - 180	140-160
Cerdo (corte aplanado)	1500	2	200 - 210	2	180 - 190	120-150
Carne de cerdo	1500	2	210 - 230	2	200 - 220	120-140
Rollo de carne de cerdo	1500	2	210 - 230	2	200 - 220	120-140
Chuletas de cerdo	1500	2	190 - 210	2	170 - 200	100-120
Carne picada de cerdo	1500	2	220 - 230	2	210 - 220	60-70
Aves						
Pollo entero	1200	2	210 - 220	2	200 - 210	60-70
Pollo entero	1500	2	210 - 220	2	200 - 210	70-90
Pato	1700	2	190 - 210	2	170 - 200	120-150
Ganso	4000	2	170 - 180	2	150 - 160	180-200
Pavo	5000	2	160 - 170	2	140 - 150	180-240

* Nivel de guía = desde abajo hacia arriba.

COCINANDO EN EL HORNO

Usando el grill

- Sea mucho más precavido cuando use el grill. El intenso calor emitido por el elemento infrarrojo hace que el horno y sus accesorios se calienten en extremo. ¡No olvide usar guantes protectores y utensilios para asado!
- La comida perforada puede lanzar grasa caliente (por ejemplo, las longanizas). Use tenazas largas de asado para prevenir quemaduras a la piel y proteger sus ojos.
- Supervise en todo momento el grill. El exceso de calor puede quemar rápidamente la comida y provocar un incendio.
- No permita la presencia de niños cerca del grill.
- El quemador del grill es especialmente adecuado para la preparación de longanizas, carnes, bistecs y filetes de pescado con bajo contenido en grasa. También para dorar y sellar la piel del asado.

Consejos para usar el grill

- Cuando use el grill, la puerta del horno debe estar cerrada.
- Las tablas del grill entregan las temperaturas recomendadas, los niveles del horno en que se puede usar el grill y los tiempos de cocción, que varían según el peso y la calidad de la carne.
- Los elementos del grill deben ser precalentados durante 3 minutos.
- Ponga la carne en la parrilla del grill, luego ponga la parrilla en la lata de recepción de grasa. Inserte ambas bandejas en el nivel del horno correspondiente.
- Voltee la carne aproximadamente en la mitad del tiempo de cocción total. Los pedazos más delgados solo necesitarán una vuelta; es probable que deba repetir el proceso para los trozos más grandes. Siempre use las tenazas para asado para evitar que la carne pierda demasiado jugo.
- La carne de vacuno oscura se cocina más rápido que la carne de cerdo o ternera, que es más clara.
- Limpie la parrilla del grill, el horno y los accesorios cada vez que los use.

COCINANDO EN EL HORNO

Tabla para parrilla

Tipo de carne para parrilla	Peso grs.	Nivel de guía*	Temp (°C) 	Tiempo para hornear (minutos)
Carnes y longanizas				
2 bistecs a la inglesa	400	5	240	14 - 16
2 bistecs a punto	400	5	240	16 - 20
2 bistecs bien cocidos	400	5	240	20 - 23
2 filetes de cerdo	350	5	240	19 - 23
2 chuletas de cerdo	400	5	240	20 - 23
2 filetes de ternera	700	5	240	19 - 22
4 chuletas de cordero	700	5	240	15 - 18
4 longanizas	400	5	240	9 - 14
1 pollo cortado a la mitad	1400	3	240-250	28-33/23-28**
Pescado				
Filetes de salmón	400	4	240	19 - 22
Pescado en papel aluminio	500	4	230	10 - 13
Tostadas				
4 pedazos de pan blanco	200	5	240	1,5 - 3
2 pedazos de pan integral	200	5	240	2 - 3
Sandwich tostado	600	5	240	4 - 7
Carne / Ave				
Pollo grillado	1000	3	180 - 200	60 - 70
Cerdo asado	1500	3	160 - 180	90 - 120
Costillar de cerdo grillado	1500	3	160 - 180	100 - 180
Codillo de cerdo	1000	3	160 - 180	120 - 160
Filete de ternera / vacuno	1500	3	190 - 200	40 - 80

* Nivel de guía = desde abajo hacia arriba.

** 1er lado 28-33 / 2do lado 23-28

ADVERTENCIA:

– Las tablas indican el rango de temperatura. Siempre elija primero la temperatura más baja. Siempre puede aumentar la temperatura en caso que necesite más cocción. Los tiempos de cocción son solo ilustrativos.

Servicio Técnico Autorizado

Estimado cliente,

¡Felicitaciones por su compra, estamos confiados en que su producto le entregará momentos de gran satisfacción!

Por favor destine algunos minutos a leer detenidamente el Manual de Instrucciones antes de operar su producto. De esta forma, se asegurará de usarlo correctamente y sin riesgo.

Este producto ha sido fabricado bajo estrictas normas de calidad y ha sido sometido a un riguroso control antes de su comercialización, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso.

Si no encuentra solución a su duda o problema, o solicita coordinar la visita de un técnico, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial al **+56 2 22180010** o al correo **contacto@groner.cl**, el cual se encuentra centralizado en la Región Metropolitana. Desde la central se deriva al servicio técnico de cada región.

Le sugerimos revisar la siguiente información:

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

GRÖNER garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en cumplimiento con lo establecido en la ley N° 19.496 se otorga a este producto una garantía por el periodo de 12 meses a contar de la fecha de adquisición, la cual deberá ser acreditada adjuntando su respectiva boleta o factura de compra.

El plazo de un año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

Esta garantía cubre defectos de funcionamiento de origen técnico de la unidad o de sus componentes, mano de obra y repuestos necesarios para la restitución del producto a su estado original de funcionamiento normal "siempre que este no se hubiere deteriorado por algún hecho imputable al artículo" (Art. 21, Párrafo 1, Ley 19.496).

Por lo tanto, esta póliza no cubrirá daños físicos, roturas o defectos de funcionamiento provocados por mala instalación, omisión de instrucciones precautorias, golpes, suciedad, uso no doméstico familiar, por caso fortuito, fuerza mayor, exposición a las condiciones meteorológicas adversas, daños causados por uso inadecuado de químicos, intervención de personas no autorizadas evidenciada por la violación de sellos en tornillos de cierre o ajustes, conexión a fuentes de energía inadecuadas o en general, cualquier condición de uso que indique riesgo de daño para el artefacto o para el usuario.

Para hacer efectiva esta garantía, contáctese con nuestro servicio técnico oficial, quienes repararán gratuitamente su producto al cumplir con las condiciones y plazos indicados en esta póliza.

Favor presentar al Servicio Técnico Oficial de GRÖNER, la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad para hacer valer su garantía.

Para cualquier duda, consulta, sugerencia o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía correo al: **contacto@groner.cl** o vía teléfono al **+56 2 22180010**.

La presente garantía es válida y únicamente en Chile.
www.groner.cl

GRÖNER

www.groner.cl