PHILCO

MANUAL DE USUARIO

COCINAS ELÉCTRICAS

PHCE050B / PHCE051B
PHCE050N / PHCE051N
PHCE050P/PHCE051P
PHCE050X/PHCE051X

ÍNDICE

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO **5**
Explicación de los símbolos 5
¡Felicitaciones por la compra de su cocina eléctrica! 5

ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD **5**
Seguridad general 5
Seguridad eléctrica 6
Seguridad del producto 7

DESCRIPCIÓN GENERAL DE SU COCINA **7**
Características técnicas 7
Vista general del aparato 8
Vista del panel de control 9

INSTALACIÓN **10**
Antes de la instalación 10
Instalación y conexión eléctrica 12
Conexión del cable de alimentación 12
Trifásica opcional 14
Ajuste de las patas del horno 14
Comprobación final 14

PREPARACIONES/USO POR PRIMERA VEZ **14**
Consejos para ahorrar energía 14
Uso por primera vez 15

CÓMO USAR LOS CALIENTAPLATOS **16**
Uso de los calientaplatos 17
Protección frente al sobrecalentamiento 18
Encendido de los calientaplatos 18
Apagado de los calientaplatos 18

COMO USAR EL HORNO **18**
Información general sobre horneado, asado 19
Consejos sobre el horneado 19
Consejos sobre el asado 19
Cómo utilizar el horno eléctrico (modelos con temporizador) 19
Cómo utilizar el horno eléctrico (modelos sin temporizador) 20
Apagado del horno eléctrico 21

MANTENIMIENTO **21**
Información general 21

Limpieza de la placa calientaplatos 22
Limpieza del panel de control 22
Limpieza del horno 22
Retirada de la puerta del horno 22
Reemplazar la lámpara del horno 23

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 24

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Explicación de los símbolos:

 Información importante y consejos útiles

 Riesgos para la vida y la propiedad

 Riesgos de descarga eléctrica

 Para utilizar de la mejor manera posible su aparato, le recomendamos que lea atentamente este manual de instrucciones de uso, limpieza y mantenimiento.

Conserve este manual de instrucciones para futuras referencias.

Una vez desembalado el producto, asegúrese de que el mismo no esté estropeado. Eventuales daños deben ser comunicados a la parte vendedora a la brevedad.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

En esta sección encontrará indicaciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales.

SEGURIDAD GENERAL

- Este aparato no debe ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales sin el conocimiento y la experiencia suficiente ni por los niños. El aparato sólo puede ser utilizado por estas personas bajo la supervisión y la instrucción de una persona responsable de su seguridad. A los niños no se les debe permitir jugar con este dispositivo.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No coloque el producto sobre un suelo con alfombra. La falta de circulación de aire debajo del producto hará que las piezas eléctricas se sobrecalienten. Esto causará problemas al producto.
- Antes de la instalación lea las instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar el equipo luego de cada uso.
- Este aparato no está diseñado para ser operado por ningún tipo de medio externo, como ser un temporizador o sistemas de control remoto.
- La utilización de aceites o grasas para cocinar es muy peligrosa y puede ocasionar incendios. NUNCA intente extinguir un incendio provocado por aceite o grasa con agua. Desconecte completamente el aparato y cubra las flamas con una tapa con una manta anti incendios.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta tanto no sea reparado por un agente de servicio técnico autorizado. Existe un riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en etiqueta del producto. Solicite a un electricista calificado la instalación de la toma de tierra. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe un severo riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, agente de servicio técnico o personal calificado similar con el fin de evitar riesgos.
- Use únicamente el cable de conexión cuya sección sea acorde con el consumo que se indica en la etiqueta de características técnicas del producto.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor termo-magnético incorporado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas vigentes.
- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que la conexión eléctrica no esté en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrán resultar dañadas.
- No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de las superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia del cortocircuito.
- Deje en manos de personal autorizado y calificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello desconecte el interruptor termo-magnético de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.
- Si la superficie de su equipo se rompe, desconecte el aparato completamente para evitar la posibilidad de recibir un choque eléctrico.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

- El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años. Los niños deben ser supervisados en todo momento cuando se encuentren cerca del aparato.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante su uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal del horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.
- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE SU COCINA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

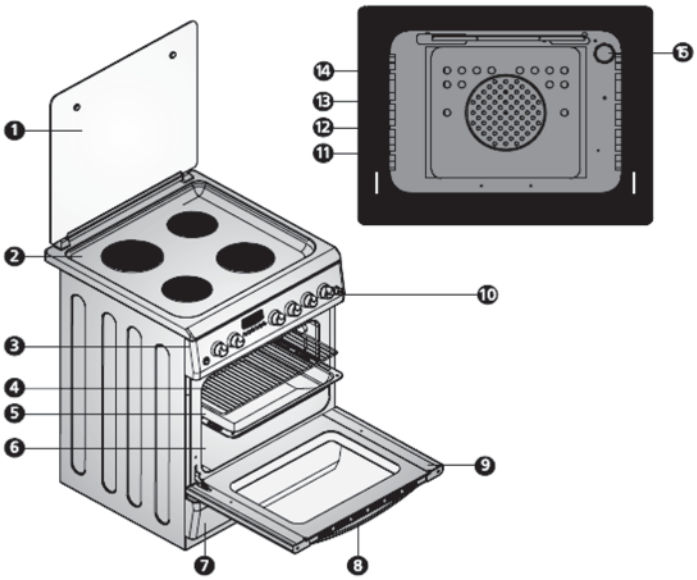
Medidas (en mm) (Alto x Ancho x Profundidad)	850 x 500 x 500
Peso Neto (en kg)	33
Rango de temperaturas de operación	50 °C – 250°C
Tensión de Alimentación	220-240V~ – 50/60 Hz Clase I
Potencia Nominal	5975W
Potencia Calientaplatos TRASERO IZQUIERDO Diámetro: 145mm	1000W
Potencia Calientaplatos TRASERO DERECHO Diámetro: 180mm	1500W

Potencia Calientaplatos DELANTERO IZQUIERDO Diámetro: 145mm	1000W
Potencia Calientaplatos DELANTERO DERECHO Diámetro: 145mm	1000W
Potencia Calentador del Horno SUPERIOR	650W
Potencia Calentador del Horno INFERIOR	800W
Potencia Lámpara del Horno	15W

⚠ **¡ATENCIÓN!**
Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

VISTA GENERAL DEL APARATO

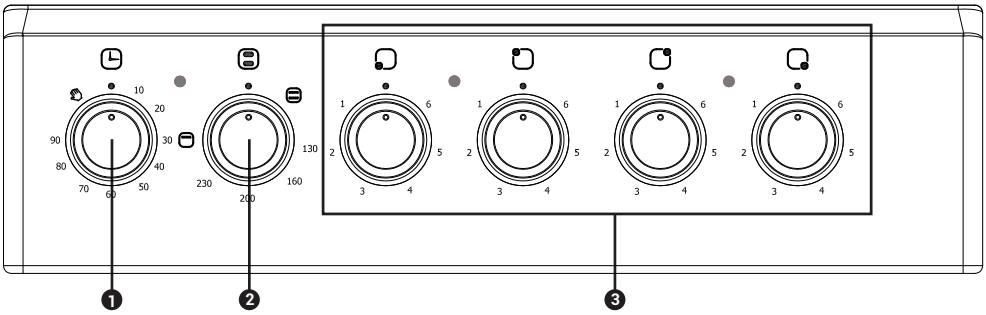


1. Tapa de vidrio
2. Plancha de los calientaplatos
3. Panel de Control
4. Rejilla del Horno
5. Bandeja / Asadera
6. Horno
7. Parte Inferior de la Cocina
8. Manija de puerta de Horno
9. Perillas de Hornallas y Horno
10. Nivel más bajo de altura de Rejilla / Asadera
11. Nivel intermedio de altura de Rejilla / Asadera
12. Nivel intermedio de altura de Rejilla / Asadera
13. Nivel Superior de Altura de Rejilla / Asadera
14. Lámpara del Horno

NOTA: Este manual de Instalación y Uso fue concebido para varios modelos de Cocinas. Pueden aparecer ligeras diferencias entre el producto destacado en este manual y el suyo.

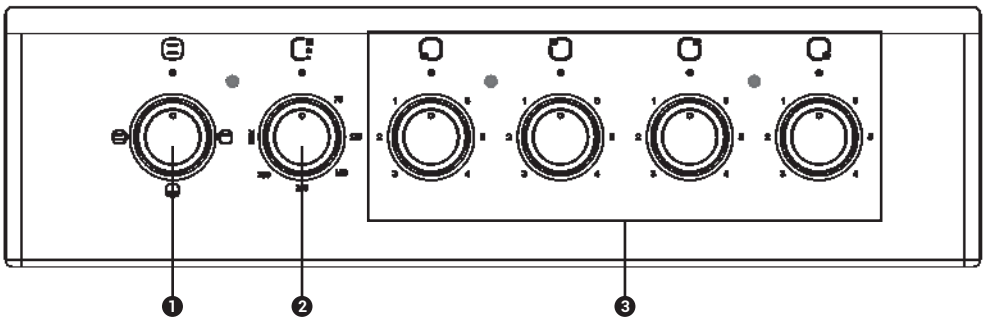
VISTA DEL PANEL DE CONTROL

Modelos con temporizador



1. Perrilla selectora de tiempo (Temporizador)
2. Control de selección de temperatura del horno
3. Controles de selección de potencia de los calientaplatos

Modelos con selector de función



1. Perilla de selección de función
2. Control de selección de temperatura del horno
3. Controles de selección de potencia de los calientaplatos

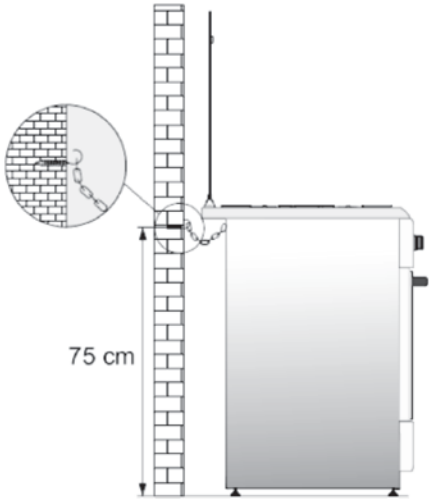
NOTA: Este manual de Instalación y Uso fue concebido para varios modelos de Cocinas. Pueden aparecer ligeras diferencias entre el Panel de control destacado en este manual y presente en su producto.

INSTALACIÓN

Es la parte posterior de la cocina encontrará los siguientes elementos para asegurarla a la pared posterior, de manera de evitar su inclinación:

- Una cadena
- Un gancho para fijación
- Un tornillo pitón cerrado con tope

1- Defina la ubicación de la cocina.
2- Amure el tornillo pitón a la pared posterior en una posición tal que al colocar la cadena ésta quede bien tensa.
3- Finalmente, fije la cadena en el tornillo pitón.



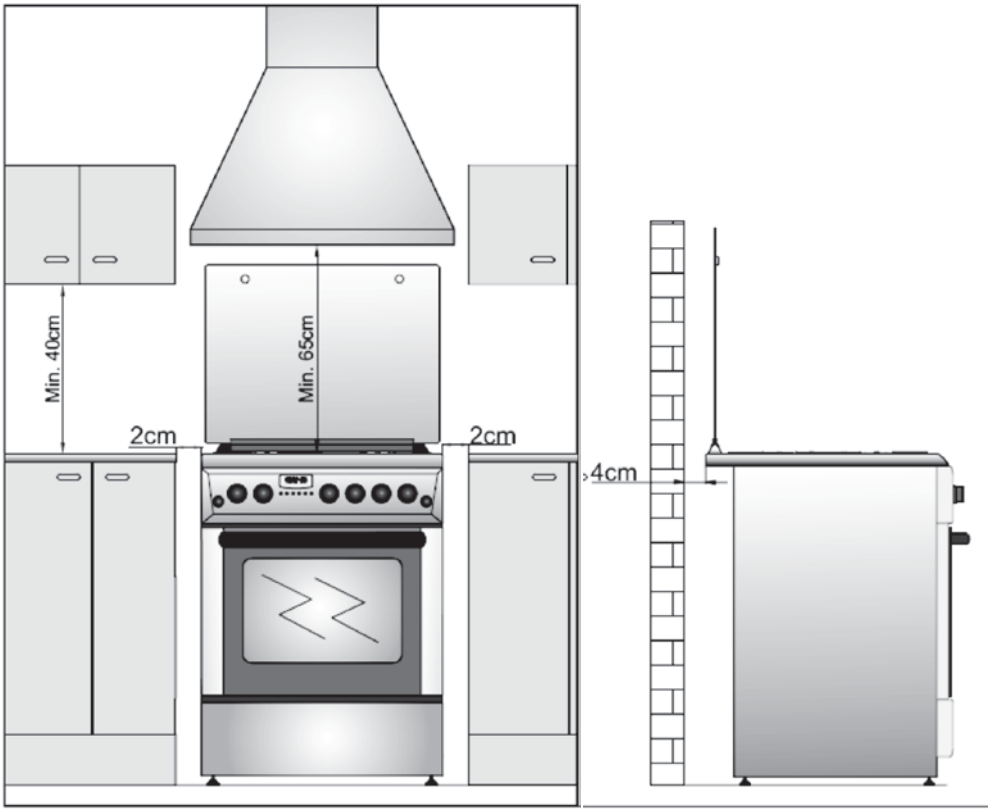
De esta manera, evitará que ante una eventual sobrecarga de peso en la puerta del horno, la cocina se incline de manera peligrosa.

ANTES DE LA INSTALACIÓN

Con el objetivo de garantizar la presencia de espacio para la circulación de aire bajo el aparato, recomendamos su montaje sobre una base sólida y de manera que las patas no se asienten sobre una alfombra o cualquier otro tipo de superficie mullida. El suelo de la cocina debe ser capaz de resistir el peso del aparato más el peso adicional de los utensilios utilizados y de los alimentos.

Utilice las medidas que se muestran en las siguientes imágenes para conocer las distancias mínimas de posicionamiento de su nueva cocina eléctrica:

- Entre los laterales deje una distancia de al menos **2 centímetros** respecto de la cocina.
- Si usted dispone de una campana extractora o de un purificador de aire, le recomendamos que la distancia mínima entre éste tipo de aparato y los calientaplatos de la cocina eléctrica sea de **65 cm.**
- Por último, procure dejar **4 cm** de espacio entre la pared y la parte trasera de la cocina.



- El aparato debe transportarse entre 2 personas como mínimo.
- El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No lo coloque sobre ninguna base o pedestal.
- No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el equipo. La puerta, el picaporte o las bisagras podrían resultar dañadas.

INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato sólo se debe conectar a la red eléctrica bajo estas circunstancias:

- No instale el aparato cerca de Refrigeradores o congeladores. El calor emitido por este aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.

- Las conexiones eléctricas deben estar en conformidad con las normativas de instalación legales.

Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente diferencial.

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por una llave termo-magnética de capacidad adecuada. Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el producto. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

⚠ **PELIGRO**

- La conexión del producto a la red eléctrica deberá ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El período de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

- El cable de alimentación no debe estar presionado, doblado o entrar en contacto con superficies y/o piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

La tensión de alimentación de la red domiciliaria deberá corresponder con la tensión soportada por el aparato. Verifique la placa de datos para encontrar el valor de tensión soportada.

⚠ **PELIGRO**

- Antes de realizar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existen severos riesgos de descargas.

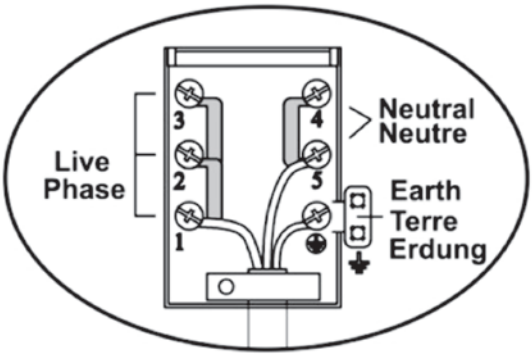
CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

1- Si el aparato no está acompañado de un cable de alimentación, deberá conectar un cable de alimentación de sección adecuada (Vea los diagramas de conexión para conocer la sección de cable adecuada).

En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores). La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

2- Abra la cubierta del bloque de conexiones con un destornillador.
3- Inserte el cable de alimentación a través de la abrazadera situada debajo del terminal y fije el cable al cuerpo principal por medio del tornillo integrado en la abrazadera.

Utilice el siguiente diagrama para conectar su equipo a 220-240V~



Recuerde que:
- El cable MARRÓN corresponde a la LINEA/FASE (Live/Phase).
- El cable AZUL corresponde al NEUTRO (Neutral/Neutre)
- El cable VERDE/AMARILLO corresponde a la descarga a TIERRA (Earth).

Le recomendamos utilizar cables cuya sección sea de 4 mm2 para realizar este tipo de conexión.

⚠¡PRECAUCIÓN!
Este aparato debe ser conectado a la toma a tierra sin excepciones. De no contar con una descarga a tierra, contacte un electricista para realizar la adecuación.

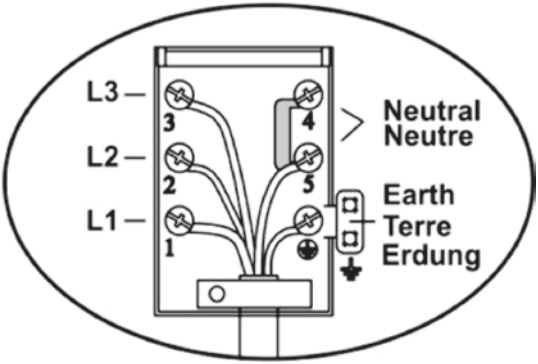
4- Conecte los cables según el diagrama suministrado.
5- Una vez completado el cableado, cierre la cubierta del bloque de conexiones.
6- Disponga el cable de alimentación de forma que no entre en contacto con el aparato ni quede atrapado entre este y la pared.

POR RAZONES DE SEGURIDAD, EL CABLE DE ALIMENTACIÓN NO DEBE SUPERAR LOS 2 METROS.

7- Empuje el aparato hacia la pared de la cocina.

TRIFÁSICA OPCIONAL

Si usted dispone de una red de alimentación Trifásica en su domicilio, puede conectar el aparato según el siguiente diagrama de conexión:



LE RECOMENDAMOS UTILIZAR CABLES CUYA SECCIÓN SEA DE 2,5 MM² PARA REALIZAR ESTE TIPO DE CONEXIÓN.

AJUSTE DE LAS PATAS DEL HORNO

Es posible que las vibraciones producidas durante el uso hagan que los recipientes de cocción se muevan. Esta situación peligrosa puede evitarse nivelando y equilibrando el aparato. Para su propia seguridad, asegúrese que el aparato esté nivelado; si fuese necesario, gire hacia la derecha o a la izquierda los pies ubicados en su parte inferior hasta alinear el aparato con la encimera.

COMPROBACIÓN FINAL

1- Vuelva a conectar el aparato a la corriente.
2- Compruebe las funciones eléctricas.

PREPARACIONES/USO POR PRIMERA VEZ

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia de calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual de usuario o en la receta.
- No abra repetidas veces la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente. Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos. Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar y para los platos que vaya a cocinar. Los recipientes excesivamente grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en los calientaplatos eléctricos. Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio del consumo energético.
- Los recipientes deben ser compatibles con los calientaplatos. La base de los recipientes no de be ser más pequeña que el calientaplatos.
- Mantenga limpios los calientaplatos y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre el calientaplatos y la base del recipiente.
- Para procesos de cocción largos, apague el calientaplatos 5 o 10 minutos antes de que se finalice el período de cocción. Puede ahorrar hasta un 20% de energía utilizando el calor residual.

USO POR PRIMERA VEZ

Primera limpieza de la unidad

Las superficies de la cocina podrían resultar dañadas por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes abrasivos, polvos o cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1- Retire todos los materiales de embalaje.
2- Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

Primer calentamiento

Caliente los calientaplatos a potencia media durante 8 minutos. Esto ayudará a endurecer el agente sensible al calor que tienen estos calientaplatos.

Caliente el horno a su temperatura máxima durante unos 60 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación. Es probable que sienta un aroma durante esta primera operación.

Advertencias

- Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
- El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso.
- Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes.
- Mantenga a los niños alejados durante la operación del aparato.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando vaya a colocar los platos en el horno caliente o al retirarlos de él.

Horno eléctrico

1- Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2- Cierre la puerta del horno.
3- Seleccione la potencia máxima del horno.
4- Deje el horno en funcionamiento durante 60 minutos.
5- Apague el horno.

Calientaplatos

Es preciso quemar todos los residuos de fabricación o capas de conservación antes de utilizar el horno por primera vez. Deje que el calientaplatos funcione a temperatura media durante 8 minutos sin ningún recipiente sobre él. Durante este procedimiento no debe colocarse recipiente alguno sobre el calientaplatos.

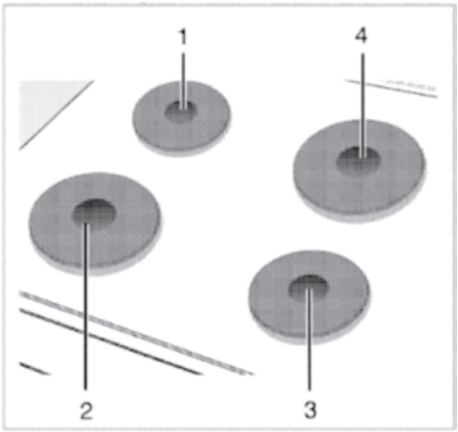
⚠ **ADVERTENCIA**
Es posible que el horno emita humo y aromas durante su primer calentamiento. Esto es totalmente normal; asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

CÓMO USAR LOS CALIENTAPLATOS

⚠ **ATENCIÓN:** Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. Nunca traté de extinguir un incendio con agua. Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que calienta el aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que mantengan bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el recipiente podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completado el proceso.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes plásticos de aluminio. No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma se evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento.
- No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de modo que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

USO DE LOS CALIENTAPLATOS



TIPO DE CALIENTAPLATOS	MEDIDAS	POTENCIA MÁXIMA
Calientaplatos TRASERO IZQUIERDO (1)	Diámetro: 145 mm	1000W
Calientaplatos DELANTERO IZQUIERDO (2)	Diámetro: 145 mm	1000W
Calientaplatos DELANTERO DERECHO (3)	Diámetro: 145 mm	1000W
Calientaplatos TRASERO DERECHO (4)	Diámetro: 180 mm	1500W

Los mandos de los calientaplatos pueden girarse en ambas direcciones, lo que permite ejercer un control gradual de la temperatura.

PROTECCIÓN FRENTE AL SOBRECALENTAMIENTO

Las planchas disponen de una protección frente al sobrecalentamiento. Esta protección reduce la potencia de la plancha en los siguientes casos:

- No hay ningún recipiente sobre la plancha.
- Hay un recipiente vacío sobre la plancha.
- La base del recipiente no es plana.

Encendido de los calientaplatos

Las planchas se manejan a través de los correspondientes mandos. Gire el mando de la plancha hasta la posición pertinente para obtener la potencia de cocción deseada.

NIVEL DE COCCIÓN	1	2 - 3	4 - 6
	Calentamiento	Guisado, cocción	Cocción, asado

Apagado de los calientaplatos

Gire el mando de la plancha hasta la posición de apagado (superior).

CÓMO USAR EL HORNO

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE HORNEADO, ASADO

⚠ **ADVERTENCIA**

- Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
- El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso.
- Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes.
- Mantenga a los niños alejados en todo momento.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar los platos en el horno caliente o al retirarlos de él.

⚠ **PELIGRO**

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.
- El vapor puede escalar sus manos, cara y/u ojos.

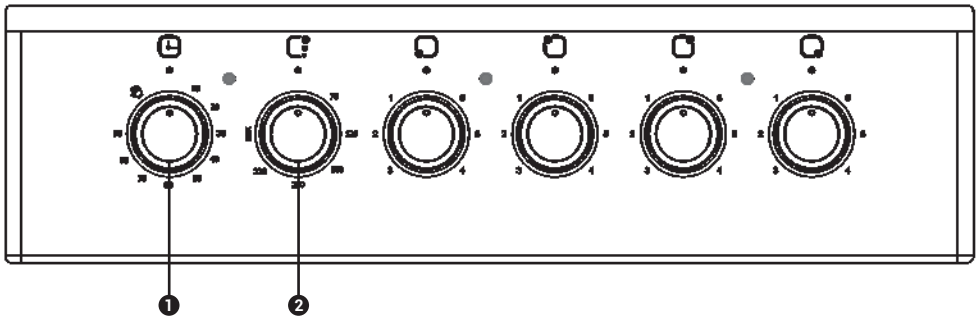
CONSEJOS SOBRE EL HORNEADO

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

CONSEJOS SOBRE EL ASADO

- Aderezar antes de la cocción de los pollos enteros y las grandes porciones de carne, por ejemplo con jugo de limón o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.
- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15/30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Dejar reposar la carne dentro del horno una vez finalizado el tiempo de cocción.
El jugo se distribuye mejor por todo el asado y se derrama al cortar la carne.
- Los pescados debe depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

CÓMO UTILIZAR EL HORNO ELÉCTRICO (MODELOS CON TEMPORIZADOR)

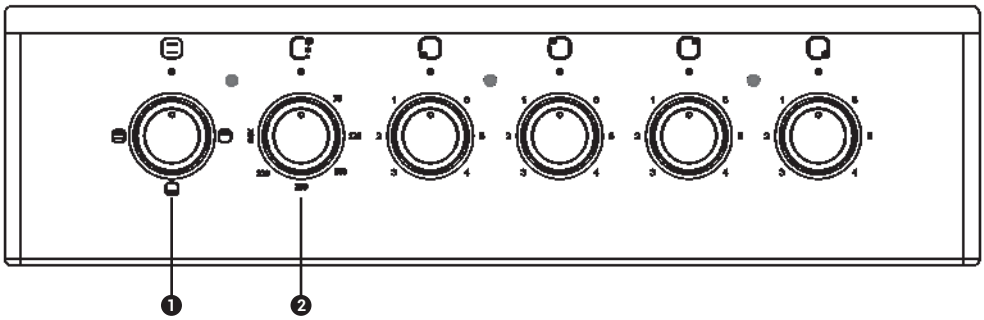


1. Selector de tiempo (Temporizador)
2. Selector de potencia

Para utilizar el horno fije el mando de función (2) a la temperatura deseada. Luego, fije el mando de tiempo (1) para seleccionar el tiempo de cocción.

NOTA: Si desea utilizar el horno sin la necesidad de fijar un tiempo determinado, puede colocar el mando de tiempo (1) en la posición .

CÓMO UTILIZAR EL HORNO ELÉCTRICO (MODELOS SIN TEMPORIZADOR)



1. Control de función
2. Control de Temperatura

Modos de funcionamiento (el orden de los modos de funcionamiento que aquí se detallan pueden variar respecto de su aparato).

Calentamiento superior e inferior



Los calentadores superior e inferior están en funcionamiento. Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Por ejemplo, este modo de calentamiento es adecuado para tortas, piezas de repostería, guisos en moldes de horno. Cocine con una sola bandeja.

Calentamiento superior



Solo el calentamiento superior está en funcionamiento. Por ejemplo, es adecuado para tortas con superficie brillante y alimentos cuya parte superior desee dorar.

Calentamiento inferior



Solo el calentamiento inferior está en funcionamiento. Es adecuado, por ejemplo, para pizzas y para el posterior dorado de los alimentos desde la parte inferior.

APAGADO DEL HORNO ELÉCTRICO

Tanto para los aparatos con temporizador como para los aparatos con selector de función de calentamiento, el horno debe ser pagado llevando las perillas de temperatura y de función/temporizador hacia la posición de apagado (superior).

MANTENIMIENTO

INFORMACIÓN GENERAL

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto a conciencia después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un poco de limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice agentes abrasivos, polvos, cremas limpiadoras ni tampoco ningún objeto afilado.

No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

LIMPIEZA DE LA PLACA CALIENTAPLATOS

1- Apague las planchas y espera hasta que se enfríen.
2- En caso necesario, limpie las planchas con un producto de limpieza (encontrará productos de limpieza y suavizantes en los establecimientos personalizados).
3- Tras la limpieza, caliente la placa durante unos minutos para que se seque la parte superior.
4- Aplique de vez en cuando una delgada capa de aceite de máquina sobre la superficie superior de la placa para su protección.



LIMPIEZA DEL PANEL DE CONTROL

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.

NO RETIRE LOS BOTONES O MANDOS DE CONTROL PARA LIMPIAR EL PANEL DE CONTROL. PUEDE DAÑARSE EL PANEL DE CONTROL.

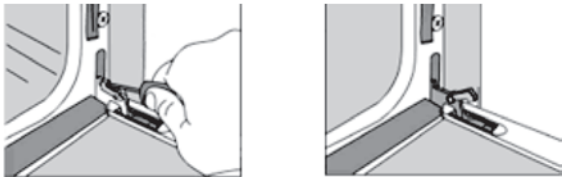
LIMPIEZA DEL HORNO

Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecida en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

RETIRADA DE LA PUERTA DEL HORNO

1- Abra la puerta frontal, y con ayuda de un destornillador plano abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra.



2- Abra la puerta hasta la mitad de su recorrido.
3- Tire hacia atrás para retirar la puerta completamente.



REEMPLAZAR LA LÁMPARA DEL HORNO

⚠ PELIGRO

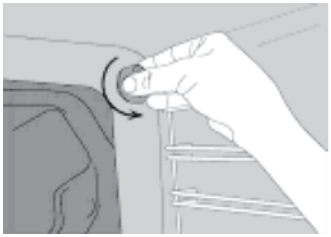
Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

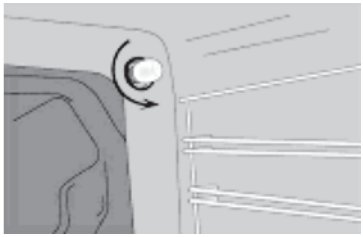
La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300°C. Puede solicitar lámparas de horno de recambio a los agentes de servicio autorizados.

La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

1- Desconecte el horno de la red eléctrica.
2- Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj y sustitúyala por una nueva.





3- Retire la lámpara del horno girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj y sustitúyala por una nueva.
4- Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su aparato no funciona de manera correcta, le recomendamos consultar la siguiente lista de resolución de problemas previo a contactar al servicio técnico. Es posible que encuentre soluciones a problemas muy comunes.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	POSIBLES SOLUCIONES
La cocina no funciona	Corte de energía eléctrica	Verifique que la llave termo-magnética esté conectada y que no haya cortes en el suministro de electricidad de su domicilio.
	El equipo se encuentra desconectado de la red eléctrica	Asegúrese de que el equipo esté conectado a la red eléctrica.
La luz del horno no enciende	La lámpara está quemada o mal conectada	Verifique la conexión de la lámpara. De ser necesario, cámbiela.
	Corte de energía eléctrica	Verifique que la llave termo-magnética esté conectada y que no haya cortes en el suministro de electricidad de su domicilio.
La cocina no calienta	No se seleccionó una temperatura de operación y/o un modo de calentamiento para el horno No se seleccionó un nivel de potencia en los calientaplatos	Seleccione el nivel de potencia/función de su preferencia para comenzar a cocinar.
	Corte de energía eléctrica	Verifique que la llave termo-magnética esté conectada y que no haya cortes en el suministro de electricidad de su domicilio.

Si los problemas persisten, no intente reparar usted mismo un producto defectuoso. Contacte al servicio técnico autorizado. Conserve este manual para futuras referencias y comunique al servicio técnico la marca y el modelo del aparato.

GARANTÍA LIMITADA

CERTIFICADO DE GARANTÍA

(Válido sólo para la República Argentina)

PILISAR S.A. garantiza al Consumidor (conforme se lo en la Ley Nº 24.240) que presente el de Garantía junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

1. PILISAR S.A. garantiza sus productos por los siguientes períodos, contados a partir de la fecha de entrega del producto:

   LAVARROPAS, LAVAVAJILLAS, LAVASECARROPAS, SECARROPAS, COCINAS ELÉCTRICAS, ANAFES, CAMPANAS, PURIFICADOR DE AIRE, TERMOTANQUES, FREEZERS, EXHIBIDORAS: 12 (DOCE) MESES .

   Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal doméstico de la misma y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de PILISAR S.A. su buen funcionamiento.
   PILISAR S.A. no está obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa, pudiendo reemplazar las piezas defectuosas de manera que la misma vuelva a ser idónea para el uso al cual está destinada.
2. Durante la vigencia de la garantía regirán las normativas establecidas por la ley 24.240, el Decreto 1798/94 y normas concordantes.
3. PILISAR S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad que a su criterio aparezcan como defectuosos.
4. PILISAR S.A. dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo razonable. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes.
5. Las condiciones de instalación y operación correctas de esta unidad se encuentran detalladas en el Manual de Uso adjunto. En ningún caso PILISAR S.A. estará obligada a instalar o desinstalar equipos a una altura superior a 2 metros de altura, o en ubicaciones que requieran de andamios, o silletas, quedando en tal caso la responsabilidad y el costo a cargo del usuario.
6. Las únicas personas autorizadas para intervenir el producto y/o contraer en nombre de PILISAR S.A. las obligaciones aquí consignadas son los Servicios Técnicos Autorizados y exclusivamente designados por PILISAR S.A.
7. La presente garantía no ampara defectos originados por:
   a. En la instalación eléctrica, tales como cortocircuitos, exceso o caídas de tensión, etc.
   b. Conexión a fuentes de tensión que no sean las adecuadas. c. Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.
   d. Instalación y uso no conforme a lo especificado en el manual de uso.
   e. Faños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.
   f. Daños originados por elementos extraños incluyendo productos o materiales de limpieza no previstos para el mantenimiento del equipo, insectos, etc.
   g. Defectos estéticos tales como ralladuras, roturas o deterioro de las superficies expuestas.
8. Quedan también excluidos de la presente garantía:
   a. Accesorios tales como rejillas, antenas telescópicas, cables de interconexión, lectores ópticos de grabación y/o de reproducción, como así también las fallas producidas por suciedad de dichos dispositivos y/o de los mecanismos;
   b. Fallas o desperfectos derivados de la mano de obra o materiales utilizados para la instalación de esta unidad;
   c. Uso o Instalación de Software (Programas) utilizados en nuestros productos, ni los archivos o documentos existentes en el producto al momento de la falla, siendo responsabilidad del usuario la realización del backup de dichos archivos.
9. Los accesorios legítimos que a criterio de PILISAR S.A., no necesiten de mano de obra especializada para su colocación y/o reemplazo, deben ser adquiridos en los Servicios Técnicos Autorizados de acuerdo con listas de precios oficiales y disponibilidad de stock.
10. PILISAR S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros en forma directa, indirecta o incidental, ni de otro tipo (incluidos pero sin limitarse a los daños emergentes, lucro cesante, pérdida de tiempo o de información comercial o personal) que sea consecuencia del uso o mal funcionamiento del equipo. La presente garantía dejará de tener validez cuando personas no autorizadas por PILISAR S.A. hayan revisado o reparado esta unidad, cambiando alguna de sus partes o modificando el diseño original.
11. Si se modificara el documento de compra de cualquier forma o si se ubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las etiquetas de identificación que ésta posee o cuando presenten enmiendas o falsedad de alguno de sus datos, significará sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales que por derecho correspondan, la inmediata revocación de la presente garantía.

Para ser llenado por la casa vendedora	
Adquirido en:	
Domicilio:	
Localidad:	
Fecha de compra: / /	
Factura Nº:	
Nombre del Comprador:	SELLO Y FIRMA DE LA CASA VENDEDORA

Importa, Distribuye y Garantiza
PILISAR. S.A.

PILISAR

Roque Pérez 3650 - C1430FBX Cap. Fed
República Argentina

Origen: Turquía

ATENCIÓN AL CLIENTE:

Email: **atencionclientes@philcodigital.com.ar**
Web: www.philcodigital.com.ar
Teléfono: **0810-444-7445 (PHILCO)**
Para obtener información sobre el listado de servicios técnicos autorizados, venta de repuestos y accesorios ingresar a:
http://www.philcodigital.com.ar/servicio-tecnico.php

La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o las características que estime convenientes sin previo aviso.

PHILCO