

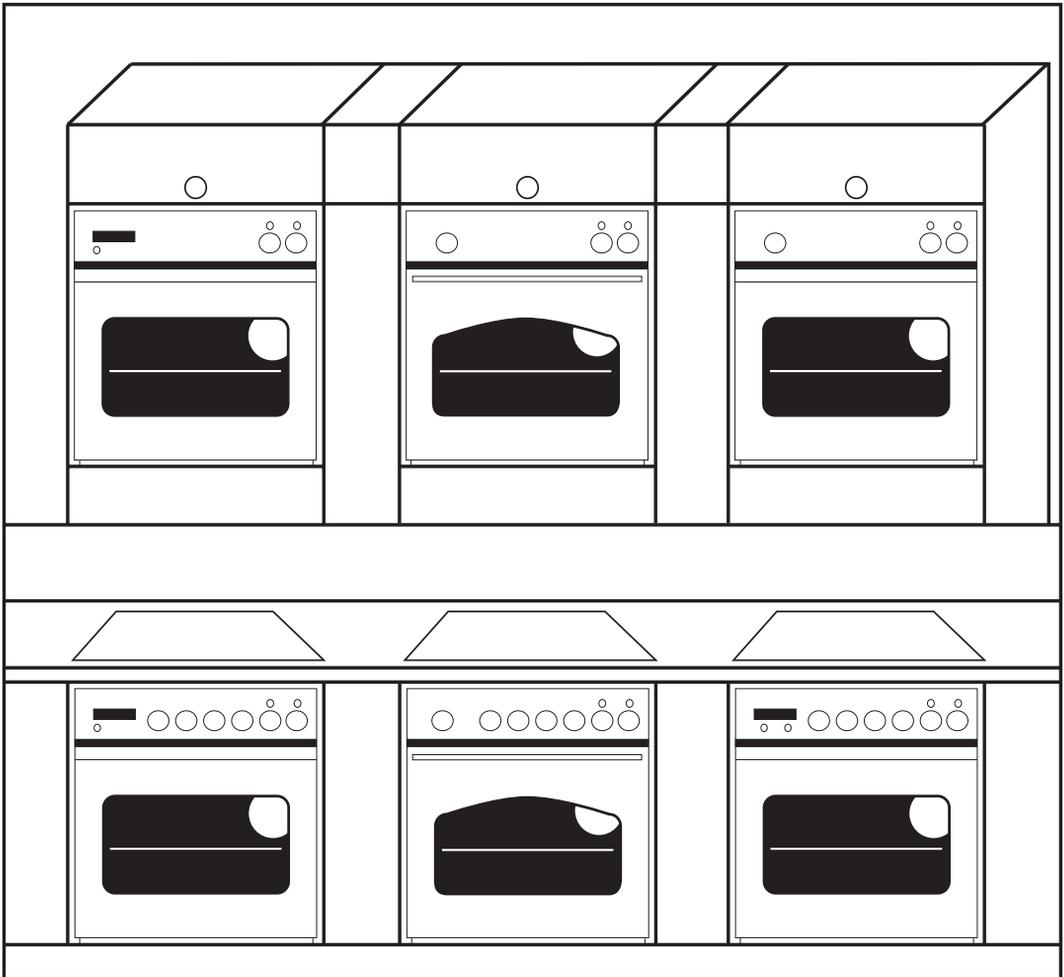
**MANUAL DE INSTRUCCIONES DE HORNOS**

**MANUEL D'INSTRUCTIONS FOURS**

**OVEN INSTRUCTION MANUAL**

**MANUAL D'INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO DOS FORNOS**

**GEBRUIKSAANWIJZING OVENS**



HC1...  
HC2...

## **APUESTA CON NOSOTROS POR LA ECOLOGÍA. RECICLE EL EMBALAJE.**

Colaboramos en la defensa del **Medio Ambiente**. Por esta razón, nuestros embalajes:

- Son 100% reciclables.
- Tienen la menor cantidad de piezas y material posible para facilitar así el reciclado.

## **PARIEZ AVEC NOUS POUR L'ÉCOLOGIE. RECYCLEZ L'EMBALLAGE.**

Nous travaillons en faveur de l'**Environnement**. C'est pour ça, que nos emballages:

- Sont 100% recyclables.
- Ont la moindre quantité de pièces et du matériel pour rendre plus facile leur recyclage.

## **BET WITH US ON ECOLOGY. RECYCLE THE PACKAGING.**

We contribute in the defence of the **Environment**. Thus our packagins:

- Are 100% recyclable.
- Contain the smaller quantity of parts and possible material to facilitate thus the recycling.

## **APOSTE CONNOSCO PELA ECOLOGIA. RECICLE A EMBALAGEM.**

Colaboramos na defesa do **Meio Ambiente**. Por esse motivo, as nossas embalagens:

- São 100% recicláveis.
- Têm a menor quantidade de peças e material possível para facilitar a reciclagem.

## **HELP MEE OM SAMEN MET ONS HET MILIEU TE BESCHERMEN. RECYCLE DE VERPAKKING**

Wij maken ons sterk voor het **Milieu**. Om deze reden zijn onze verpakkingen:

- 100% recycleerbaar
- Vervaardigd met zo min mogelijk onderdelen en materialen waardoor die beter en makkelijker gerycled kunnen worden.

## SEGURIDAD DE NUESTROS APARATOS

Este horno cumple con las normas Europeas en materia de seguridad.

La mayoría de los hornos van equipados con una puerta de seguridad extra, que aporta la ventaja adicional de una mayor protección contra los contactos accidentales con las superficies calientes, es especialmente recomendado cuando se da la presencia de niños.

Si su horno no cuenta con esta puerta de seguridad y está Ud. interesado en ella, podrá adquirir a través de su distribuidor. La nueva puerta es:

TIPO DE HORNO A SUSTITUIR (ver en la placa de características)	PUERTA DE SEGURIDAD EXTRA (Dependiendo del color del horno)
TERMINADO EN: LETRA "A1"	<b>PUERTA "A"</b>
TERMINADO EN: LETRA "D1"	<b>PUERTA "D"</b>
TERMINADO EN: LETRA "G1"	<b>PUERTA "G"</b>
TERMINADO EN: LETRA "M1"	<b>PUERTA "M"</b>
TERMINADO EN LETRA: "A", "D", "G" o "M"	En este caso su horno ya está equipado con una puerta de seguridad extra.

### IMPORTANTE:

Este horno cumple con la Norma en cuanto a la exigencia de temperatura transferida al mueble.

## INDICE

Descripción general .....	5
Funcionamiento del horno .....	6
Funcionamiento del temporizador .....	7
Asador rotativo.....	11
Consejos prácticos.....	12
Tablas .....	14
Limpieza .....	16
Que hacer si.....	19
Instalación.....	20
Esquema eléctrico .....	22

## ADVERTENCIAS

Antes de utilizar por primera vez es aconsejable poner en marcha el horno en el programa , a 250°C, durante media hora. De esta forma eliminará restos de grasas del proceso de fabricación.

Después límpielo con agua y jabón.

Durante la cocción se alcanzan temperaturas elevadas en el horno.

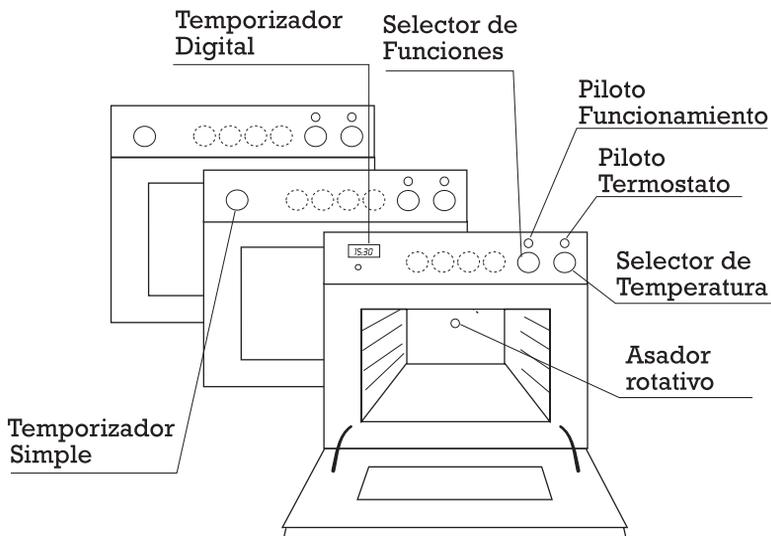
No deje que los niños se acerquen al horno.

En la placa de características figuran los datos técnicos y de identificación del aparato. Está en la parte frontal del horno. Esta placa debe ser consultada antes de proceder a las conexiones eléctricas.

**IMPORTANTE:** Las conexiones eléctricas y reparaciones deben ser efectuadas por un especialista que esté al corriente de las disposiciones legales y de las exigencias normativas reconocidas en cada país.

El horno HC2... es combinable con encimeras tipo “EP-4E y VP-XY” debiendo realizar un emparejamiento de acuerdo a las prestaciones.

## DESCRIPCION GENERAL



Los cuatro mandos centrales, dibujados con línea de puntos, son para dirigir los 4 focos de la placa. (Ver manual de instrucciones de la placa). Su modelo de horno no dispondrá de esos mandos en el caso de instalarse sin placa.

### SELECTOR DE FUNCIONES

Con este mando podrá elegir la forma de calentamiento del horno. (Ver tablas). El piloto se encenderá siempre que se seleccione un programa.



Calor tradicional. Calienta desde la parte superior e inferior, al estilo de siempre.



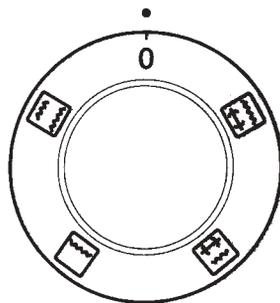
Calor de solera. Calienta desde la parte inferior.



Grill suave, (más asador rotativo). Para gratinar sólo el centro de la bandeja, para pequeños alimentos.

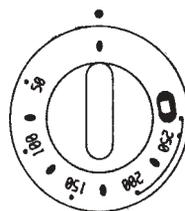


Grill fuerte, (más asador rotativo). Para gratinar toda la bandeja.



### SELECTOR DE TEMPERATURAS

Con este mando podrá elegir la temperatura de cocinado, o regular el grill (Ver tablas). El piloto de termostato se apagará al alcanzar la temperatura y se encenderá y apagará a lo largo de la cocción para mantener la temperatura.



## DESCRIPCION GENERAL

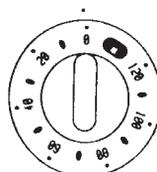
### TEMPORIZADOR DIGITAL (Según modelos)

Con las funciones de reloj, programación de final automático de cocción y funcionamiento manual.



### TEMPORIZADOR MANUAL (Según modelos)

Con las funciones de programación de final automático de cocción, funcionamiento manual y avisador.



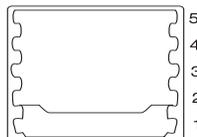
### ASADOR ROTATIVO (Según modelos)

Para asar y dorar alimentos.

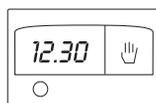


## FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

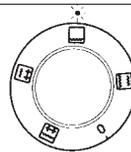
- 1** Introduzca el alimento en el horno, en la bandeja y escalón recomendados. (Ver tablas).



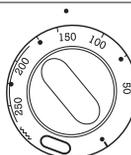
- 2** Si su horno tiene temporizador, vea "Funcionamiento temporizador".



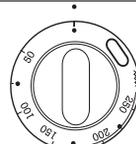
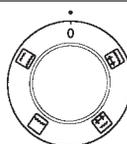
- 3** Elija la forma de calentamiento con el selector de programas.  
Por ejemplo:  (Ver tablas).  
Se encenderá el piloto de funcionamiento.



- 4** Elija la temperatura de cocinado, o en su caso, regule el grill, con el selector de temperatura.  
Por ejemplo: 150 °C (Ver tablas). Se encenderá el piloto de termostato.



- 5** Cuando termine el cocinado, lleve el selector de funciones a cero y el selector de temperaturas a su posición más baja (●).

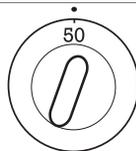


NOTA: El horno siempre debe funcionar con la puerta cerrada, en todos los programas incluido el grill.

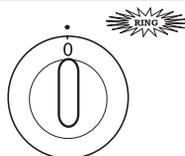
# FUNCIONAMIENTO TEMPORIZADOR

## TEMPORIZADOR SIMPLE

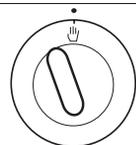
Gire el mando a la derecha, hasta que haga tope, seguidamente indique el tiempo deseado (Por ejemplo: 50 min.) girando hacia la izquierda. (Ver "Funcionamiento del horno").



Al llegar a la posición 0, sonará un timbre y cortará el funcionamiento. Si el timbre no deja de sonar pulse el mando hacia el interior. Dejando el mando en posición 0, el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños).



Si quiere utilizar el horno sin temporización, lleve el mando a la posición . El horno podrá funcionar sin límite de tiempo.



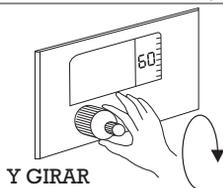
## TEMPORIZADOR DIGITAL

Su temporizador es también un reloj. Para la puesta en hora, gire a la derecha el mando más pequeño a la vez que lo presiona.



PRESIONAR... Y GIRAR

Para temporizar, gire a la derecha el mando mayor, hasta que indique el tiempo seleccionado. (Por ejemplo: 60 min.). Continúe con la puesta en marcha del horno (Ver "Funcionamiento del horno").



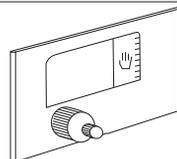
Y GIRAR

Al terminar sonará un timbre y cortará el funcionamiento. Para silenciarlo, lleve el mando a la posición . Dejándolo en esta posición, el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños).



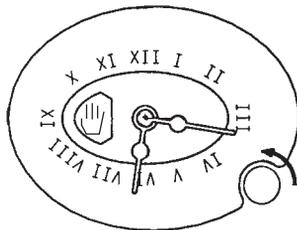
Y GIRAR

Si quiere utilizar el horno sin temporización, lleve el mando a la posición . El horno podrá funcionar sin límite de tiempo.

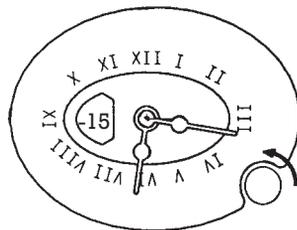


# FUNCIONAMIENTO TEMPORIZADOR ANALOGICO

Su temporizador es también un reloj.  
Para la puesta en hora, pulse el botón y gire a la izquierda. (Por ejemplo las 6 horas 15min.)

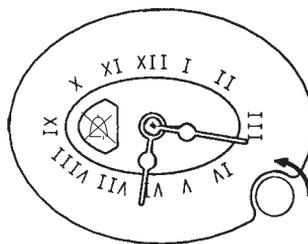


Para temporizar gire el mando hacia la izquierda sin pulsar hasta que indique el tiempo deseado (por ejemplo: 15min.)

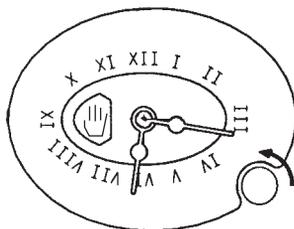


Al terminar sonará un timbre y cortará el funcionamiento. Para silenciarlo, lleve el mando a la posición .

Dejándolo en ésta posición el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños).



Si quiere utilizar el horno sin temporizador, lleve el mando a la posición . El horno podrá funcionar sin límite de tiempo.



## FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMADOR

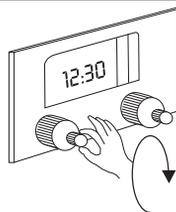
Este programador lo puede utilizar para que un cocinado se haga en un determinado tiempo, al cabo del cual el horno deja de funcionar automáticamente, e incluso para que mientras usted se encuentra fuera de casa, el horno se ponga en marcha y terminar el cocinado también automáticamente.

De todos modos, si quiere evitar el tener que programar, se puede utilizar en funcionamiento normal sin ninguna programación.

También éste programador le puede servir como avisador (aunque no ponga en marcha el horno), y además hace la función de reloj.

## AJUSTE DE RELOJ

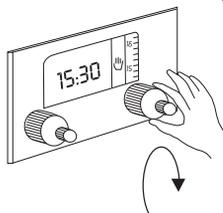
Al instalar el horno o tras un corte de luz, es preciso poner en hora.  
Utilice para ello el mando más pequeño de la izquierda.



## FUNCIONAMIENTO MANUAL

Si quiere utilizar un horno sin programador, gire el mando más grande de la derecha hasta que aparezca el signo .

NOTA; Asegúrese de que el reloj marca la misma hora que en la ventana de la derecha.



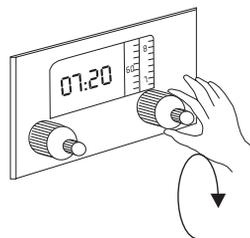
Ahora realice el resto de operaciones de puesta en marcha del aparato "Funcionamiento del horno".

Recuerde que el horno estará funcionando sin programar, siendo usted quien ponga fin al cocinado.

# FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMADOR

- 1** Si usted quiere comenzar **AHORA** el cocinado y que pare automáticamente transcurrido el tiempo deseado, gire el mando más grande de la derecha hasta que marquen la duración deseada. Por ejemplo: 60 minutos.

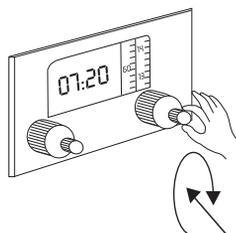
NOTA: asegúrese de que el reloj está en hora y coincida con la ventana de la derecha.



- 2** Si además usted quisiera **RETARDAR** el comienzo del cocinado, gire el mando pequeño de la derecha a la vez que lo presiona, para elegir la hora de comienzo.

Por ejemplo: A las 13,30.

El horno se pondrá en marcha a las 13,30 y si la duración era 60 minutos, se pasará a las 14,30.

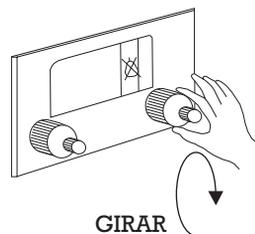


PRESIONAR... Y GIRAR

- 3** Realice el resto de operaciones de puesta en marcha del apartado "Funcionamiento del horno".

Al final del cocinado sonará un timbre, para silenciarlo gire el mando anterior hasta que aparezca .

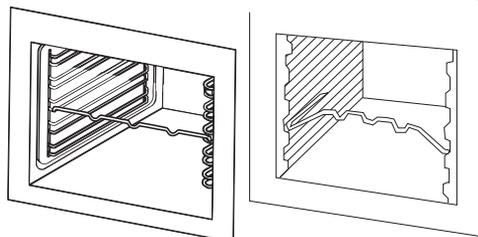
Dejándolo en esta posición, el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños). No olvide al final llevar los mandos del horno a cero.



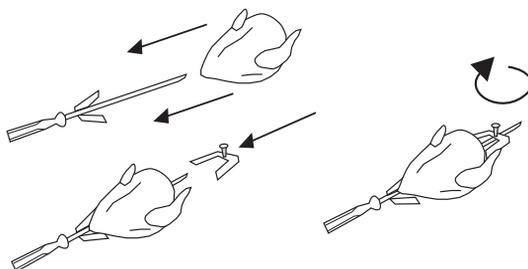
GIRAR

# ASADOR ROTATIVO O GIRAPOLLOS

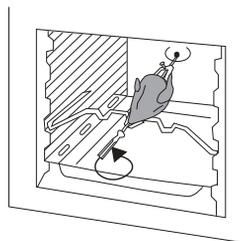
- 1** Coloque el soporte del espadín en el escalón, como indican las figuras.



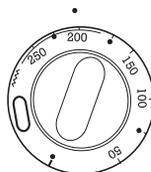
- 2** Inserte el alimento en el espadín y fíjelo por medio de las agujas corredizas.



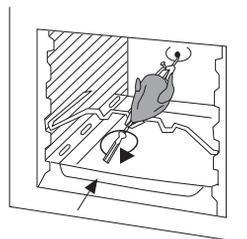
- 3** Introduzca el espadín en el orificio del fondo del horno y apoye el otro extremo en el soporte espadín. Coloque la bandeja en el primer escalón y desenrosque el mango del espadín para poder cerrar la puerta.



- 4** Ponga en marcha en el programa de grill con asador rotativo, colocando el selector de temperaturas a 200°. **IMPORTANTE;** Cierre siempre la puerta!



- 5** Cuando termine el asado, vuelva a enroscar el mango en el espadín y extráigalo del horno. Suelte las agujas corredizas y saque el espadín del alimento.



## CONSEJOS PRACTICOS

Tome siempre como referencia las tablas de este libro para programar su horno. Incluso si quiere hacer una receta propia, un alimento similar le ayudará a elegir el programa, la temperatura y la posición de la bandeja.

**CONSULTAR  
TABLAS**

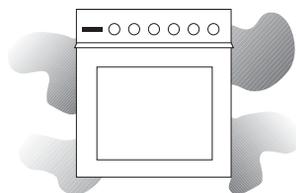
Los tiempos de cocción son orientativos y serán algo mayores si el alimento va al horno directamente del frigorífico. También dependerán los tiempos de su gusto, es decir, de que el alimento se quiera poco o muy hecho.

**TIEMPOS  
ORIENTATIVOS**

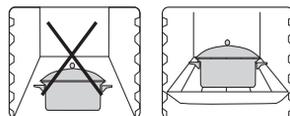
Los alimentos de una pieza y gran tamaño requerirán algo más de tiempo. Las tablas están pensadas con cantidades como para 4 personas.

**TABLAS 4  
PERSONAS**

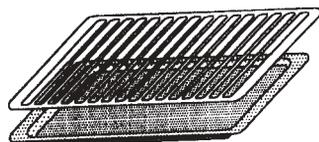
Utilice las temperaturas de las tablas. Una temperatura mayor de la indicada puede generar vahos y humos excesivos.



No coloque alimentos o recipientes directamente sobre la base del horno. Utilice siempre la bandeja o rejilla.

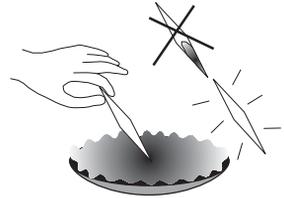


Si su horno dispone de parrilla, para los asados y gratinados, coloque la bandeja debajo de la parrilla. De esta forma, los jugos caeran sobre la bandeja y su horno se mantendrá limpio. Es preferible precalentar 10 min. el horno, sobre todo con repostería y pescados.



## CONSEJOS PRACTICOS

En repostería, para comprobar la masa de un pastel, pinche con un palillo en el centro. Si éste sale sin masa adherida, ésta estará a punto.



Si la masa queda hundida, utilice la próxima vez una temperatura 10° más baja.

**-10°C**

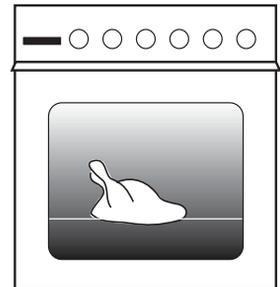
Si una tarta le sale más hecha por abajo, colóquela la próxima vez en un nivel más alto dentro del horno.

Y al revés, si se hace más por arriba, colóquela en un nivel más bajo.

En todo caso, utilice la próxima vez una temperatura algo menor.

**-10°C**

Con carnes y aves, una vez terminado el asado déjelo reposar entre 5 y 10 min., dentro del horno.



Utilice siempre el grill con el horno cerrado. Si el alimento no ocupa toda la bandeja, colóquelo en el centro.

Las aves salen bien doradas si se untan con grasa por el exterior.

## TABLAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR
<b>ENTRADAS Y VERDURAS</b>					
Huevos gratinados		250 °	7-10 min		NO
Canelones		200 °	30-35 min		NO
Paella		250 °	35-40 min		NO
Gratinado de coliflor		250 °	10-12 min		SI
Patatas asadas		250 °	60-65 min		NO
Pimientos asados		250 °	35-40 min		NO
<b>PESCADOS Y MARISCOS</b>					
Merluza asada		250 °	15-20 min		SI
Langostinos al horno		250 °	8-10 min		SI
Bonito al horno		250 °	15-18 min.		SI
Rape asado		250 °	30-35 min		NO
Truchas		250 °	14-16 min		SI
Besugo al horno		250 °	25-30 min		SI
Lenguado		250 °	8-10 min		SI
<b>VARIOS</b>					
Pizza		225 °	30-35 min		NO
Empanada de bonito		225 °	30-35 min		SI
Pan		250 °	25-30 min		SI
Magdalenas		225 °	12-14 min		SI

**TABLAS**

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR
<b>CARNES Y AVES</b>					
Solomillo entero		200 °	60-70 min		NO
Costillar de ternera		190 °	90-110 min		NO
Cordero asado		210 °	60-70 min		NO
Conejo en salsa		225 °	60-70 min		NO
Rosbif a la inglesa		210 °	80-90 min		NO
Rabo de buey estofado		215 °	120-140 min		NO
Asado de cerdo 1Kg		175 °	60-70 min		NO
Hamburguesas		250 °	7-10 min		SI
Salchichas		250 °	5-7 min		SI
Pollo asado		200 °	45-50 min		NO
Pavo asado		190 °	140-160 min		NO
Pato a la naranja		225 °	90-100 min		NO
Codornices asadas		250 °	9-12 min		SI
<b>POSTRES</b>					
Tarta de manzana		190 °	40 min		NO
Peras al vino o compota		250 °	60-70 min		NO
Flan		200 °	35-40 min		NO
Souflé		225 °	10-12 min		SI
Bizcocho de tarta		180 °	30 min		SI
Manzanas asadas		200 °	30-35 min		NO
Hojaldre		200 °	30-35 min		SI

## LIMPIEZA

No emplee nunca detergentes arenosos o abrasivos. Limpie el exterior del horno con un paño suave humedecido en agua jabonosa.

AGUA + JABON

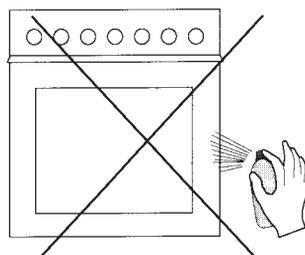
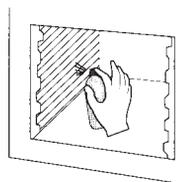


Si su horno no es autolimpiante, el interior del horno se limpia con agua caliente jabonosa. Si la suciedad es exagerada, utilice un spray especial, vaporizando el producto dentro del horno en frío y dejando actuar durante un tiempo.

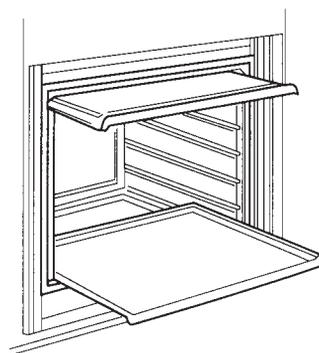
No aplicar el spray en el exterior del horno.

**IMPORTANTE:** Limpie frecuentemente el interior del horno, a ser posible después de cada uso; evitará la generación de humos y malos olores en posteriores cocinados.

AGUA + JABON



Para facilitar la limpieza, los paneles superior e inferior son desmontables, pudiendo limpiarlos en el fregadero o el lavavajillas.



## LIMPIEZA

En algunos modelos todos los paneles del interior del horno, salvo el inferior y el superior, están recubiertos de esmalte autolimpiante.

Estos paneles eliminan las pequeñas salpicaduras de grasa a lo largo de la cocción, sin necesidad de limpiar.

Puede que haya salpicaduras mayores que no desaparezcan de inmediato y para ello, después de retirar el asado, mantenga el horno a 250°C durante media hora. Durante esta operación no deje que los niños se acerquen al horno.

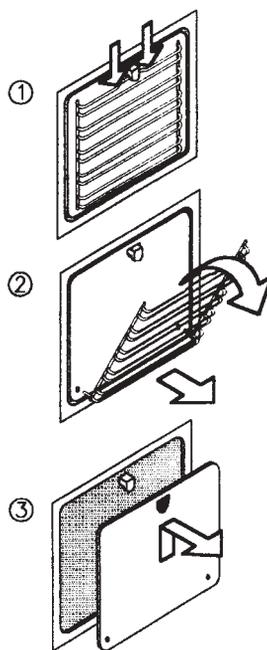


Con todo, si el esmalte queda cubierto con grandes cantidades de grasa, será necesario limpiar los paneles. Para facilitar la limpieza manual, los paneles son desmontables pudiendo limpiarse bien en el lavavajillas o bien manualmente con agua caliente y una esponja no metálica.

Instrucciones para desmontar los paneles laterales:

- 1) Empuje la varilla superior de las guías hacia abajo hasta desengancharla.
- 2) Gire las guías como indica la figura y tire hacia afuera. Las guías quedarán sueltas.
- 3) Descuelgue el panel.

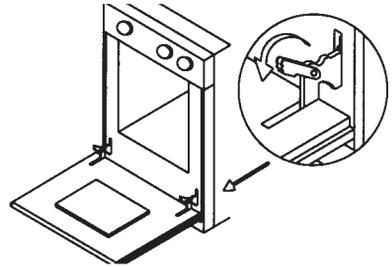
NOTA: No utilice sprays especiales para hornos



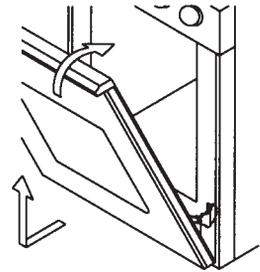
# LIMPIEZA

Para facilitar la limpieza , también se puede desmontar la puerta. Siga escrupulosamente los siguientes pasos, de lo contrario puede provocar una avería.

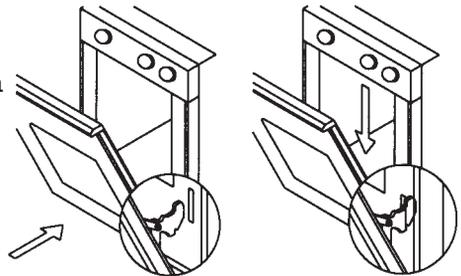
- 1** Abra totalmente la puerta y gire los pestillos de las bisagras por completo.



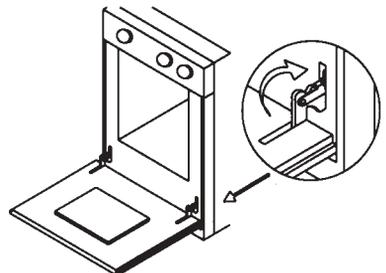
- 2** Cierre la puerta suavemente hasta sentir un tope. A continuación agarrando la puerta con las dos manos, tire hacia arriba y siga cerrando la puerta hasta extraer las bisagras de las ranuras. La puerta quedará abierta.



- 3** Para volver a montar la puerta, introduzca a fondo las bisagras en las ranuras, como indican las figuras.



- 4** Abra la puerta hasta abajo y gire los pestillos hasta su posición original. La puerta estará montada.



## QUE HACER SI...

El horno no funciona.

- Han saltado los fusibles. Conéctelos.
- Saltan nuevamente los fusibles. ¡Hay excesivos aparatos en marcha!
- No hay manera. Llame al Servicio Técnico.

La luz no funciona, aunque el horno está en marcha.

- Probablemente se ha fundido la lámpara. Con el horno frío desenrosque la tulipa y luego la bombilla, reemplazándola por otra. (Por precaución corte previamente el suministro de corriente).

La cocina se llena de humo proveniente del horno.

- Cualquier horneado produce humos y vahos en mayor o menor medida. Esto es normal, sobre todo en los asados. Usted podrá minimizar estos humos si reduce la cantidad de grasa o líquido añadido a la bandeja y además la próxima vez realiza el horneado a una temperatura algo menor. No utilice temperaturas más altas a las indicadas en las tablas.
- La resistencia del grill puede estar sucio de grasa de un anterior asado. Al poner el grill en marcha, se quema esta grasa y sale bastante humo durante unos minutos. Procure tener limpio el grill.

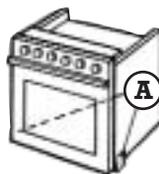
Si los consejos facilitados no resuelven su problema, llame al Servicio Técnico Autorizado. Este le pedirá una serie de datos de su aparato que tienen en la placa de características o en la Tarjeta de Garantía. Apúntelos aquí mismo para cuando lo necesite. N° SERIE: REFERENCIA:

Con una buena información, el Servicio Técnico podrá elegir los repuestos necesarios para solucionar su problema en la 1ª visita. Ahorrará gastos al evitar varios desplazamientos.

# INSTALACION

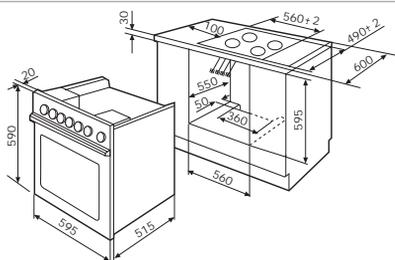
## DESEMBALAJE

Retire cuidadosamente todos los elementos que protegen al aparato. También hay que retirar los dos soportes "A" que van en las dos partes del horno según figura.

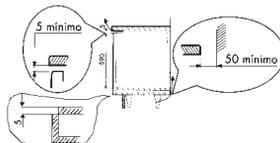


## HORNO CON MANDOS PARA PLACA DE COCCION

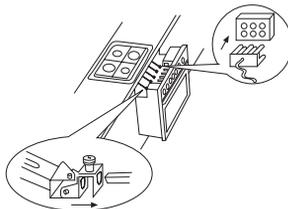
Las medidas del mueble son las de la figura. La placa de cocción debe instalarse previamente, dejándola desconectada hasta instalar el horno. (Ver manual de instrucciones de la placa).



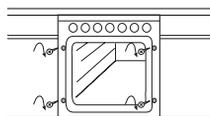
Es muy importante respetar los huecos de aireación para el buen funcionamiento del horno.



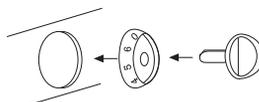
Levante los tirantes y el cable de la placa, e introduzca el horno en el mueble, dejando el hueco suficiente para alojar los tirantes en los pernos, atornillándolos, y el cable en su conector.



Empuje el horno a fondo, y sujete al mueble con 4 tornillos. (En bolsa de accesorios del horno).



Coloque a presión los suplementos mando, según el tipo de foco de calor (en bolsa accesorios de horno-placa ó en ambos). Y a continuación, los mandos (en bolsa accesorios del horno).



# INSTALACION

## HORNO SIN MANDOS PARA PLACA DE COCCION

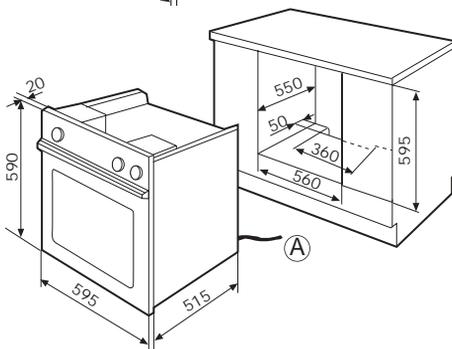
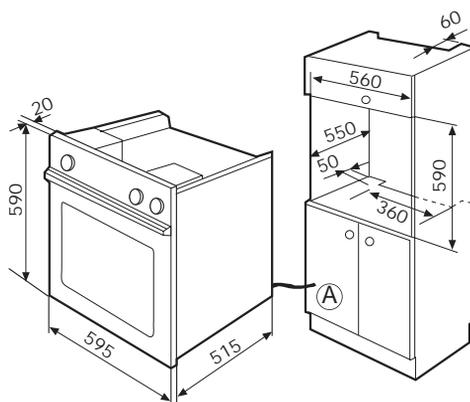
Las medidas de los huecos del mueble han de ser las de las figuras, según sea mueble alto o bajo.

Es muy importante respetar los huecos de aireación de atrás para el buen funcionamiento del horno.

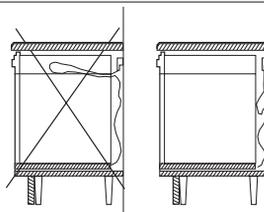
La conexión eléctrica se realiza a través de la manguera "A".

La base de enchufe ha de tener una buena toma de tierra.

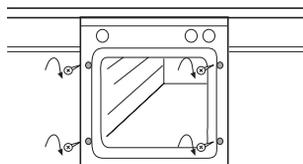
Se deberá colocar un interruptor en lugar accesible, para desconectar todas las fases, con un mínimo de 3 mm entre contactos.



Una vez enchufado, introduzca el horno en el hueco, cuidando de no dejar el cable sobrante en la parte superior del horno.

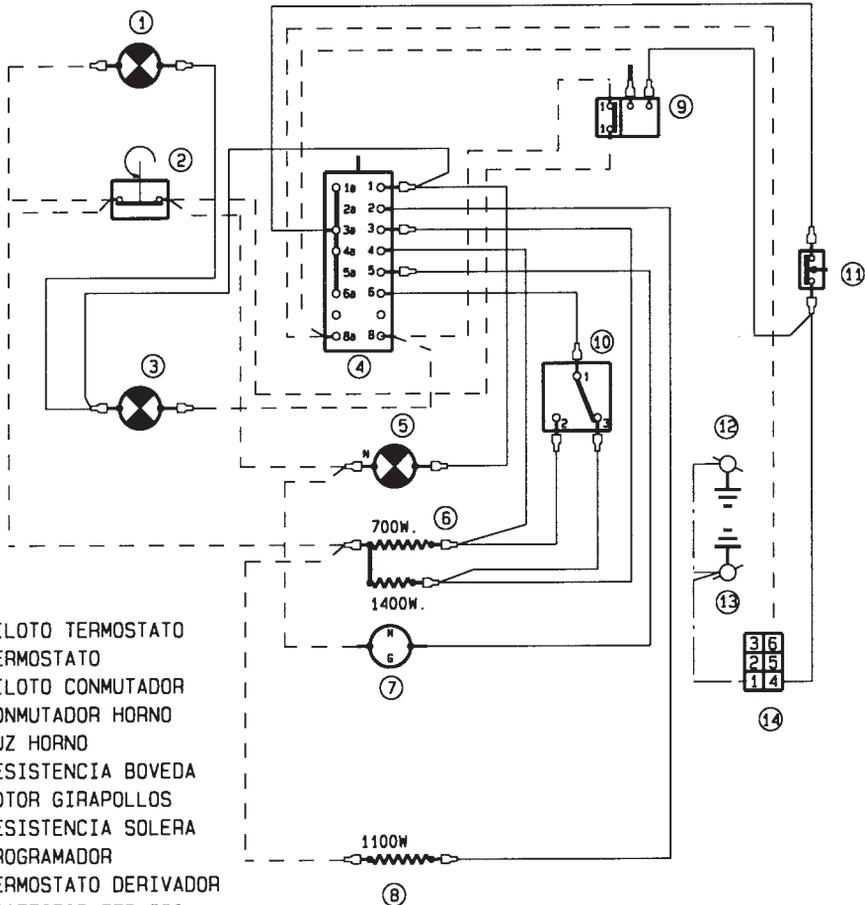


Sujete el horno al mueble con 4 tornillos (en bolsa de accesorios del horno).



NOTA: Si desea instalar el horno sin módulo de encastre, adquiera el kit de montaje necesario, en el cual vendrán las instrucciones de instalación.

# ESQUEMA ELECTRICO



- 1.-PILOTO TERMOSTATO
- 2.-TERMOSTATO
- 3.-PILOTO CONMUTADOR
- 4.-CONMUTADOR HORNO
- 5.-LUZ HORNO
- 6.-RESISTENCIA BOVEDA
- 7.-MOTOR GIRAPOLLOS
- 8.-RESISTENCIA SOLERA
- 9.-PROGRAMADOR
- 10.-TERMOSTATO DERIVADOR
- 11.-PROTECTOR TERMICO
- 12.-TIERRA BASTIDOR
- 13.-TIERRA LUZ
- 14.-CONECTOR

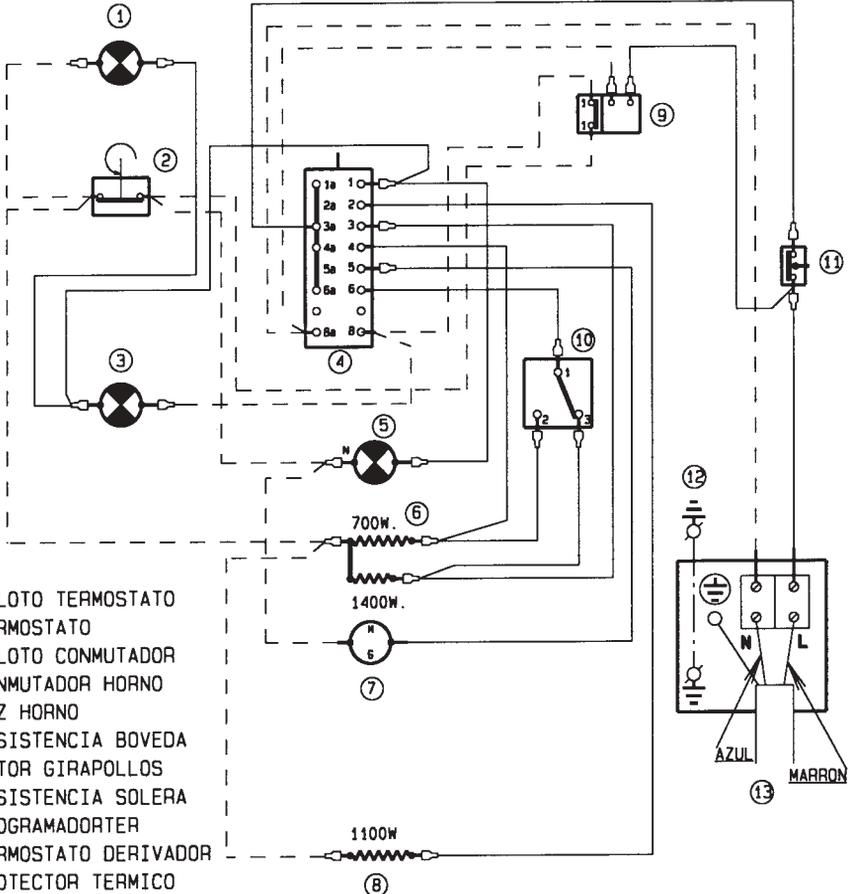
- - - - - ■ COLOR VERDE-AMARILLO  
 \_\_\_\_\_ ■ COLOR TEJA  
 - - - - - ■ COLOR AZUL

☐ TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDA



POSICIONES Y FUNCIONES	1a - 3a-4a - 6a						8a
	1	2	3	4	5	6	8
0							
1	☐	X	X			X	X
2	☐	X	X				X
3	☒	X		X	X		X
4	☒	X		X	X	X	X

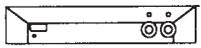
# ESQUEMA ELECTRICO



- 1.-PILOTO TERMOSTATO
- 2.-TERMOSTATO
- 3.-PILOTO CONMUTADOR
- 4.-CONMUTADOR HORNO
- 5.-LUZ HORNO
- 6.-RESISTENCIA BOVEDA
- 7.-MOTOR GIRAPOLLOS
- 8.-RESISTENCIA SOLERA
- 9.-PROGRAMADOR TER
- 10.-TERMOSTATO DERIVADOR
- 11.-PROTECTOR TERMICO
- 12.-TIERRA LUZ
- 13.-ENTRADA CORRIENTE

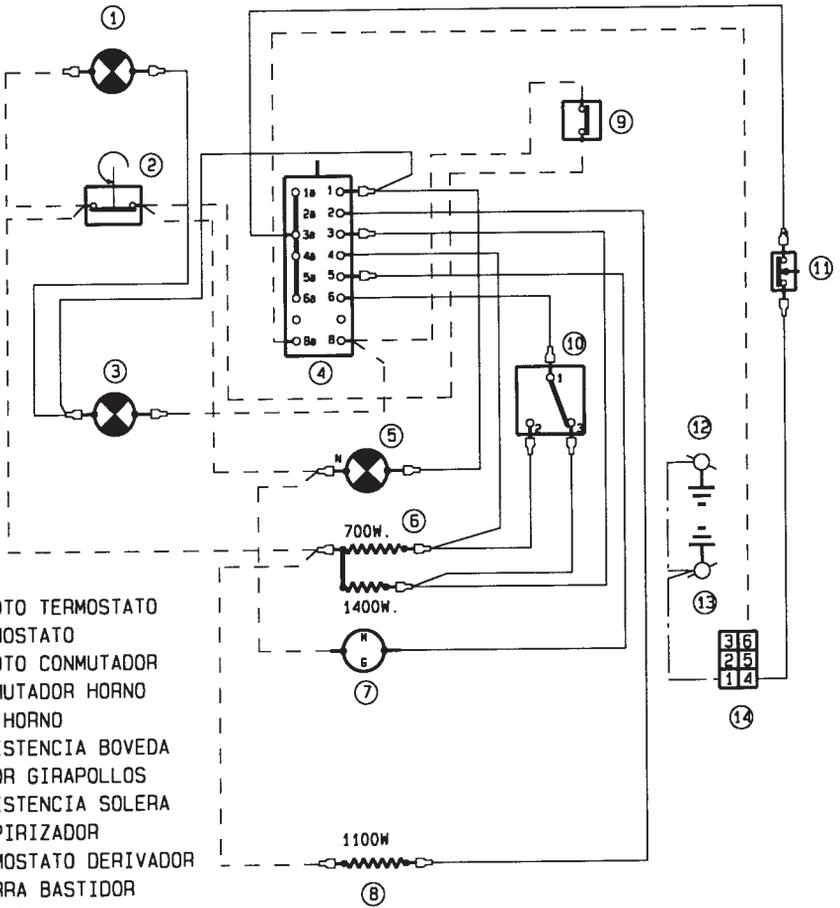
- - - - - = COLOR VERDE-AMARILLO  
 \_\_\_\_\_ = COLOR TEJA  
 - - - - - = COLOR AZUL

☐ TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDA



POSICIONES Y FUNCIONES	1a - 3a		4a - 6a		8a		
	1	2	3	4	5	6	8
0							
1	☐	X	X			X	X
2	☐	X	X				X
3	☒	X		X	X		X
4	☒	X		X	X		X

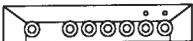
# ESQUEMA ELECTRICO



- 1.-PILOTO TERMOSTATO
- 2.-TERMOSTATO
- 3.-PILOTO CONMUTADOR
- 4.-CONMUTADOR HORNO
- 5.-LUZ HORNO
- 6.-RESISTENCIA BOVEDA
- 7.-MOTOR GIRAPOLLOS
- 8.-RESISTENCIA SOLERA
- 9.-TEMPORIZADOR
- 10.-TERMOSTATO DERIVADOR
- 11.-TIERRA BASTIDOR
- 12.-TIERRA BASTIDOR
- 13.-TIERRA LUZ
- 14.-CONECTOR

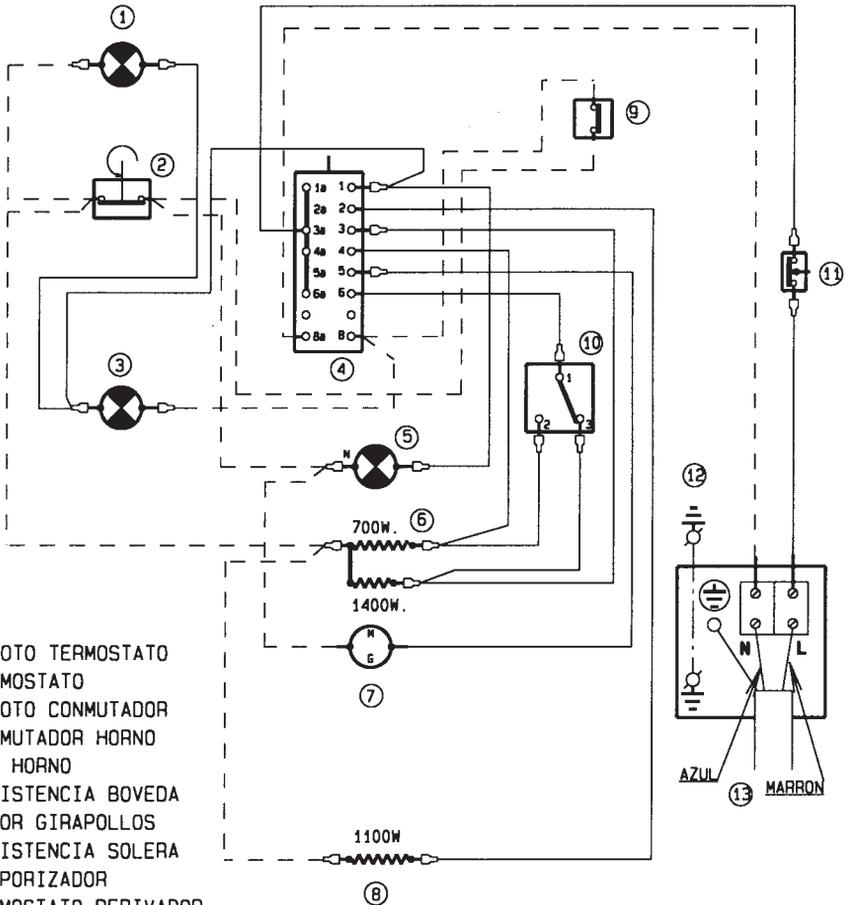
----- = COLOR VERDE-AMARILLO  
 \_\_\_\_\_ = COLOR TEJA  
 - - - - - = COLOR AZUL

⊔ TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDA



POSICIONES Y FUNCIONES	1a -		3a-4a -		6a		8a
	1	2	3	4	5	6	
0							
1		X	X			X	X
2		X	X				X
3		X		X		X	X
4		X		X	X	X	X

# ESQUEMA ELECTRICO



- 1.-PILOTO TERMOSTATO
- 2.-TERMOSTATO
- 3.-PILOTO CONMUTADOR
- 4.-CONMUTADOR HORNO
- 5.-LUZ HORNO
- 6.-RESISTENCIA BOVEDA
- 7.-MOTOR GIRAPOLLOS
- 8.-RESISTENCIA SOLERA
- 9.-TEMPORIZADOR
- 10.-TERMOSTATO DERIVADOR
- 11.-PROTECTOR TERMICO
- 12.-TIERRA LUZ
- 13.-ENTRADA CORRIENTE

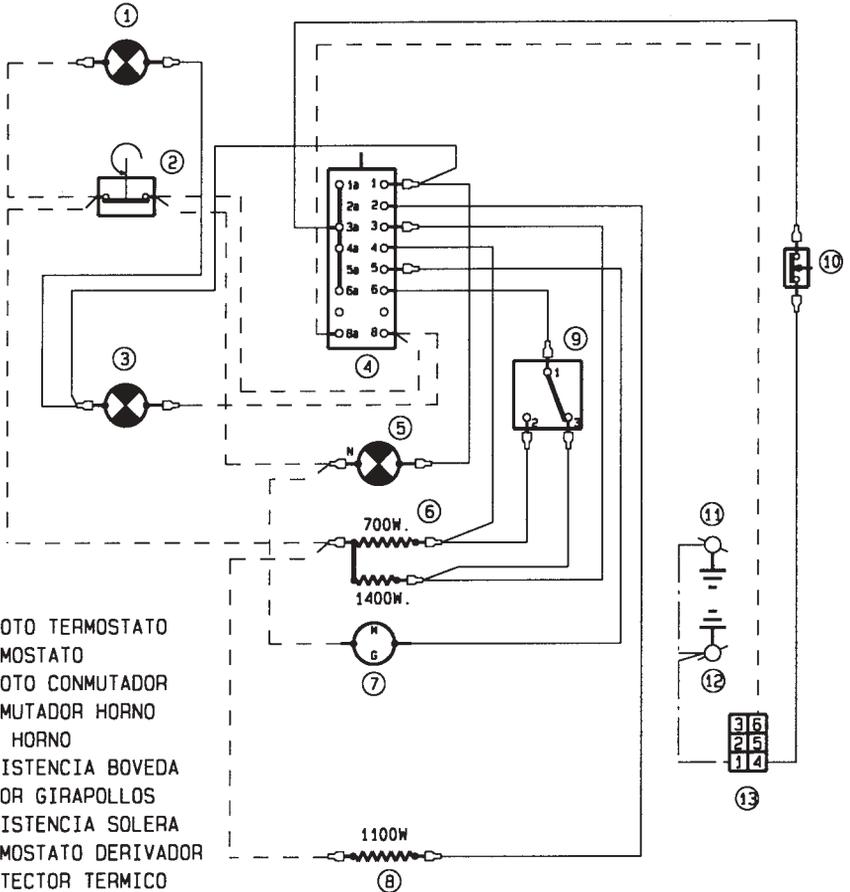
----- = COLOR VERDE-AMARILLO  
 \_\_\_\_\_ = COLOR TEJA  
 - - - - - = COLOR AZUL

□ TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDA



POSICIONES Y FUNCIONES	1a - 3a		4a - 6a			8a	
	1	2	3	4	5		6
0							
1	□	X	X			X	X
2	□	X	X				X
3	⊕	X		X		X	X
4	⊕	X		X	X		X

# ESQUEMA ELECTRICO



- 1.-PILOTO TERMOSTATO
- 2.-TERMOSTATO
- 3.-PILOTO CONMUTADOR
- 4.-CONMUTADOR HORNO
- 5.-LUZ HORNO
- 6.-RESISTENCIA BOVEDA
- 7.-MOTOR GIRAPOLLOS
- 8.-RESISTENCIA SOLERA
- 9.-TERMOSTATO DERIVADOR
- 10.-PROTECTOR TERMICO
- 11.-TIERRA BASTIDOR
- 12.-TIERRA LUZ
- 13.-CONECTOR

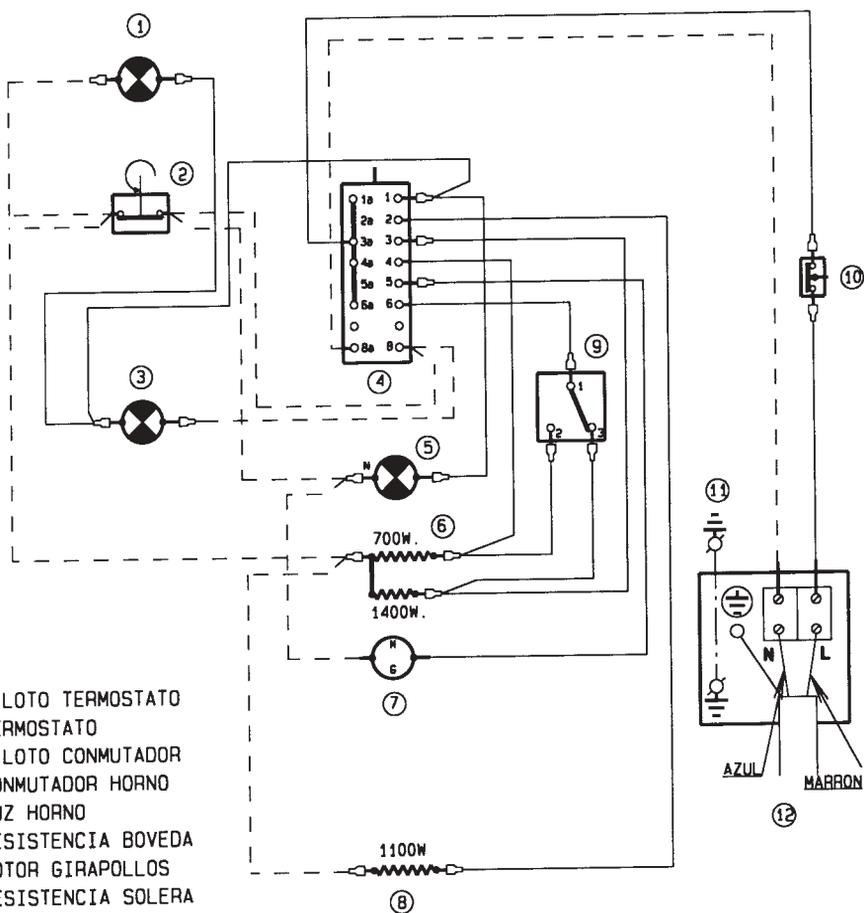
- - - - - = COLOR VERDE-AMARILLO  
 \_\_\_\_\_ = COLOR TEJA  
 - - - - - = COLOR AZUL

☐ TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDA



POSICIONES Y FUNCIONES	1a		3a-4a		6a		8a
	1	2	3	4	5	6	
0							
1	X	X				X	X
2	X	X					X
3	X		X		X		X
4	X		X	X	X		X

# ESQUEMA ELECTRICO



- 1.-PILOTO TERMOSTATO
- 2.-TERMOSTATO
- 3.-PILOTO CONMUTADOR
- 4.-CONMUTADOR HORNO
- 5.-LUZ HORNO
- 6.-RESISTENCIA BOVEDA
- 7.-MOTOR GIRAPOLLOS
- 8.-RESISTENCIA SOLERA
- 9.-TERMOSTATO DERIVADOR
- 10.-PROTECTOR TERMICO
- 11.-TIERRA TIERRA LUZ
- 12.-ENTRADA CORRIENTE

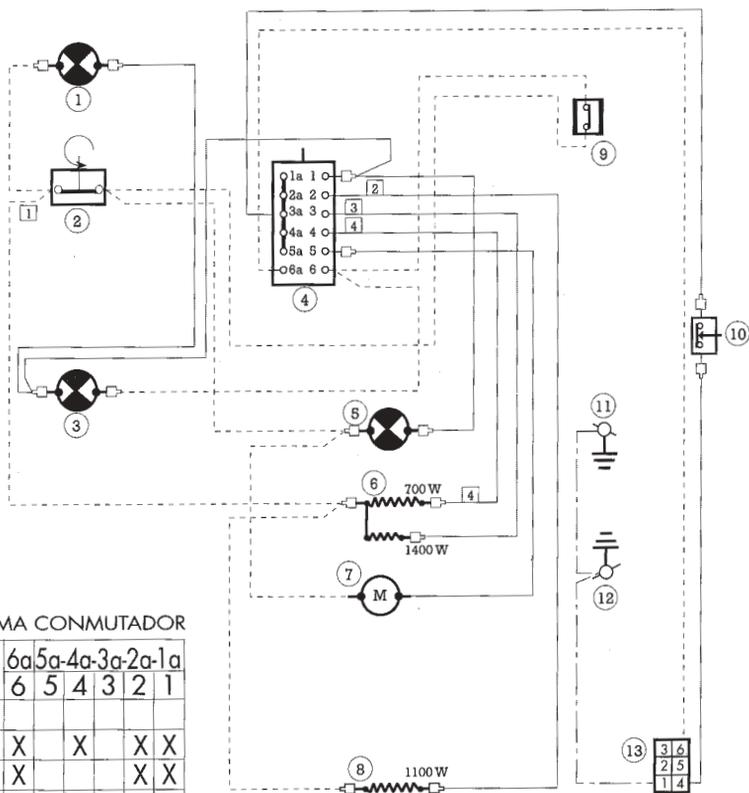
----- = COLOR VERDE-AMARILLO  
 \_\_\_\_\_ = COLOR TEJA  
 - - - - - = COLOR AZUL

⊠ TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDA



POSICIONES Y FUNCIONES	1a - 3a-4a - 6a						8a
	1	2	3	4	5	6	8
0							
1	⊠	X	X			X	X
2	⊠	X	X				X
3	⊠	X		X	X		X
4	⊠	X		X	X		X

# ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

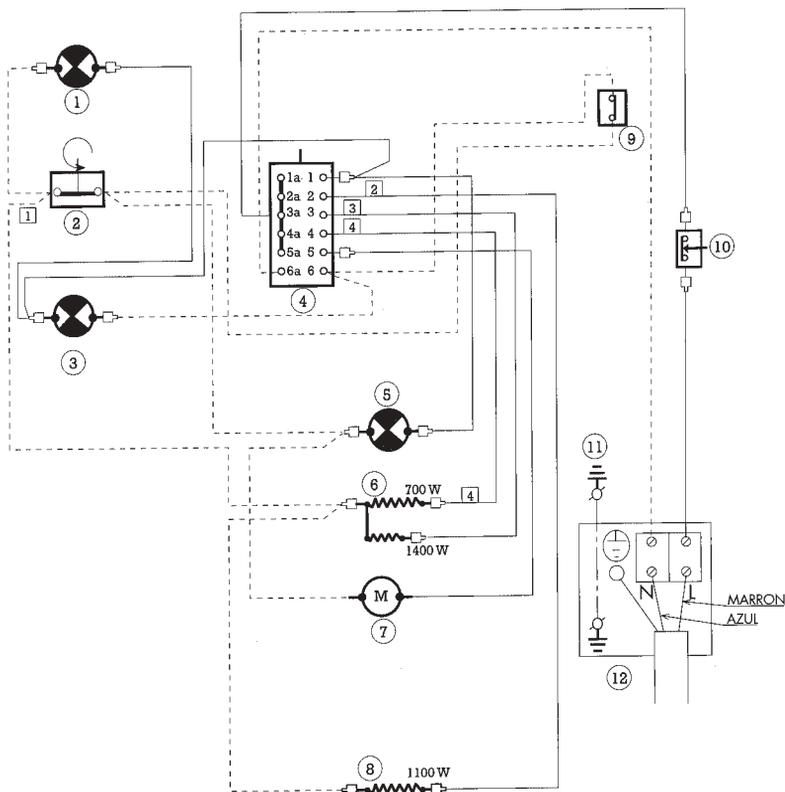
POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

- = Terminal faston mixto
- ▢ = Terminal faston hembra con funda
- = Color verde-amarillo
- = Color teja
- - - = Color azul



- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- LUZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
- 7.- MOTOR
- 8.- RESISTENCIA SOLERA
- 9.- TEMPORIZADOR MECANICO
- 10.- PROTECTOR TERMICO
- 11.- TIERRA BASTIDOR
- 12.- TIERRA LUZ
- 13.- CONECTOR

# ESQUEMA ELECTRICO

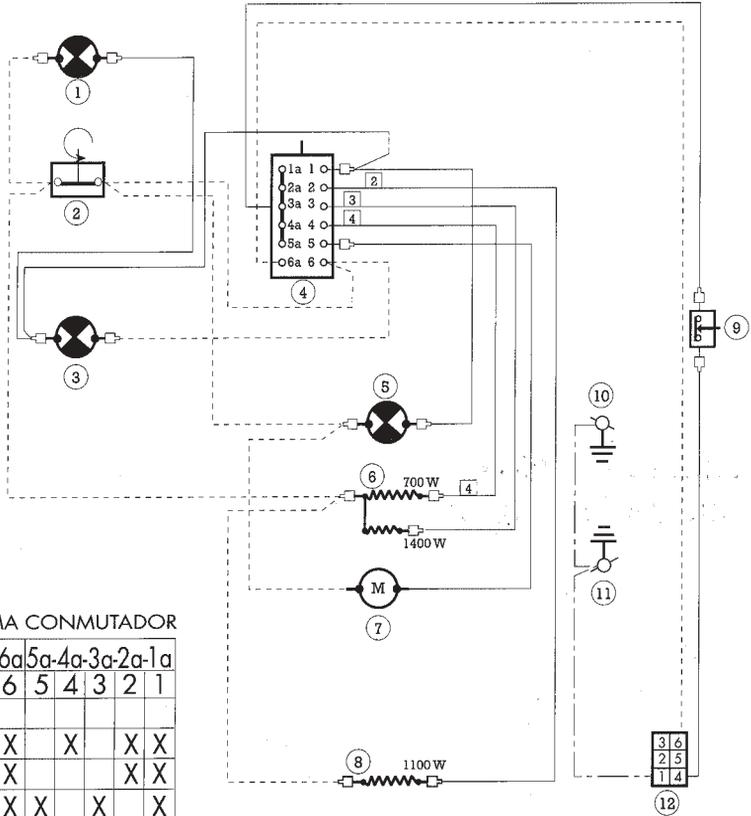


- ⊞ = Terminal faston mixto
- ⊞ = Terminal faston hembra con funda
- · — · — = Color verde-amarillo
- — — — — = Color teja
- - - - - = Color azul



- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- LUZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
- 7.- MOTOR
- 8.- RESISTENCIA SOLERA
- 9.- TEMPORIZADOR MECANICO
- 10.- PROTECTOR TERMICO
- 11.- TIERRA LUZ
- 12.- ENTRADA DE CORRIENTE

# ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

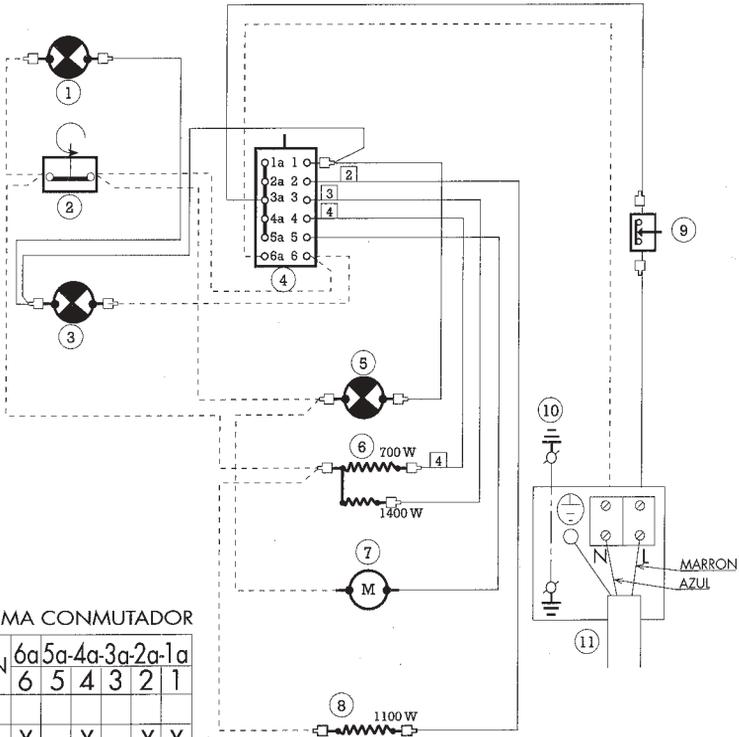
POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
	6	5	4	3	2	1
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

- = Terminal faston mixto
- = Terminal faston hembra con funda
- = Color verde-amarillo
- = Color teja
- = Color azul

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- LUZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
- 7.- MOTOR
- 8.- RESISTENCIA SOLERA
- 9.- PROTECTOR TERMICO
- 10.- TIERRA BASTIDOR
- 11.- TIERRA LUZ
- 12.- CONECTOR



# ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

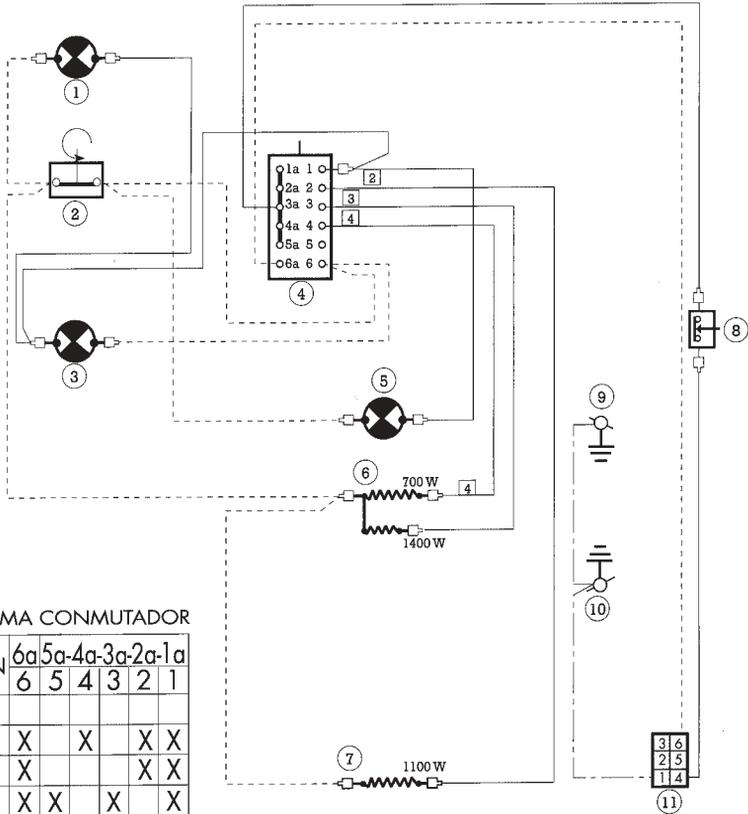
POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
	6	5	4	3	2	1
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

- = Terminal faston mixto
- = Terminal faston hembra con funda
- · - = Color verde-amarillo
- = Color teja
- - - = Color azul

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- LUZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
- 7.- MOTOR
- 8.- RESISTENCIA SOLERA
- 9.- PROTECTOR TERMICO
- 10.- TIERRA LUZ
- 11.- ENTRADA DE CORRIENTE



# ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
	6	5	4	3	2	1
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

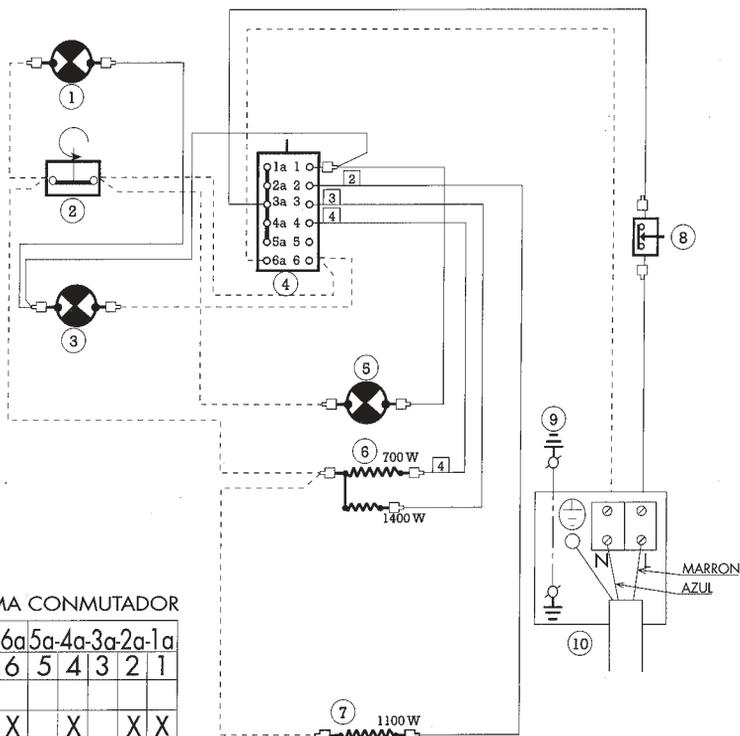
- ⊞ = Terminal faston mixto
- ⊞ = Terminal faston hembra con funda
- — — — — = Color verde-amarillo
- — — — — = Color teja
- - - - - = Color azul

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- LUZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
- 7.- RESISTENCIA SOLERA
- 8.- PROTECTOR TERMICO
- 9.- TIERRA BASTIDOR
- 10.- TIERRA LUZ
- 11.- CONECTOR

Sin asador rotativo



# ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
	6	5	4	3	2	1
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

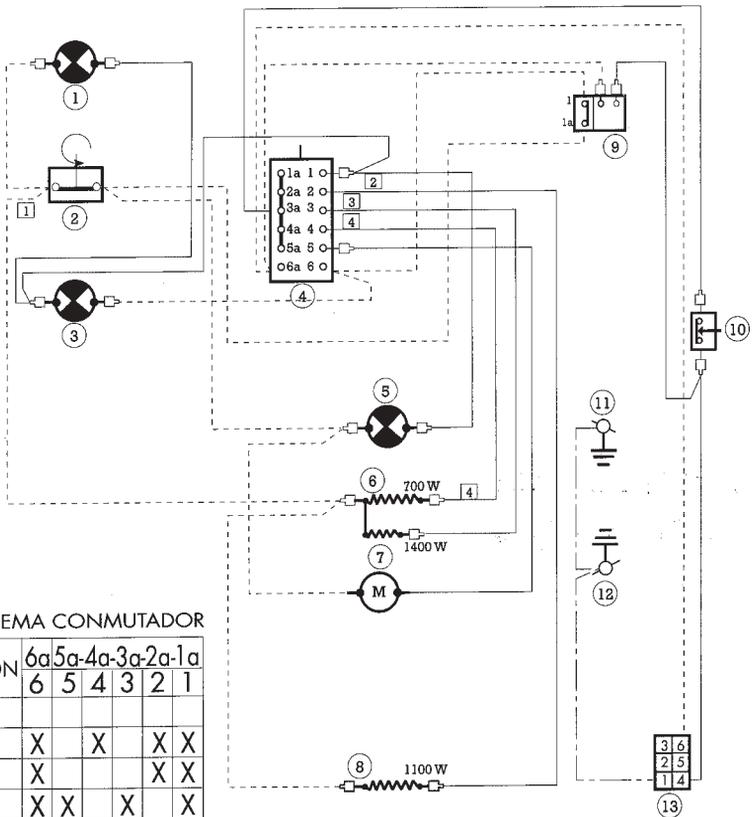
- = Terminal faston mixto
- ▢ = Terminal faston hembra con funda
- — — — = Color verde-amarillo
- — — — = Color teja
- - - - = Color azul

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- LUZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
- 7.- RESISTENCIA SOLERA
- 8.- PROTECTOR TERMICO
- 9.- TIERRA LUZ
- 10.- ENTRADA DE CORRIENTE

Sin asador rotativo



# ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

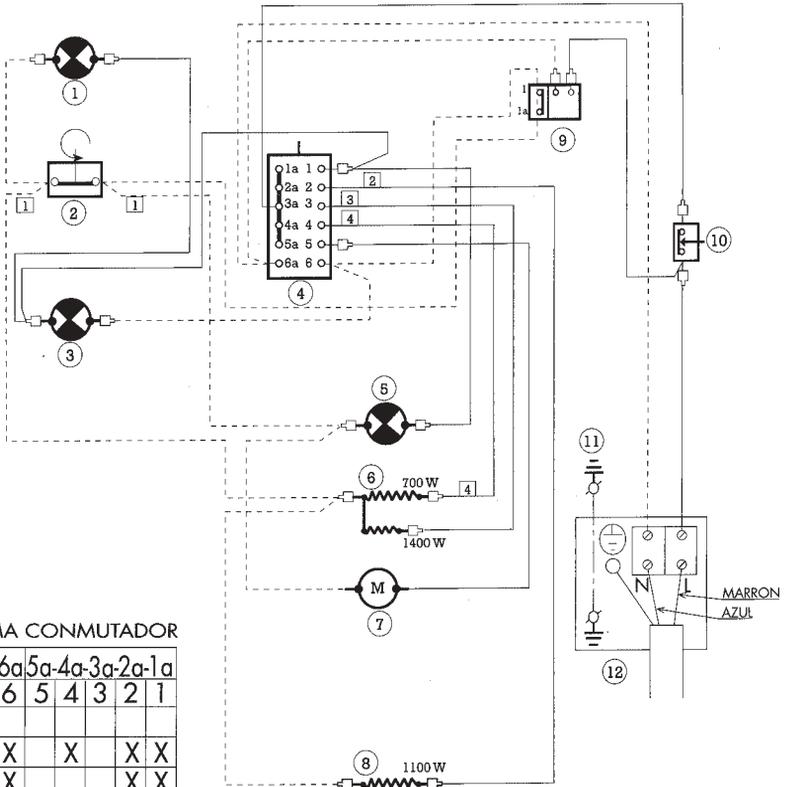
POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

- ⊞ = Terminal faston mixto
- ⊞ = Terminal faston hembra con funda
- — — — — = Color verde-amarillo
- — — — — = Color teja
- - - - - = Color azul



- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- LUZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
- 7.- MOTOR
- 8.- RESISTENCIA SOLERA
- 9.- PROGRAMADOR
- 10.- PROTECTOR TERMICO
- 11.- TIERRA BASTIDOR
- 12.- TIERRA LUZ
- 13.- CONECTOR

# ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

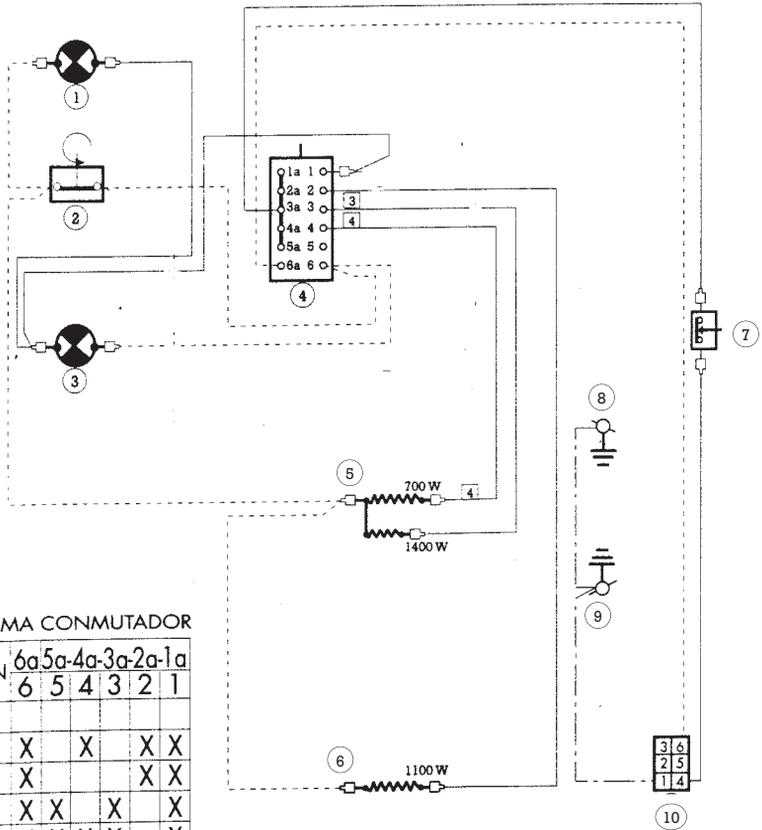
POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

- ⇨ = Terminal faston mixto
- ⇩ = Terminal faston hembra con funda
- = Color verde-amarillo
- = Color teja
- = Color azul

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- LUZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
- 7.- MOTOR
- 8.- RESISTENCIA SOLERA
- 9.- PROGRAMADOR
- 10.- PROTECTOR TERMICO
- 11.- TIERRA LUZ
- 12.- ENTRADA CORRIENTE



# ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

	6a	5a	4a	3a	2a	1a
POSICION	6	5	4	3	2	1
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

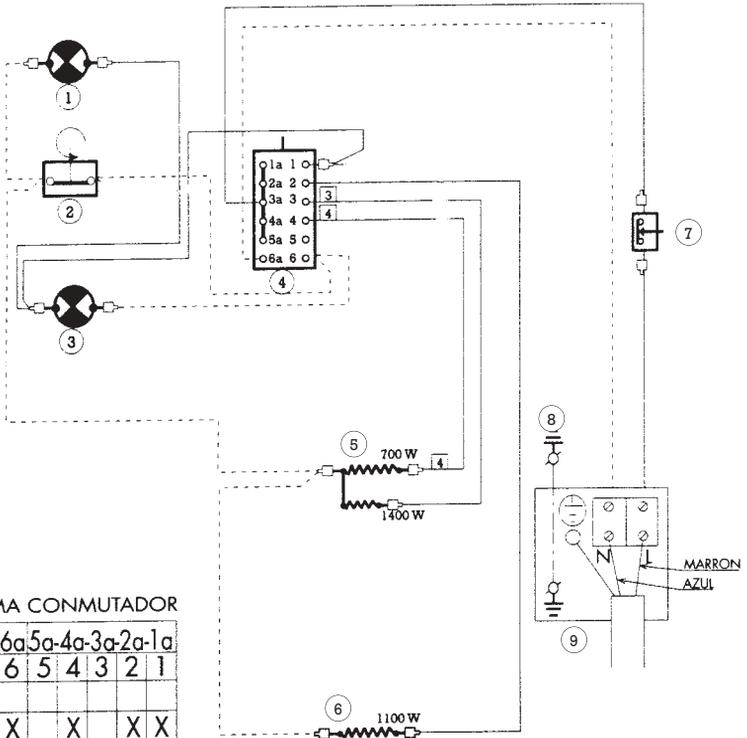
- = Terminal faston mixto
- = Terminal faston hembra con funda
- = Color verde-amarillo
- = Color teja
- = Color azul

- Sin luz  
- Sin asador rotativo



- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- RESISTENCIA BOVEDA
- 6.- RESISTENCIA SOLERA
- 7.- PROTECTOR TERMICO
- 8.- TIERRA BASTIDOR
- 9.- TIERRA LUZ
- 10.- CONECTOR

# ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
	6	5	4	3	2	1
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

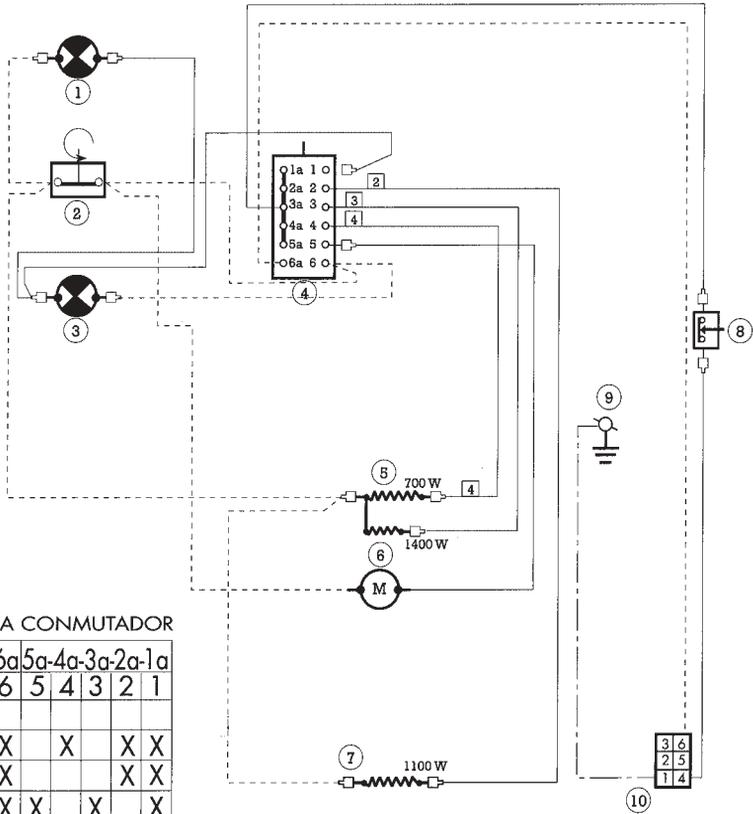
- ⊞ = Terminal faston mixto
- ⊞ = Terminal faston hembra con funda
- - - = Color verde-amarillo
- \_\_\_\_\_ = Color teja
- \_\_\_\_\_ = Color azul

- Sin luz
- Sin asador rotativo



- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- RESISTENCIA BOVEDA
- 6.- RESISTENCIA SOLERA
- 7.- PROTECTOR TERMICO
- 8.- TIERRA BASTIDOR
- 9.- ENTRADA DE CORRIENTE

# ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

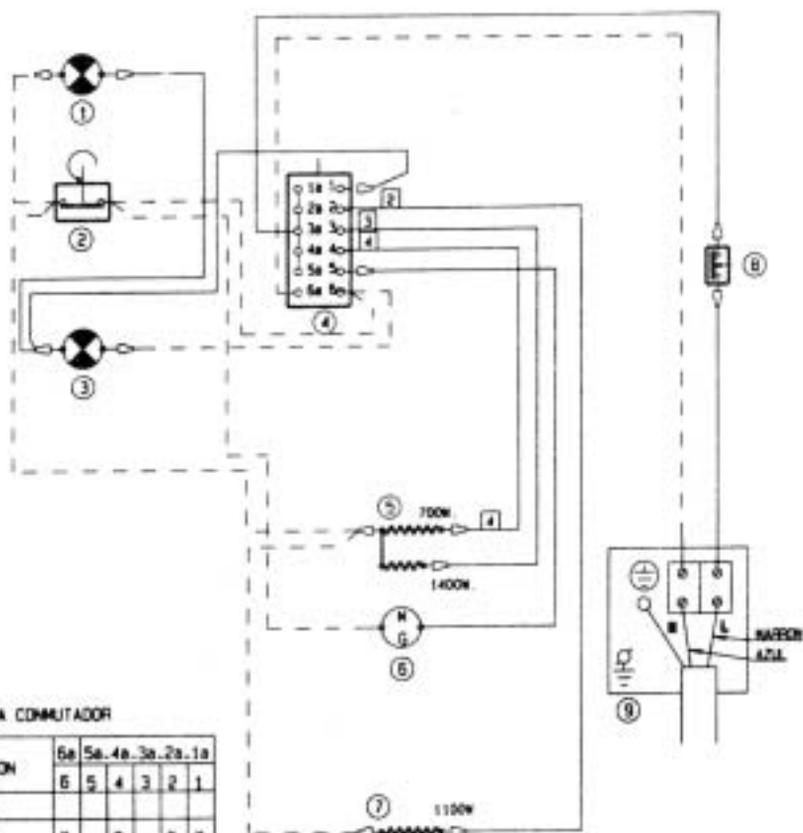
POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
	6	5	4	3	2	1
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

- = Terminal faston mixto
- = Terminal faston hembra con funda
- = Color verde-amarillo
- = Color teja
- = Color azul

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- RESISTENCIA BOVEDA
- 6.- MOTOR
- 7.- RESISTENCIA SOLERA
- 8.- PROTECTOR TERMICO
- 9.- TIERRA BASTIDOR
- 10.- CONECTOR

- Sin luz





ESQUEMA CONMUTADOR

POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
0	6	5	4	3	2	1
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

————— + COLOR VERDE - AMARILLO

————— + COLOR ROJO

- - - - - + COLOR AZUL

◁ TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDA

- Sin luz



- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- RESISTENCIA BOVEDA
- 6.- MOTOR
- 7.- RESISTENCIA SOLERA
- 8.- PROTECTOR TERMICO
- 9.- CONECTOR