



GN 82 M NT XS ARG

# User Manual

## Manual del usuario

**Dear Customer,**

Thank you for relying on this product.

We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the oven and keep it permanently so that the features of the built-in oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time.

**NOTE:**

This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (\*) are optional.

**"Complies with WEEE Regulation"**

## CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introducing The Appliance.....	6
Technical Specifications.....	7
Installation Of Appliance.....	7
Important Warnings.....	13
Control Panel.....	14
Program Types.....	16
Cooking Recommendations.....	17
Cooking Table.....	17
Using The Oven.....	18
Replacing Oven Lamp.....	19
Cleaning And Mounting Oven Door.....	20
Accessories.....	21
Maintenance And Cleaning.....	22
Cleaning Oven Glass.....	22
Troubleshooting.....	23
Environmentally-Friendly Disposal.....	23
Package Information.....	23

## IMPORTANT WARNINGS

- 1. WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp.
- 2. WARNING:** All supply circuit connections must be disconnected before accessing terminals.
- 3. WARNING:** The accessible parts may be hot during use of grid. Children must be kept away.
- 4. WARNING:** Fire hazard; do not store materials on cooking surface.
- 5. WARNING:** If the surface is cracked, open the appliance circuit to avoid risk of electric shock.
- 6. WARNING:** Appliance and its accessible parts are hot during operation.
7. Setting conditions of this appliance are specified on the label.(Or on the data plate)
8. Accessible parts might be hot during use of grill. Small children should be kept away.
- 9. WARNING: Appliance is intended for cooking only. It should not be used for other purposes like heating a room.**
10. There are additional protective tools avoiding contact with oven doors. This part must be attached when it's likely that there are children around.
11. Do not use steam cleaners to clean the appliance.
12. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the appliance circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

**13.** Hard and abrasive cleaners or hard metal scrapers should not be used to clean the oven glass door, as these can scratch the surface and cause breaking.

**14.** Ensure that door is fully closed after food is placed.

**15.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

**16.** Touching the heating elements should be avoided.

**17.** This appliance can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

**18.** The appliance hasn't been designed for operation with an external timer or a separate remote control system.

**19.** This device has been designed for domestic use.

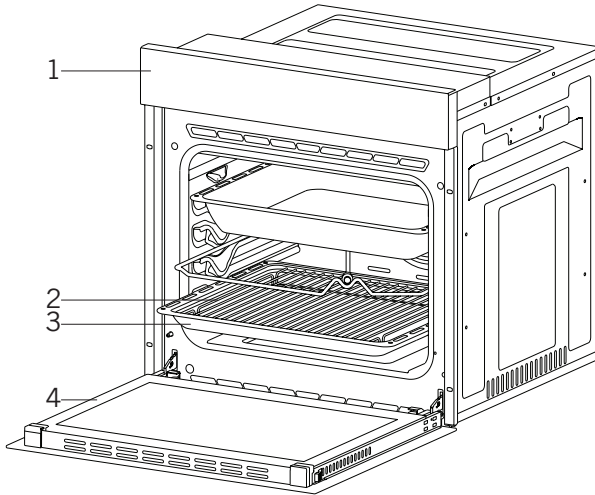
**20.** Cleaning and user maintenance can't be made by children without adult supervision.

**21.** Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shouldn't be made by children unless they are older than 8 years old and under adult supervision.

**22.** Make sure that children at and under 8 can't reach appliance and appliance cable.

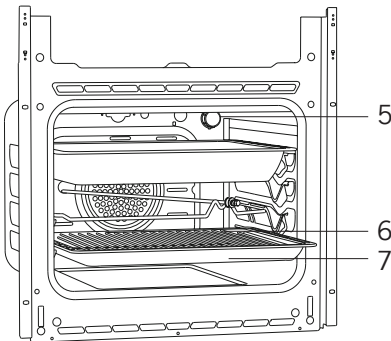
**23.** Keep curtains, tissue paper or combustible (flammable) materials away from appliance before starting to use it. Do not place flammable or combustible materials in or on the appliance.

## INTRODUCING THE APPLIANCE



1. Control Panel  
3. Standard Tray

2. In Tray Wire Grill  
4. Oven door



5. Lamp  
6. In Tray Wire Grill  
7. Standard Tray

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS	60 cm Built-In Oven			
Lamp Power	15W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower Heater	1200W			
Upper Heater	1000W			
Turbo Heater	1800W			
Grill Heater	Small Grill	1000W	Big Grill	2000W
Supply Voltage	220V-240V 50/60 Hz			

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Figures in this guide are schematic and may not be exactly match your product.

### INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power utility prepared.

**WARNING:** The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

## Important Warnings for Installation:

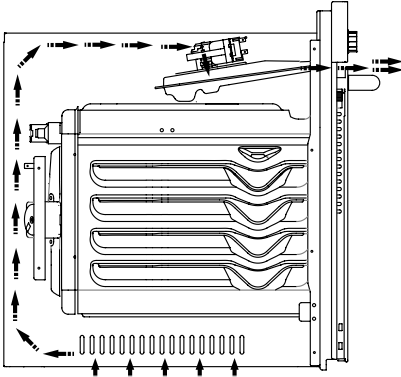


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking.

Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation. This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

### Right Place For Installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100°C).
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

**WARNING:** Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

**WARNING:** Do not use door and/or handle to carry or move the product.



## **60 cm Built-In Oven Installation and Mounting**

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.

Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

### **Installation Under Counter**

Cabin must match the dimensions provided in Figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in Figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

### **Installation In An Elevated Cabinet**

Cabin must match the dimensions provided in Figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

### **Installation Requirements**

Product dimensions are provided in the Figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

### **Placing and Securing the Oven**

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in Figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

### **Electrical Connection**

Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

### **Mounting**

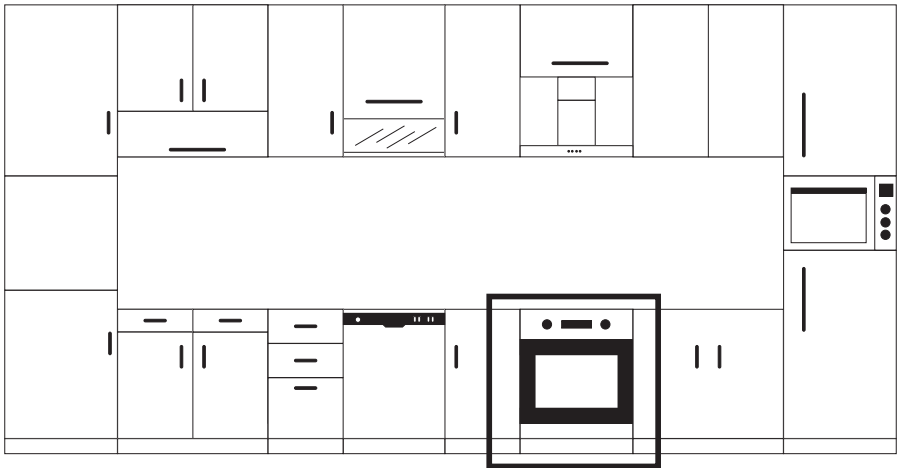


Figure 2

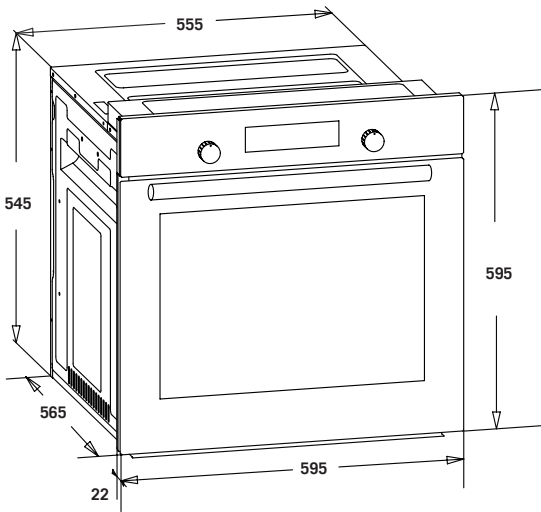
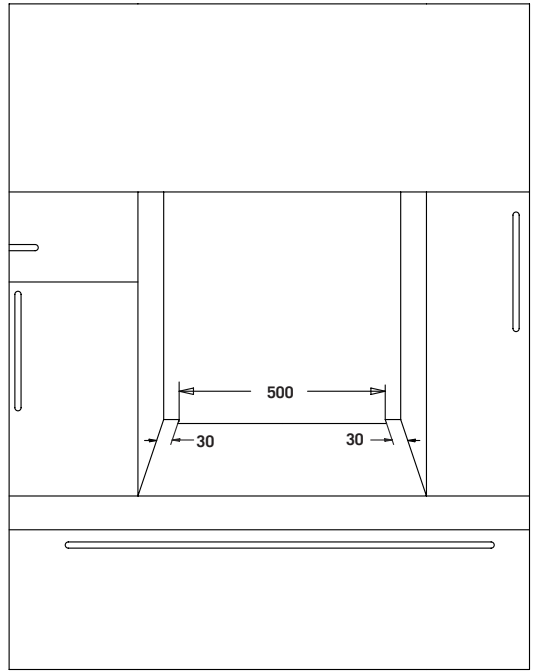
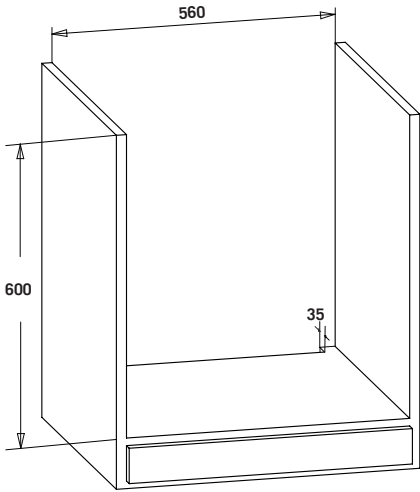


Figure 3

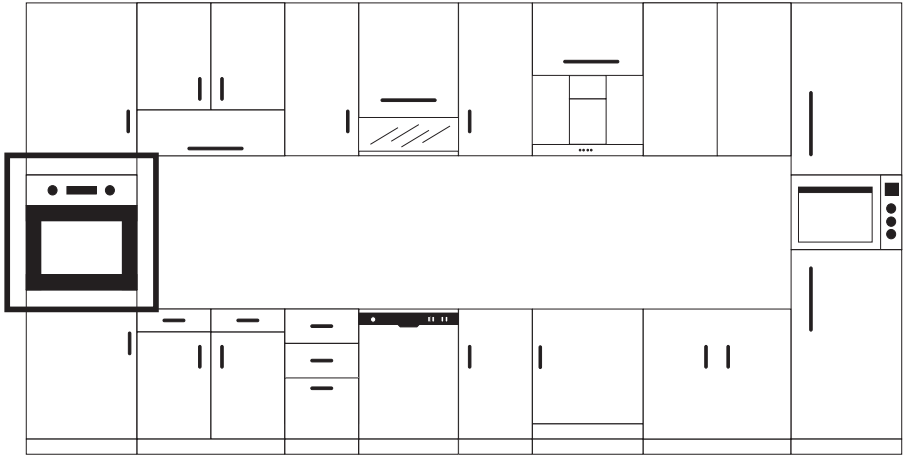
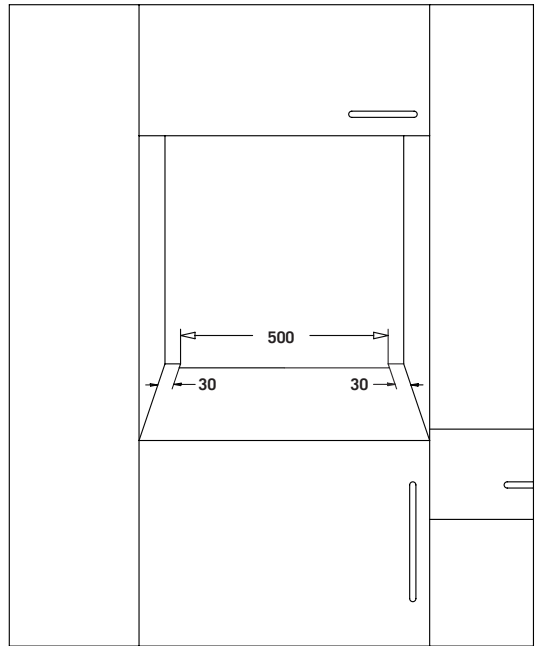
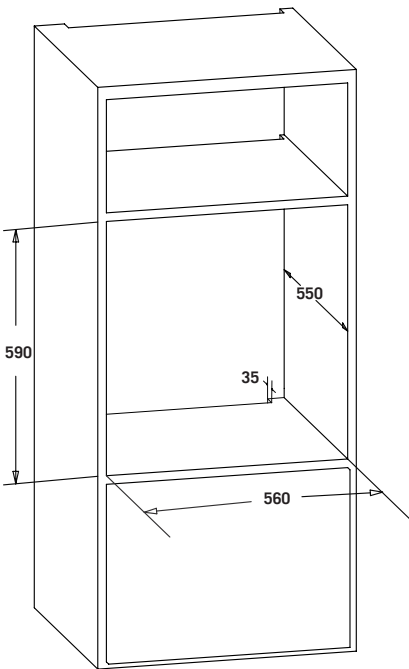


Figure 4



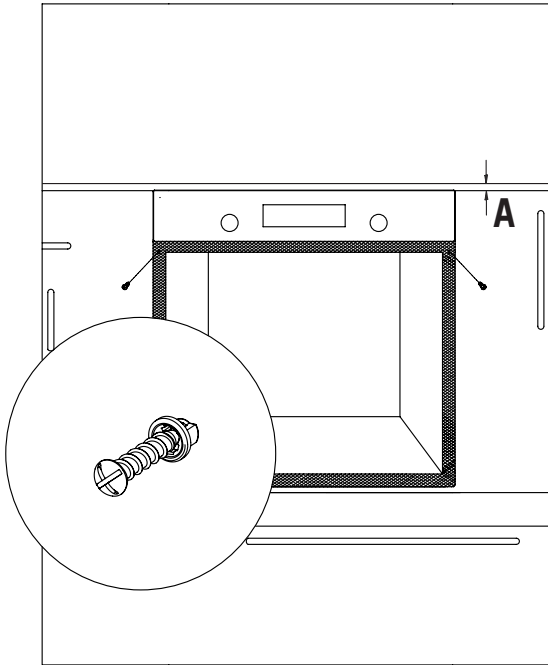


Figure 5

## IMPORTANT WARNINGS

### Electrical Connection and Safety

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

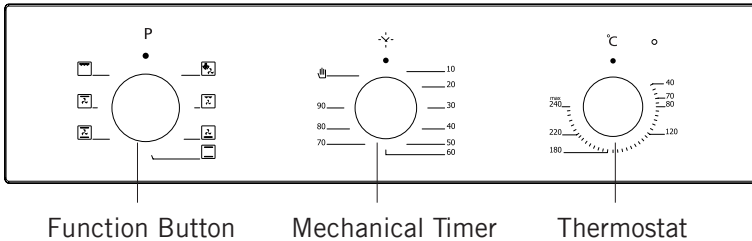
- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

## CONTROL PANEL



Function Button

Mechanical Timer

Thermostat

Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.

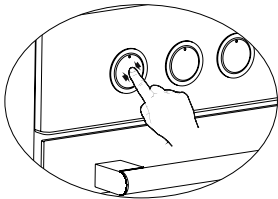


Figure 6

Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.

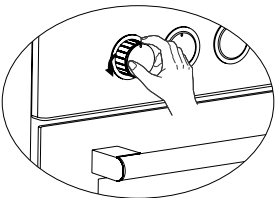


Figure 7

You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.

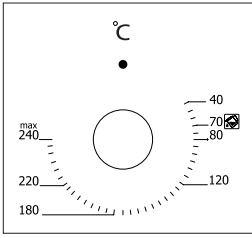


Figure 8

**Thermostat Button:** Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.

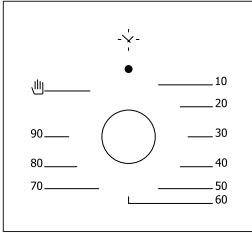


Figure 9

**\*Mechanical Timer Button:** Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

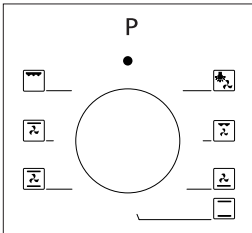









Figure 10

**Program Button:** Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

## PROGRAM TYPES

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Lower and Upper Heating Elements		Fan and Lamp
	Lower Heating Element and Fan		Lower-Upper Heating Element and Fan
	Upper Heating Element and Fan		Grill
	Small Grill and Fan		

**Lower and upper heating elements:** A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

**Lower heating element and fan:** Use mostly for cooking foods like fruit cake.

**Upper heating element and fan:** Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

**Grill and fan:** Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

**Fan and Lamp:** Can be used to prevent the cooling of your cooked food.

**Lower and upper heating element and fan:** The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

**Grill:** Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.



## COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

**WARNING:** Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

## COOKING TABLE

Food	Cooking Function	Cooking Temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking Time (min.)
Cake	Static / Static+Fan	170-180	2-3	35-45
Small Cake	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple Pie	Static / Turbo+Fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static Fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled Chicken**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Grilled Fish**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Calf Steak**	Grill+Fan	Max	4	15-20
Grilled Meatball**	Grill+Fan	Max	4	20-25

\* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200°C de while the other half at 150°C.

\*\* Food must be turned after half of the cooking time.

## USING THE OVEN

### Initial Use of Oven

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

1. Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
2. Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
4. Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

### Normal Use of Oven

1. Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
2. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
3. Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
4. Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

## Rack Positions:

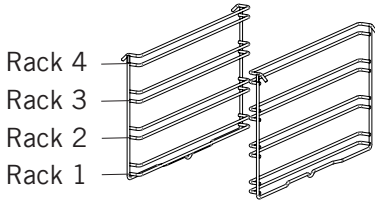


Figure 11

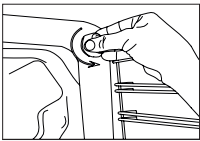
It is important to place it right in the wire rack. Do not let the wire rack lean against the back wall of the oven. The shelf positions are shown on the side.

## REPLACING OVEN LAMP

**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold. Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications. Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Lamp assembly (Type G9):



220-240 V, AC  
15-25 W

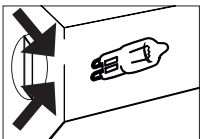
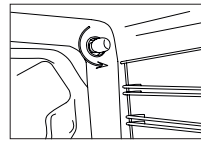


Figure 12

### Lamp assembly (Type E14):



220-240 V, AC  
15 W

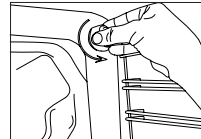


Figure 13

## CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR

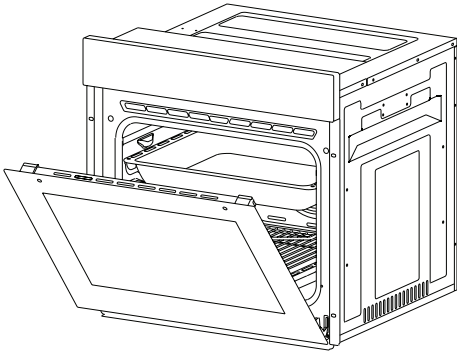


Figure 14

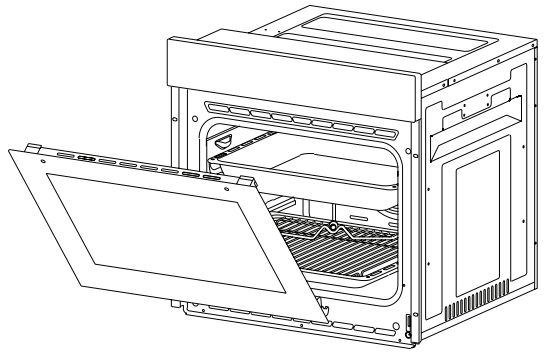


Figure 15

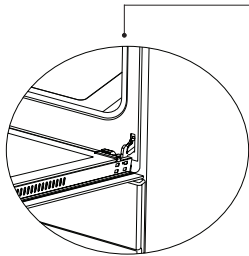


Figure 14.1

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **Figure 14.1**.

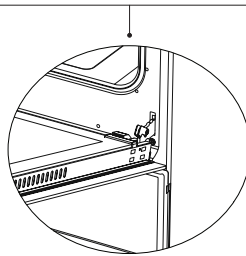


Figure 14.2

Set the hinge lock to the widest angle as in **Figure 14.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

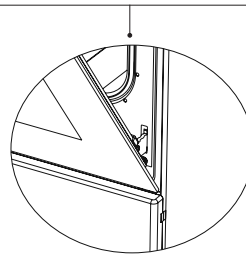


Figure 15.1

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **Figure 15.1**.

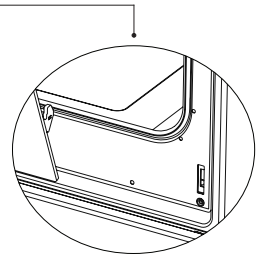
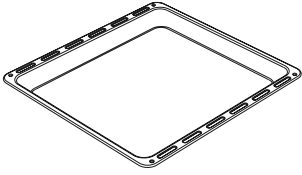


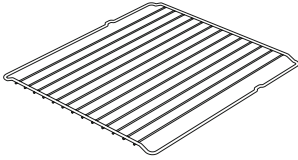
Figure 15.2

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **Figure 15.2** and pull upwards.

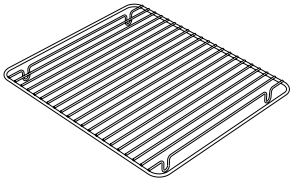
Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

**ACCESSORIES****Tray (2 pcs.)**

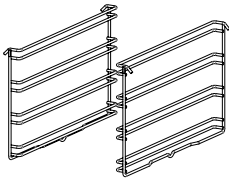
Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.

**Wire Grill**

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.

**In Tray Wire Grill**

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.

**Wire Racks**

You can place deep tray and tray on lower and upper wire racks while cooking.

## MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
5. Do not clean your product with steam cleaners.
6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
8. "Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

You can perform cleaning with a soft textured cloth not to scratch surfaces according to the figures below.

### CLEANING OVEN GLASS

Lift by pressing on plastic latches on left and right side as shown in Figure 16 and pulling the profile toward yourself as in Figure 17. Glass is released after profile is removed as shown in Figure 18. Remove the released glass by pulling toward yourself carefully. Outer glass is fixed to oven door profile. You can perform glass cleaning easily after glasses are released. You can mount glasses back by performing the operations reversely after cleaning and maintenance are completed. Ensure that profile is seated properly in place.

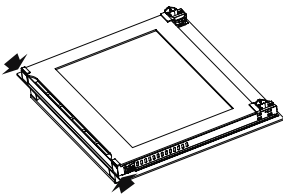


Figure 16

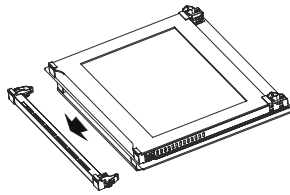


Figure 17

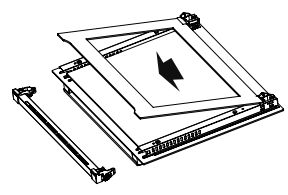


Figure 18

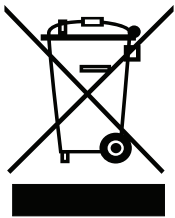
## TROUBLESHOOTING

You can solve the problems you can face with your product by checking the following points before calling the technical service.

### If Oven Doesn't Work;

- Check if electrical cable of the oven is plugged.
- Safely check if there is power in the network.
- Check the fuses.
- Check if electrical cable of the oven is damaged.

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

**Estimado cliente,**

Gracias por confiar en este producto.

Nuestro objetivo es que pueda utilizar de manera óptima y eficiente este producto respetuoso con el medio ambiente, que hemos fabricado en nuestras modernas instalaciones en condiciones específicas para garantizar la calidad general.

Además de leer detenidamente este manual de funcionamiento antes de utilizar el horno, se recomienda conservar el manual para que las características del horno empotrado que ha comprado puedan mantenerse como el primer día con el paso del tiempo.

**NOTA:**

Este manual de funcionamiento es aplicable a varios modelos. Es posible que el electrodoméstico no disponga de algunas de las funciones que se mencionan en el manual.

Las imágenes del producto son esquemáticas.

Este producto se ha fabricado en instalaciones modernas y respetuosas con el medio ambiente sin ningún impacto negativo en la naturaleza.

Los productos marcados con un asterisco (\*) son optativos.

**“Cumple con el Reglamento WEEE”**



## ÍNDICE

Advertencia importantes .....	26
Presentación del aparato.....	29
Ficha técnica.....	30
Instalación del aparato.....	30
Advertencia importantes .....	36
Panel de mandos.....	37
Tipos de programa .....	39
Consejos para la cocción .....	40
Tabla de cocción .....	40
Uso del horno .....	41
Sustitución de la bombilla del horno .....	42
Limpieza y montaje de la puerta del horno.....	43
Accesorios .....	44
Mantenimiento y limpieza .....	45
Limpieza del cristal de la puerta del horno.....	45
Solución de problemas .....	46
Desecho ecológico del horno .....	46
Información del paquete .....	46

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- 1. ADVERTENCIA:** Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del aparato esté abierto antes de cambiar la bombilla.
- 2. ADVERTENCIA:** Todas las conexiones del circuito de suministro deben desconectarse antes de acceder a los terminales.
- 3. ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso de la parrilla. Los niños deben mantenerse lejos.
- 4. ADVERTENCIA:** Peligro de incendio; no guardar ningún material ni objeto sobre la superficie de cocción.
- 5. ADVERTENCIA:** Si se agrieta la superficie, abrir el circuito del aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- 6. ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan durante el uso.
- 7.** Las condiciones de ajustes de este aparato se indican en la etiqueta (o en la placa de datos).
- 8.** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso de la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.
- 9. ADVERTENCIA:** Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.

- 10.** Hay herramientas protectoras adicionales que evitan el contacto con las puertas del horno. Se deberán acoplar tales piezas cuando puedan haber niños cerca.
- 11.** No use limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- 12.** NO TRATE NUNCA de apagar el fuego con agua. Apagar únicamente el circuito del aparato, y a continuación cubrir la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- 13.** No se deben usar limpiadores duros y abrasivos ni raspadores de metal duro para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y causar roturas.
- 14.** Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada después de colocar la comida.
- 15.** En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato.
- 16.** Debe evitarse tocar los elementos calientes.
- 17.** Los niños de más de 8 años, así como personas con discapacidades físicas, auditivas y mentales, o con falta de conocimientos o experiencia, podrán utilizar el aparato siempre y cuando se asegure que los mismos estén debidamente informados sobre los peligros y vigilados adecuadamente.
- 18.** Este aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos ni sistemas de mandos a distancia o control remoto aparte.

**19.** Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico.

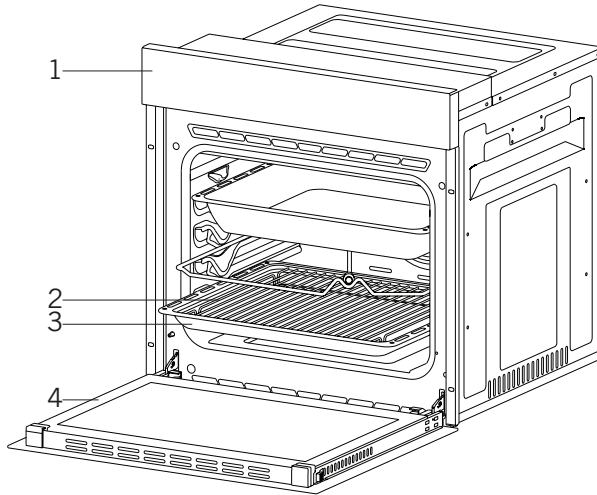
**20.** Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento sin estar vigilados por parte de un adulto.

**21.** Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento, salvo que sean mayores de 8 años y estén debidamente vigilados por parte de un adulto.

**22.** Asegúrese de que ningún menor de 8 años acceda al aparato y al cable del mismo.

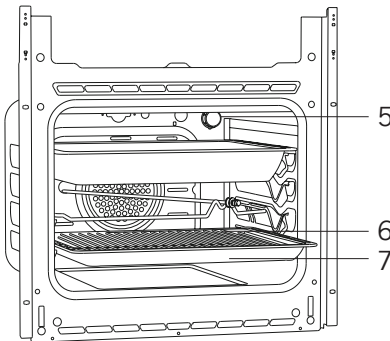
**23.** Mantenga las cortinas, papel de seda o materiales combustibles (inflamables) alejados del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque productos ni materiales inflamables o combustibles en ni sobre el aparato.

## INTRODUCCIÓN SOBRE EL ELECTRODOMÉSTICO



1. Panel de mandos  
3. Bandeja normal

2. Rejilla para bandeja de horno  
4. Puerta del horno



5. Luz  
6. Rejilla para bandeja de horno  
7. Bandeja normal

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES	Horno empotrado de 60 cm			
Potencia de luz	15W			
Termostato	40-240 / Máx. °C			
Elemento calefactor inferior	1200W			
Elemento calefactor superior	1000W			
Elemento calefactor turbo	1800W			
Elemento calefactor de grill	Grill pequeño	1000W	Grill grande	2000W
Tensión de suministro	220V-240V 50/60 Hz			

Las especificaciones pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

Los valores proporcionados con el electrodoméstico o en los documentos que se adjuntan son las lecturas realizadas en el laboratorio con arreglo a las normas correspondientes. Estos valores pueden variar en función del uso y las condiciones ambientales.

Los gráficos que aparecen en esta guía son esquemáticos y puede que no coincidan exactamente con su producto.

### INSTALACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

Asegúrese de que la instalación eléctrica es conveniente para la operatividad del aparato. Si no, llame a un electricista y un fontanero para hacer los arreglos necesarios. La empresa de fabricación no se puede hacer responsable de los daños que surjan debido a las operaciones por parte de personas no autorizadas y la garantía del producto queda anulada.

**ADVERTENCIA:** El cliente es responsable de preparar el lugar de instalación del producto y el suministro eléctrico.

**ADVERTENCIA:** Durante la instalación del producto debe respetarse la normativa eléctrica local.

**ADVERTENCIA:** Compruebe si el producto presenta algún desperfecto antes de instalarlo. No instale el producto si tiene algún desperfecto. Los productos dañados pueden poner en peligro la seguridad personal.

## Advertencias importantes para la instalación:

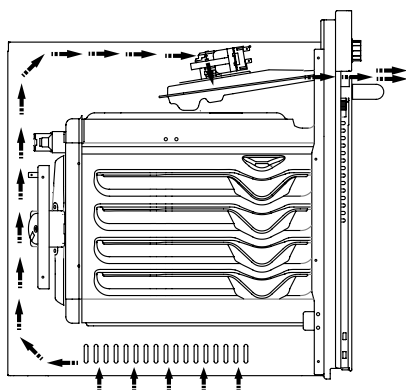


Figura 1

El ventilador de enfriamiento deberá extraer vapor adicional y evitar que las superficies externas del electrodoméstico se sobrecalienten durante el funcionamiento del horno. Esto es una condición necesaria para el mejor funcionamiento del aparato y una mejor cocción.

El ventilador de enfriamiento seguirá funcionando después de terminar la cocción. El ventilador se detendrá automáticamente después de que se complete el enfriamiento.

Para garantizar un funcionamiento eficaz y adecuado, debería dejarse un espacio detrás del sitio en el que se instala el electrodoméstico. Este espacio es fundamental para que el sistema de ventilación del electrodoméstico funcione, por lo que no debe ignorarse.

### Lugar de instalación adecuado

- El producto está diseñado para instalarse con las encimeras disponibles en el mercado. Debe dejarse una distancia de seguridad entre el producto y las paredes o el mueble de cocina. Consulte la distancia en los esquemas suministrados en la página siguiente. (Los valores se expresan en mm).
- Las superficies empleadas, así como los laminados sintéticos y los adhesivos, deben ser resistentes al calor (mínimo 100 °C).
- Los muebles de cocina deben estar nivelados con el producto y bien sujetos.
- Cuando haya un cajón debajo del horno, habrá que colocar un soporte entre este y el horno.

**ADVERTENCIA:** No instale el producto al lado de frigoríficos o neveras. El calor que desprende aumenta el consumo energético de los equipos de enfriamiento.

**ADVERTENCIA:** No utilice la puerta y/o el tirador para transportar o mover el producto.

### **Instalación y montaje del horno empotrado de 60 cm**

Antes de instalar el producto, hay que elegir el lugar de instalación.

El producto no debe instalarse en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.

Para transportar el producto se necesitan dos personas como mínimo. No arrastre el producto si no quiere estropear el suelo.

Quite todo el material de embalaje del interior y el exterior del producto. Retire todo el material y los documentos que acompañan al producto.

#### **Instalación bajo la encimera**

El mueble debe tener las medidas que se indican en la Figura 2.

En la parte trasera del armario debe dejarse el espacio que se indica en la figura para garantizar la ventilación necesaria.

Tras el montaje, el espacio que debe quedar entre la parte superior y la parte inferior de la encimera debe coincidir con el que se indica en la Figura 5 mediante la letra "A". Permite la ventilación y no debe cubrirse. Instalación en un armario elevado

#### **Instalación en un armario de pared**

El mueble debe tener las medidas que se indican en la Figura 4.

En las secciones superior e inferior de la parte trasera del armario hay que dejar el espacio que se indica en la figura para permitir la ventilación.

#### **Requisitos de instalación**

Las medidas del producto se proporcionan en la Figura 3.

Las superficies de los muebles en las que se instala el producto y los materiales de montaje utilizados deben resistir temperaturas mínimas de 100 °C.

El mueble en el que se instala debe estar sujeto y tener el suelo plano para que el producto no se incline.

El suelo debe estar preparado para soportar un peso de 60 kg.

#### **Colocación y sujeción del horno**

El horno debe colocarse en el mueble entre dos o más personas.

Asegúrese de que el armazón del horno queda alineado con el borde delantero del mueble y uniforme.



El cable de alimentación no debe quedar debajo del horno, aplastado entre el horno y el mueble ni doblado.

Utilice los tornillos suministrados con el producto para fijar el horno al mueble. Los tornillos deben introducirse en los elementos de plástico acoplados en el armazón del producto, como se muestra en la Figura 5. No apriete los tornillos en exceso. La rosca de los orificios de los tornillos podría desgastarse.

Compruebe que el horno no se mueve después de montarlo. Si no se instala conforme a las instrucciones, existe el riesgo de que se incline durante el funcionamiento.

### Conexión eléctrica

El lugar elegido para colocar el producto debe tener una instalación eléctrica adecuada.

La tensión de red debe ser compatible con los valores indicados en la etiqueta del producto.

La conexión del producto debe efectuarse con arreglo a los requisitos de los códigos eléctricos locales y nacionales.

Antes de empezar, desconecte el suministro eléctrico de la red. No conecte el producto a la red hasta que haya terminado de instalar el producto.

### Montaje

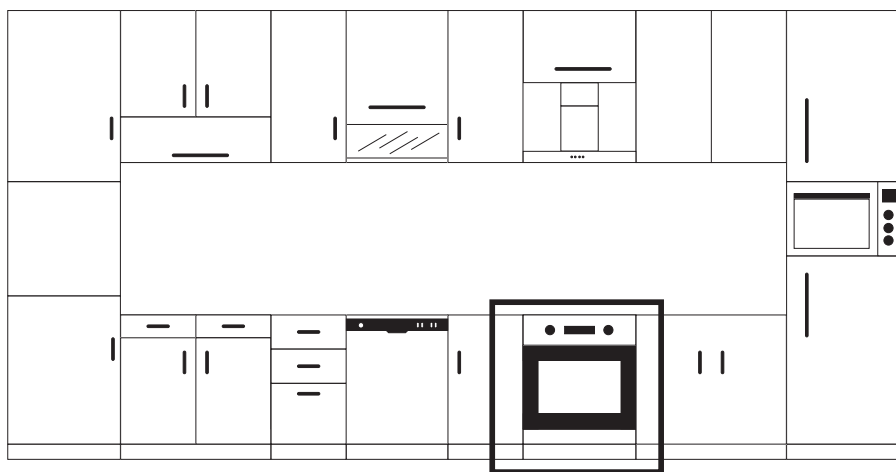


Figura 2

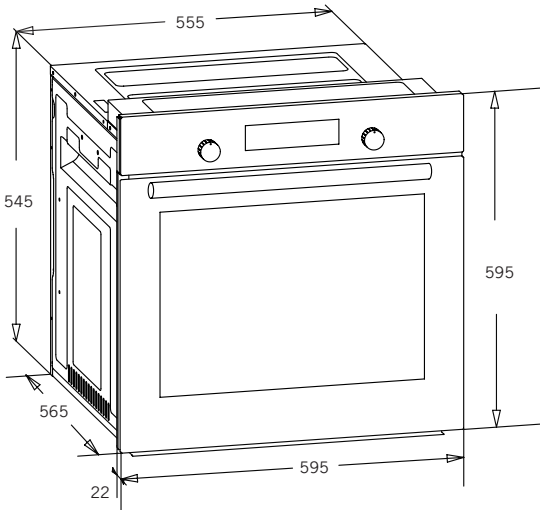
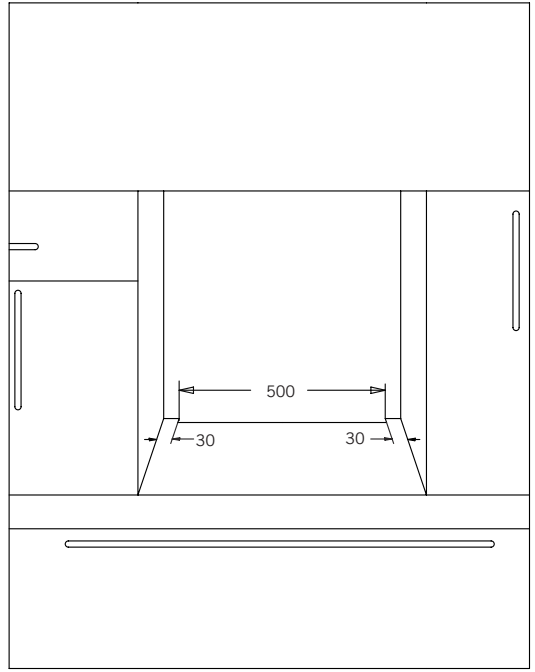
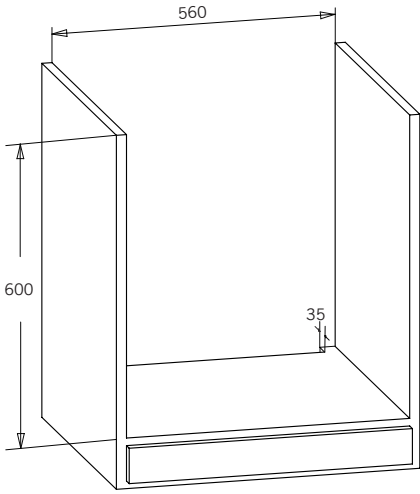


Figura 3

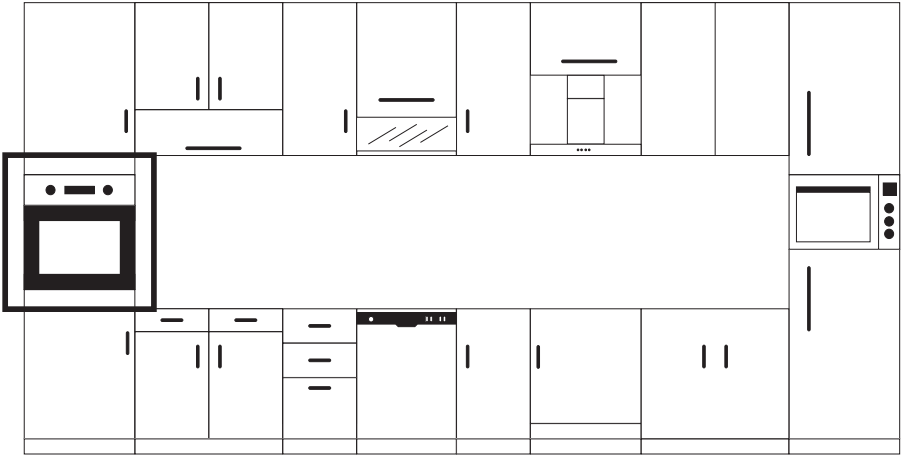
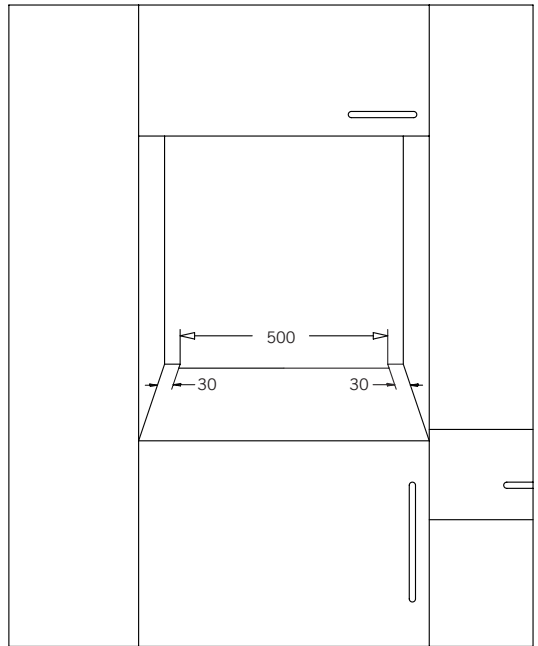
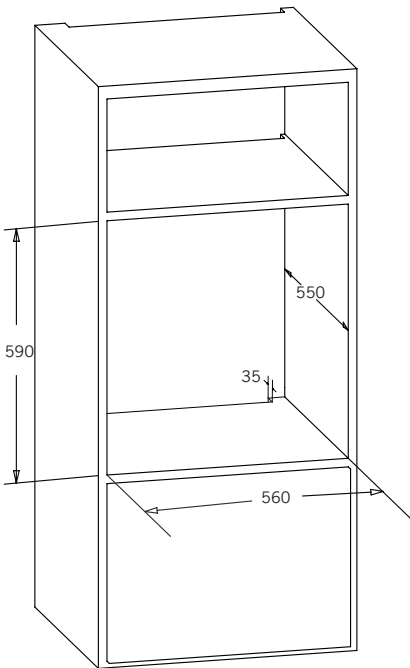


Figura 4



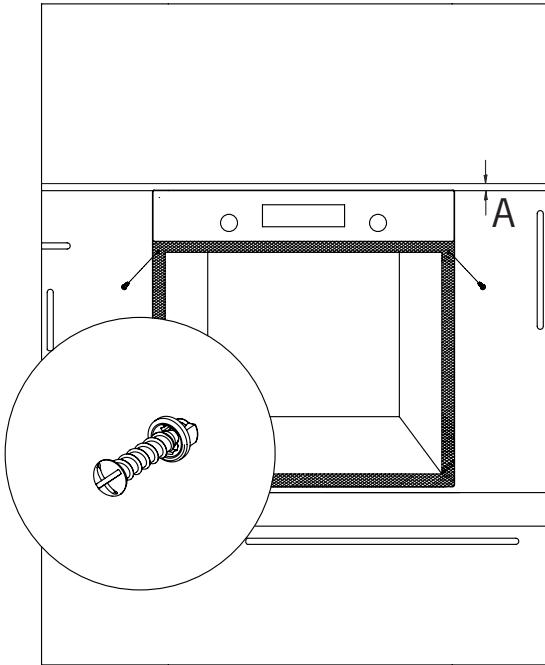


Figura 5

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

### Conexión eléctrica y seguridad

Un servicio técnico autorizado debe instalar y conectar correctamente este horno con arreglo a las instrucciones del fabricante.

El electrodoméstico debe instalarse en un hueco que disponga de buena ventilación.

En las conexiones eléctricas del electrodoméstico solo pueden emplearse tomas con puesta a tierra conforme con las normas. Póngase en contacto con un electricista autorizado si no existe ninguna toma con puesta a tierra adecuada en el lugar de instalación del electrodoméstico. El fabricante no será responsable de los daños que ocasione la conexión del electrodoméstico a tomas sin puesta a tierra.

La conexión del horno debe contar con la correcta descarga a tierra.

El horno funciona con corriente alterna de 220-240 V (50/60 Hz) y necesita un fusible de 16 A. Si la red eléctrica no cumple estas especificaciones, consulte a un electricista o al servicio autorizado.

Cuando tenga que cambiar el fusible eléctrico, asegúrese de realizar la conexión eléctrica como sigue:

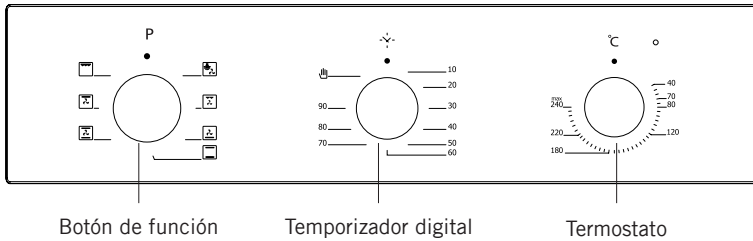
- Cable marrón de fase (a terminal activo)
- Cable azul a terminal neutro
- Cable amarillo verdoso a terminal de tierra

Los interruptores de desconexión del horno deben estar en un lugar accesible una vez que el horno esté instalado en su sitio.

El cable de alimentación (el que se enchufa) no debe estar en contacto con ninguna parte caliente del electrodoméstico.

Cuando se estropee, el importador, su agente de servicio o cualquier otra persona competente.

## PANEL DE MANDOS



Botón de función

Temporizador digital

Termostato

El ajuste solo se puede hacer cuando el botón se abre para modelos con botón emergente.

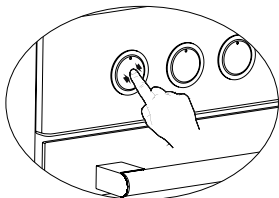


Figura 6

Asegúrese de pulsar el mando para extraerlo, como se muestra en la figura del lado izquierdo.

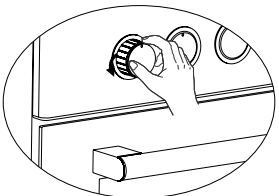


Figura 7

Una vez que el mando sobresalga lo suficiente, podrá girarlo a derecha o a izquierda para hacer los ajustes necesarios.

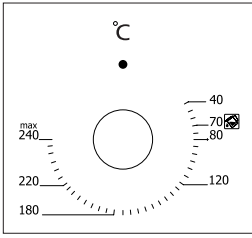


Figura 8

**Mando del termostato:** Ayuda a establecer la temperatura de cocción de los alimentos que se cocinarán en el horno. Puede fijar la temperatura deseada girando el botón después de poner la comida en el horno. Verifique la tabla de cocción relacionada con las temperaturas de cocción de diferentes alimentos.

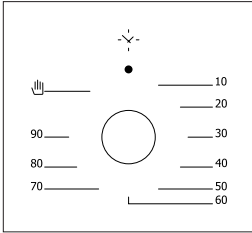


Figura 9

**Botón del termostato:** Permite programar la temperatura de cocción de los alimentos que se van a cocinar en el horno. Después de colocar los alimentos en el horno, puede girar el botón para programar la temperatura que desee. Consulte la temperatura de cocción de los diferentes alimentos en la tabla relacionada.

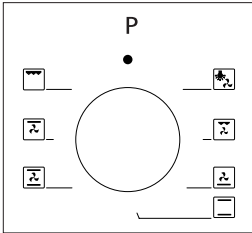









Figura 10

**Botón de programa:** Permite programar los elementos calefactores que se utilizarán para cocinar los alimentos que se han introducido en el horno. Los tipos de programas que ofrece este botón y sus funciones se indican a continuación. Es posible que algunos modelos no dispongan de todos los tipos de elementos calefactores y, por consiguiente, no ofrezcan algunos tipos de programas.

## TIPOS DE PROGRAMA

A continuación se proporcionan los tipos de programas del electrodoméstico, junto con una explicación de cada uno de ellos, para que pueda preparar diferentes platos como más le guste.

	Elementos calefactores inferior y superior		Ventilador y luz
	Elemento calefactor inferior y ventilador		Elementos calefactores inferior y superior y ventilador
	Elemento calefactor superior y ventilador		Grill
	Grill pequeño y ventilador		

**Elementos calefactores inferior y superior:** Este programa puede utilizarse para preparar pasteles, pizza, galletas y pastas.

**Elemento calefactor inferior y ventilador:** Se utiliza principalmente para preparar pasteles de fruta, por ejemplo.

**Elemento calefactor superior y ventilador:** Se utiliza para calentar o asar porciones muy pequeñas de comida.

**Grill y ventilador:** Es adecuado para cocinar productos cárnicos. No olvide colocar una bandeja en el nivel inferior del interior del horno y un poco de agua.

**Ventilador y luz:** Se puede utilizar para evitar que se enfríen los alimentos que se han cocinado.

**Elementos calefactores inferior y superior y ventilador:** Es un programa adecuado para preparar pasteles, tortas y lasaña. También sirve para preparar platos a base de carne.

**Grill:** Se utiliza para asar pescado y carne, como filetes y salchichas. Cuando se utiliza el grill, es preciso colocar la bandeja en el nivel inferior y añadir agua.

## RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

En la tabla siguiente puede encontrar la información relacionada con los tipos de alimentos con los que hemos experimentado, cuyos valores de cocción hemos identificado en nuestros laboratorios. Los tiempos de cocción pueden variar en función de la tensión de la red, la calidad de los alimentos que se van a cocinar, la cantidad y la temperatura. Es posible que los platos que cocine con estos valores no sean de su gusto. Puede programar distintos valores para probar distintos sabores hasta que obtenga el resultado que sea de su agrado.

**ADVERTENCIA:** El horno debe calentarse durante 7-10 minutos antes de introducir los alimentos.

### TABLA DE COCCIÓN

Alimentos	Función de Cocción	Temperatura de Cocción (°C)	Parrilla de Cocción	Tiempo de Cocción (mín.)
Pastel	Estático / Estático+Ventilador	170-180	2-3	35-45
Pastel pequeño	Estático / Turbo+Ventilador	170-180	2	25-30
Pastel	Estático / Estático+Ventilador	180-200	2	35-45
Repostería	Estático	180-190	2	20-25
Pastas	Estático	170-180	2	20-25
Pastel de manzana	Estático / Turbo+Ventilador	180-190	1	50-70
Bizcocho	Estático	200/150*	2	20-25
Pizza	Ventilador Estático	180-200	3	20-30
Lasaña	Estático	180-200	2-3	25-40
Merengue	Estático	100	2	50
Pollo asado**	Parrilla+Ventilador	200-220	3	25-35
Pescado al horno**	Parrilla+Ventilador	200-220	3	25-35
Filete de ternera**	Parrilla+Ventilador	Máx	4	15-20
Albóndigas a la parrilla**	Parrilla+Ventilador	Máx	4	20-25

\* No precalentar. Se recomienda utilizar una temperatura de 200 °C durante la primera mitad del tiempo de cocción y bajarla a 150 °C durante la segunda parte.

\*\* Es preciso girar los alimentos a mitad del tiempo de cocción.



## USO DEL HORNO

### Uso inicial del horno

A continuación se explican las operaciones que hay que realizar la primera vez que se utiliza el horno tras haber efectuado las conexiones necesarias según las instrucciones:

1. Quite las etiquetas o los accesorios que haya en el interior del horno. Retire la película protectora (si la hubiera) del frontal del electrodoméstico.
2. Elimine el polvo y los restos de embalaje del interior del horno con un trapo húmedo. El interior del horno debe estar vacío. Enchufe el cable del electrodoméstico en la toma de corriente.
3. Sitúe el botón del termostato en la temperatura más alta (240 °C máx.) y deje que el horno funcione durante 30 minutos con la puerta cerrada. Durante este tiempo puede notar que sale un poco de humo y olor del horno, pero es normal.
4. Limpie el interior del horno con agua templada y detergente cuando se enfríe y luego séquelo con un trapo limpio. Ahora puede utilizar el horno.

### Uso normal del horno

1. Programe el termostato y la temperatura en los valores que quiera utilizar para empezar a cocinar.
2. En los modelos que disponen de temporizador mecánico puede utilizar el botón para programar el tiempo de cocción que desee. El temporizador apagará los elementos calefactores cuando transcurra el tiempo programado y generará un pitido a modo de aviso.
3. Según la información introducida en los modelos con temporizador digital, el temporizador apaga los elementos calefactores y genera una señal acústica cuando el tiempo de cocción termina.
4. El sistema de enfriamiento del electrodoméstico seguirá funcionando cuando termine el tiempo de cocción. No corte la corriente del electrodoméstico, ya que es necesario que el electrodoméstico se enfríe. El sistema se apagará después del periodo de enfriamiento.

## Posiciones de las rejillas:

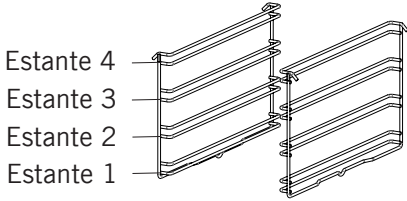


Figura 11

Es importante colocar bien las guías metálicas. No permita que las guías metálicas lleguen a la pared trasera del horno. En el lateral se indican las posiciones de los soportes.

## CAMBIO DE LA BOMBILLA

**ADVERTENCIA:** Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del electrodoméstico se encuentra abierto antes de cambiar la luz (esto significa que está apagado). Primero tiene que desconectar la corriente del electrodoméstico y asegurarse de que se ha enfriado.

Para quitar el cristal de protección, gírelo como se indica en la figura del lado izquierdo. El uso de guantes de plástico puede facilitar la operación en caso de que tenga problemas para girarlo.

Gire la bombilla para quitarla e instale otra nueva que tenga las mismas especificaciones. Vuelva a instalar el cristal de protección y conecte el cable del electrodoméstico en la toma de corriente para terminar. Ahora puede utilizar el horno.

### Luz (tipo G9):



220-240 V, AC  
15-25 W

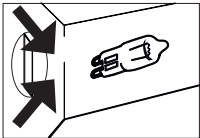
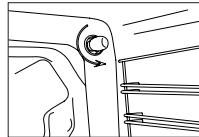


Figura 12

### Luz (tipo E14):



220-240 V, AC  
15 W

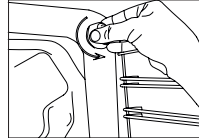


Figura 13

## LIMPIEZA Y MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

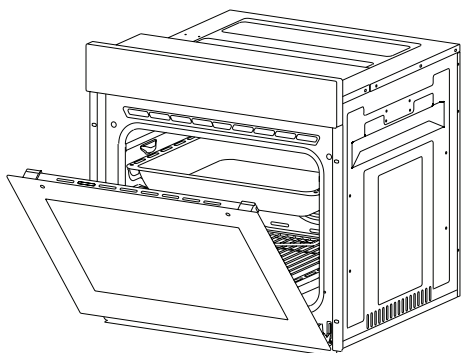


Figura 14

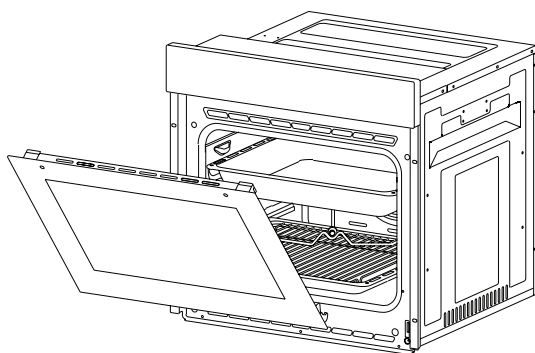


Figura 15

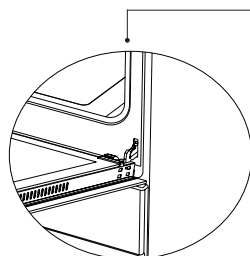


Figura 14.1

Tire de la puerta del horno hacia usted para abrirla por completo. Para desbloquearla, empuje el pasador de la bisagra hacia arriba con la ayuda del destornillador, como se indica en la **Figura 14.1**

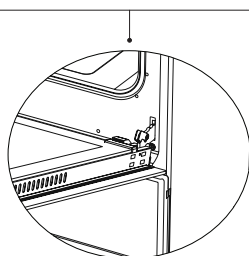


Figura 14.2

Ajuste el cierre de la bisagra en el ángulo más abierto, como se muestra en la **Figura 14.2**. Coloque las dos bisagras de la puerta del horno en la misma posición.

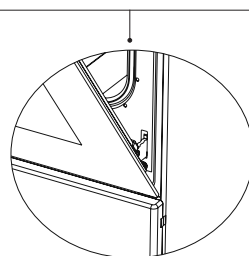


Figura 15.1

Luego cierre la puerta del horno hasta que se encuentre en una posición en la que haga contacto con el cierre de bisagra, como se muestra en la **Figura 15.1**.

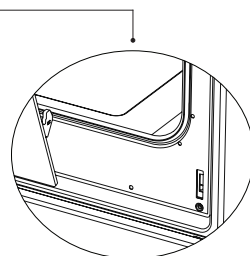
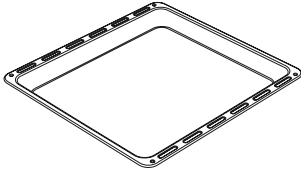


Figura 15.2

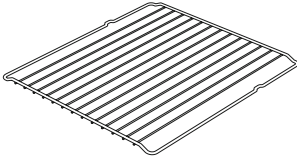
Para facilitar la desinstalación de la puerta del horno, sujete la cubierta con ambas manos cuando esté a punto de cerrarse, como se muestra en la **Figura 15.2**, y tire hacia arriba.

Para volver a instalar la puerta, realice el mismo procedimiento en orden inverso.

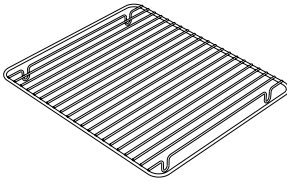
## ACCESORIOS

**Bandejas (2 unidades)**

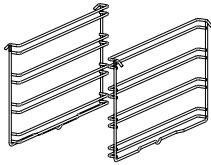
Se usa para repostería (galletas, pastas, etc.) y congelados.

**Rejilla**

Se usa para asar o para colocar los alimentos que se van a hornear o a asar y los alimentos congelados en el nivel del horno deseado.

**Rejilla para bandeja de horno**

Los alimentos que se pegan durante la cocción, como los filetes, se colocan en una rejilla para bandeja. Esto evita el contacto con la bandeja y evita que los alimentos se peguen.

**Guías metálicas**

Durante la cocción se pueden colocar bandejas y fuentes en las guías metálicas inferior y superior.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. No utilice utensilios duros, como cepillos de cerdas, estropajos metálicos ni cuchillos, para limpiar el interior, el panel, las bandejas y otras partes del producto.  
No utilice productos abrasivos, materiales que rayen las superficies ni detergente.
3. Aclare tras limpiar el interior del producto con un trapo enjabonado y luego seque con un paño suave.
4. Utilice productos de limpieza específicos para limpiar las superficies de cristal.
5. No utilice limpiadores a vapor.
6. Nunca utilice combustibles, como ácido, diluyente y gas, mientras limpia el producto.
7. No lave ninguna parte del producto en el lavavajillas.
8. Utilice estearato de potasio (jabón suave) para la suciedad y las manchas.  
Si no quiere arañar las superficies, puede utilizar un trapo de textura suave como se indica en las figuras siguientes.

### LIMPIEZA DEL CRISTAL DEL HORNO

Presione los cerrojos de plástico de los lados izquierdo y derecho Figura 16 para levantar el cristal y tire del marco hacia usted como se muestra en la Figura 17. El cristal se suelta después de extraer el marco, como se muestra en la Figura 18. Tire del cristal hacia usted con cuidado una vez que esté suelto. El cristal exterior está fijo al marco de la puerta del horno. Una vez que están sueltos, los cristales se limpian con facilidad. Para instalarlos de nuevo tras realizar las operaciones de limpieza y mantenimiento, es preciso realizar el procedimiento de desmontaje en orden inverso. Asegúrese de que el marco queda correctamente alojado en su sitio.

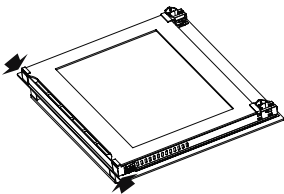


Figura 16

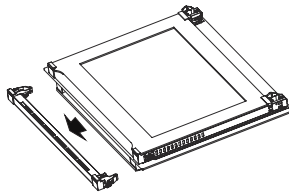


Figura 17

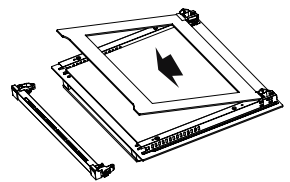


Figura 18

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrarse con su producto comprobando lo siguiente antes de llamar al servicio técnico.

Si no funciona el horno;

- Compruebe si está enchufado el cable eléctrico del horno.
- Comprobar con seguridad si hay electricidad.
- Compruebe los fusibles.
- Compruebe si está dañado el cable eléctrico del horno.

## DESECHO ECOLÓGICO DEL HORNO



Deseche el embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19 / UE relativa a aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipos eléctricos y electrónicos - RAEE). La Directiva determina el marco de trabajo para el retorno y reciclaje de aparatos usados según lo aplicable en toda la UE.

## INFORMACIÓN DEL PAQUETE

Los materiales de embalaje del aparato se fabrican con material reciclable, de acuerdo con nuestra Reglamentación Nacional para el Medio Ambiente. No desechar el embalaje junto con la basura doméstica ni similares. Llévelo a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.

# Certificado de Garantía

MODELO: \_\_\_\_\_ N° de SERIE: \_\_\_\_\_  
(completar al momento de la venta) (completar al momento de la venta)

**INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.** Garantiza al comprador de este artefacto el normal funcionamiento del mismo por el término de un año a partir de la fecha de adquisición, y se compromete a reparar el mismo cuando falle en condiciones normales de uso o presente cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material, dentro del mencionado período y bajo las condiciones que se detallan a continuación:

1. Este certificado de garantía es válido únicamente para la República Argentina.

1.1 El comprador y los sucesivos poseedores del aparato son los beneficiarios de este certificado de garantía en el plazo considerado por el mismo.

1.2 En caso de traslado del aparato a la fábrica o taller habilitado, el responsable de este certificado de garantía se hará cargo del transporte y de los gastos de flete y seguro.

2. Serán causas de anulación de este certificado de garantía:

2.1 Uso inadecuado del aparato y modelo adquirido o uso ajeno al doméstico.

2.2 Fluctuaciones en el voltaje o ciclaje, voltajes fuera de norma, cortocircuitos, rayos o cualquier variación de energía que exija el funcionamiento del aparato en condiciones anormales.

2.3 Instalación, reparación o intentos de reparación o instalación que no se ajusten a las indicaciones señaladas por el Manual de Instrucciones adjunto o realizadas por terceros no autorizados por la Empresa o por personas no idóneas.

2.4 Falta de mantenimiento según las recomendaciones del Manual de Instrucciones adjunto.

3. El certificado de garantía carecerá de valor si se observase lo siguiente:

3.1 Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado de garantía o factura fiscal.

3.2 Falta de factura fiscal original.

3.3 Falta de fecha en la factura.

4. En caso de reparación o compra de repuestos, el comprador deberá dirigirse personal o telefónicamente al servicio técnico indicado más abajo, o al más cercano según la nómina que se adjunta a este certificado de garantía.

5. No están cubiertos por este certificado de garantía los siguientes casos:

5.1 Los daños ocasionados en el exterior del gabinete.

5.2 Las roturas, golpes, caídas o rayaduras causadas por traslados, con excepción de los ocurridos con ocasión de lo expuesto en el punto 1.2.

5.3 Los daños o fallas ocasionados por deficiencias o interrupciones de instalaciones del circuito de alimentación eléctrica, o defectos de instalación o por intervenciones no autorizadas.

5.4 El desgaste natural de las piezas del aparato por el uso.

6. **INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.** no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento.

7. **INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.** asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.

8. En caso de falla, **INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.** asegura al comprador la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor de 60 días. No obstante, se deja aclarado que el plazo usual de reparación o reposición, según el caso, no supera los 20 días.

9. Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de vigencia del presente certificado de garantía, que no responda a falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

10. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por lo cual y expresamente **INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.** no autoriza a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por cuenta de la Empresa ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos sin perjuicio de lo dispuesto por el art. 13 de la Ley 24.240 reformada por la Ley 24.999.

11. La marca **IRAM** de Seguridad solo se refiere a las condiciones de seguridad indicadas en las Normas IRAM 2092-I o CEI IEC 335-2-31 y no a las de funcionamiento y/o rendimiento.

12. La marca **IRAM** de Seguridad solo es válida para el producto nuevo.

13. La marca **IRAM** de Seguridad cubre la seguridad en las condiciones de uso establecidas en el Manual de Instrucciones.

14. La marca **IRAM** de Seguridad no cubre eventuales accidentes por defectos de la instalación del aparato o de las instalaciones del edificio.

EL CERTIFICADO DE GARANTÍA TIENE UN AÑO DE VIGENCIA A PARTIR DE LA FECHA DE ADQUISICIÓN DEL APARATO.

Identificación del fabricante: **INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.** - C.U.I.T. 30-60432043-3

Domicilio comercial: Suipacha 1029 1º piso C1008AAU C.A.B.A. / Tel: (54 11) 4311-7655

Domicilio legal: Calle 109 e/ 1 y 3 Pque. Ind. Norte - San Luis

Identificación del vendedor: \_\_\_\_\_

Lugar y Fecha de venta al consumidor: \_\_\_\_\_

Las reparaciones de equipos en garantía serán sin cargo alguno en los Centros de Servicio Autorizados Spar (Consultar listado de service ).

**IMPORTANTE: ANTES DE UTILIZAR SU EQUIPO, LEA Y RESPETE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL. REQUIERA LOS SERVICIOS DE PERSONAL IDONEO PARA LA INSTALACIÓN.**

## **SERVICIO TECNICO AUTORIZADO**

Ud podra consultar la liste de nuestro Servicio Tecnico Autorizado en nuestra pagina web **[www.spar.com.ar](http://www.spar.com.ar)**

O bien, comunicandose al 011-4311-7655