



instrutivo

horno de empotre

modelos:
HM6000GWN
HM6010GWN
HM6020LWAI
HM6020EWA
HM6020EXAI
HM6020EYAI
HM6035GWI
HM6035EWI
HM6035EXAI
HM6035EYI

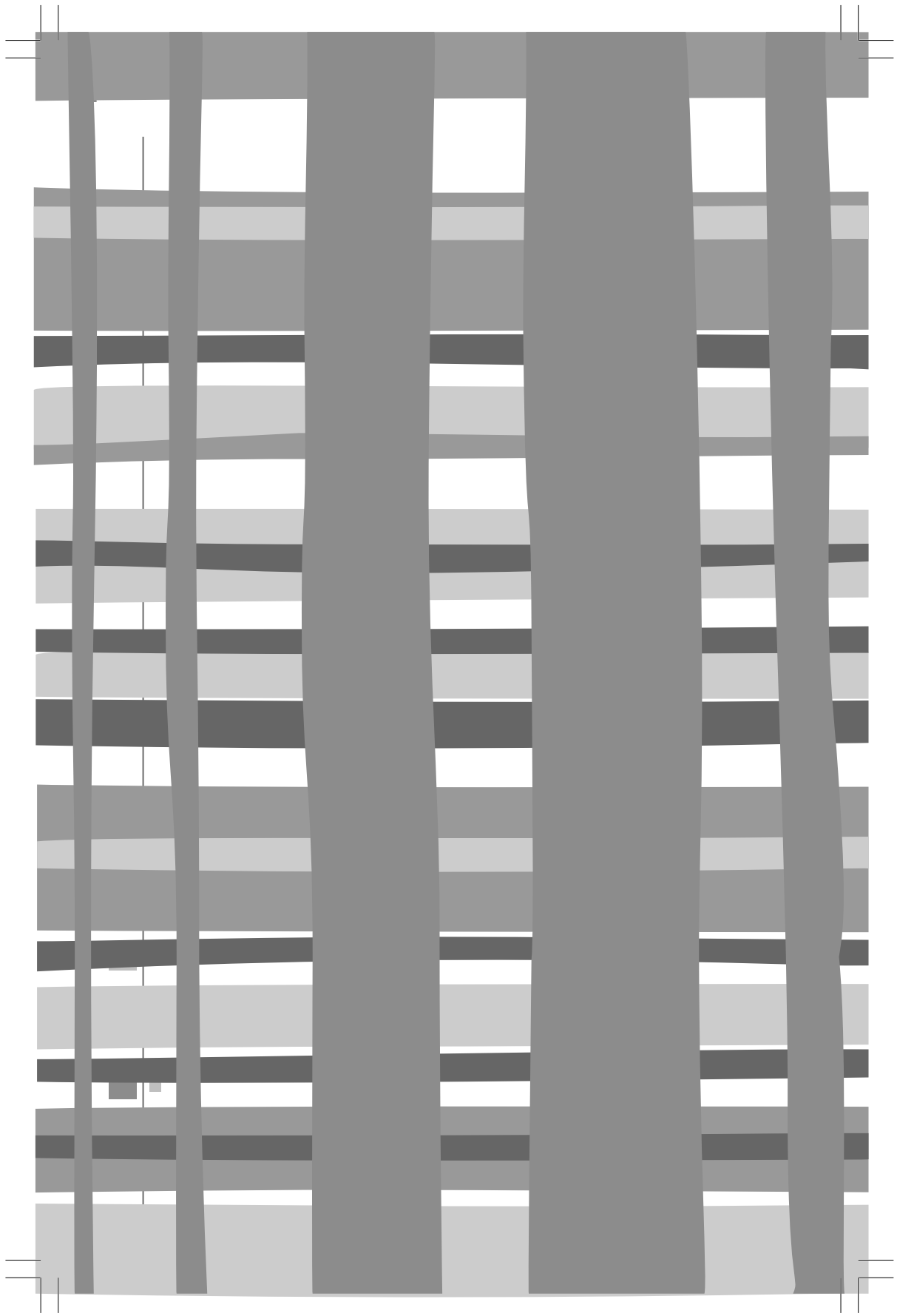


PRECAUCIÓN. EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO CON LAS INDICACIONES DE SU INSTRUCTIVO.



mabe

No. de parte: 222D6458P038



¡Nos complace felicitarlo por la adquisición de su horno de empotre!

En **mabe** nos hemos comprometido en brindarle siempre lo mejor, con productos duraderos, diseñados acorde a sus necesidades, y al mejor precio.

Detrás de este producto, está el trabajo de muchas personas dispuestas a llevar la mejor calidad a su hogar, la cual respaldamos a través de nuestro servicio técnico, el especialista en servicio de línea blanca.

Tenga la certeza de haber realizado la mejor inversión para su hogar y para su familia.

mabe agradece su preferencia e interés.



índice de contenidos

Información de rotulado	5
Advertencias preliminares	6
Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador	7
Descripción general y esquemas	7
Instrucciones importantes de seguridad	9
Datos técnicos	10
Consideraciones de aireación y ventilación	11
Espacios y dimensiones para empotre	13
Ubicación de suministros eléctrico y gas	15
Preparación de la unidad para conexiones	16
Conexión eléctrica	16
Conexión al suministro de gas	17
Empotre y fijación y empotre	22
Conversión de Gas L.P. a Gas Natural	23
Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario	27
Reloj	28
Timer	28
Hornear	29
Precalentar	30
Gratinar	31
Rostizar	33
Descongelar	34
Iluminación de horno	35
Guía de cocinado	36
Desmontaje y montaje de la puerta	37
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas	38
Desmontaje y montaje de parrillas	39
Limpieza del horno de empotre	40
POR SU SEGURIDAD EN UNIDADES A GAS	41
Especificaciones técnicas	42
Diagramas eléctricos	43
Antes de llamar al servicio	46
Serviplus	48
Póliza de garantía	49

información de rotulado

Nombre del Fabricante: Leiser S. de R.L. de C.V.

País de Fabricación: México

Para unidades a gas.

Tipo y clase del Gasodoméstico: Tipo A clase 3.

Categoría : I12H3B/P

Tipo de gas para los que está reglado el gasodoméstico:

L.P o Gas Natural

Presión de suministro para la que está reglado el gasodoméstico:

- L.P: 2750 Pa (Pascales)/2.75 kPa (kilopascales), [27.5 mbar (milibar)].
- Gas Natural: 1760 Pa (Pascales)/1.76 kPa (kilopascales), [17.6 mbar (milibar)].

Los modelos HM6000, HM6010 y HM6035 están ajustados de fábrica a gas Natural.

El modelo HM6020 está ajustado de fábrica a gas LP.

Para hacer el cambio de tipo de gas referirse a las instrucciones de conversión.

Este horno cuenta con un cable tomacorriente con clavija o enchufe, por lo que si usted requiere hacer alguna instalación, debe solicitarlo a un técnico especializado y de su confianza. Consulte en la placa adherida a este manual sobre características eléctricas de este horno antes de realizar cualquier instalación, así mismo, podrá encontrar al final del manual una opción de técnicos especializados de Serviplus o Servicio Mabe.

⚠ IMPORTANTE: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal calificado similar con el fin de evitar algún peligro.

advertencias preliminares

⚠ ADVERTENCIAS:

- Este horno de empotre debe ser instalado por personal calificado.
- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar este horno de empotre.
- Lea las instrucciones de uso antes de encender este horno de empotre.
- No permita que nadie se suba o se pare sobre el horno de empotre.
- No deje a los niños solos cuando este horno de empotre esté encendido o en operación, ya que pueden quemarse seriamente.
- Este horno de empotre está diseñado para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Este horno de empotre no debe ser instalado en baños ni dormitorios.
- Este horno de empotre debe instalarse en ambientes bien ventilados, mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- No utilice este horno de empotre como almacén.
- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos inflamables.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental.
- No instale este horno de empotre en lugares en donde esté expuesto a fuertes corrientes de aire.
- El horno de empotre instalado, requiere al menos un espacio de 55 cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.
- Si el horno de empotre, no es instalado de acuerdo con las instrucciones aquí descritas, tanto su horno de empotre como su cocina podrían sufrir daños.
- Asegúre que el cable tomacorriente no quede presionado ni próximo de la chimenea.



advertencias (adicionales para hornos a gas):

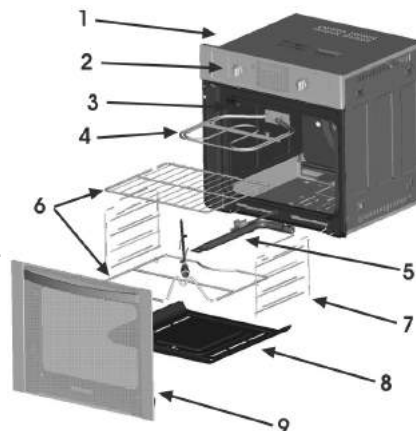
- Por su seguridad, la instalación, ajuste o modificación del horno de empotre para ser usado con otro tipo de gas, debe estar a cargo de personal calificado, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica.
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del horno de empotre sean compatibles.

instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador

descripción general y esquemas

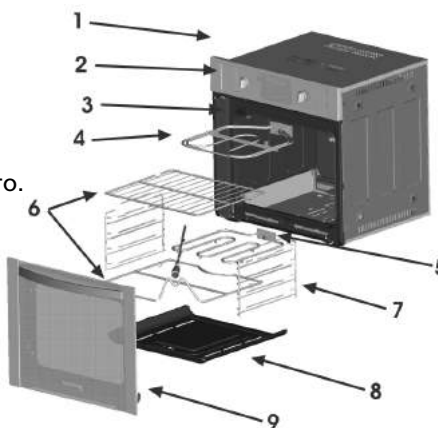
Unidades a GAS

1. Chasis.
2. Frente de controles.
3. Cavity de horno.
4. Resistencia asador.
5. Quemador de horno.
6. Parrilla de horno y rosticero.
7. Soporte parrilla.
8. Piso de cavity de horno.
9. Puerta de horno.



Unidades eléctricas

1. Chasis.
2. Frente de controles.
3. Cavity de horno.
4. Resistencia asador.
5. Resistencia de horno.
6. Parrilla de horno y rosticero.
7. Soporte parrilla.
8. Piso de cavity de horno.
9. Puerta de horno.



IMPORTANTE (exclusivo para modelos a gas)

Para conocer la categoría del horno, y el tipo de gas para el cual está ajustado, ver la placa de identificación adherida sobre el chasis del horno. Si es "Categoría I", solo podrá ser utilizado con gas licuado de petróleo (G.L.P) [butano, propano o una mezcla de ambos] ó solo con gas natural.

Si es de "Categoría II" podrá ser utilizado con gas (G.L.P) o con gas natural. Una persona de nuestro servicio técnico deberá realizar la respectiva conversión.

⚠ advertencias de instalación:

- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar este horno de empotre.
- Este horno de empotre está diseñado para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Mantenga los alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos flamables.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental.
- Debe instalarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- El recinto donde se instalará el horno, debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas en la norma NTC 3661-1ª Actualización; 2003-08-26 (exclusivamente para el mercado Colombiano).
- Para garantizar seguridad y adecuado funcionamiento del horno, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 y NTC3632 (exclusivamente para el mercado Colombiano), NTE INEN 2 260 (exclusivamente para el mercado Ecuatoriano), o con los requisitos vigentes en cada localidad o país.
- El recinto en que se coloque este horno debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en la national Fire Protection Association NFPA 54. National Fuel Gas Code de los Estados Unidos de Norteamérica (exclusivamente para el mercado Ecuatoriano).
- El horno de empotre instalado, requiere al menos un espacio de 55 cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.

⚠ advertencias (adicionales para hornos a gas):

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del horno sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje para este horno se encuentran en la etiqueta o placa de datos adherida al chasis.
- Para su correcto funcionamiento, el horno de empotre debe ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica.
- Cuando cambie los inyectores del horno, asegúrese de utilizar sellante para asegurar la hermeticidad de la soca de unión.
- La presión mínima de gas que requiere este horno para operar correctamente es de 2.33 kPa (kilopascales) para GLP, 1.52 kPa (kilopascales) para Gas Natural.
- La presión máxima de gas que requiere este horno para operar correctamente es de 3.345 kPa (kilopascales) par GLP, 2.18 kPa (kilopascales) para Gas Natural.
- Este horno no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evaluación de los productos de combustión.

ADVERTENCIAS adicionales para hornos eléctricos

Instrucciones importantes de seguridad

- No use extensiones.
- No conecte otros aparatos en el mismo contacto eléctrico.
- Sujete el conector por la clavija, no por el cable.
- Su producto está provisto de un tomacorriente polarizado tipo "Y" con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- **IMPORTANTE:** Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo.

Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:

- Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en Español.
- Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.
- Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.
- Si el producto ha sido reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

datos técnicos

A. Unidades a gas

110 - 127 V ~ 60 Hz 7,40 A máx.

Quemador a gas	Cant.	Diámetro del inyector (mm)*				Capacidad térmica		Consumo másico Gas LP (kg/h)	Consumo másico Gas Natural (kg/h)	Potencia (kW)
		GLP		Gas natural		Gas LP (2,75 kPa)	Gas Natural (1,76 kPa)			
		Diámetro	Marca**	Diámetro	Marca**					
Horno	1	0,78	0,78	1,17	1,17	7 385 kJ/h 7,4 MJ/h 2,2 kW 7 000 BTU/h	8 100 kJ/h 8,1 MJ/h 2,25 kW 7 650 BTU/h	0,171	0,155	N/A
Asador	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0,90

Los valores de capacidad calorífica declarados en la tabla han sido medidos a una temperatura de 20°C ± 5°C y una presión atmosférica de 769 mm Hg.

Los valores de consumo térmico nominal declarados en la tabla son para Gas Natural y GLP.

*Las medidas tienen una variación de ± 0.01 mm

** Las marcas están dispuestas dependiendo del proveedor que las fabrica, tomar en cuenta el diámetro y su respectiva variación +0.02 mm, -0.02 mm

B. Unidades eléctricas

110 - 127 V ~ 60 Hz 16,0 A máx.

220 V ~ 50/60 Hz 9,73 A máx.

Quemador	Cantidad	Potencia (kW)
Horno	1	1,20
Asador	1	0,90

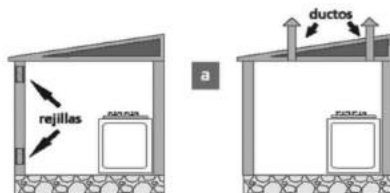
consideraciones de aireación y ventilación

- El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el National Fire Protection Association, NFPA 54. National Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norteamérica (mercado Ecuatoriano).
- No instale su horno en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva de gas-aire.
- Asegurar una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión, de no ser así, ésta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.
- Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) gasodoméstico(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.
- En toda construcción, el recinto en el cual se ha de ubicar el o los gasodomésticos, debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor o igual a 3.4m³ por cada kilovatio (3.6MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas en ese recinto. En caso de que no se cumpla con esa condición, el recinto deberá ser dotado con dos aberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior debe comenzar a una distancia no menor de 180 cm del piso y la inferior a una no mayor de 30 cm del suelo. En lo posible evitar que queden sobre el mismo eje vertical. Las dimensiones lineales de estas aberturas no deben ser inferiores a 8 cm.

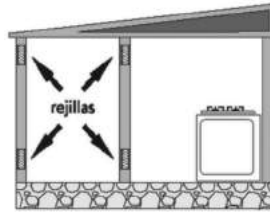
La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución.

Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar. Si existen otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas, (ver datos en placas de identificación de los artefactos) de todos, de acuerdo con lo siguientes casos:

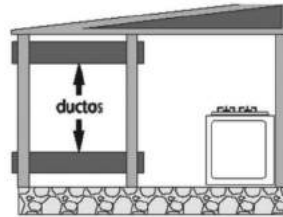
- Quando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.



- b) Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima de entre 645 cm² ó 22 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado. Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a 44 cm² por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas.



- c) Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comuniquen directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.



Ejemplo: Para un horno de empote, la capacidad calorífica máxima es de 7,40 MJ/h tomando el caso "a" como ejemplo, tenemos:

$$\left[\frac{\left(7,4 \frac{MJ}{h} \right) (6 \text{ cm}^2)}{\left(3,6 \frac{MJ}{hr} \right)} \right] = 12,3 \text{ cm}^2$$

Como las dimensiones lineales de una rejilla no deben ser menores a 8 cm (según requisito mínimo indicado anteriormente) entonces el área mínima de cada una de las rejillas será de 64 cm² lo cual dará un cuadrado aproximado de 8 cm por lado.

- Para conocer la demanda calórica de su horno observe la placa de identificación que está adherida al chasis.
- Realice ésta operación para calcular el área de las rejillas, y de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su gasodoméstico (tenga en cuenta las restricciones indicadas).

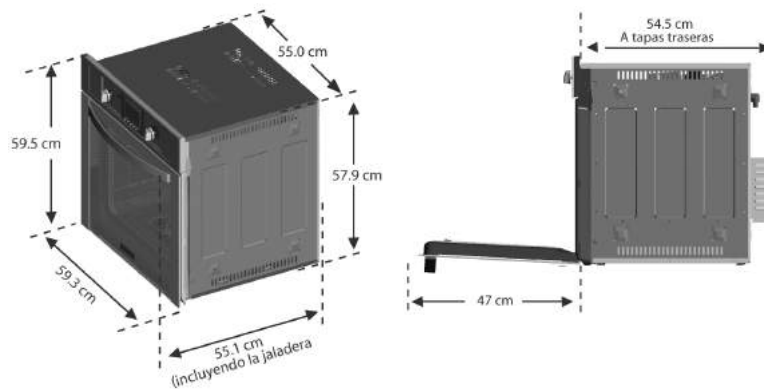
kW: kilovatio

MJ/h: Megajoule por hora

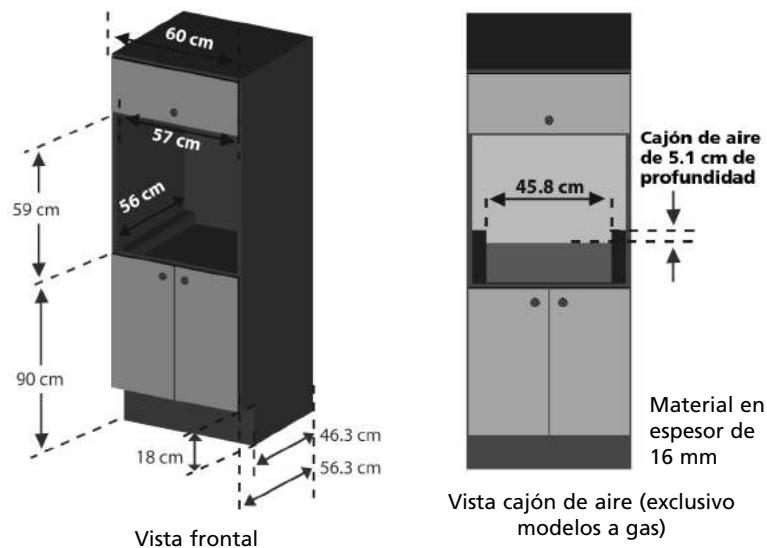
espacios y dimensiones para empotre

a. Dimensiones generales del horno

Es necesario dejar al menos un claro de 55 cm entre el mueble de empotre y la superficie más próxima al mismo.



b. Dimensiones de mueble en torre para empotre

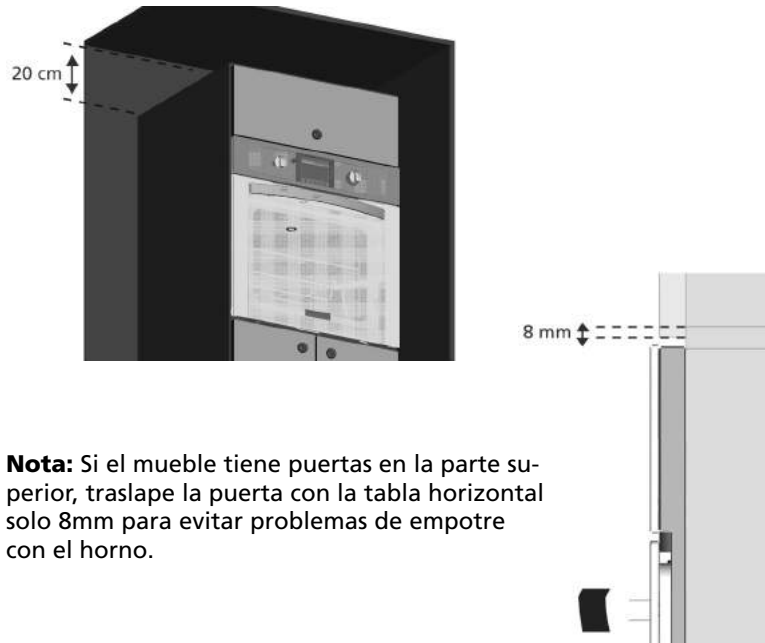


Nota: Para asegurar la correcta operación del horno, es necesario que el gabinete donde se instalara cumpla con las dimensiones mostradas, de lo contrario el equipo pierde su garantía, y se corren riesgos de una operación incorrecta.

⚠️ PARA SU SEGURIDAD
ASEGÚRESE DE QUE EL GABINETE DONDE SE INSTALARÁ EL HORNO DE EMPOTRE PUEDA RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 94 °C

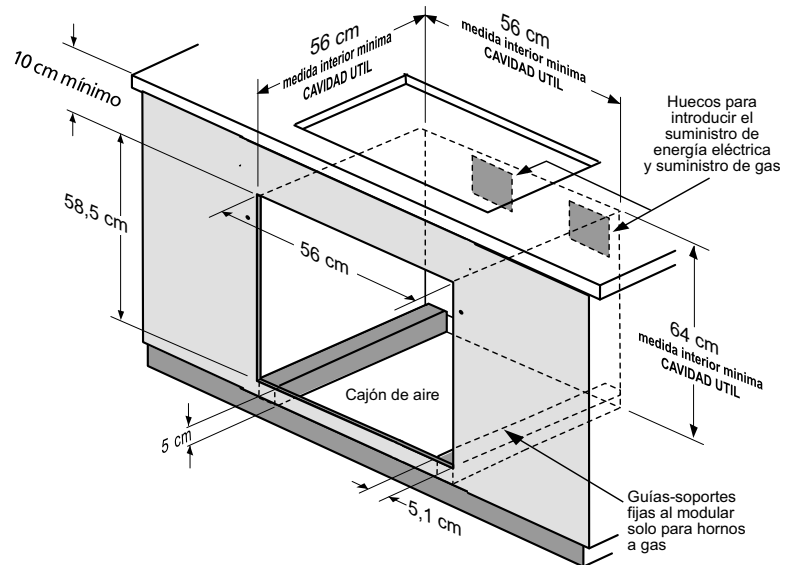
b. Dimensiones de mueble en torre para empotre

Recomendación: No es requerimiento para este producto pero si recomendable que usted tenga un gabinete hueco con un claro mínimo de 20 cm en la parte superior para proporcionar una adecuada ventilación.



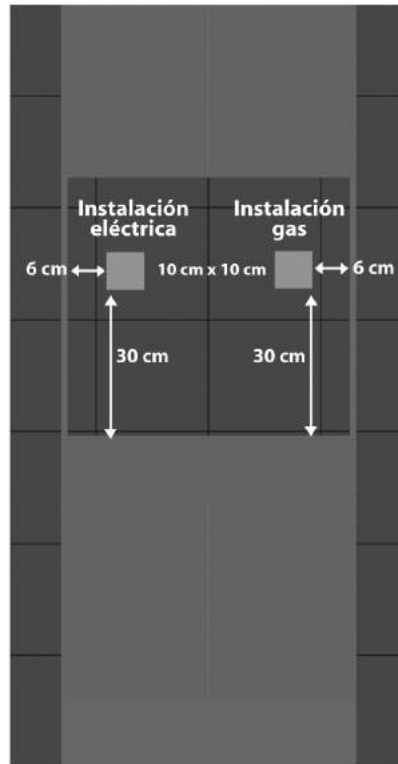
Nota: Si el mueble tiene puertas en la parte superior, traslape la puerta con la tabla horizontal solo 8mm para evitar problemas de empotre con el horno.

c. Dimensiones de mueble en bajo cubierta para empotre



ubicación de suministros eléctrico y gas

A. Servicios eléctricos



Las unidades marcadas a 110-127 V ~ 60 Hz 7,40 A máx. deberán conectarse a un circuito individual y protegido por un relevador de 15 A. Las marcadas a 120 V ~ 60 Hz 16,00 A máx. deberán conectarse a un circuito protegido por un relevador de 20 A máx. la caja de conexión debe ser una NEMA 15 para conexión de 3 pines.

Las unidades marcadas a 220 V ~ 60/50 Hz 9,73 A máx. deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 10 ó 15 A máx. La caja de conexión debe ser una NEMA 14-50R para poder conectar la clavija o enchufe de 4 pines.

Las unidades a gas están diseñadas para operar con gas LP. La presión de gas en la línea de entrada debe mantenerse a 2,75 kPa (11 in C.A.). (No aplica para los modelos exclusivos de Argentina y Colombia).

Si se requiere usar para gas natural, la presión de línea debe mantenerse a 1,76 kPa (7 in C.A.). Adicionalmente debe llamar a Servicio mabe que cuenta con personal especializado para hacer la conversión de gas en su horno. (Busque el número telefónico en las últimas páginas del manual).

preparación de la unidad para conexiones

Desempaque el horno de empotre y retire todos los adhesivos y material de empaque, incluyendo las películas plásticas que cubren partes cromadas o de acero inoxidable. Después de desempacar el horno, proceda de la siguiente manera.

1. Con la ayuda de otra persona, incline su horno hacia atrás sujetándolo del panel de control y del respaldo.
2. Con su pie, pise la base de la parte frontal para desprenderla empujándola hacia adelante.
3. Regrese suavemente su horno a su posición original.
4. Repita estos pasos con la parte trasera de su horno. **ATENCIÓN:** Tenga cuidado al inclinar el horno hacia el frente pues la puerta de su horno podría abrirse.
5. Una vez que tenga lista la zona de empotre, acerque su horno de empotre al sitio donde quedará instalado definitivamente y continúe con las conexiones y empotre.

conexión eléctrica

El horno posee elementos eléctricos, se debe conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo a los valores indicados en la plaza de especificación.

Asegúrese de que la caja de conexión del horno se encuentra ubicada de acuerdo a las dimensiones y especificaciones referidas en el apartado "Ubicación de suministro eléctrico y de gas" de este manual.

Para conectar el horno proceda de la siguiente manera.

1. En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los relevadores "breakers" que controlan el horno y márkelos con el nombre.
2. Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones del horno.
3. Verifique el estado del tomacorriente y la conexión del neutro al punto correcto.
4. Conecte el artefacto al tomacorriente.

Advertencias

- El circuito eléctrico y la conexión del horno a la red eléctrica debe ser realizada por personal calificado.
- El circuito eléctrico al cual se conecta el horno debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada. Los interruptores "breakers" de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en condiciones normales.
- El cable de suministro de energía del artefacto tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencial nominal. Por ningún motivo lo cambie o empalme un cable de suministro diferente; esto podría deteriorarlo y causar cortocircuito.
- Evite que los cables eléctricos de otros aparatos toquen con partes calientes del horno.
- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
- Recuerde que el fabricante no se responsabiliza por eventuales daños, causados por la falta de conexión a tierra, o una instalación incorrecta.

conexión al suministro de gas

Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación sean realizadas por personal calificado, la compañía de gas o por el personal autorizado de nuestro servicio técnico.

Antes de efectuar la conexión del horno, debe comprobar que esté reglado para el tipo de gas a suministrar. (Si es necesario convertir el horno a otro tipo de gas, siga las instrucciones que se encuentran en el apartado "Conversión de gas LP a Gas Natural" de este manual.

referencias a normas por país:

Para el mercado Colombiano

NTC 3561 (para requisitos de mangueras flexibles); NTC 3632 (características de conectores en tuberías y mangueras); NTC2505 (para requisitos de válvulas de corte manuales).

Para el mercado Ecuatoriano

- Los cilindros que contienen el gas licuado de petróleo deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 111.
- Las mangueras de conducción del gas combustible entre el cilindro y el artefacto deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 885.
- Las válvulas utilizadas en el cilindro de gas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 116.
- Los reguladores de baja presión utilizados para estos artefactos deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 1682.

- Las boquillas de acople para mangueras deben cumplir con los requisitos dimensionales establecidos en la NTE INEN 886.
- Los conjuntos técnicos (válvulas, reguladores y mangueras) que se utilizan con los cilindros de gas licuado de petróleo y que se comercializan en el país, deben contar con el respectivo certificado de conformidad con norma, según lo indicado en la regulación No. DPC-98-06 de 1998-07-03 y publicada en el Registro Oficial No. 40 de 1998-10-05.

⚠ ADVERTENCIAS EXCLUSIVAS PARA MODELOS A GAS

- PARA EVITAR LA CORROSIÓN, NO PERMITA QUE EL TUBO CONECTOR FLEXIBLE ENTRE EN CONTACTO CON LIMPIADORES LÍQUIDOS POTENTES O PRODUCTOS QUÍMICOS. ESTOS INCLUYEN ÁCIDOS, DISOLVENTES, FUNDENTES DE SOLDADURA CON CLORURO DE ZINC, AMONÍACO, QUÍMICOS CLORADOS Y CUALQUIER LÍQUIDO CON CLORO, TALES COMO LEJÍA PARA LAVANDERÍA O DETERGENTE PARA PLATOS.
- PARA EVITAR LA CORROSIÓN, NO PERMITA QUE EL TUBO CONECTOR FLEXIBLE ENTRE EN CONTACTO CON OBJETOS EXTERNOS COMO SOPORTES DE PARED, CABLES ELÉCTRICOS, TUBERÍA DE HIERRO O COBRE, PANELES, HOJAS DE METAL, ETC.
- NO INSTALE EL TUBO CONECTOR DE GAS DE TAL MANERA QUE QUEDE OCULTO NI INSTALADO A TRAVÉS DE UNA PARED, PISO O DIVISIÓN. LA TOMA DEL GAS DEBE ESTAR EN EL MISMO CUARTO QUE EL APARATO. ESTO ES PARA QUE ESTÉ A LA VISTA PARA SU INSPECCIÓN PERIÓDICA. LOS CONECTORES ESTÁN DISEÑADOS PARA UN MOVIMIENTO OCASIONAL DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN. EL ACODAMIENTO REPETIDO, LA FLEXIÓN O VIBRACIÓN EXTREMA REPETIDAS PROVOCARÁN FATIGA DEL METAL Y DEBEN EVITARSE.
- NO USE EL TUBO CONECTOR DE GAS NI LA LÍNEA DE SUMINISTRO DE GAS PARA PONER A TIERRA EL APARATO DOMÉSTICO.
- LOS SELLANTES UTILIZADOS EN LAS CONEXIONES DEBRÁN SER DE TIPO TRABA QUÍMICA, ANAERÓBICA O CINTA DE TEFLÓN® PARA GAS.

Para hacer la conexión del horno al suministro de gas proceda de la siguiente forma:

1. Cierre la llave de alimentación de gas a su hogar y manténgala cerrada hasta dar por terminada la conexión.
2. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera del horno de empotre a una distancia no mayor de 1,5 m y asegúrese que todos los que usen el horno de empotre sepan dónde, cuándo y cómo manejar esta llave. Es importante contar con la válvula de paso manual. Esto con el propósito de que pueda interrumpir fácilmente el suministro de gas en caso de que se detecte alguna fuga.
3. Nunca use conexiones viejas o usadas para instalar un horno nuevo. Retire los conectores y accesorios existentes / anteriores (si están presentes) del suministro de gas.
4. Desenrolle el conector nuevo. Esto facilita la instalación y ayuda a evitar torcer o acodar el conector. Quite los accesorios si están fijos al conector nuevo.
5. Limpie la tubería o válvula del suministro de gas con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, cepillo para lavar) para eliminar los materiales residuales.

⚠ ADVERTENCIAS EXCLUSIVAS PARA MODELOS A GAS:

- NO APLIQUE SELLADOR PARA ROSCADO DE TUBERÍA O CINTA DE TEFLÓN® EN CUALQUIER EXTREMO ABOCINADO PORQUE NO OBTENDRÁ UN SELLADO SIN FUGAS. MANTENGA EL EXTREMO ABOCINADO DEL ACCESORIO Y LOS ASIEN- TOS DE LA TUERCA DEL CONECTOR LIBRES DE GRASA, ACEI- TE, SELLADOR PARA ROSCADO DE TUBERÍA Y DE CINTA DE TEFLÓN®.
- USE UNA LLAVE SOLAMENTE EN LAS SUPERFICIES HEXAGO- NALES DE LOS ACCESORIOS.
- NO USE UNA LLAVE PARA TUBERÍA NI PINZAS DE PRESIÓN EN LA TUERCA ABOCINADA DEL CONECTOR. SE PUEDE DA- ÑAR LA TUERCA O EL APRETADO DE ÉSTA PODRÍA SER INSU- FICIENTE, LO CUAL PROVOCARÁ UNA FUGA DE GAS. USE SOLAMENTE LLAVES DE EXTREMO ABIERTO O AJUSTABLES.
- NO ENSAMBLE LA TUERCA DEL TUBO CONECTOR FLEXIBLE DIRECTAMENTE EN LAS ROSCAS MACHO DE LA TUBERÍA YA QUE ESTAS NO PRESENTAN EL ABOCINADO QUE REQUIERE

LA TUERCA DE SU TUBO CONECTOR. ES NECESARIO COLOCAR UN NIPLE CONECTOR CON UN EXTREMO ABOCINADO A 3/8" NPT QUE EMBONE EN LA TUERCA DE ABOCINADO DEL CONECTOR.

- NO ACODE, TUERZA NI DOBLE EL CONECTOR A UN DIÁMETRO INTERNO MENOR DE 1 1/2 PULG. (3,8 cm) (APROXIMADAMENTE EL DIÁMETRO DE UNA PELOTA DE GOLF). EVITE DOBLARLO EN EXCESO Y LOS ÁNGULOS RECTOS.

6. Instale el tubo conector flexible en la línea de abasto de gas.

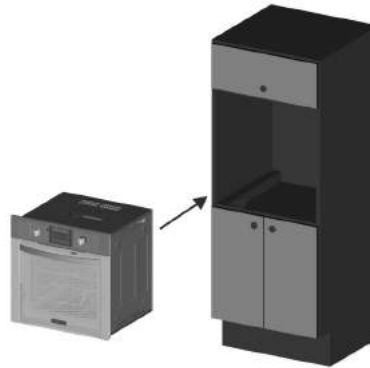
todos los modelos a gas



La válvula de cierre tiene un extremo roscado hembra.

- i. Instale un niple conector (no incluido) que se adapte a las conexiones de su casa y que tenga un extremo abocinado a 3/8" NPT para conectar al tubo conector flexible. Aplique cinta de Teflón® o sellador para roscado de tubería (no incluidos) en la primera mitad del roscado macho de la tubería (la que no presenta el abocinado), empezando en la abertura del accesorio. Si usa cinta de Teflón®, aplique la cinta en el sentido horario, empezando en la abertura del accesorio, envuelva 3 a 4 veces, corte en la misma dirección del bobinado y suavice el extremo.
- ii. Apriete el niple conector a la válvula de paso. Sujete la válvula con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete el niple conector con otra llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave del niple conector en sentido horario para apretarlo mientras estabiliza la válvula con un agarre en sentido antihorario.
- iii. Apriete la conexión al tubo conector flexible. Sujete la conexión con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete la tuerca de abocinado del tubo conector flexible con otra llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave de la tuerca de abocinado en sentido horario para apretarla mientras estabiliza la conexión con un agarre en sentido antihorario.
- ii. Apriete la válvula. Sujete la válvula con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete la tuerca de abocinado del tubo conector flexible con otra llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave de la tuerca de abocinado en sentido horario para apretarla mientras estabiliza la válvula con un agarre en sentido antihorario.

7. Acerque su horno de empotre al mueble levantándolo y deslizándolo dentro del hueco de empotre. Deje un espacio suficiente que le facilite hacer la conexión del tubo conector flexible. Haga al tubo uno o dos rizos según le convenga tomando en cuenta la ubicación de su válvula de corte.



8. Conecte el tubo conector flexible al lado del aparato.
- i. Apriete a mano tan fuerte como pueda.
 - ii. Sujete el accesorio en el lado del aparato tan fuerte como pueda. Sujete la tuerca de abocinado del conector con una llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave del conector en sentido horario para apretarlo mientras estabiliza el accesorio con un agarre en sentido antihorario.
9. Pruebe el sistema.

⚠ ADVERTENCIA: NO DEBEN USARSE CERILLOS, VELAS, FLAMAS ABIERTA U OTRAS FUENTES DE IGNICIÓN PARA BUSCAR FUGAS.

Se recomienda que efectúe la búsqueda de fugas usando líquido para detección de fugas de gas no corrosivo (se incluye uno en el kit). No debe usarse detergente para platos, jabón de baño u otros productos químicos domésticos que contengan cloro.

- i. Abra el gas.
- ii. Aplique suficiente solución de prueba de fugas en cada unión rosada para que cubra toda la circunferencia de la unión. Coloque una toalla o trapo debajo de las uniones para atrapar cualquier derrame.
- iii. Si existen fugas, aparecerán burbujas en las uniones. Use un espejo pequeño para ver las áreas ocultas.
 - a. Si detecta una fuga, apriete la conexión y pruebe nuevamente.
 - b. Si la fuga no se remedia al apretar, quite el accesorio, límpielo como se detalla en el paso 5 de las Instrucciones de Instalación, reaplique el sellador para roscado de tubería o cinta de Teflón®, reinstale y pruebe nuevamente.
 - c. Si la fuga aún no se remedia o si detecta olor a gas, cierre el gas del aparato y haga que un plomero certificado corrija el problema.
- iv. Después de probar, enjuague cuidadosamente con agua todas las uniones y séquelas.

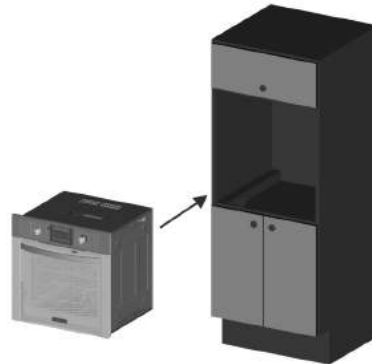
⚠ ADVERTENCIA: SI HUELE A GAS, CIERRE EL GAS EN LA VÁLVULA PRINCIPAL Y LLAME A UN PLOMERO CERTIFICADO PARA QUE DETECTE LAS FUGAS Y SOLUCIONE CUALQUIER PROBLEMA.

10. Una vez que esté seguro de que el sistema no presenta fugas, coloque su horno de empotre en el sitio en el que quedará instalado fijamente.
11. Proceda con las instrucciones de empotre y fijación.

empotre y fijación

Una vez realizadas y aseguradas las conexiones al suministro eléctrico y de gas referidas en el apartado "Conexión eléctrica" y 8 "Conexión al suministro de gas" de este manual, proceda de la siguiente forma.

1. Acerque su horno de empotre al mueble levantándolo y deslizándolo dentro del hueco de empotre. Deje un espacio suficiente que le facilite hacer la conexión de la clavija eléctrica.

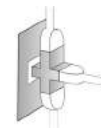
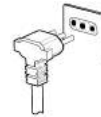


2. Conecte la clavija a una placa tomacorriente adecuada. No conecte otro aparato al mismo tiempo en la placa tomacorriente ya que puede provocar variaciones en el voltaje. Asegúrese de que el cable tomacorriente no quede presionando ni que pase cerca de la chimenea.

- a. Para unidades de México, Perú, Colombia, Ecuador y Venezuela:



- b. Para unidades de Argentina:



3. Para fijar el horno al mueble, retire la puerta del horno de empotrar, este procedimiento se explica en el apartado "Desmontaje y montaje de la puerta" de este manual.

4. En la parte superior sobre cada costado, el horno tiene un buje plástico que se usará para fijarlo. Tome los 2 tornillos que se incluyen y atornille uno en cada extremo. El horno quedará firmemente sujetado al mueble.



5. Cuando haya terminado con las conexiones y el empotrar, asegúrese de que los controles estén en posición de apagado. Energice la clavija.

6. Abra la llave principal del suministro de gas (sólo para unidades a gas).

conversión de Gas LP a Gas Natural

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL.

LOS MODELOS HM6000, HM6010 Y HM6035 ESTÁN AJUSTADOS DE FÁBRICA A GAS NATURAL A UNA PRESIÓN DE 1.76 kPa (7 in C.A.)

LOS MODELOS HM6020 ESTÁN AJUSTADOS DE FÁBRICA A GAS LP A UNA PRESIÓN DE 2.75 kPa (11 in C.A.)

SI USTED REQUIERE HACER LA CONVERSIÓN DE GAS, DEBE LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO EL CUAL CUENTA CON PERSONAL ESPECIALIZADO PARA HACER LA CONVERSIÓN A GAS (BUSQUE EL NÚMERO TELEFÓNICO EN LAS ÚLTIMAS PÁGINAS DE ESTE MANUAL). EL TÉCNICO HARÁ LA CONVERSIÓN DE GAS SIN NINGÚN COSTO (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA).

instrucciones para la conversión de gas

¡IMPORTANTE! Antes de ajustar la unidad a gas natural o LP, realice lo siguiente:

- Desconecte la energía eléctrica del equipo, en el circuito principal de breakers o en la caja de fusibles.
- Interrumpa la alimentación de gas al horno, cerrando la válvula de paso.

cambio de esprea del horno y ajuste de obturador

1. Desmonte la puerta de la unidad, siguiendo las instrucciones del manual del usuario.
4. Remueva el deflector del quemador de horno quitando los 2 tornillos hexagonales.



2. Desmonte las parrillas de la cavidad del horno.
5. Remueva el quemador de horno quitando el tornillo que lo sostiene por la parte frontal, y los 2 tornillos del bracket posterior.

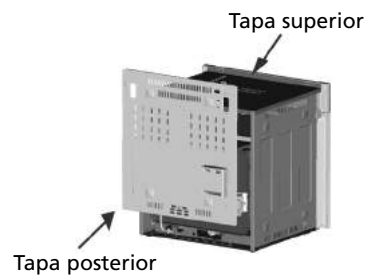


3. Remueva el piso del horno quitando los 2 tornillos que lo sostienen por la parte posterior.



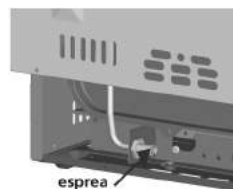
6. Remueva la tapa posterior de su horno:

- Primero remueva todos los tornillos de la tapa posterior y los 2 tornillos laterales de la tapa superior.
- Libere tapa posterior levantando ligeramente la tapa superior.
- Desplace tapa y accese a zona del sistema de gas.



7. Para ajustar su horno a Gas Natural:

Remueva la esprea del quemador identificada con 0.78 mm y reemplácela por una calibrada con un diámetro de 1.17 mm. Para a ajustar su horno a Gas L.P.: Remueva la esprea identificada 1.17 mm y reemplácela por una calibrada para con un diámetro de 0.78 mm.



8. **Cuando ajuste su horno a Gas Nat.** ajuste el obturador de aire con una apertura de ventana recomendada de 6 mm aproximadamente.

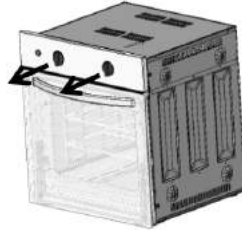
Para ajustar su horno a Gas L.P. ajuste el obturador de aire con una apertura de ventana recomendada de 10 mm aproximadamente.



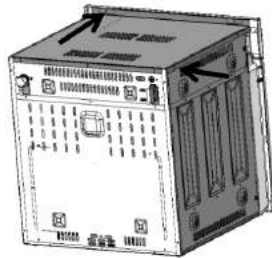
9. Re-ensamble nuevamente los componentes retirados de la unidad en orden contrario a como se indicó que se remuevan.

cambio de by-pass en termostato

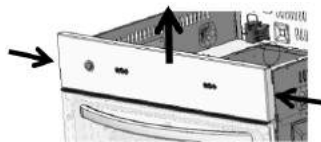
1. Remueva (la/las) perilla(s) del panel de control y remueva los tornillos que se encuentran detrás de estas (si aplica).



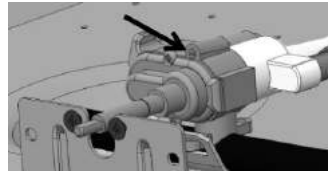
2. Remueva la tapa superior de su horno quitando los tornillos que se encuentran detrás del panel de control, en la parte posterior del horno y en los costados.



3. Quite también los tornillos que se encuentran a los costados y en la parte interna del panel de control. Remueva el panel de control hacia arriba con cuidado de no zafar alguna otra conexión.



4. Localice el tornillo by-pass en el termostato como se muestra en la figura, gírelo en el sentido contrario a las manecillas del reloj, sáquelo completamente utilizando unas pinzas.



5. Reemplace el tornillo by-pass incluido en su kit de accesorios. Para gas LP marcado con #44 y para gas Natural marcado con #60. Gírelo en sentido de las manecillas del reloj.
6. Re-ensamble nuevamente los componentes retirados de la unidad en orden contrario a como se indicó que se remuevan.

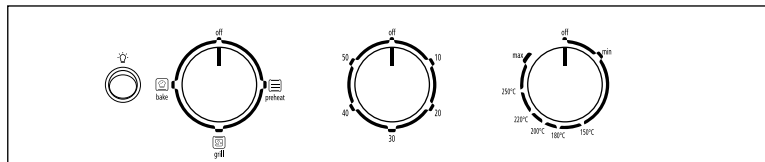
Nota: Para ajustar la unidad nuevamente al tipo de gas como estaba de fábrica siga todos los pasos regresando el obturador de aire a su posición original y reemplazando el by-pass y la espesa para el quemador de horno por los que tenían de fábrica.

instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario

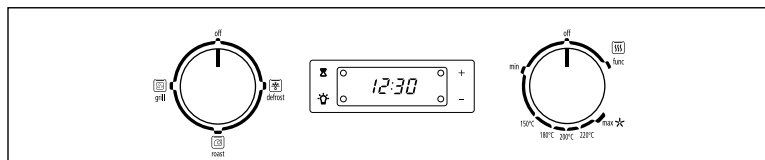
El panel de mandos se verá como alguno de los siguientes:



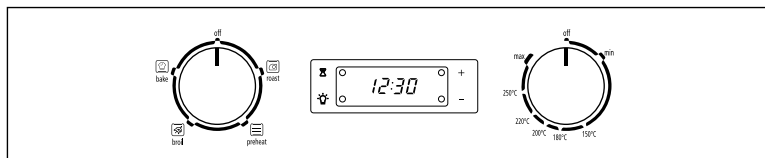
Modelos HM6010GW/LW, HM6020GW/LW, (HM6000GW/LW sin timer.)



Modelos HM6020EW/EX/EY, HM6030EX/EV y HM6030EX



Modelos HM6035GW/LW



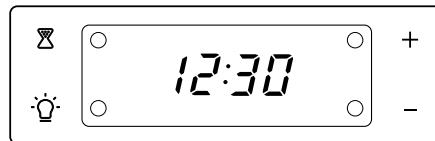
Modelos HM6035EW/EY/EX

reloj

Conecte su nuevo horno de empotrar a la corriente eléctrica. En la pantalla aparecerá la última hora a la que fue ajustado de fábrica.

Modelos HM6035GW/LW/EW/EY/EX

1. Presione y mantenga oprimido el botón reloj durante 3 segundos. Aparecerán parpadeando los dígitos de la hora.
2. Utilice los botones "+" o "-" para ajustar la hora.



1. Presione nuevamente el botón "reloj". Aparecerán parpadeando los dígitos de los minutos.
2. Utilice los botones "-" o "+" para ajustar los minutos.
3. Presione nuevamente el botón "reloj" para fijar la hora.

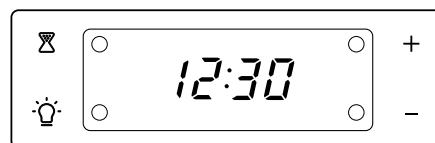
En caso de que existiera una interrupción en el suministro de la corriente eléctrica, la pantalla se apagará y al regresar el suministro eléctrico aparecerá parpadeando la hora en la que ocurrió la interrupción. Para cambiar la hora, repita los pasos anteriores.

timer

Modelos HM6035GW/LW/EW/EY/EX

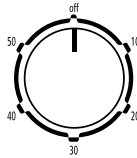
Su horno de empotrar está provisto de un timer que le permite programar una alerta hasta por un tiempo máximo de 12 horas. Para operarlo siga los siguientes pasos.

1. Presione el botón "reloj". Aparecerán parpadeando los dígitos.
2. Utilice los botones "-" o "+" para ajustar la hora.
3. Presione nuevamente el botón "reloj". Aparecerán parpadeando los dígitos de los minutos.
4. Utilice los botones "-" o "más" para ajustar los minutos.
5. Presione nuevamente el botón "reloj". Los dígitos dejarán de parpadear, indicando que el timer ha sido ajustado y comienza su cuenta regresiva.



Modelos HM6010GW/LW, HM6020GW/LW/EW/EX/EY

Su horno de empotre está provisto de un timer que le permite programar una alerta hasta por un tiempo máximo de 60 min. Para operarlo siga los siguientes pasos.



1. Gire la perilla del timer en sentido horario hasta la posición deseada.
2. El tiempo elegido debe estar entre 5 minutos y 60 minutos.
3. El timer comenzará el conteo regresivo y una vez transcurrido el tiempo emitirá una alarma sonora.

Notas:

- El TIMER NO controla la operación del horno, exclusivamente es para avisar el tiempo programado.
- Para cancelar esta función regrese el timer a su posición inicial.
- Para reprogramar esta función lleve la perrilla hasta la nueva posición de tiempo deseada.

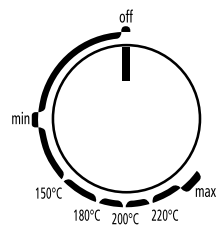


hornear bake

Nota: Posiblemente cuando use el horno por primera vez, perciba usted un olor extraño que proviene del interior, ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.

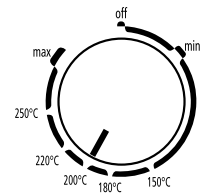
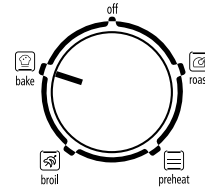
Modelos HM6000GW/LW, HM6010GW/LW, HM6020GW/LW

1. El control del horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
2. Presione la perilla de control de temperatura y gire en sentido anti-horario hasta la temperatura deseada. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.
3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla en sentido horario a su posición inicial.



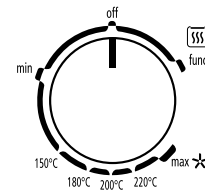
Modelos HM6020EW/EX/EY, HM6035EW/EY/EX, HM6030EX

1. Gire la perilla del selector hasta ubicarse en la función de horneado simple. Al hacerlo, el indicador del selector se encenderá.
2. Gire la perilla control de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.
3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla control de temperatura y la perilla del selector a su posición original.



Modelos HM6035GW/LW

1. El control del horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
2. Presione la perilla de control de temperatura y gire en sentido anti-horario hasta la temperatura deseada. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.
3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla en sentido horario a su posición inicial.



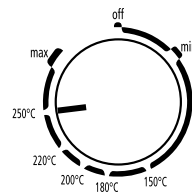
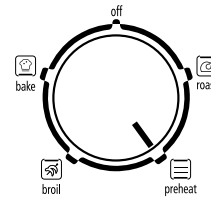
precalentar preheat

Esta función es exclusiva para los hornos eléctricos. Su función es precalentar el horno durante 10 minutos antes de utilizar la función hornear. También puede utilizarse para hornear alimentos que requieran calor intenso en la parte superior. Ejemplos: Pastel de papas, vegetales con salsa blanca, etc.

IMPORTANTE: Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar; mantenga alejados a los niños.

Modelos HM6020EW/EX/EY, HM6035EW/EY, EX, HM6030EX

1. Gire la perilla del selector hasta ubicarse en la función de precalentar. Al hacerlo el indicador del selector se encenderá.
2. Gire la perilla control de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.
3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla control de temperatura y selector a la posición original.



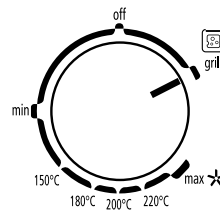
gratinar grill

Esta función sirve para gratinar quesos y dorar alimentos. Ejemplos: Pastas y vegetales gratinados, molletes, etc.

IMPORTANTE: Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar; mantenga alejados a los niños.

Modelos HM6010GW/LW, HM6020WA/LW, HM6020EX:

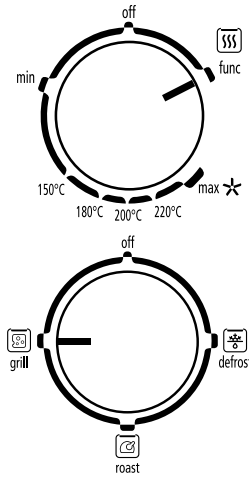
1. El control de horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
2. Gire la perilla control de temperatura hasta ubicarse en la posición de "gratinar". Al hacerlo, el indicador se encenderá.



3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla control de temperatura a la posición original.

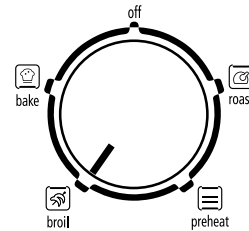
Modelos HM6035GW/LW

1. El control de horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
2. Gire la perilla de control de temperatura hasta ubicarse en la posición de "función".
3. Gire la perilla del selector hasta ubicarse en la función de gratinar. Al hacerlo, el indicador del selector se encenderá.
4. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de control de temperatura y selector a la posición original.



Modelos HM6035EW/EY/EX

1. Gire la perilla del selector hasta ubicarse en la función de gratinar. Al hacerlo, el indicador del selector se encenderá.
2. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla selector a la posición original.



NOTA: Una vez concluida la función espere un par de minutos para abrir la puerta ya que el interior del horno se encuentra caliente.

- ⚠ **Advertencia:** En la parte superior de la cavidad del horno, se encuentra una resistencia eléctrica, la cual alcanza altas temperaturas. Tenga cuidado de no tocarla al momento de abrir el horno, mientras éste se encuentre caliente, para evitar quemaduras.
- ⚠ **Advertencia:** Si llegara a producirse fuego en el interior de este horno de empote, apague inmediatamente el quemador del horno o elemento gratinador, según sea el caso y **MAN-TENGA SIEMPRE LA PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA COMPLETAMENTE POR SI SOLO.**

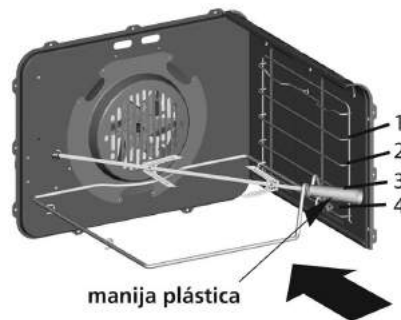
⚠ ESTE PRODUCTO NO ESTA DISEÑADO PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN, ESTO ES MUY PELIGROSO.

rostitizar 
roast

Esta función sirve para rostitizar alimentos por medio de una bayoneta que gira lentamente sobre el eje de un motor, ejemplos: pollo, pato, carnes, etc.

Coloque la parrilla para la bayoneta del rostiticero en la posición marcada 4 en la ilustración. Esta posición asegura la alineación de la bayoneta con el motor del rostiticero.

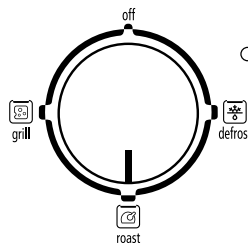
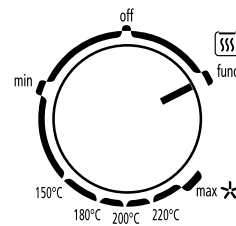
⚠ Precaución: Asegúrese de retirar la manija plástica de la bayoneta cuando rostitice.



IMPORTANTE: Mantenga la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar; mantenga alejados a los niños.

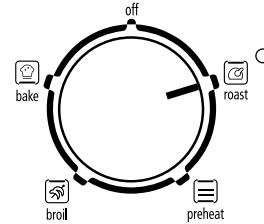
Modelos HM6035GW/LW

1. El control de horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
2. Gire la perilla de control de temperatura hasta ubicarse en la posición de "función".
3. Gire la perilla del selector hasta ubicarse en la función de rostitizar. Al hacerlo, el indicador del selector se encenderá.
4. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla control de temperatura y selector a la posición original.



Modelos HM6035EW/EY/EX

1. Gire la perilla del selector hasta ubicarse en la función de rostizar. Al hacerlo, el indicador del selector se encenderá.
2. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de control de temperatura y selector a la posición original.



descongelar defrost

Esta función sirve para descongelar alimentos. Retire el alimento de su empaque original y colóquelo en un recipiente para hornear. Coloque el recipiente en la parrilla. Accione la función descongelar. Vigile periódicamente el grado de descongelamiento del alimento, retírelo del horno tan pronto se haya descongelado.

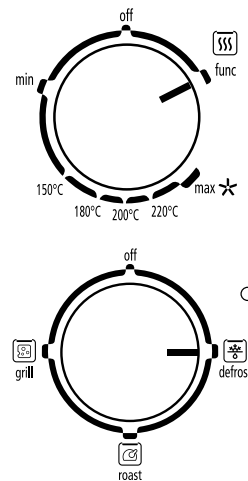
Cocine el alimento inmediatamente o refrigérelo si lo va a cocinar unas horas más tarde. No deje el alimento en el horno a temperatura ambiente una vez descongelado, ya que esto implica un riesgo para la salud.

Nota: El ciclo de descongelamiento es un proceso lento requerido para tener un resultado óptimo. Dependerá del tamaño y cantidad de lo que desee descongelar. Se recomienda planificar el descongelado con anticipación.

IMPORTANTE: Mantenga la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar. Mantenga alejados a los niños.

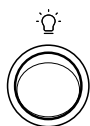
Modelos HM6035GW/LW

1. El control del horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
2. Gire la perilla de temperatura hasta ubicarse en la posición de "función".
3. Gire la perilla de la función hasta ubicarse en la posición de descongelar. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá.
4. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de función a su posición original, así como regresar la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original.

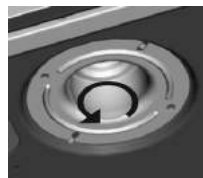


iluminación del horno

El horno de empotre esta equipado con un foco incandescente. Usted podrá encenderlo presionando el botón ubicado a la izquierda del panel.

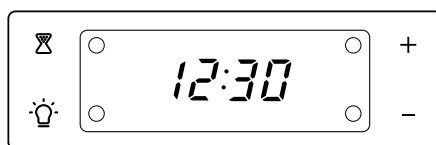


Para reemplazar el foco del horno localícelo en la parte superior y desatornillelo del socket. Replácelo por uno nuevo de las mismas especificaciones.



Modelos HM6035GW/LW/EY/EW/EX

1. Para encender el foco, presione el botón de "luz" (el ícono es un foco) en la pantalla.
2. Para apagar el foco, presione nuevamente el botón de "luz".



guía de cocinado

Su horno de empotre tiene en la parte posterior de la puerta una guía de cocinado de acuerdo al tipo de alimento a preparar.



En esta tabla se sugiere la temperatura y la parrilla adecuada para aprovechar al máximo su horno de empotre.

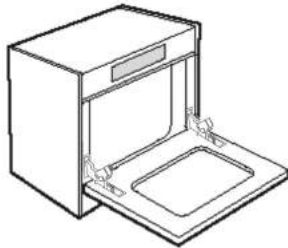
Posición de parrilla	Alimento	Temperaturas	
		°C	°F
1 y 3	Galletas	190 - 210	375 - 400
2	Pescados	170 - 190	350 - 375
	Vegetales	170 - 190	350 - 375
3	Aves	160 - 180	325 - 350
	Carnes	170 - 180	340 - 350
	Pasteles	170 - 190	350 - 375
	Pastas	170 - 190	350 - 375
	Pizzas/Pies	210 - 230	400 - 450
4	Papas	190 - 210	375 - 400
	Pavos (+8 kg)	160 - 180	325 - 350

La posición de la parrilla será de acuerdo a esta numeración:



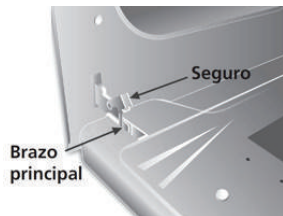
desmontaje y montaje de puerta

Para facilitarle la limpieza del interior del horno de empotre así como de la puerta, su horno de empotre está diseñado para que fácilmente la pueda desmontar y montar en su sitio, para ello solamente siga estas instrucciones:

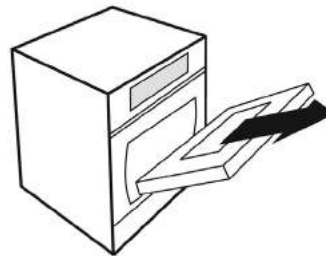


1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo, localice las siguientes piezas:

- Brazo principal
- Seguro

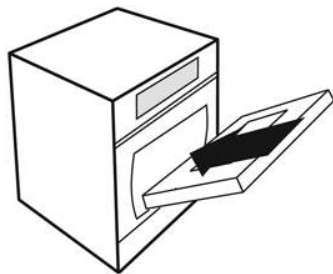


2. Con cuidado, levante el seguro del brazo principal de cada una de las bisagras.
3. Levante la puerta (sujétela aproximadamente a la mitad) como si fuera a cerrarla y júlela hacia afuera cuidando que no se desenganchen los seguros.

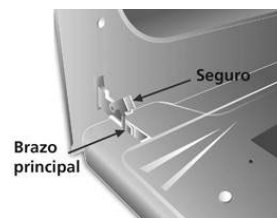


montaje de la puerta:

1. Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que perciba que topa con el marco del horno.



2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado regrese el seguro de la bisagra a su posición cerrada. Asegúrese que la muesca del brazo principal de ambas bisagras quede en su posición ANTES de desenganchar los seguros.



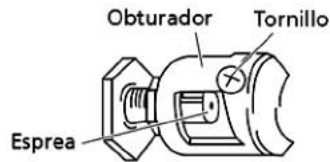
3. Cierre la puerta completamente, escuchará un leve clic esto le indicará que la puerta se ha montado correctamente.

- ⚠ **Advertencia:** Cuando tenga la puerta afuera: por ningún motivo safe los seguros ya que el brazo principal se regresaría hacia la puerta con mucha fuerza.

ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas



El obturador permite regular la entrada de aire para el correcto funcionamiento de su quemador. Lo puede encontrar retirando el piso del horno en el extremo posterior del quemador. Para ajustar el obturador de aire para gas natural o gas L.P. afloje el tornillo de cabeza Phillips y gire el obturador para permitir la entrada de más o menos aire al quemador.



Para determinar si el quemador está trabajando apropiadamente, retire el piso del horno y encienda el quemador.

Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules. Después de 30 segundos de operación del quemador, revise las flamas para ver si se despegan de los orificios del quemador.

Si es así, entonces reduzca gradualmente la abertura del obturador de aire hasta que las flamas estén estabilizadas. Con el piso del horno en su lugar, las flamas deben conservarse estables, no deben extenderse más allá de las orillas del piso. Para gas L.P. puede ser normal observar algunas puntas amarillas en las flamas.

desmontaje y montaje de las parrillas

La parrilla convencional (fig. 1) puede retirarse y colocarse en cualquiera de las 4 posiciones posibles.

La parrilla rosticero (fig. 2) solo debe colocarse en la posición inferior (fig. 3).

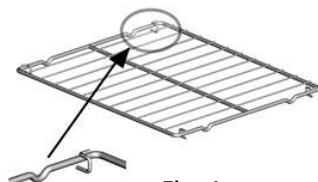


Fig. 1



Fig. 2

para retirar la parrilla convencional:

1. Jale la parrilla hacia adelante hasta topar (fig. 4).
2. Incline ligeramente la parrilla hacia arriba para librar tope y continúe desplazándola hacia adelante.



Fig. 3



Fig. 4

para colocar una parrilla convencional:

1. Elija una posición de las 4 disponibles.
2. Inserte la parrilla sobre la guía lateral con los ganchos localizados hacia abajo.
3. Desplace la parrilla hacia atrás hasta topar.
4. Incline ligeramente la parrilla hacia arriba para librar el tope y continúe desplazándola hacia el fondo del horno.

Cuando la parrilla este colocada en su sitio, puede jalarla hacia usted aunque tenga recipientes encima, sin riesgo de que salga completamente ya que los toques funcionan limitando el movimiento de la parrilla.

montaje de charola

Su horno de empotre trae un accesorio "**charola y tapa charola**" para fines de colocar alimentos en la función de "gratinar o asar".

Modelos HM6035 GW/LW/EW/EY/EX

⚠ PRECAUCIÓN: SIEMPRE COLOCAR LA CHAROLA SOBRE LA PARRILLA DEL HORNO (FIG. 5).



Fig. 5



Fig. 6

Para la función "rostizar" siempre debe colocar la charola sobre el piso del horno para fines de recolectar líquidos y grasas del cocinado (fig. 6).

limpieza del horno de empotre

Es necesario mantener su horno de empotre siempre limpio.

IMPORTANTE: LIMPIE SU HORNO ÚNICAMENTE CON AGUA, JABÓN LÍQUIDO Y UN LIENZO HÚMEDO, ENJUAGÁNDOLO FRECUENTEMENTE EN AGUA LIMPIA PARA EVITAR DEJAR RESIDUOS DE JABÓN.

No utilice ningún tipo de cepillos ni fibras (verde, plástica, metálica, etc.).

No utilice ningún tipo de material corrosivo para el lavado y limpieza del horno de empotre como son: cloro, thinner, gasolina, etc. Algunas partes requerirán de un procedimiento diferente:

Parrillas: Lávelas con agua caliente jabonosa. (NO USE FIBRA METÁLICA).

Partes de acero inoxidable: Para evitar que en el futuro se pongan amarillas las partes de acero inoxidable, se recomienda limpiar con un desengrasante los residuos de comida.

Salpicaduras muy grandes: Tan pronto como se enfríe, limpie lo más posible dicha salpicadura: Usando un traste con agua y jabón y una esponja húmeda limpie la superficie manchada. Cambie el agua frecuentemente, para mantenerla lo más limpia posible y seque la superficie con una toalla de papel sin frotar. Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repita el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro.

⚠ POR SU SEGURIDAD EN UNIDADES A GAS

SI HUELE A GAS:

- A) MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.
- B) NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO ASADOR.
- C) NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.
- D) SI HUELE A GAS:
 - ABRA LAS VENTANAS.
 - NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
 - APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.
 - LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESIÓN DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.

especificaciones técnicas

	Unidades a gas	Unidades eléctricas
Control horno	Termostato	Termostato
Convección	No	No
Encendido horno	Bujía*	Resistencia eléctrica (1,20 kW)
Parrillas horno	2 deslizables, 1 rosticero**	2 deslizables, 1 rosticero**
Luz horno	Si	Si
Gratinador	Resistencia eléctrica (0,90 kW)	Resistencia eléctrica (0,90 kW)
Tensión de alimentación o tensión nominal (Volt)	110 - 127 V ~***	110 - 127 V ~***
Frecuencia de operación o frecuencia nominal (hertz)	60 Hz***	60 Hz***
Potencia nominal (Watt) o corriente nominal (Ampere)	Consultar diagrama, según modelo	

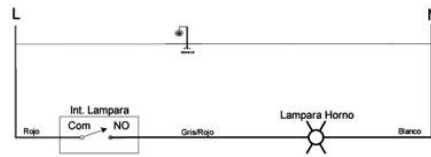
* Excepto modelo HM6000.

** Aplica para el modelo HM6035.

*** Excepto modelos HM6020EY, HM6035EY, HM6020EX, HM6035EXAI, estos modelos son 220 V-50/60Hz

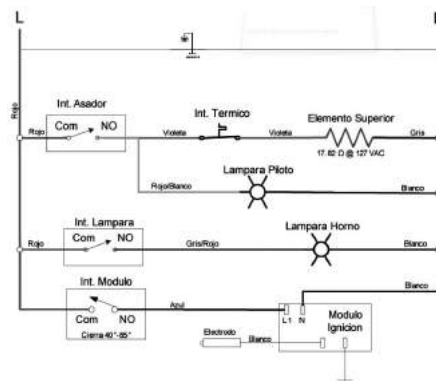
diagramas eléctricos

HM6000GW



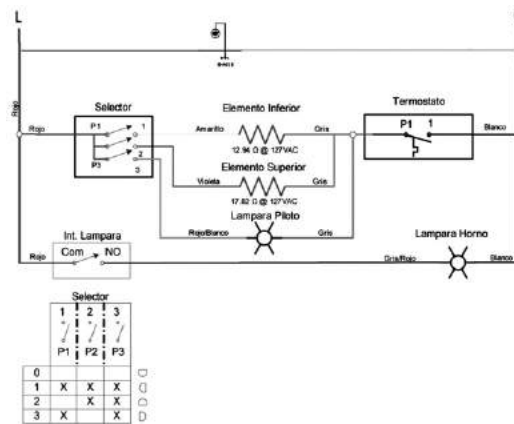
110 - 127 V ~ 60 Hz 0,31 A máx.

HM6010GW, HM6020 LWA



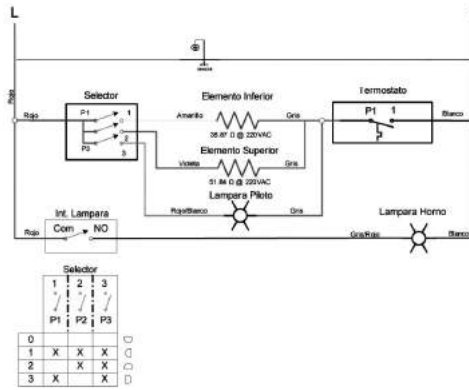
110 - 127 V ~ 60 Hz 7,40 A máx.

HM6020EWA



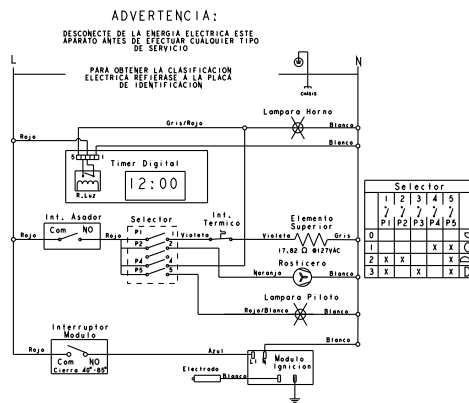
120 V ~ 60 Hz 16,0 A máx.

HM6010EXA, HM6020EXA/EYA



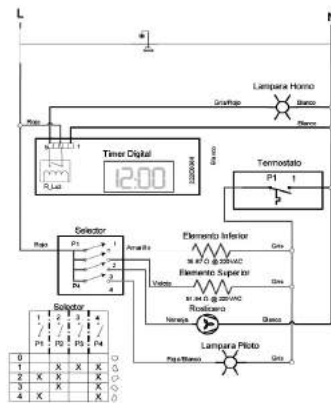
220 V ~ 50/60 Hz 9,73 A máx.

HM6035GW



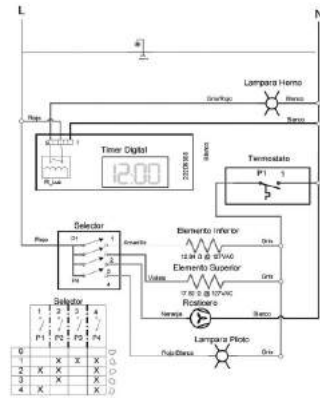
110 - 127 V ~ 60 Hz 7,40 A máx.

HM6035EY



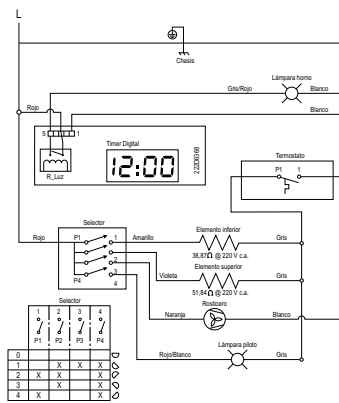
220 V ~ 50/60 Hz 9,73 A máx.

HM6035EW



120 V ~ 60 Hz 16,0 A máx.

HM6035EXAI



220 V ~ 50/60 Hz 9,73 A máx.



antes de llamar a servicio

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona/enciende.	Se terminó el gas de su casa.	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
El reloj no funciona.	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	Hubo un corte en el suministro de energía eléctrica y esta se ha restablecido (el reloj marcará "12:00" parpadeando).	Lea cuidadosamente la sección "Reloj" en su manual de uso y cuidado.
La luz de horno no enciende/funciona.	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	El foco puede estar fundido.	Debe cambiar el foco por un foco incandescente similar de 110-127 V ~ estándar.
Fuerte olor al usar el horno.	Mezcla Inadecuada gas/aire en el horno.	Ajuste el obturador de acuerdo a las instrucciones de a sección "Ajuste del Obturador de Aire del Quemador del Horno" en su manual de Uso y Cuidado.
	Primeras ocasiones de uso del horno.	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno este despidan un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.
Horneado desparejo.	Las charolas de hornear obstruyen el flujo de aire caliente e impiden una temperatura pareja en toda la cavidad.	Colocar una charola en cada parrilla, de manera centrada.



notas



El especialista en servicio de línea blanca



Tel. sin costo (dentro de México): **01.800.90.29.900**
Internet: **www.serviplus.com.mx**

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

1. Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2. Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.



Servicio exclusivo para Argentina, Chile, Colombia y Perú

Colombia:
Argentina: Dentro de Bogotá (571) 489.7900
(5411) 4489.8900 Fuera de Bogotá 01.900.555.6223
www.serviciomabe.com.co

Chile: 600.364.3000 **Perú:** 080070630
www.serviciomabe.cl programacion.servicio@mabe.com.pe

3. Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
4. En el directorio anexo, localice el Centro de Servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía
- Contratos de extensión de garantía
- Venta de refacciones originales

México, D.F.	Monterrey	Guadalajara	
01-55-5227-1000	01-81-8369-7990	01-33-3669-3125	
Costa Rica (506) 2277.2100	El Salvador (503) 2527.9301 (503) 2208.1786	Honduras (504) 221.0034 (504) 221.1285	Panamá (507) 261.3911 (507) 261.3397
Ecuador 1800.73.7847	Guatemala (502) 6685.6769 (502) 6685.6771	Nicaragua (505) 2249.7867 (505) 2249.6952	Venezuela (0501) 737.8475

Centros de servicio México

<p>• Acapulco Av. Costera Miguel Alemán #68 Fracc. Las Playas 39390 Acapulco, Guerrero (01.744) 482.9044, 45 y 46.</p> <p>• Aguascalientes Av. Aguascalientes #1119 Jardines de Bugambilias 20200 Aguascalientes, Ags. (01.449) 978.8870 y 8871</p> <p>• Cancún Av. Miguel Hidalgo Reg. 92 Manzana 47 Lote 10 77516 Cancún, Quintana Roo (01.998) 880.0760, 0820 y 0965</p> <p>• Cd. Juárez Porfirio Díaz # 852 ExHipódromo 32330 Cd. Juárez, Chihuahua (01.656) 616.0418, 0453 y 0454</p> <p>• Cd. Victoria José de Escandó #1730 Zona Centro 89100 Cd. Victoria, Tamaulipas (01.834) 314.4830</p> <p>• Cullacán Blvd. E. Zapata #1585 Pte. Fracc. Los Pinos 80120 Cullacán, Sinaloa (01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366</p> <p>• Chihuahua Av. de las Industrias # 3704 Nombre de Dios 31110 Chihuahua, Chihuahua (01.614) 413.7901, 7012 y 3693</p>	<p>• Guadalajara Calzada de las Palmas #130-C San Carlos 44460 Guadalajara, Jalisco (01.33) 3669.3125</p> <p>• La Paz Revolución #2125 entre Allende y B. Juárez Centro 23000 La Paz B.C. Sur (01.612) 125.9978</p> <p>• León Prolongación Juárez #2830-B, Plaza de Toros 37450 León, Guanajuato (01.477) 770-0003, 06 y 07</p> <p>• Matamoros Porfirio Muñoz Ledo # 22 Magisterial Cebetis 87390 Matamoros, Tamaulipas (01.868) 817.6673 Fax: 817.6959</p> <p>• Mérida Calle 22 #323 X 13 y 13a. Ampliación Cd. Industrial 97288 Mérida, Yucatán (01.999) 946.0275, 0916, 3090, 3428 y 3429</p> <p>• México D.F. Prof. Ings. Militares #156 San Lorenzo Tlaltemango 11210 México, D.F. (01.55) 5227.1000</p>	<p>• Monterrey Carretera Miguel Alemán km 5 Vista sol 67130 Cd. Guadalupe, N.L. (01.81) 8369.7990</p> <p>• Nuevo Laredo Guerrero # 2518 Local 3 Col. Juárez 88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas (01.867) 714.9464</p> <p>• Piedras Negras Daniel Fariás # 220 Nte. Buenavista 26040 Piedras Negras, Coahuila (01.878) 783.2890</p> <p>• Puebla Calle 24 Sur # 3532 (entre 35 y 37 Ote.) Col. Santa Mónica 72540 Puebla, Puebla (01.222) 264.3731, 3490 y 3596</p> <p>• Querétaro Av. 5 de Febrero # 1325 Zona Industrial Benito Juárez 76120 Querétaro, Qro. (01.442) 211.4741, 4697 y 4731</p> <p>• Reynosa Calle Dr. Puig # 406 entre Dr. Calderón y Dr. Glz. Col. Doctores 88690 Reynosa, Tamaulipas (01.899) 924.2254 y 924.6220</p>	<p>• San Luis Potosí Manzana 10, Eje 128 s.n. Zona Industrial del Potosí 78395 San Luis Potosí, S.L.P. (01.444) 826.5686</p> <p>• Tampico Carranza # 502 Pte. Zona Centro 89400 Cd. Madero, Tamaulipas (01.833) 215.4067, 216.4666 y 216.2169</p> <p>• Tijuana Calle 17 #217 Libertad Parte Alta 22300 Tijuana, B.C. (01.664) 682.8217 y 19</p> <p>• Torreón Blvd. Torreón-Matamoros #6301 Ote. Gustavo Díaz Ordaz 27080 Torreón, Coahuila (01.871) 721.5010 y 5070</p> <p>• Veracruz Paseo de Las Américas #400 esq. Av. Urano, Centro comercial Plaza Santa Ana Predio Collado Botica 94298 Boca del Río, Veracruz (01.229) 921.1872, 2253, 9931 y 9934</p> <p>• Villahermosa Calle Carlos Green #119-C casi esq. con Av. Gregorio Méndez ATASTA 86100 Villahermosa, Tabasco (01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397</p>
--	---	---	---



Póliza de garantía

Leiser S. de R.L. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Serviplus/Serviciomabe*, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. Leiser S. de R.L. de C.V. se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de Serviplus/Serviciomabe* están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
3. Cuando nuestro técnico de Serviplus/Serviciomabe* asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
4. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio Serviplus/Serviciomabe*.
5. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
 - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
 - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
 - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
6. Limitaciones de la garantía. Esta garantía no será válida:
 - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
 - Por la eliminación o modificación de los números de serie o la ruptura de cualquier sello que lleve el artefacto.
 - Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado.
 - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
 - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
 - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
 - Rotura de piezas por mal manejo.
 - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
 - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
 - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.


Nota: Se sugiere revisar su artículo al momento de recibirlo. Las reclamaciones por golpes y rayones en producto o accesorios deberán realizarse a más tardar 30 días después de la fecha de compra.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: _____ Marca: _____
 Modelo: _____ No. de Serie: _____
 Fecha de venta: _____ Distribuidor: _____
 Sello o firma: _____

Importado y/o comercializado por:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> México
Mabe S.A. de C.V.
Paseo de Las Palmas 100
Col. Lomas de Chapultepec
Del. Miguel Hidalgo
México D.F., C.P. 11000
R.F.C.: MAB911203RR7 | <input type="checkbox"/> Colombia
Mabe Colombia S.A.S.
Carrera 21 No. 74-100
Parque industrial Alta Suiza
Manizales - Caldas
Tel.: (096) 878 3700
Colombia.
U.A.P. #141 de la DIAN | <input type="checkbox"/> Perú
Mabe Perú S.A.
Calle Los Antares Nro. 320 Torre "A"
Ofic. 701 Urb. La Alborada
Santiago de Surco - Lima
R.U.C. 20293670600 |
| <input type="checkbox"/> Chile
Comercial Mabe Chile Ltda.
Av. Presidente Riesco Nro. 5711
piso 14, oficina 1403
Las Condes, Santiago, Chile | <input type="checkbox"/> Ecuador
Mabe Ecuador
KM 14 ½ Vía Daule
Guayaquil - Ecuador
RUC: 0991321020001 | <input type="checkbox"/> Venezuela
Mabe Venezuela C.A.
Av. Sanatorio del Ávila, Urb. Boleíta
Norte, Edif. La Curacao, Piso 1 al 3,
Caracas, zona postal 1060
RIF: J-00046480-4 |

 *Exclusivo Serviomabe Colombia

Información aplica a Chile **exclusivamente**

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1 AÑO

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. garantiza al comprador que el artefacto vendido ha sido revisado y comprobado su funcionamiento bajo condiciones normales de uso doméstico.

2. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se obliga durante el término de un año contado a partir de la fecha de compra de; producto a reparar sin costo alguno las fallas causadas por defectos de los materiales, componentes o por defectos de fabricación.

Para hacer uso de esta garantía el cliente debe contar con la boleta, factura de compra o la guía de despacho respectiva.

Para solicitar servicio por parte de COMERCIAL MABE CHILE LTDA., el cliente debe contactar nuestro call center al número 376.8649 en la región metropolitana, al 600-364-3000 para el resto del país o en el sitio Web www.serviciomabe.cl

Así mismo, COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se entiende autorizada para efectuar una revisión técnica del artefacto previa a la orden de reparación y/o sustitución del mismo. En todo caso el comprador conviene expresamente en que la sustitución del artefacto solo se procederá en caso de que, a pesar de la intervención técnica autorizada, el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación, a juicio de COMERCIAL MABE CHILE LTDA.

3. EXCLUSIONES DE GARANTÍA: Esta garantía no cubre los daños causados por mal trato, accidente, por transporte, uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo, por causas de las condiciones ambientales en que se instale o daños por uso inapropiado del artefacto como uso industrial o comercial en restaurantes, hoteles, moteles, lavanderías, hogares de acogida, casas de reposo, fábricas. Tampoco cubre averías causadas por el empleo de energía eléctrica diferente a la especificada, daños causados por fluctuaciones de voltaje o ciclaje, o por causas fuera del control de COMERCIAL MABE CHILE LTDA. como corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas, intervención técnica no autorizada, y en fin, cualquier otra causa semejante a las anteriores.

En el caso de incurrir en destapes de bomba de lavadora, corrección de instalaciones que afecten el funcionamiento correcto del producto hechas por personal ajeno a COMERCIAL MABE CHILE LTDA., deben ser pagadas por el consumidor final al servicio técnico asignado para atenderlo.

4. CANCELACION DE LA GARANTÍA: Este certificado quedará automáticamente cancelado por las siguientes causas:

- Intervención técnica del artefacto por personas no autorizadas por COMERCIAL MABE CHILE LTDA., ya sea en la instalación o reparación de los productos que requieren ser intervenidos o abiertos para su correcto funcionamiento como son los equipos de Aire Acondicionado, Máquinas Lavadoras y Secadoras de uso comercial o Doméstico y cualquier producto comercializado por la compañía.
- Por eliminación o modificación de los números de serie o la rotura de cualquier sello que el artefacto lleva.
- Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado.
- Por el vencimiento del término de vigencia de la garantía.

5. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. no asumirá, ni autoriza asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta de artefactos o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.

ADVERTENCIA

Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, dan lugar al pago por parte del usuario del valor correspondiente al transporte y el tiempo del técnico.

Rogamos por lo tanto, antes de solicitar un servicio, comprobar todos los puntos acerca del funcionamiento indicados en el manual de instrucciones.

mabe



