

Manual de uso y cuidado

horno de empotrar



io mabe



INEN ECUADOR
INEN 2 259



Res 0680-2015 del
municipio
Gasodomésticos
para la cocción
de alimentos.

IMPORTANTE: Le sugerimos que antes de usar su Horno lea cuidadosamente las instrucciones de este manual.

Para uso residencial solamente.

Guarde este manual para el uso del inspector eléctrico.

Instalador: Deje este manual con el propietario.

Propietario: Guarde este manual para futuras referencias

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

IO6032HGW, IO6032HEW, IO6056HGW, IO6056HEW,
IO6062HGW, IO6062HEW, IO6065HEY

No. de parte 295D2510P010

¡Felicidades!

Usted ha adquirido un producto de la más alta calidad, diseño y tecnología.

Debido a que en **io mabe** estamos comprometidos con satisfacer las expectativas y necesidades de nuestros clientes; trabajamos en brindarle el mejor servicio, con productos seguros y altamente competitivos a escala internacional.

io mabe respalda la garantía de su estufa y atiende sus requerimientos post-venta a través de Servicio mabe, la empresa líder en servicio de Línea Blanca en Latinoamérica.

Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.

Tecnología | **Ultimate**

Cocina mejor con la tecnología que te acompaña en cada momento desde que empiezas a preparar tus alimentos, hasta que terminas de limpiar.

Tecnología
Ultimate
Cooking

No importa qué cocines, quedará como más te gusta con la rapidez, versatilidad y precisión que necesitas.

Innovación en horno

Calor envolvente y funciones programables para una cocción ideal.

Tecnología
Ultimate
Cleaning

Es mucho más fácil limpiar, en menos tiempo y con menos esfuerzo.

Indice de contenidos

Información de rotulado	4
Seguridad	5
Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador	6
1. Descripción general y esquemas	6
2. Datos técnicos	10
3. Consideraciones de aireación y ventilación	11
4. Espacios y dimensiones para empotrar	13
5. Ubicación de suministros eléctrico y gas	15
6. Preparación de la unidad para conexiones	16
7. Conexión eléctrica	16
8. Conexión al suministro de gas	17
9. Fijación y empotrar	24
10. Conversión de Gas L.P. a Gas Natural	25
Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario	29
11. Reloj	30
12. Timer	31
13. Precalentar	32
14. Hornear.....	33
15. Gratinar	35
16. Asar.....	38
17. Sistema de seguridad	40
18. Hornear con convección	40
19. Rostizar con convección	42
20. Rostizar	42
21. Descongelar.....	43
22. Fermenta pan	44
23. Bloqueo de control	44
24. Luz de horno	45
25. Horno apagado automático	46
26. Termómetro de carnes	46
27. Steam clean.....	47
28. Desmontaje y montaje de la puerta	48
29. Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas	49
30. Desmontaje y montaje de las parrillas	50
31. Limpieza del horno de empotrar.....	51
POR SU SEGURIDAD EN UNIDADES A GAS	52
31. Especificaciones técnicas	52
32. Diagramas eléctricos.....	53
33. Antes de llamar al servicio	55
34. Póliza de garantía	56
Servicio mabe	58

Importantes recomendaciones de seguridad

PRECAUCIÓN

Recomendamos que para instalar esta unidad, solicite los servicios de un Técnico calificado mabe.

Antes de usar su horno, lee y mantén en un lugar accesible este manual de uso y cuidado.

Su unidad esta ajustada para gas LP., solicita la conversión a través de servicio mabe, para asegurar refacciones originales (solo hornos a gas).

¡SI HUELE A GAS!

Abre las ventanas.

No toques interruptores eléctricos, apaga quemador de horno cerrando la válvula general de paso.

Llame inmediatamente la compañía de suministro de gas.

¡RIESGOS DE CHOQUE ELÉCTRICO!

Asegure conectar tomacorriente en un contacto de 3 vías tipo B con tercer pin de tierra.

No utilizar adaptadores, contactos múltiple, ni extensiones, conectar directamente a la placa de suministro.

Antes de limpiar la unidad, asegurar que este fría y desconectada del suministro eléctrico.

¡RECOMENDACIONES GENERALES

Nunca utilice la unidad para calentar un habitación.

No almacene gasolina u otros líquidos inflamables, o combustibles, como cestas de mimbre, recipientes o charolas plásticas, ni alimentos. Tampoco almacenes este tipo de producto cerca de su electrodoméstico.

Tampoco obstruyas rendijas de ventilación del horno y/o asador.

Retira todas las películas plásticas de elementos de apariencia.

Seguridad

Este manual es una parte integral del horno; cuide bien este documento y guárdelo durante el ciclo de vida de este aparato.

Le sugerimos que lea cuidadosamente este manual y toda la información aquí contenida antes de utilizar el horno. La instalación debe realizarse por un técnico calificado y siguiendo las regulaciones que apliquen según su localidad. Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y está hecho únicamente para cocinar y calentar alimentos; cualquier otro uso se considerará impropio.

Tu seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.



Hemos proporcionado muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.

Éste es el símbolo de alerta para seguridad.

Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PRECAUCIÓN Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente.

⚠ ADVERTENCIA Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionaran que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.

Para su seguridad:

Si huele a gas

- Abra las ventanas.
- No toque interruptores eléctricos.
- Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
- Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión.
- No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.
- Asegúrese que los muebles cercanos a su horno, así como el muro y piso soporten una temperatura de 94°C, para que no sufran deformaciones.
- No obstruya las ranuras de la charola del horno.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión o la muerte.

Información de Rotulado

Nombre del Fabricante: Controladora Mabe S.A. de C.V.
País de Fabricación: México

Para unidades a gas.

Tipo y clase del Gasodoméstico: Tipo A clase 3.

Categoría : II 2H3B/P

Tipo de gas para los que está reglado el gasodoméstico: G.L.P o Gas Natural*

Presión de suministro para la que está reglado el gasodoméstico:

G.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)].

*Su gasodoméstico fue ajustado en fábrica para trabajar con Gas L.P. Para Gas Natural, referirse a este manual. Exclusivo para Colombia: Su gasodoméstico fue ajustado en fábrica para trabajar con Gas Natural. Para Gas G.L.P., referirse a este manual.

Este artefacto 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 artefacto antes de realizar cualquier instalación Asimismo, podrá encontrar al final del manual una opción de técnicos especializados de Servicio Mabe.

***Exclusivo para Ecuador y Perú:** su electrodoméstico cuenta con un cable tomacorriente sin clavija o enchufe, por lo que si usted requiere hacer alguna instalación, debe solicitarlo a un técnico especializado.

⚠ ADVERTENCIA: Si la superficie de trabajo se rompe, desconectar inmediatamente el horno, para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

⚠ ADVERTENCIA: Durante el uso del horno, empezará a calentarse, tenga cuidado de tocar los elementos calefactores dentro de la cavidad.

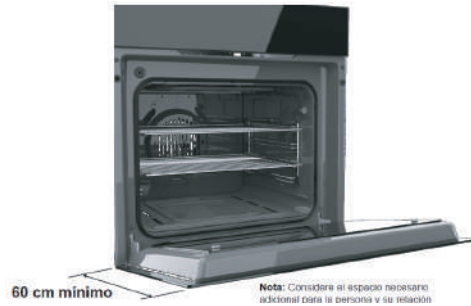
⚠ ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deberán mantenerse alejados.

⚠ 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 gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado mabe.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.
- No permita que nadie se suba o se pare sobre este artefacto.
- No deje a los niños solos cuando este artefacto esté encendido en operación, ya que pueden quemarse seriamente.
- Este artefacto está diseñado para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Este artefacto no debe ser instalado en baños ni dormitorios.
- Este artefacto debe instalarse en ambientes bien ventilados, mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- No utilice este artefacto como almacén.
- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos inflamables.
- Para su correcto funcionamiento, este artefacto requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.
- No instale este artefacto en lugares en donde esté expuesto a fuertes corrientes de aire.
- Este artefacto instalado, requiere al menos un espacio de 60 cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.
- Si este artefacto, no es instalado de acuerdo con las instrucciones aquí descritas, tanto su horno de empotre como su cocina podrían sufrir daños.
- Asegure que el cable tomacorriente no quede presionado ni próximo de la chimenea.



⚠ ADVERTENCIAS (adicionales para hornos a gas)

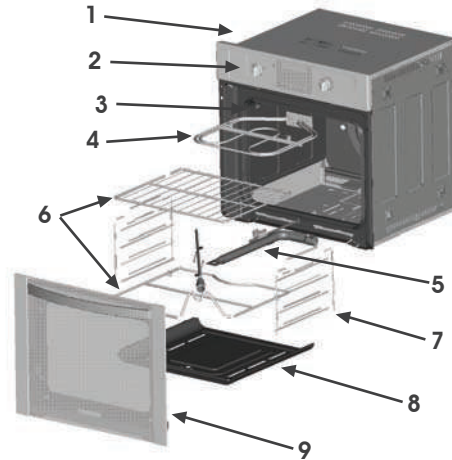
- Por su seguridad, la instalación, ajuste o modificación del horno de empotre para ser usado con otro tipo de gas, debe estar a cargo de personal calificado, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje sean compatibles. Las condiciones de reglaje se encuentra en la etiqueta placa de datos.

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

1. Descripción general y esquemas

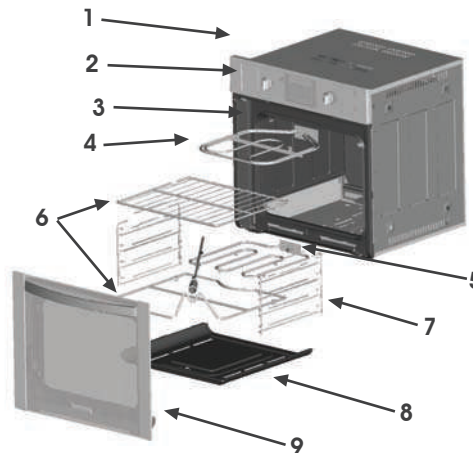
Unidades a GAS

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 a 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.



⚠ ADVERTENCIAS (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 preliminares

Instrucciones técnicas para la correcta instalación, reglaje y mantenimiento del gasodoméstico.

▲ ADVERTENCIAS

Para su correcto funcionamiento este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente.

▲ PRECAUCIÓN

- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de locales de distribución (el tipo y presión de gas) son compatibles con las del aparato.
- Normas y/o resoluciones aplicables a Gasodomésticos para cocción:
- Las especificaciones de operación de este aparato se encuentran en la placa de características del mismo.
- Antes de instalar, apague los suministros de gas y electricidad que alimentarán al aparato.
- Todos los aparatos que tienen componentes eléctricos deben conectarse a tierra.
- El tubo de alimentación de gas y conector NO deben estar doblados o bloqueados por ningún otro aparato.
- Revise las dimensiones del aparato y las del saque en la unidad de su cocina.
- Los paneles ubicados por encima de la cubierta del aparato y directamente junto a él, deben estar hechos de un material que no se inflame. Tanto el material que recubre a los paneles como al pegamento que se usa para asegurarlo deben ser resistentes al calor para prevenir su deterioro.
- Encienda el aparato y cada uno de los quemadores. revise que las flamas tengan un color azul claro sin puntas amarillas. Si los quemadores muestran cualquier anomalía, revise lo siguiente:
 - Que las tapas de los quemadores estén correctamente instaladas.
 - Que el cuerpo del quemador este correctamente colocado.
 - Que el quemador se encuentre verticalmente alineado con el niple de la esprea una revisión para encontrar fugas.
- La manguera flexible debe instalarse de manera que no entre en contacto con ninguna parte móvil de la unidad contenedora y que no pase por ningún espacio que pudiera restringirla en algún momento.

⚠ ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- Mantenga los alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos inflamables.
- Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.
- 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 3631, Segunda Actualización 2011-12-14, Artefactos a gas.
- Ventilación de recintos interiores donde se instalan artefactos que emplean gases combustibles para uso doméstico comercial o industrial (exclusivamente 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 empotrar instalado, requiere al menos un espacio de 55 cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.

⚠ ADVERTENCIA (adicionales para hornos a gas)

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta o placa de datos adherida al chasis.
- 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) para 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.

⚠ ADVERTENCIA (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.

⚠ ADVERTENCIA: Si la superficie de trabajo se rompe, desconectar inmediatamente el horno, para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

⚠ ADVERTENCIA: Durante el uso del horno, empezará a calentarse, tenga cuidado de tocar los elementos calefactores dentro de la cavidad.

⚠ ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deberán mantenerse alejados.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato es desconectado completamente antes de reemplazar la lámpara, para evitar la posibilidad de un choque eléctrico.

⚠ ADVERTENCIA: "No debe utilizarse un limpiador de vapor" para la limpieza del horno. (Su horno no cuenta con esta función).

⚠ ADVERTENCIA: No se utilice limpiadores abrasivos o partes metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta de horno, ya que puede rayar la superficie y provocar que se rompa.

⚠ ADVERTENCIA: El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas según corresponda, en la Norma NTC 3631 SEGUNDA ACTUALIZACIÓN: 2011-12-14. "Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios para ventilación".

2. Datos técnicos

A. Unidades a gas

IO6032HGW

127 V ~ 60 Hz 11,4 A máx.

IO6056HGW - IO6062HGW

127 V ~ 60 Hz 11,67 A máx.

Quemador a gas	Cant.	Diámetro del inyector (mm)*				Potencia Nominal / Capacidad Térmica		Consumo másico Gas LP (kg/h)	Consumo másico Gas Natural (kg/h)	Potencia kW
		GLP		Gas Natural		Gas LP (2,75 kPa) (28-30 mbar)	Gas Natural (1,76 kPa) (20 mbar)			
		Diámetro	Marca**	Diámetro	Marca**					
Horno	1	0,78	0,78	1,17	1,17	7 385 kJ/h 2,05 kW 7 000 BTU/h	8 100 kJ/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	1,40
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 760 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, toma en cuenta el diámetro y su respectiva variación +0,02 mm.				

Potencia Nominal a condiciones estándar de Referencia.

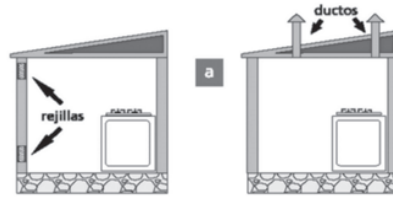
MODELO	Tipo	V / Hz	Amp. Max	Clavija	Potencia Horno (kW)	Asador (kW)
IO6032HEWD	ELÉCTRICO	127-60	13,75	B	1,2	1,4
IO6056HEWI	ELÉCTRICO	127-60	11,66	B	1,2	1,4
IO6062HEWI	ELÉCTRICO	127-60	14,97	B	1,2	1,7
IO6065HEYR	ELÉCTRICO	220-60	7,27	N/A	1,2	1,4

3. Consideraciones de aireación y ventilación

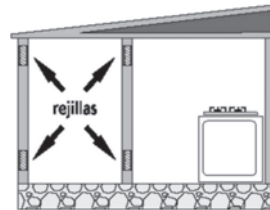
- El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el National Fire Protection Association, NFPA 54. National Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norteamérica. (Mercado Ecuatoriano).
- No instale su horno en baños, cuartos, 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 espaciocuyo volumen sea mayor o igual a 3.4m^3 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:

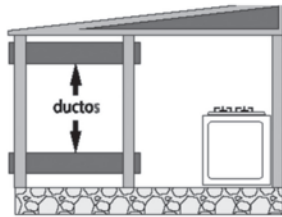
- a) Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6 cm^2 por cada kilovatio ($3,6\text{ MJ/h}$) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el 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 cm^2 ó 22 cm^2 por cada kilovatio ($3,6\text{ MJ/h}$) 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 cm^2 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 instalado en el espacio confinado.



- 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

Ejemplo

Para un horno de empotre, la capacidad calorífica máxima es de 17,00 MJ/h (4.71 kW) tomando el caso "a" como ejemplo, tenemos:

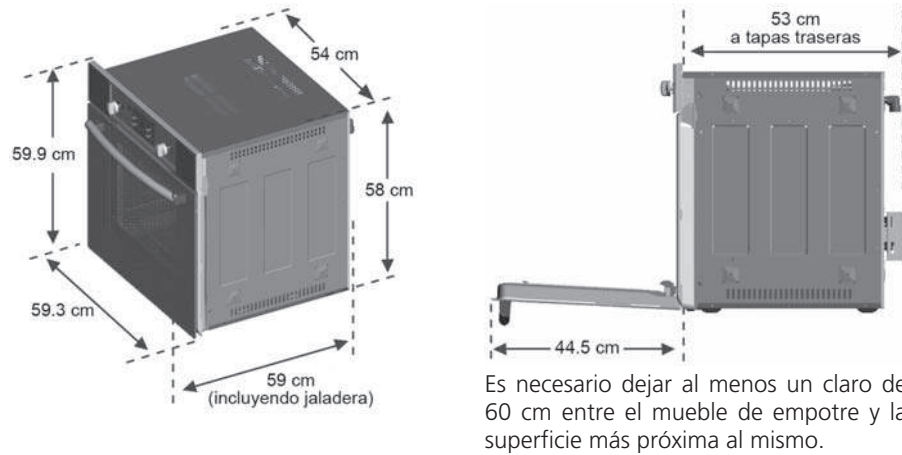
$$\left[\frac{\left(17 \frac{MJ}{h} \right) (6 \text{ cm}^2)}{\left(3.6 \frac{MJ}{h} \right)} \right] = 28.3 \text{ cm}^2$$

ó

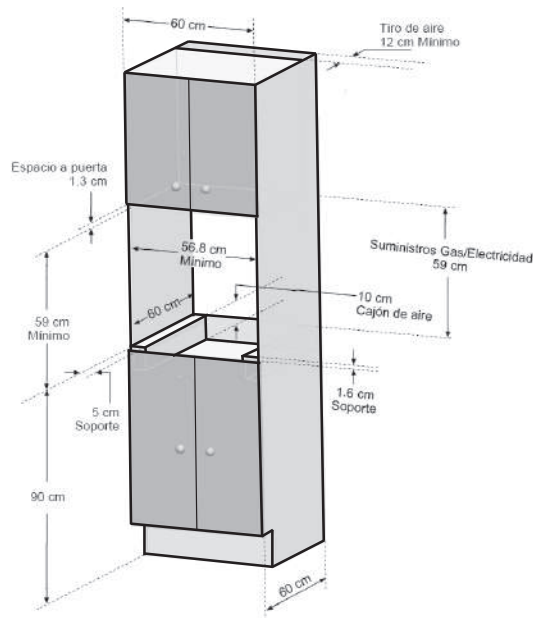
$$\left[\frac{(4.71 \text{ KW}) (6 \text{ cm}^2)}{(1 \text{ KW})} \right] = 28.3 \text{ cm}^2$$

4. Espacios y dimensiones para empotre

a. Dimensiones generales del horno



b. Dimensiones de mueble para empotre



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

⚠️ PARA SU SEGURIDAD

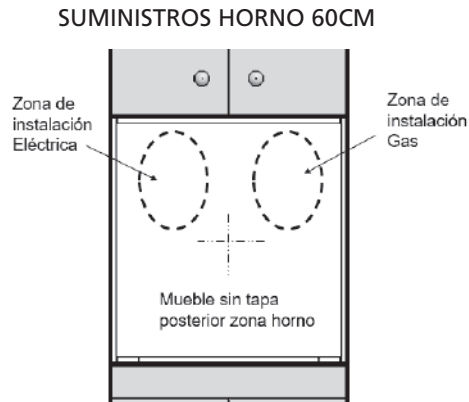
ASEGÚRESE DE QUE EL GABINETE DONDE SE INSTALARÁ EL HORNO DE EMPOTRE PUEDA RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 94 °C

5. Ubicación de suministros eléctrico y gas

a) Servicios eléctricos:

Las unidades marcadas con voltajes de 127 V deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15 A. La caja de conexiones correspondientes para México, Ecuador, Colombia y Venezuela deben ser NEMA 15 con pin de tierra.

Las unidades marcadas a 220 V también deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15 A.



b) Servicios de gas

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

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

*Modelos exclusivos para Argentina y Colombia: las unidades a gas están ajustadas de fábrica para operar con gas natural. Para hacer el cambio a gas LP, debe llamar a nuestro servicio técnico el cual cuenta con personal especializado para hacer la conversión de gas (busque el número telefónico en las últimas páginas de este manual).

6. 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 su 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 cartón de la parte frontal para desprenderla empujándola hacia el piso. Asegúrese de que la base de cartón se separe de su horno desprendiéndola de las patas plásticas que la sujetan en su lugar.
3. Regrese suavemente su horno a su posición original.
4. Repita estos pasos con la parte trasera de su horno.
5. A continuación, inclinando su horno otra vez, retire las patas plásticas de color negro que tiene su horno (2) y deséchelas. Estas se localizan atornilladas al piso de su horno por la parte inferior.
6. 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.

ATENCIÓN: tenga cuidado al inclinar el horno hacia el frente pues la puerta de su horno podría abrirse.

7. Conexión eléctrica

El horno posee elementos eléctricos, se debe conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo a los valores indicados en la placa 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 5 "Ubicación de suministros eléctrico y gas" de este manual.

Para conectar el horno proceda de la siguiente manera:

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

⚠ ADVERTENCIAS

- 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.
- 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.

8. 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 10 "Conversión de gas LP a Gas Natural" de este manual.

Referencias a normas por país

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 1 682.
- 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.

Para el mercado colombiano

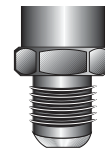
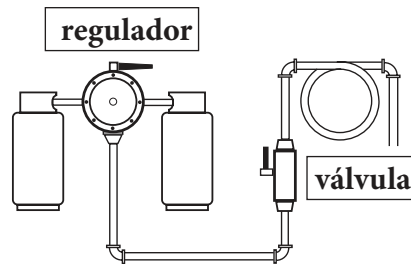
- NTC-2386 2ª Actualización 2001-01-31: Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para cocinas, hornos y aparatos similares.
- NTC-2832 1-4ª Actualización 2015-08-26: Artefactos para la cocción de alimentos. Parte 1; requisitos de seguridad.
- NTC-3293 1995-07-26: Aparatos mecánicos. Reguladores internos de presión para aparatos domésticos que funcionan con gas.
- NTC-3631 2ª Actualización 2011-12-14: Artefactos a gas. Ventilación de recintos interiores donde se instalan artefactos que emplean gases combustibles para uso doméstico, comercial e industrial.
- NTC-3833 1º Actualización: 2002-03-11. Dimensionamiento, construcción, montaje y evaluación de los sistemas para la evacuación de los productos de combustión generados por los artefactos que funcionan a gas.
- NTC-3632 2ª Actualización 2007-11-27, Características de conectores en tuberías y mangueras.
- NTC-2505 4ª Actualización 2006-05-24, Requisitos de Válvulas de corte manual.
- NTC-3561 2ª Actualización 2004-07-28, Especificaciones para tuberías Flexibles no metálicas (Mangueras).
- Norma Técnica Colombiana-NTC 3833. Dimensionamiento, construcción, montaje y evaluación de los sistemas para la evacuación de los productos de combustión generados por los artefactos que funcionan a gas. 1º Actualización: 2002-03-11.
- Norma Técnica Colombiana-NTC 332. Tubería Metálica, Roscas para tubería destinadas a propósitos generales (Dimensiones en Pulgadas), Primera Actualización 1994-07-27.
- Norma Técnica Colombiana-NTC 2635. Productos químicos para uso industrial, compuestos sellantes para uniones de tubería y accesorios para gas natural y gases licuados de petróleo, 1989-11-01.
- Norma Técnica Colombiana-NTC 3741. Conectores flexibles de construcción parcialmente metálica para aparatos que funcionan a gas, 1995-05-10.
- Norma Técnica Colombiana-NTC 3944. Tubería rígida de cobre sin costura. Tamaños normalizados, 1996-08-21.
- Resolución 0680: 2015-03-06. Por el cual se expide el reglamento Técnico para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos, que se fabriquen o importen para ser comercializados en Colombia, del Mincomercio.
- Resolución 1814: 21-09-2016, Modificación Res 0680 :2015-03-06, del Mincomercio.
- Resolución 90902: 2013-10-24. Por medio del cual se expide el Reglamento Técnico de instalaciones internas de Gas Combustible, del Mincomercio Para el mercado Colombiano.

Conexión a suministro de gas

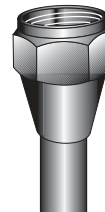
Asegúrese de que su hogar cuenta con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta.

⚠ NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA CONEXIONES DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AUN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.

1. Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la parrilla a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la parrilla nueva.
2. Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la parrilla. Cerciórese de que todos los que van a usar la parrilla sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.
3. Para la instalación de su parrilla, utilice un niple terminal hembra de 9,5 mm (3/8") NPT a la salida del regulador y conéctelo a un tubo de cobre con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8").
4. Conecte la válvula de paso y el tubo de cobre en los extremos con campanas de 9,5 mm (3/8"). El tubo de cobre flexible y/o manguera deben medir entre 1,20m y 1,50m y deben resistir temperaturas mayores de 250°C.
5. Cuando termine de hacer las conexiones, verifique que todas las perillas del panel de control de la parrilla, se encuentren en la posición de apagado y entonces abra la válvula principal del suministro de gas.
6. Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no existe alguna fuga.



Campanas
9,5 mm (3/8")



Tuercas cónicas
9,5 mm (3/8")

Tubo de cobre

⚠ ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL. EN FÁBRICA FUE AJUSTADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P. Y ESTÁ DISEÑADO PARA FUNCIONAR A UNA PRESIÓN DE 28 A 30 mbar EN CASO DE QUE SU INSTALACIÓN SEA PARA GAS NATURAL, DEBE TENER UNA PRESIÓN DE 20 mbar.

Esta unidad debe instalarse con manguera flexible de Acero inoxidable para su conexión a la línea de suministro de gas, solicítelo a su instalador de Servicio Mabe.

▲ 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 éste 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 tierra el aparato doméstico.
- Los sellantes utilizados en las conexiones deberán ser de tipo traba química, anaeróbica o cinta de teflón® para gas.

Para hacer la conexión de su 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 de la parrilla a una distancia no mayor de 1,5 m y asegúrese que todos los que usen la parrilla sepan dónde, cuándo y cómo manejar esta llave. Es importante contactar 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 una parrilla nueva. Retire los conectores y accesorios existentes / anteriores (si están presentes) del suministro de gas.
4. Desarrolle 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 asientos de la tuerca del conector libres de grasa, aceite, sellador para roscado de tubería y de cinta de teflón®.
- Use una llave solamente en las superficies hexagonales de los accesorios.

⚠ ADVERTENCIAS (exclusivas para modelos a gas)

- No use una llave para tubería ni pinzas de presión en la tuerca abocinada del conector. Se puede dañar o el apretado de ésta podría ser insuficiente, 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" NTP que embone en la tuerca de abocinado del conector.
- No acode, tuerza ni doble el conector a un diámetro interno menor a 1/2 pulg. (3,8 cm) (aproximadamente el diámetro de una pelota de golf). Evite doblarlo en exceso y los ángulos rectos.

⚠ IMPORTANTE

- Después de haber instalado verifique que no existan fugas aplicando agua jabonosa en las zonas de conexión. (Nunca use fuego).
- Nunca use las conexiones viejas o usadas para instalar una parrilla nueva.
- Las emisiones de monóxido de carbono de este artefacto en condiciones normales de funcionamiento, no superan los 1000 ppm (partes por millón).

Modelos con conexión tubo roscado

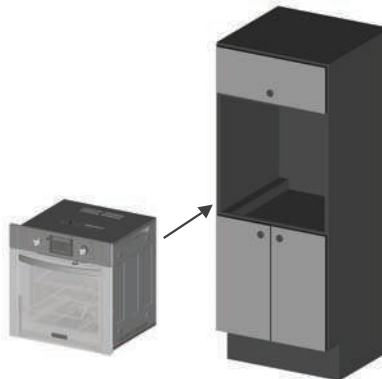


6. Instale el tubo conector flexible en la línea de abasto de gas. Escoja la opción a o la opción b.
 - a. Si la válvula de cierre tiene un extremo roscado hembra:
 - i. Instale un niple conector (no incluido) que se adapte a las conexiones de su casa y que tenga un extremo abocinado a 3/8" NPT para 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.

Modelos con conector abocinado



- b. Si la válvula de cierre tiene un extremo abocinado:
 - i. Conecte la tuerca de abocinado del tubo conector flexible directamente en la válvula sin usar accesorios. No use sellador para roscado de tubería ni cinta de Teflón® en el abocinado de la válvula.
 - 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.



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. **Se recomienda estas operaciones hacer por personal calificado mabe**, ubique a mano el conector flexible, apriete a mano y después con herramienta adecuada.
 - ii. Sujete accesorio y tuerca con una llave o herramienta de extremo abierto o ajustable. Gire para apretar en sentido horario.
9. Pruebe el sistema.

⚠ ADVERTENCIA: NO DEBEN USARSE CERILLOS, VELAS, FLAMAS ABIERTAS 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 roscada 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 no se remedia, llame a Servicio mabe.
 - iv. Después de probar, enjuague cuidadosamente con agua todas las uniones y séquelas.

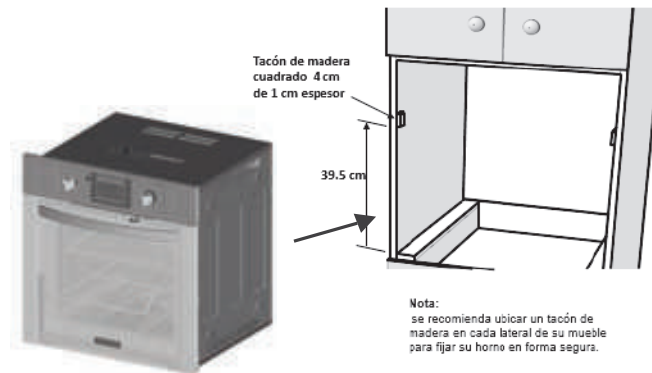
⚠ ADVERTENCIA: SI HUELE A GAS, CIERRE EL GAS EN LA VÁLVULA PRINCIPAL Y LLAME A UN PLOMERO CERTIFICADO PARA QUE DETECTE LAS FUGAS Y SOLUCIONE CUALQUIER PROBLEMA.

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.

9. Fijación y empotre

Una vez realizadas y aseguradas las conexiones al suministro eléctrico y de gas referidas en el apartado "7. 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 en la placa tomacorriente ya que puede provocar variaciones en el voltaje. Asegúrese de que el cable tomacorriente no quede presionado ni que pase cerca de la chimenea.

- a) Para unidades a gas.



3. Para fijar el horno al mueble, retire la puerta del horno de empotre, ese procedimiento se explica en el apartado "24. Desmontaje y montaje de la puerta".
4. En la parte superior sobre cada costado del horno tiene una perforación que se usará para fijarlo. Tome los 2 tornillos que se incluyen y atornille uno en cada extremo. El horno quedará firmemente sujeto al mueble.



5. Cuando haya terminado con las conexiones y el empotre, asegúrese de que los controles estén en posición de apagado. Energice la clavija.
6. Abra la llave principal del suministro de gas (solo para unidades a gas).

10. Conversión de gas

⚠ ADVERTENCIAS

Este aparato puede usarse con gas L.P. o con gas natural. En fábrica fue ajustado para trabajar con gas L.P. y está diseñado para funcionar a una presión de 2,75 kPa (11 in C.A.). Para gas natural, debe tener una presión de 1,76 kPa (7 in C.A.). Si usted requiere usarlo con gas natural, debe llamar a Servicio Mabe, empresa que cuenta con personal especializado para hacer la conversión de gas (busque el número telefónico en las últimas páginas de este manual de uso). El técnico de Servicio Mabe hará la conversión de gas sin cargo (válido durante el primer año a partir de su compra).

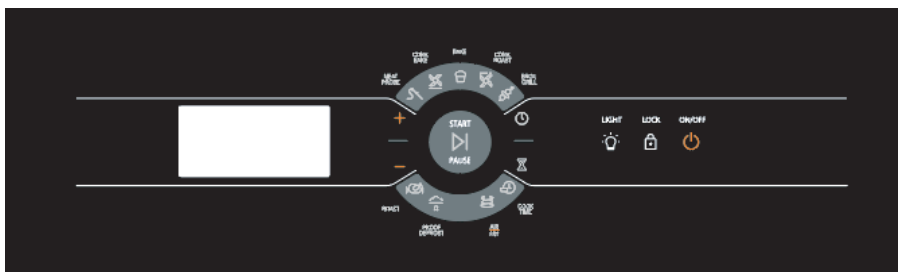
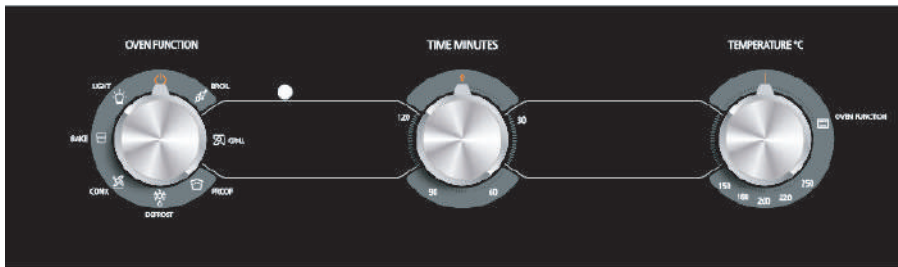
Exclusivo para modelos de Argentina y Colombia: En fábrica fue ajustado para trabajar con gas L.P. y está diseñado para funcionar a una presión de 28-30 mbar. Para gas natural, debe tener una presión de 20 mbar.

⚠ IMPORTANTE

- La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe ser realizada por un instalador, o un representante del fabricante por razones técnicas y de seguridad. El fabricante suministra una etiqueta autoadhesiva destinada a colocarse sobre el gasodoméstico en caso de realizar la conversión a otro gas donde se indican las nuevas condiciones del reglaje, para la cual ha sido adaptado (ver datos técnicos de quemadores en la tabla de potencia nominal). Cualquier sello de seguridad destruido debe de ser restituido previa verificación de los dispositivos.
- Antes de realizar cualquier ajuste suspenda el flujo de gas y eléctrico.
- Una vez realizados los ajustes se debe verificar que no se presenten fugas de gas cualquier sello de garantía destruido previa verificación de los dispositivos del artefacto anulan la garantía del fabricante.
- Cualquier sello de garantía destruido previa verificación de los dispositivos del artefacto anulan la garantía del fabricante.

Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario

El panel de mandos se verá como en el siguiente diagrama



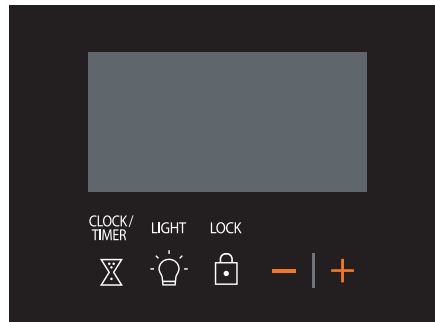
11. Reloj (Clock) / 12. Cronómetro (Timer)

Hora/Timer (Reloj/Temporizador) monitor.

Para configurar la Hora/Timer, mantenga presionada la tecla Hora/Timer durante varios segundos y use las teclas + y - para configurar el reloj. Luego de modificar la hora, presione la tecla Hora/Timer para finalizar la configuración de la hora en el reloj.

Funciona como temporizador con cuenta regresiva y reloj.




Para configurar el temporizador con cuenta regresiva, presione la tecla Hora/Timer y use las teclas + y - para configurar el tiempo en horas y minutos. Luego de ver la hora, presione la tecla Hora/Timer nuevamente y el ":" dejará de parpadear, indicando que el temporizador se ha iniciado. Para cancelar el temporizador, presione la tecla Hora/Timer para asegurarse de que el ":" está parpadeando. Luego cambie la hora a 0:00 y presione la Hora/Timer volviendo a cambiar la misma a la hora del reloj.



Hora (Ver cuadros de características).

Cuando se conecta la estufa por primera vez, le permite fijar la hora del día. Mientras no haya una función activa, la hora se mostrará en el display.



Para fijar la hora del día:

- 1 Presione durante 3 segundos el ícono de Hora. 
- 2 Utilizando los botones - y + defina la hora en formato de 12 horas (am/pm) confirme presionando el ícono de iniciar. 
- 3 Utilizando los botones - y + defina los minutos, confirme presionando el ícono de iniciar. 

Timer (Ver cuadros de características).

Durante la preparación de alimentos, esta función le permite acceder a un cronómetro de cocina para monitorear el tiempo de cocción de los alimentos, emitiendo un sonido al concluir el tiempo seleccionado.

Para utilizar el timer:




- 1 Presione el ícono de timer. 
- 2 Utilizando los botones - y + defina el tiempo en minutos que desea que cuente el timer. Al mantener presionado el botón + puede avanzar de 5 minutos en 5 minutos para definir el tiempo más rápido. Al llegar a 60 minutos, el tiempo se definirá en horas y minutos de manera automática.
- 3 Confirme presionando el ícono de iniciar. 

Al finalizar el tiempo definido en el timer, se emitirá un sonido de confirmación que indica que el tiempo ha concluido.

Para apagar el sonido, presione el botón de cancelar.

Para cancelar Timer solo oprima el botón cancelar.

Modelos IO6062HGW, IO6062HEW, IO6065HEY

1. Presione . Aparece parpadeando el último número almacenado en la memoria.
2. Presione  para ajustar la hora.
3. Después presione  para aceptar la hora indicada.
4. Repita el paso 2 y 3 para ajustar los minutos.



Notas:

- La hora del reloj no se podrá cambiar mientras este programado el horno de empotre. Para esto debe cancelar la programación y modificar la hora actual, posteriormente podrá volver a programar su horno de empotre.
- 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 siga los pasos anteriores.

Modelos IO6056HGW, IO6056HEW & IO6056HEY

Su horno de empotre está provisto de un timer que le permite programar una alerta hasta por un tiempo máximo de 120 minutos. 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 30 minutos y 120 minutos.
3. El timer comenzará el conteo regresivo y una vez transcurrido el tiempo seleccionado, emitirá una alarma sonora.






NOTAS:

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

Modelos IO6062HGW, IO6062HEY & IO6062HEW, IO6065HEY

Esta función consiste en programar y monitorear el tiempo de sus actividades en la cocina emitiendo una alarma sonora al concluir el tiempo seleccionado.

Para operar el ciclo, proceda de la siguiente manera:

1. Presione  para activar la función.
2. Presione  para ajustar la hora deseada.
3. Después presione  para aceptar e iniciar la función.

13. Precalentar (Pre-heat)

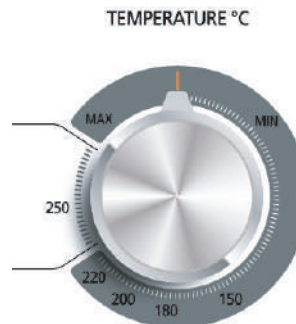
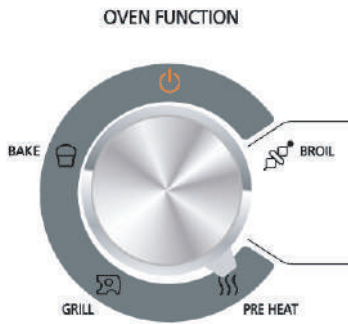
Esta función es exclusiva para los hornos eléctricos. Su función es precalentar el horno durante 10 minutos antes de utilizar la función de hornear. También puede utilizarse para hornear alimentos que requieran calor intenso en la parte superior.

Ejemplos: Pastel de papa, 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.

1. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de precalentar.

La temperatura deberá estar entre 80 y 250° Celsius.



2. Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá.

3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original, así como regresar la perilla de función a su posición original.

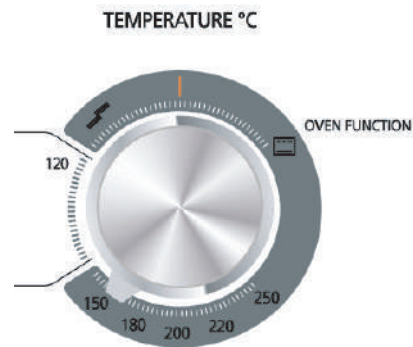
14. Hornear (Bake)

Función de horneado tradicional, donde el aire del horno es calentado por el quemador localizado debajo de la cavidad mismo que circula dentro de manera natural. Ideal para cocinar pasteles, tartas, panes y pastas.

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 IO6056HGW & IO6032HGW

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 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.



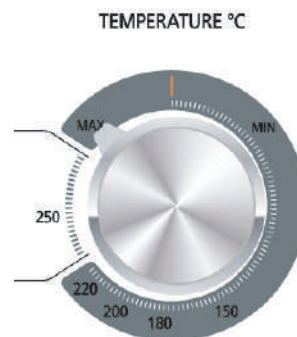
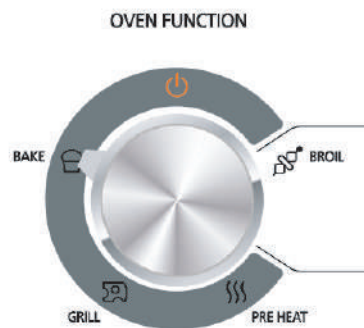
⚠ ADVERTENCIA:

Siempre que utilice el quemador para hornear, asegúrese de escuchar el chispeo de la bujía. Si observa que después de 15 segundos el quemador no enciende, cancele la función, abra la puerta del horno y espere al menos 1 minuto antes de intentarlo nuevamente.

Modelo IO6032HEW

NOTA: Se sugiere utilizar la función "Precaentar" antes de hornear.

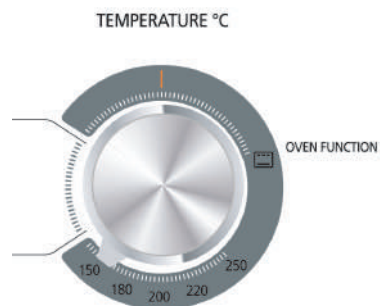
1. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de hornear.
2. Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80 y 250° Celsius.
3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original, así como regresar la perilla de función a su posición original.



Modelo IO6056HEW & IO6056HEY.

NOTA: Se sugiere utilizar la función "Precalentar" antes de hornear.




1. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de hornear.



2. Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80 y 250° Celsius.

3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original, así como regresar la perilla de función a su posición original.

Modelos IO6062HGW, IO6062HEY & IO6062HEW, IO6065HEY

1. Presione  BAKE. Aparece parpadeando la leyenda con el mismo símbolo.
2. Presione  para ajustar la temperatura deseada.
3. Después presione  para aceptar la hora indicada.



NOTAS

- Terminado el ciclo, el motor de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este período sentirá un flujo de aire proveniente del horno, ESTO ES NORMAL.
- **IMPORTANTE:** Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar; mantenga alejados a los niños.
- Mientras la temperatura sube, es posible que note la formación de pequeñas gotas de agua en el cristal de la puerta, ESTO ES NORMAL.



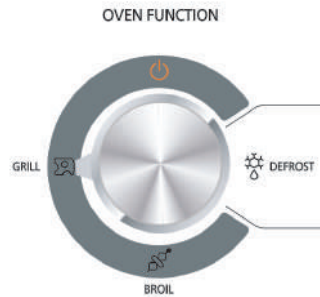
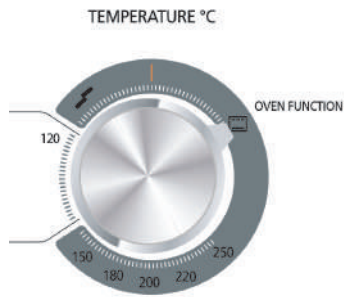
15. Gratinar (Grill)

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.

Modelo IO6032HGW

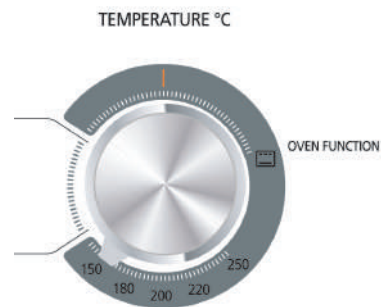
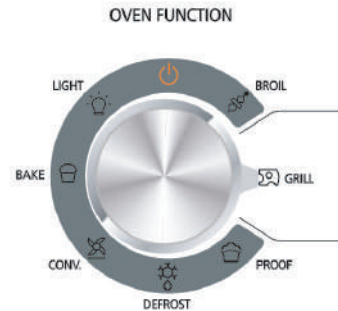
1. El control del horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
2. Gire la perilla de temperatura hasta ubicarse en la posición de "FUNCTION".
3. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de gratinar.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

Modelo IO6056HGW

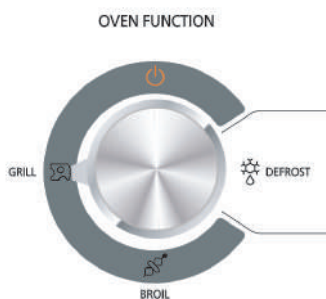
1. El control del horno / gasodoméstico cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
2. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la función deseada de gratinar. Al hacerlo el indicador de la función se encenderá.
3. Gire la perilla de temperatura hasta la temperatura deseada (desde 150°C - 250°C). Al hacerlo el indicador de temperatura se encenderá.



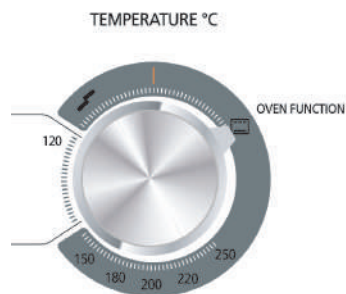
4. Introduzca los alimentos y cuando estén listos, regrese todas las perillas a la posición original (OFF).

Modelo IO6032HEW

1. Gire la perilla de la función hasta ubicarse en la posición de gratinar.



3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original, así como regresar la perilla de función a su posición original.



2. Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80 y 250° Celsius.

NOTAS:



- Una vez concluida la función espere un par de minutos para abrir la puerta ya que el interior del horno se encuentra caliente.
- Terminado el ciclo, el motor de enriamiento seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este período sentirá un flujo de aire proveniente del horno, ESTO ES NORMAL.

⚠ 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 asador superior según sea el caso y mantenga siempre la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga completamente por sí solo.

⚠ ADVERTENCIA: Este producto no está diseñado para calentar una habitación, esto es muy peligroso.

Modelos IO6062HGW, IO6062HEY & IO6062HEW, IO6065HEY

1. Presione  GRILL. Aparece parpadeando la leyenda con el mismo símbolo.
2. Presione  para aceptar e iniciar la función.

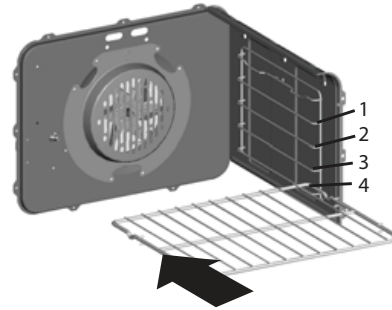
16. Asar (Broil)

Asar es cocinar los alimentos a fuego directo y desde arriba. Este horno de empotre está integrado con un Asador Superior, usted deberá colocar una charola para recoger los jugos y grasas que se pueden producir.

NOTA: Si acerca la carne al quemador, entonces esta se dorará más, pero aumentarán las salpicaduras y por consiguiente el riesgo de que la grasa y el jugo se incendien.

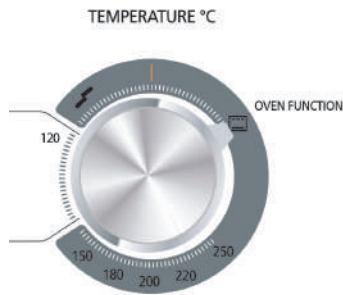
Le recomendamos que para asar utilice la posición marcada 2 en el dibujo. Es la posición que mejores resultados le dará.

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

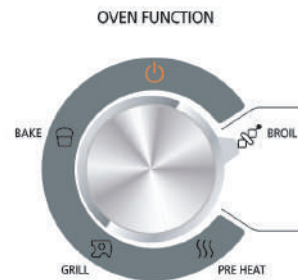


Modelo IO6032HGW

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 "FUNCTION".



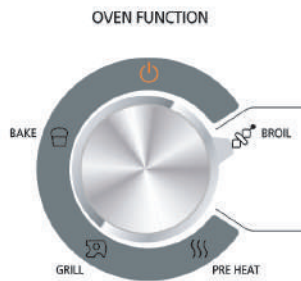
3. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de asar. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá.



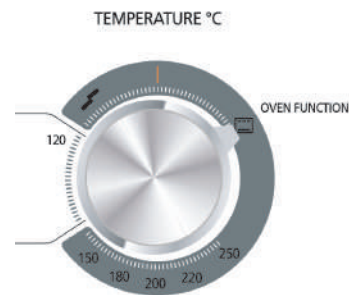
4. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de función a su posición original, así como regresar la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original.

Modelo IO6032HEW

1. Gire la perilla de la función hasta ubicarse en la posición de asar.



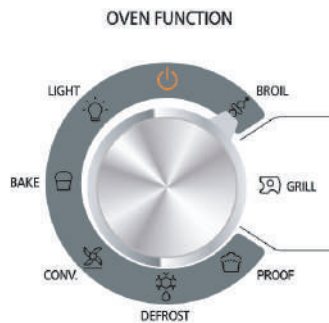
3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original, así como regresar la perilla de función a su posición original.



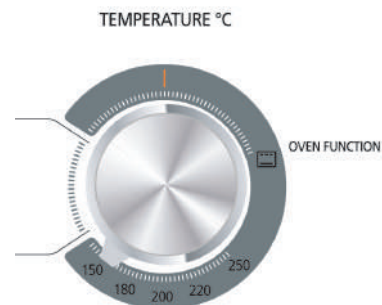
2. Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80 y 250° Celsius.

Modelos IO6056HGW, IO6056HEY & IO6056HEW

1. Gire la perilla de la función hasta ubicarse en la posición de asar.



3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original, así como regresar la perilla de función a su posición original.



2. Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80 y 250° Celsius.

Modelos IO6062HGW, IO6062HEY & IO6062HEW, IO6065HEY

1. Presione BROIL. Aparece parpadeando la leyenda con el mismo símbolo.
2. Presione para aceptar e iniciar la función.

17. Sistema de seguridad*

Exclusivo para los modelos IO6032HGW, IO6056HGW & IO6062HGW

El "Glow Bar" es parte del sistema de encendido del horno de empotre. Este "Glow Bar" es una resistencia eléctrica que hace las veces de piloto de gas o cerillo. Cuando esta resistencia está lo suficientemente caliente, entonces y solo entonces, la válvula de seguridad de paso de gas se abre para permitir que fluya el gas hacia el quemador. De manera que, cuando enciende el horno de empotre, el quemador no enciende inmediatamente, ESTO ES COMPLETAMENTE NORMAL ya que el "Glow Bar" tarda en calentarse aproximadamente de 30 a 90 segundos.

IMPORTANTE INFORMACIÓN PARA HORNO DE EMPOTRE EQUIPADOS CON GLOW BAR: Una vez que el horno de empotre ha encendido, el termostato controla la temperatura ENCENDIENDO Y APAGANDO TOTALMENTE EL QUEMADOR. Por lo tanto es COMPLETAMENTE NORMAL advertir que mientras está horneando, el quemador se apaga, NO SE ALARME: en ese momento el gas deja de fluir para posteriormente volverse a encender. A esto es lo que llamamos un termostato cíclico y es COMPLETAMENTE SEGURO.

* Exclusivo para modelos a gas.

18. Hornear con convección (Conv. Bake)

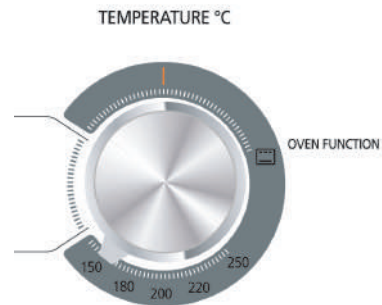
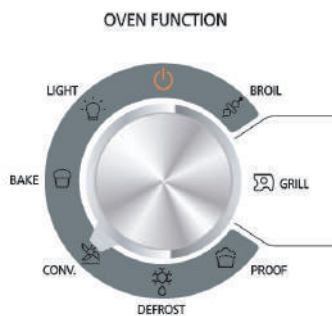
Esta función sirve para hornear alimentos en dos niveles a la vez en menor tiempo y con mayor uniformidad. Ejemplos: mantecadas, bocadillos, galletas, bisques, etc...

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 IO6056HGW, IO6056HEY & IO6056HEW

1. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de hornear con convección.

Nota: Considere para esta función disminuir la temperatura de su receta 14°C.



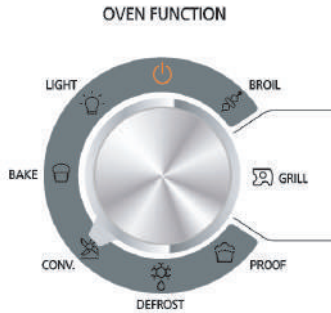
2. Gire la perilla de temperatura en sentido anti-horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 150°C y 250°C.

3. Cuando los alimentos estén listos regrese la perilla de temperatura en sentido horario a su posición original, así como regresar la perilla de función a su posición original.

Modelos IO6056HGW, IO6056HEY & IO6056HEW

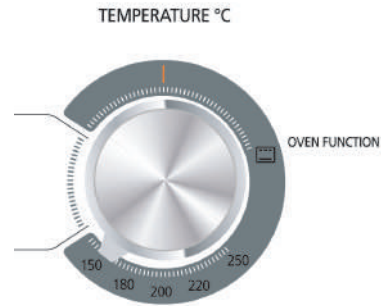
NOTA: Se sugiere utilizar la función "Precalentar rápido" antes de hornear.

1. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de hornear con convección.



2. Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá.

La temperatura debe estar entre 150° y 250° Celsius.



3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original, así como regresar la perilla de función a su posición original.

Modelos IO6062HGW, IO6062HEW, IO6065HEY

1. Presione CONV. BAKE. Aparece parpadeando la leyenda con el mismo símbolo.
2. Presione para seleccionar la temperatura deseada.
3. Presione para aceptar e iniciar la función.

Notas:




- Cuando el horno alcanza la temperatura programada emite un sonido exclusivamente como aviso; sin modificar ninguna otra función.
- Algunos recetarios mencionan la necesidad de ajustar la temperatura de horneado al utilizar sistemas de convección. Este control hace el ajuste automáticamente para que usted no tenga que modificar la temperatura de horneado.

19. Rostizar con convección (Conv. Roast)

Esta función sirve para hornear piezas de carne como pollo, pavo o pierna de cerdo. Las carnes quedan doradas por fuera y jugosas por dentro.

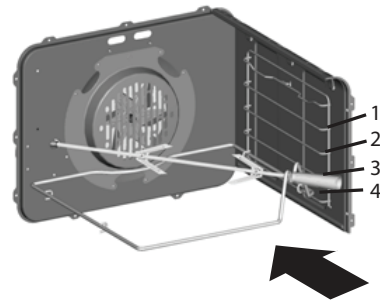
IMPORTANTE: Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar; mantenga alejados a los niños.

Modelos IO6062HGW, IO6062HEW, IO6065HEY

1. Presione  CONV. ROAST. Aparece parpadeando la leyenda con el mismo símbolo.
2. Presione  para seleccionar la temperatura deseada.
3. Presione  para aceptar e iniciar la función.

20. Rostizar (Roast)

Esta función sirve para rostizar 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 rosticero en la posición marcada 4 en el dibujo. Esta posición asegurará la alineación de la bayoneta con el motor del rosticero.



⚠ ADVERTENCIA: Asegure retirar la manija plástica en bayoneta cuando rostice.

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

21. Descongelar

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. Cancele la función defrost. 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.

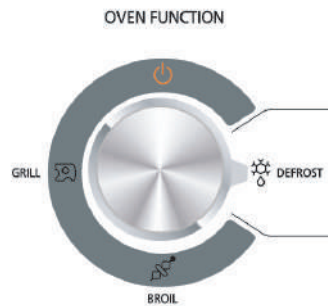
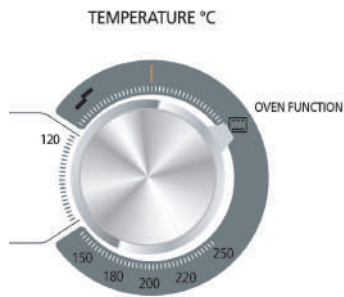
NOTA

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

Modelos IO6032HGW & IO6056HGW

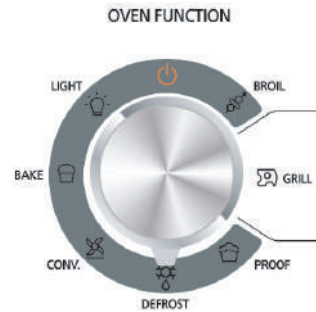
1. El control del horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
2. Gire la perilla de temperatura hasta ubicarse en la posición de "FUNCTION".
3. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de descongelar. 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.

Modelos IO6032HEW, IO6056HEW & IO6056HEY

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



Modelos IO6062HGW, IO6062HEW, IO6065HEY

1. Presione DEFROST. Aparece parpadeando la leyenda con el mismo símbolo.
2. Presione para aceptar e iniciar la función.

22. Fermenta Pan (Proof Bread)

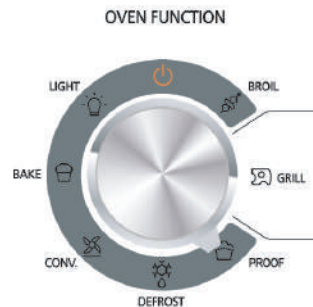
Esta función ayuda a fermentar la masa de pan o pizzas, manteniéndola a una temperatura baja que permite que la masa leude e incremente de volumen.

Modelos IO6062HGW, IO6062HEY & IO6062HEW, IO6065HEY

1. Presione PROOF BREAD. Aparece parpadeando la leyenda con el mismo símbolo.
2. Presione para aceptar e iniciar la función.

Modelos IO6056HGW, IO6056HEW & IO6056HEY



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



23. Bloqueo de control (Lock)

Modelos IO6062HGW, IO6062HEW, IO6065HEY

Para su seguridad, el horno cuenta con una función de bloqueo de control. Mientras esta esté activada, el control del horno no responderá ninguna función.


1. Presione  LOCK o candado durante 3 segundos. Aparece la leyenda con el mismo símbolo de candado en la pantalla.
2. Para desbloquear presione nuevamente durante 3 segundos .

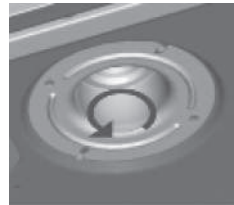
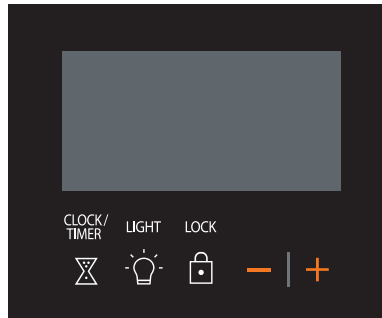
24. Luz de horno (Light)

Para su comodidad, el horno cuenta una lámpara que le permitirá iluminar sin abrir la puerta.

Enciende y apaga la luz dentro del horno.

Para activar la luz:

Presione el ícono . Para apagar la luz presione la luz presione el ícono nuevamente. La luz se activa automáticamente al abrir la puerta del horno.



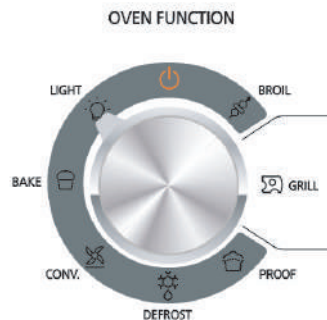
Para reemplazar el foco del horno, localícelo en la parte superior y desatorníllelo del socket. Reemplácelo por uno nuevo de las mismas especificaciones.

Modelos IO6056HGW, IO6056HEW & IO6056HEY

1. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición "LIGHT".

NOTA: De igual forma, al seleccionar cualquier función, la luz interior del horno se encenderá.

2. Para apagar la luz del interior del horno, regrese la perilla de función a su posición original.



Modelos IO6062HGW, IO6062HEW, IO6065HEY

1. Presione  FOCO, enciende y apaga dentro del horno.

Para reemplazar el foco del horno, localice en el interior, en el techo de la cavidad y desenrosque la cubierta de vidrio.





Reemplace el foco interior por uno nuevo de las mismas características, y vuelva a enroscar la cubierta de vidrio.



25. Horno Apagado automático (Cook Time)

Esta función permite programar de manera segura y confiable el tiempo en que desee que se apague el quemador del horno, aprovechando mejor su tiempo.

Modelos IO6062HGW, IO6062HEW, IO6065HEY

1. Asegure tener previo una función de cocina en proceso .
2. Presione  COOK TIME para activar la función.
3. Presione  para seleccionar la temperatura deseada.
4. Después presione  para aceptar e iniciar la función.

26. Termómetro de carnes (Meat Probe)

Modelos IO6062HGW, IO6062HEW, IO6065HEY

Permite monitorear la temperatura interna de la carne mientras se hornea para controlar de manera más exacta el término de cocción, independientemente del tamaño de la pieza que se esté cocinando.

Tabla de temperaturas internas y términos de cocción de carnes sugerida:

Término de cocción	Temperatura	Tipo de carne
Término inglés	51°C	Res, cordero, ternera, atún, marlín, pez espada
Término medio	62°C	Res, cordero, ternera, pescados
Término 3/4	71°C	Res, cordero, ternera, cerdo
Término bien cocido	72°C	Carne molida de res
	76°C	Res, cordero, ternera, cerdo, pescados, piezas de aves
	80°C	Aves completas

1. Precaliente el horno / gasodoméstico, utilizando la función de hornear o hornear convección.
2. Inserte el termómetro dentro del alimento.
 - a. Inserte al menos 75% de la aguja metálica del termómetro dentro del alimento.
 - b. Asegúrese que la punta de la aguja esté ubicada en el centro geométrico del alimento.
3. Abra la puerta del horno / gasodoméstico y con cuidado introduzca el alimento.
4. Conecte el termómetro al horno / gasodoméstico ubicado en la esquina superior.
5. En su control aparecerá la leyenda "meat probe".
6. Defina la temperatura interna del alimento, de acuerdo al término de cocción deseado, utilizando las teclas - y +. (Vea tabla de temperaturas internas y términos de cocción).
7. Confirme su selección con la tecla iniciar.

El horno / gasodoméstico se apagará automáticamente cuando el alimento alcance la temperatura interna seleccionada.

- Abra la puerta del horno / gasodoméstico y desconecte el termómetro.
- Retire el alimento del horno / gasodoméstico y remueva el termómetro.

NOTA: Si el termómetro es desconectado, esta función quedará cancelada y el horno / gasodoméstico se apagará.

Para evitar daños al termómetro, cuando usted no lo utilice retírelo del horno / gasodoméstico.

27. Ciclo Steam Clean

Esta función consiste en un ciclo de limpieza asistido por vapor. El vapor generado dentro de la cavidad debilita las manchas y salpicaduras adheridas a las paredes del horno, facilitando el proceso de limpieza.

Para operar el ciclo, proceda de la siguiente manera:

1. Abra la puerta del horno y vierta 1/2 taza (150ml) de agua destilada y/o desmineralizada sobre el **centro** del piso del horno. Para evitar derrames, no sobrepase la cantidad de agua indicada.



2. Cierre la puerta del horno, encienda el horno a 200°C durante 13 minutos y apague el horno. Este tiempo permitirá calentar y evaporar el agua para humectar la suciedad.
3. Al terminar el tiempo, deje reposar 1 minuto antes de abrir la puerta.
4. Abra la puerta y limpie como acostumbra. (Detergentes, fibra de cocina) y retire el excedente de agua del piso.

Nota: Si desea repetir el ciclo de steam clean nuevamente, limpie el acumulado de agua que haya quedado en el piso del horno con una esponja o un trapo y vuelva a repetir las instrucciones desde el paso número 1.

Cuidado: NO INTENTE LIMPIAR EL HORNO ANTES DE QUE EL CICLO ASISTIDO POR VAPOR HAYA FINALIZADO Y LA SEÑAL SONORA SE HAYA ACTIVADO, YA QUE CORRE PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS.

Visor de Flama horno a Gas:

Su horno cuenta con un visor de flama en el piso del horno con el objeto de que usted como usuario pueda visualizar la flama de su quemador y asegurar que este encendido.



Atencion: En los primeros minutos las flamas son inestables, no se preocupe, conforme el quemador se vaya calentado la estabilidad mejorara.

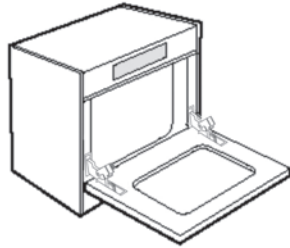
Su horno siempre estará seguro de presencia de gas, ya que cuenta con sensor de flama que le permite cerrar en automático el suministro de gas en cualquier incidente.

También, en los primero minutos su visor de flama de opacara un poco, esto es natural por la condensación del aire circundante que en pocos minutos se solucionara.

Para aquellos hornos con control electrónico, el quemador funciona con encendidos alternados, esto es, se enciende y apaga bajo periodos controlados y automáticamente para regular de forma adecuada la temperatura de cocción.

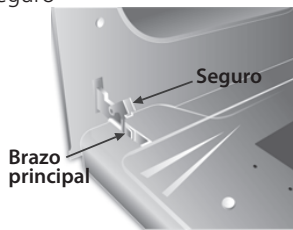
28. Desmontaje y montaje de la puerta

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:

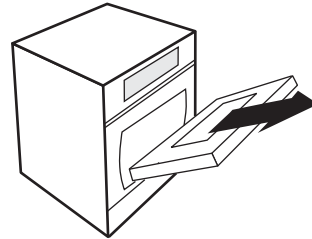


1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo, localice las siguientes piezas:

- Brazo principal
- Seguro

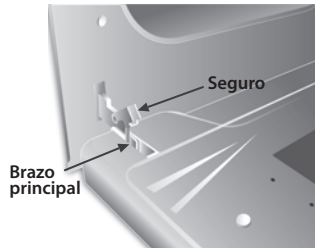


2. Con cuidado, levante el seguro del brazo principal de cada una de las bisagras.
3. Levante la puerta (sujétela aproximadamente a la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia afuera cuidando que no se desenganchen los seguros.

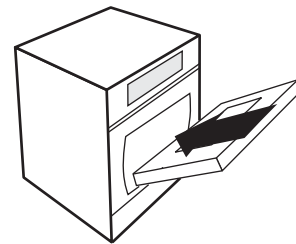


Modelo IO6035LWI

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



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



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.

⚠ ADVERTENCIA: Este producto no está diseñado para calentar una habitación, esto es muy peligroso.

29. Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas

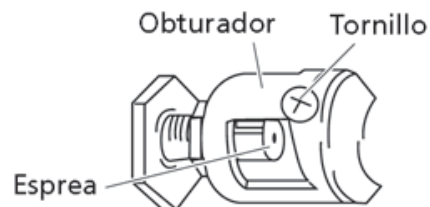


El obturador permite regular la entrada de aire para el correcto funcionamiento de su quemador. Lo puede encontrar retirando el piso del horno en el extremo posterior del quemador.

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.



30. Desmontaje y montaje de las parrillas

El horno cuenta con un sistema innovador de parrillas con desplazamiento suaves y sin ruido gracias a sus guías con apoyos plásticos de resistencia a la alta temperatura. (Fig 1). La parrilla Rosticero (fig 4) solo debe colocarse en la posición inferior.

Para remover la parrilla:

1. Si es por primera vez, retire siempre los elementos de embalaje, cintas y cartones.
2. Para remover, desplace parrilla jalándola, encontrará un tope de seguridad, para liberarlo levante unos 5 grados su parrilla y continúe jalando para retirar del horno. (Fig 2)

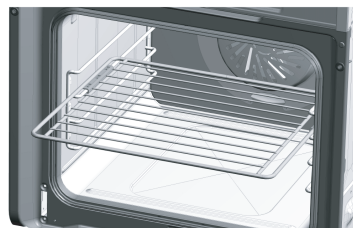


Figura 1

PRECAUCION: Cuando la parrilla contenga recipientes nunca la extraiga mas allá de su tope de seguridad para evitar incidentes con sus alimentos.



Jale y levante ligeramente para liberar tope de seguridad.

Figura 2

Para colocar la parrilla en su sitio.

1. Para volver a colocar las parrillas en su sitio, elija el nivel deseado.
2. Oriente parrilla con las correderas hacia la parte posterior. Alinee correderas de ambos lados en forma horizontal con las guías laterales y empuje. Fig 3.
3. Al encontrar el tope, solo levante ligeramente la parrilla y continúe empujando.



Inserte parrilla con correderas hacia parte posterior, oriente y empuje sobre las guías laterales.

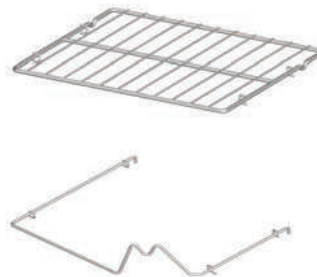
Figura 3

Montaje de charola:

Su horno de empotre cuenta con una "charola y tapa de charola" para fines de colocar alimentos en la función de "gratinar o asar".

⚠ ADVERTENCIA: Siempre coloque la charola sobre la parrilla del horno.

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



31. 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 TRAPO 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:

Partes de cristal: Realizar una limpieza regular con jabón y esponja para el cuidado de su vidrio y para manchas de mucho tiempo utilizar desengrasante de cocina que no contenga hidróxido de sodio (sosa cáustica).

1. Limpiar con un trapo húmedo enjuagándolo frecuentemente en agua limpia.
2. Utilizar alguno de los desengrasantes de cocina comerciales que no contengan hidróxido de sodio (sosa cáustica).



3. Tallar únicamente con fibra Cero Rayas® o fibras sintéticas. NO utilice fibras verdes ni metálicas.
4. Retirar el excedente con un trapo húmedo.



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

- 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

32. especificaciones técnicas

Es necesario mantener su horno de empotre siempre limpio.

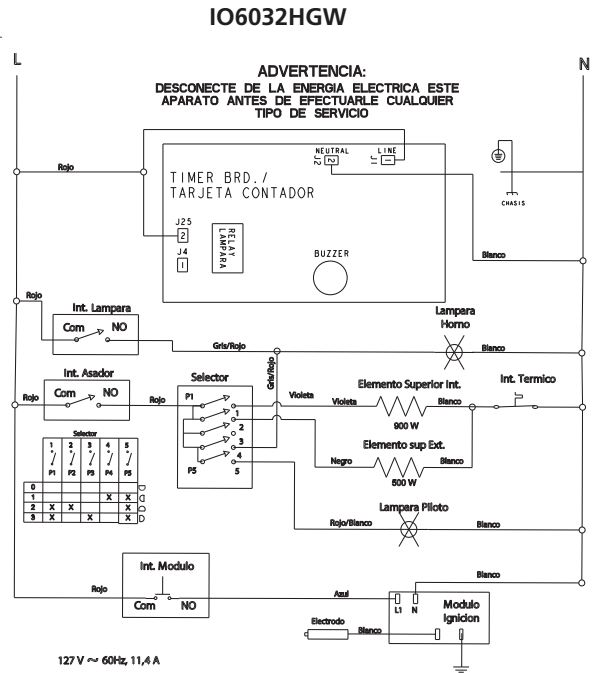
IMPORTANTE: LIMPIE SU HORNO ÚNICAMENTE CON AGUA, JABÓN LÍQUIDO Y UN TRAPO HÚMEDO, ENJUAGÁNDOLO FRECUENTEMENTE EN AGUA LIMPIA PARA EVITAR DEJAR RESIDUOS DE JABÓN.

	Unidades a gas	Unidades eléctricas
Control horno	Termostato / Electrónico**	Termostato / Electrónico**
Convección	Sí*	Sí*
Encendido horno	Bujía / Glow Bar*	Resistencia eléctrica (1,20 kW)
Parrillas horno	2 deslizable 1 rosticero*	2 deslizable 1 rosticero*
Luz horno	Sí	Sí
Asador superior	Resistencia eléctrica 1,40 kW	Resistencia eléctrica 1,40 y 1,70 kW

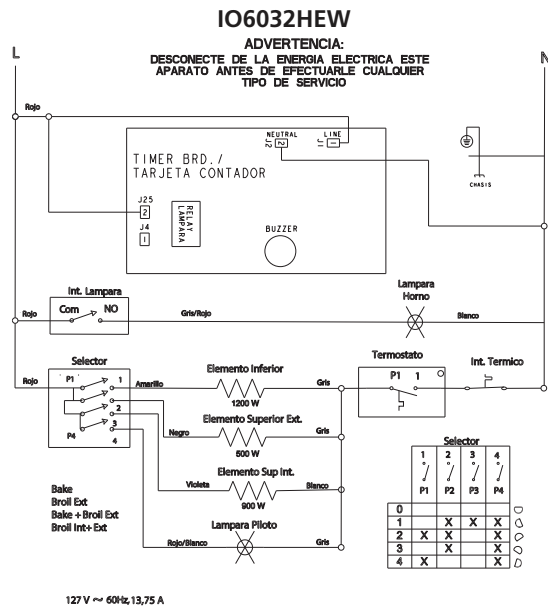
*Aplica para los modelos IO6056HGW, IO6056HEW, IO6062HGW, IO6062HEY, IO6062HEW, IO6065HEY.

** Aplica para los modelos IO6062HGW, IO6062HEW, IO6062HEY, IO6065HEY.

33. Diagramas eléctricos



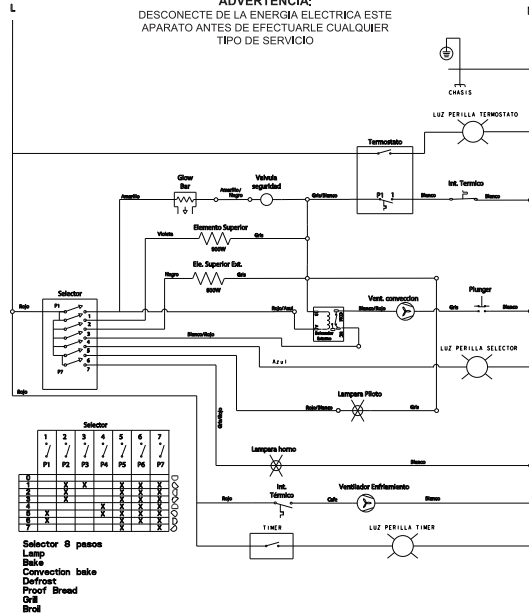
29502297P018



29502297P019

IO6056HW

ADVERTENCIA:
DESCONECTE DE LA ENERGIA ELECTRICA ESTE
APARATO ANTES DE EFECTUARLE CUALQUIER
TIPO DE SERVICIO



Selector		1	2	3	4	5	6	7
		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
1	X							
2		X						
3			X					
4				X				
5					X			
6						X		
7							X	
8								X

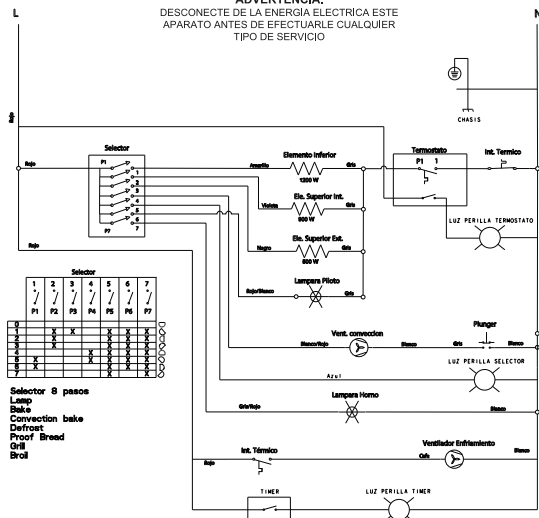
Selector 8 pasos
Limp
Bake
Convection bake
Defrost
Proof/Bread
Grill
Broil

~270VAC, 60 HZ, 11.46 A

29502297P009

IO6056HEW

ADVERTENCIA:
DESCONECTE DE LA ENERGIA ELECTRICA ESTE
APARATO ANTES DE EFECTUARLE CUALQUIER
TIPO DE SERVICIO



Selector		1	2	3	4	5	6	7
		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
1	X							
2		X						
3			X					
4				X				
5					X			
6						X		
7							X	
8								X

Selector 8 pasos
Limp
Bake
Convection bake
Defrost
Proof/Bread
Grill
Broil

127VAC, 60Hz, 11.66 A

29502297P010

33. Antes de llamar al servicio

Problema	Causa posible	Solución
El horno/gasodoméstico 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/gasodoméstico no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese que su horno/gasodoméstico esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
Motor de enfriamiento y horno/gasodoméstico apagado	La temperatura al interior del horno/gasodoméstico es elevada.	Esperar a que la unidad alcance la temperatura ambiente.
El reloj no funciona	Su horno/gasodoméstico no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese que su horno/gasodoméstico 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/gasodoméstico no enciende/funciona	Su horno/gasodoméstico no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese que su horno/gasodoméstico esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	El foco puede estar fundido.	Modelos a 127V: Cambiar el foco por una lámpara de halógeno tipo G6.35 a 127VAC/40Watts Modelos a 220V: Cambiar el foco por una lámpara de halógeno tipo G9 a 220VAC/25Watts.
Fuerte olor al usar el horno/gasodoméstico	Mezcla Inadecuada gas/aire en el horno/gasodoméstico.	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/gasodoméstico.	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno/gasodoméstico este despidan un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.
Horneado disparejo	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.
El idioma en la pantalla no coincide con el de los gráficos	Cambio involuntario de idioma	Siga los siguientes pasos: 1.Desconecte su unidad de la corriente eléctrica y conecte nuevamente. 2.Presione el botón de "luz" (Light) y "menos" (−) al mismo tiempo durante 3 seg. 3.El control emite una alerta sonora y muestra la leyenda "ESP" (Español) o "ENG" (Inglés) según sea el idioma al que se hace el cambio.

póliza de garantía

datos de identificación de producto <small>(para ser llenado por el distribuidor)</small>			
producto:		fecha en la que el consumidor recibe el producto:	
marca:		distribuidor:	
modelo:		sello o firma:	
número de serie:			

mabe garantiza este producto en todas sus piezas, componentes y mano de obra; por el tiempo de 1 año en su producto final, contados a partir de la fecha de recepción de conformidad del consumidor final; contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento durante el uso normal y doméstico de este producto. Incluye los gastos de transportación del producto que deriven del cumplimiento de esta póliza dentro de su red de servicio. Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie referidos en el apartado "datos de identificación de producto", ubicado en la parte SUPERIOR del presente documento.

Conceptos cubiertos por la garantía

Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato que se presente dentro de los términos de vigencia de esta garantía. Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto e incluye la mano de obra, así como el reemplazo de cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Se incluye también los gastos de transportación del producto que deriven del cumplimiento de la presente dentro de cualquiera de nuestros centros de servicios indicados en el listado que se incluye en esta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a los normales;
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizado por mabe.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía:

Para hacer efectiva la garantía de su producto, el consumidor podrá solicitar servicio técnico a los número de teléfono que están referidos en este documento, o a través de la página web www.serviciomabe.com.co

Importado, fabricado y comercializado por:

<input type="checkbox"/> México Mabe S.A. de C.V. Paseo de Las Palmas 100 Col. Lomas de Chapultepec Del. Miguel Hidalgo CDMX, 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 140 Las Condes, Santiago, Chile	<input type="checkbox"/> Ecuador Mabe Ecuador KM 14 1/2 Via Daule Guayaquil - Ecuador RUC: 09913210200001	<input type="checkbox"/> Venezuela Mabe Venezuela C.A. Av. Sanatorio del Avila, Urb. Boleíta Norte, Edif. La Curacao, Piso 1 al 3, Caracas, zona postal 1060 RIF: J-000463480-4

Puntos aplicables para otras regiones

Colombia	Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por cinco (5) años
Colombia	CANCELACIÓN DE LA GARANTÍA El amparo bajo la garantía quedara automáticamente cancelada por las siguientes causas: • Por la eliminación o modificación del número de serie o la ruptura de cualquier sello que tenga el artefacto. • Por la alteración de la información suministrada en este certificado o sobre el producto. Mabe no asumirá ni autorizara asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta del producto o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.
Colombia	ADVERTENCIAS 1. Esta garantía no es de cubrimiento internacional, solo tiene vigencia en el país donde fue adquirido el producto, de acuerdo a los términos establecido para cada país por parte del fabricante y respetando las leyes de garantía del mismo. Para respaldar el origen del producto, es necesario que el usuario presente el documento de compra o factura, si así se requiere. 2. Pasado un (1) mes a partir de la fecha prevista para la devolución o a la fecha en que el consumidor debía aceptar o rechazar expresamente el servicio, y no acuda a retirar el bien, el centro de Servicio Técnico lo requerirá para que lo retire dentro de los dos (2) meses siguientes a la remisión de la comunicación. Si el consumidor no lo retira se entenderá por ley que abandona el bien en dado caso el Centro de Servicio Técnico dispondrá del mismo con forme con la reglamentación que expida el gobierno nacional para tal efecto. Los gastos que se deriven por el abandono del bien (almacenamiento, bodegaje y mantenimiento), deberán ser asumidos por el consumidor
Colombia, Chile, Argentina	IMPORTANTE: Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato por lo que deben tenerse en cuenta para hacer valida esta garantía: la garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos: • el uso del aparato con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico; • daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causas de descargas eléctricas; • daños por uso de partes que no sean genuinas; • daños en el producto causados por su transportación, cuando este sea por cuenta del consumidor; • daños al producto causados por accidente, fuego, inundaciones o actos de la Naturaleza; • cualquier otra condición de instalación y operación diferente a la especificada en el instructivo de uso. • daños ocasionados por mal manejo del cliente, por animales (roedores, insectos, otros), por polvo o por causa de las condiciones ambientales en que se instale el producto, tales como humedad excesiva o salinidad.

Póliza de garantía México

Datos de identificación del producto	
Este formulario debe ser llenado por el distribuidor.	
Producto: _____	Número de serie: _____
Marca: _____	Distribuidor: _____
Modelo: _____	Firma o sello del establecimiento
Fecha en la que el consumidor recibe el producto _____	

Controladora Mabe S.A. de C.V., garantiza este producto en todas sus piezas, componentes y mano de obra por el tiempo de 1 año en su producto final —contado a partir de la fecha de recepción de conformidad del consumidor final— contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento durante el uso normal y doméstico de este producto. Incluye los gastos de transporte del producto que se deriven del cumplimiento de esta póliza dentro de su red de servicio. Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie referidos en los "datos de identificación del producto", ubicado en la parte superior del presentado documento.

Conceptos cubiertos por la garantía

Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato que se presente dentro de los términos de vigencia de esta garantía.

Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto e incluye la mano de obra, así como el reemplazo de cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Se incluyen también los gastos de transportación del producto que deriven del cumplimiento de la presente, dentro de cualquiera de nuestros centros de servicio indicados en el listado que se incluye en esta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizado por Mabe.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía

Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá presentar esta póliza debidamente sellada por el establecimiento que vendió el producto, o la factura o recibo o comprobante con los datos de identificación de producto que se describen en esta póliza, en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Técnico referidos en la presente póliza o llamando a los teléfonos del directorio incluido en este documento, en donde también los consumidores podrán obtener las partes, consumibles y accesorios correspondientes.

Centros de servicio técnico en México en donde los consumidores pueden hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios.

• Acapulco

Virgilio Uribe #26 Fracc. Costa Azul entre Andrés Sufrend y Jaime Cook
39850 Acapulco, Guerrero
(01.744) 482.8075 y (01.744) 482.9045.

• Aguascalientes

Jardín del Encino #416. Lindavista 20270 Aguascalientes, Ags.
(01.449) 978.7395

• Cancún

Av. Miguel Hidalgo Reg. 92 Manzana 47 Lote 10
77516 Cancún, Quintana Roo
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965

• Cd. Juárez

Porfirio Díaz #852 ExHipódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua
(01.656) 616.0418, 0453 y 0454

• Cd. Victoria

21 Olivia Ramírez #1333 Col. Pedro J. Méndez
87040 Cd. Victoria, Tamaulipas
(01.834) 314.4830

• Culiacán

Blvd. E. Zapata #1585 Pte. Fracc. Los Pinos
80120 Culiacán, Sinaloa
(01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366

• Chihuahua

Av. Tecnológico #6107 Col. Lagos
31110 Chihuahua, Chihuahua
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693

• Guadalajara

Av. Inglaterra #4120 Guadalajara Technology Park
45010 Zapopan, Jalisco
(01.33) 3669.3125

• Cabo San Lucas

Villas del Pacífico manzana 9 lote 38 Fracc. Portales
23473 Cabo San Lucas, B.C.S.
(01.624) 146.4024

• León

Prolongación Juárez #2830-B, Plaza de Toros
37450 León, Guanajuato
(01.477) 770-0003, 06 y 07

• Mérida

Calle 22 #323 X 13 y 13a. Ampliación Cd. Industrial
97288 Mérida, Yucatán
(01.999) 946.0275, 0916, 3090, 3428 y 3429

• Ciudad de México Norte

ProL. Ings. Militares #156 San Lorenzo Tlaltenango
11210 México, D.F.
(01.55) 5227.1000

• Ciudad de México Oriente

Oriente 140-A #189 1er. piso esq. Norte 21
Col. Moctezuma 2da. Sección
15500 México, D.F.
(01.55) 5785.5997 y 2643.5042

• Ciudad de México Sur

Av. División del Norte #3281 Col. La Candelaria,
Del. Coyoacán entre Árbol del Fuego y Pacífico
04380 México, D.F.
(01.55) 5627.1033 y 1674.4886

• Monterrey

Carretera Miguel Alemán km 5 Vista sol
67130 Cd. Guadalupe, N.L.
(01.81) 8369.7990

• Piedras Negras

Daniel Farías #220 Norte Buenavista
26040 Piedras Negras, Coahuila
(01.878) 783.2890

• Puebla

Calle 24 Sur #3532 (entre 35 y 37 Ote.) Col. Santa Mónica
72540 Puebla, Puebla
(01.222) 264.3731, 3490 y 3596

• Querétaro

Av. 5 de Febrero #1325 Zona Industrial Benito Juárez
76120 Querétaro, Qro.
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731

• Reynosa

Calle Dr. Puig #406 entre Dr. Calderón y Dr. Glz.
Col. Doctores
88690 Reynosa, Tamaulipas
(01.899) 924.2254 y 924.6220

• San Luis Potosí

Manzana 10, Eje 128 s.n. Zona Industrial del Potosí
78090 San Luis Potosí, S.L.P.
(01.444) 826.5688

• Tampico

Venustiano Carranza #502 Pte. Col. Centro
89400 Cd. Madero, Tamaulipas
(01.833) 215.4067, 216.4666 y 216.2169

• Tijuana

Calle 17 #217 Libertad Parte Alta
22300 Tijuana, B.C.
(01.664) 682.8217 y 19

• Torreón

Blvd. Torreón-Matamoros #6301 Ote.
Gustavo Díaz Ordaz
27080 Torreón, Coahuila
(01.871) 721.5010 y 5070

• Veracruz

Paseo de Las Américas #400 esq. Av. Urano, Centro comercial Plaza Santa Ana
Predio Collado Boticaría
94298 Boca del Río, Veracruz
(01.229) 921.1872, 2253, 9931 y 9934

• Villahermosa

Calle Carlos Green #119-C casi esq. con Av. Gregorio Méndez ATASTA
86100 Villahermosa, Tabasco
(01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397

servicio mabe

Teléfono dentro de México:
(461)471 7000/471 7100

Internet: www.serviplus.com.mx

Recuerde que su producto está respaldado por Servicio mabe, 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 por el establecimiento que lo vendió, la factura, recibo o comprobante.
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, Servicio mabe 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.

Servicio exclusivo para Argentina, Chile, Colombia y Perú

Argentina:

0.800.222.1745
Buenos Aires 5984.1141

Chile:

123.0020.3143 - Santiago 2618.8346
www.mabe.cl
servicio.chile@mabe.cl

Colombia:

01800 518 3227
www.mabe.com.co/soporte-tecnico
Barranquilla 322 5220
Medellín 590 5770
Bogotá 508 7373
Cali 620 7363

Perú:

0800.78.188 - Lima 706.2952
www.mabe.com.pe
servicio.peru@mabe.com.pe

México, D.F.
55-5227-1000

Monterrey
81-8369-7990

Guadalajara
33-3669-3125

Costa Rica
(506) 25387677

El Salvador
(503) 21367690

Honduras
(504) 22399940

Panamá
(507) 8388544

Ecuador
1800.000.690
www.mabe.com.ec

Guatemala
(502) 22337425

Nicaragua
(505) 22488260

Venezuela
0800.136.2631

Caracas 212.335.7605
www.mabe.com.ve

Centros de servicio México

• Acapulco

Av. Costera Miguel Alemán #68
Fracc. Las Playas 39390
Acapulco, Guerrero

• Aguascalientes

Av. Aguascalientes #1119
Col. Jardines de Bugambillas
202000 Aguascalientes, Ags.

• Cancún

Av. Miguel Hidalgo Reg. 92
Manzana 47 Lote 10 77516 Cancún,
Quintana Roo.

• Cd. Juárez

Porfirio Díaz #852 ExHipódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua.

• Cd. Victoria

José de Escandó #1730
Col. Zona Centro
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas

• Culiacán

Bldv. E. Zapata #1585 Pte. Fracc. Los
Pinos 80120 Culiacán, Sinaloa.

• Chihuahua

Av. de las Industrias #3704
Col. Nombre de Dios
31110 Chihuahua, Chihuahua

• Guadalajara

Calzada de las Palmas #130-C
Col. San Carlos
44460 Guadalajara, Jalisco

• La Paz

Revolución #2125 entre Allende
y Benito Juárez Col. Centro
23000 La Paz B.C. Sur

• León

Prolongación Juárez #2830-B, Plaza
de Toros 37450 León, Guanajuato

• Matamoros

Porfirio Muñoz Ledo #22
Col. Magisterial Cebetis
87390 Matamoros, Tamaulipas

• Mérida

Calle 22 # 260 x 15 Fracc. Altabrisa
C.P. 97130 Mérida, Yucatán.

• Estado de México

Calle de Purépechas No.28,
Col. Santa Cruz Acatlán, Naucalpan de
Juárez, Estado de México C.P. 53150

• Monterrey

Carretera Miguel Alemán km 5
Col. Vista Sol 67130
Cd. Guadalupe, N.L.

• Nuevo Laredo

Guerrero #2518 Local 3 Col. Juárez
88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas

• Piedras Negras

Daniel Fariás #220 Norte Buenavista
26040 Piedras Negras, Coahuila.

• Puebla

Calle 24 Sur #3532 (entre 35 y 37 Ote.)
Col. Santa Mónica 72540 Puebla, Puebla.

• Querétaro

Av. Ejército Republicano #121
Planta Baja, Col. Carretas
76050 Querétaro, Qro.

• Reynosa

Calle Dr. Puig #406 entre Dr.
Calderón y Dr. Glz. Col. Doctores
88690 Reynosa, Tamaulipas.

• San Luis Potosí

Manzana 10, Eje 128 s.n. Zona
Industrial del Potosí 78090 San Luis
Potosí, S.L.P.

• Tampico

Emilio Carranza #502 Pte. Col.
Col. Centro 89400 Cd. Madero,
Tamaulipas.

• Tijuana

Calle 17 #217 Libertad Parte Alta
22300 Tijuana, B.C.

• Torreón

Bldv. Torreón-Matamoros #6301
Ote. Gustavo Díaz Ordaz 27080
Torreón, Coahuila.

• Veracruz

Paseo de Las Américas #400 esq.
Av. Urano, Centro comercial Plaza
Santa Ana Predio Collado Boticaria
94298 Boca del Río, Veracruz.

• Villahermosa

Calle Carlos Green #119-C
Col. ATASTA 86100
Villahermosa, Tabasco.



Información aplica a Argentina **exclusivamente**

Certificado de garantía

Durante el plazo de 12 meses a partir de la fecha de compra de este aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de KRONEN INTERNACIONAL S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa.

La garantía quedará anulada si los defectos, faltas mecánicas o deterioros fueran ocasionados por uso abusivo, mal manejo y exceso o caída de tensión.

Caducará igualmente la validez de este certificado en los casos de culpa del adquiriente, intervención de personal extraño al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado o la factura de compra.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días a partir del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes le otorgarán el número de "orden de servicio" correspondiente.

Este plazo podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos, debiendo previamente comunicarlo el Servicio al usuario. En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, KRONEN INTERNACIONAL, S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km. de los mismos.

Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayones, caídas, etc., como así tampoco los plásticos y accesorios, las lámparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados.

En ningún caso KRONEN INTERNACIONAL S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquiriente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1. Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por KRONEN INTERNACIONAL S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se reserva el derecho de cotejar la exactitud de estos datos contra los registros de control de salida de la Empresa.
2. Que los talones de la garantía sean completados con todos los datos solicitados, y el sello del comercio vendedor. Es de su interés exigirle al mismo que complete los datos que se solicitan en este certificado en el momento de la compra y guardarlo prolijamente, es único medio para gozar de esta garantía.
3. Antes de instalar y usar el aparato, leer cuidadosamente el manual de instrucciones, uso e instalación que se adjunta y respetar sus indicaciones.
4. Conectar correctamente el toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
5. Verificar que la tensión de línea corresponda a 220 V y 50 Hz.

IMPORTANTE

1. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2. Hacemos constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar, por tal motivo su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no está amparado por esta garantía.
3. Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de la Capital Federal.

Identificación de la unidad

Propietario: _____

Lugar y fecha de compra: _____ Factura No.: _____

Firma y sello de la casa vendedora: _____

REGISTRO DEL CERTIFICADO DE GARANTÍA

Identificación de la unidad:

Nombre del propietario: _____

Calle: _____ No.: _____

Localidad: _____ Código postal: _____

Provincia: _____ Teléfono: _____

No. factura: _____ Fecha de compra: _____

Casa vendedora: _____





Notas





io mabe