

Manual de uso y cuidado

horno de empotre



io mabe



INEN ECUADOR
INEN 2 259



Resolución 1023
Gasodomésticos para
la cocción de alimentos.



INMETRO BRASIL
NBR 13723,
NBR 1483

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

Modelos: IO6050HGVI, IO6050HGWI, IO6050HLWI, IO6050HEWI, IO6050HEVI,
IO6055HGVI, IO6055HGWI, IO6055HLWI, IO6055HEVI, IO6055HEWI,
IO6055STLW, IO6035EWI, IO6035LWI, IO6050HEYI, IO6055HEYI.

No. de parte 222D6458P043 REV.15



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

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

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

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

io mabe agradece su preferencia e interés.

Indice de contenidos

Información de rotulado	4
Advertencias preliminares	5
Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador	6
1. Descripción general y esquemas	6
2. Datos técnicos	9
3. Consideraciones de aireación y ventilación	10
4. Espacios y dimensiones para empotre	12
5. Ubicación de suministros eléctrico y gas	14
6. Preparación de la unidad para conexiones	15
7. Conexión eléctrica	15
8. Conexión al suministro de gas	16
9. Fijación y empotre	21
10. Conversión de Gas L.P. a Gas Natural	22
Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario	25
11. Reloj	26
12. Timer	27
13. Precalear	28
14. Hornear	29
15. Gratinar	32
16. Asar	35
17. Sistema de seguridad	37
18. Precalear rápido	37
19. Hornear con convección	38
20. Rostizar con convección.....	39
21. Rostizar	40
22. Descongelar	42
23. Iluminación de horno.....	44
24. Desmontaje y montaje de la puerta	46
25. Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas	47
26. Desmontaje y montaje de parrillas	48
27. Limpieza del horno de empotre	49
POR SU SEGURIDAD EN UNIDADES A GAS	50
28. Especificaciones técnicas	51
29. Diagramas eléctricos	51
30. Antes de llamar al servicio	54
31. Póliza de garantía	58
Serviplus / Servicio mabe	59

Información de rotulado

Nombre del Fabricante: Leiser S. de R.L. de CV.
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 (Pascuales)/2.75 kPa (kilopascuales), [27.5 mbar (milibar)].

Gas Natural; 1760 Pa (Pascuales)/1.76 kPa (kilopascuales), [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 Argentina y Colombia:** Su gasodoméstico fue ajustado en fábrica para trabajar con Gas Natural. Para Gas G.L.P., referirse a este manual.

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

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

Advertencias preliminares

⚠ Advertencias:

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



⚠ Advertencias (adicionales para hornos a gas):

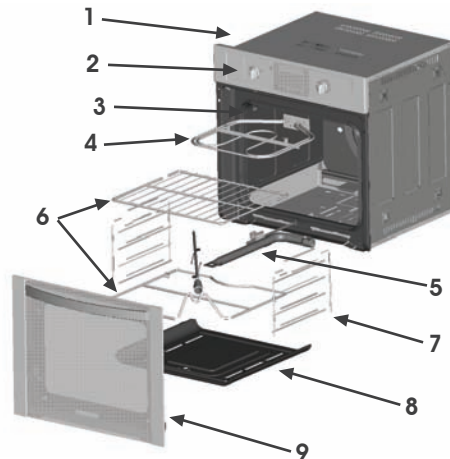
- Por su seguridad, la instalación, ajuste o modificación del horno de empotre para ser usado con otro tipo de gas, debe estar a cargo de personal calificado, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo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

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

1. Descripción general y esquemas

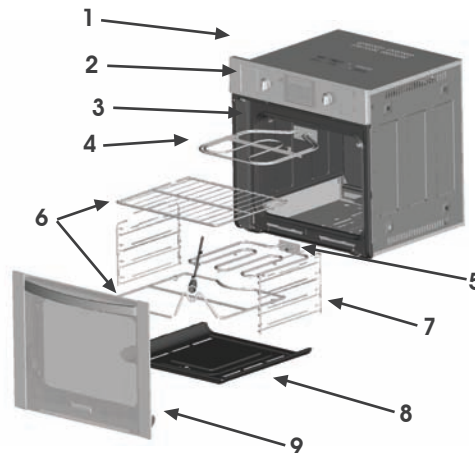
Unidades a GAS

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.



IMPORTANTE (exclusivo para modelos a gas)

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

Si es de "categoría II" podrá ser utilizado con gas G.L.P y con gas natural.

Una persona calificada de nuestro servicio técnico deberá realizar la respectiva conversión.

Advertencias de instalación:

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

Advertencias (adicionales para hornos a gas):

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

Advertencias (adicionales para hornos eléctricos):

Instrucciones importantes de seguridad

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

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

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

2. Datos técnicos

A. Unidades a gas.

110 – 127 V ~ 60 Hz 11,66 A máx.

220 V ~ 50 Hz 6,62 A máx.

Quemador a gas	Cant.	Diámetro del inyector (mm)*				Capacidad térmica		Consumo másico Gas LP (kg/h)	Consumo másico Gas Natural (kg/h)	Potencia (kW)
		GLP		Gas natural		Gas LP (2,75 kPa)	Gas Natural (1,76 kPa)			
		Diámetro	Marca**	Diámetro	Marca**					
Horno	1	0,78	0,78	1,17	1,17	7 385 kJ/h 7,4 MJ/h 2,2 kW 7 000 BTU/h	8 100 kJ/h 8,1 MJ/h 2,25 kW 7 650 BTU/h	0,171	0,155	N/A
Asador	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	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 769 mm Hg.

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

*Las medidas tienen una variación de ± 0,01 mm

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

B. Unidades eléctricas

120 V ~ 60 Hz 13,81 A máx.

120 V ~ 60 Hz 14,60 A máx.

220 V ~ 50 Hz 7,98 A máx.

220 V ~ 50 Hz 8,52 A máx.

Quemador	Cant.	Potencia (kW)
Horno	1	1,20
Asador	1	1,40

C. Unidades a gas.

110 – 127 V ~ 60 Hz 7,40 A máx.

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

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

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

*Las medidas tienen una variación de ± 0,01 mm

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

D. Unidades eléctricas

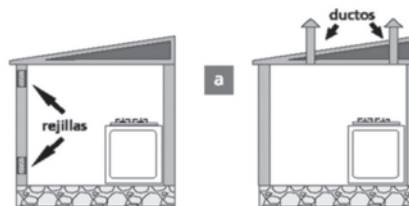
110 - 127 V ~ 60 Hz 16,00 A máx.

220 V ~ 50/60 Hz 9,73 A máx.

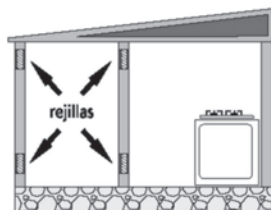
Quemador	Cant.	Potencia (kW)
Horno	1	1,20
Asador	1	0,90

3. Consideraciones de aireación y ventilación

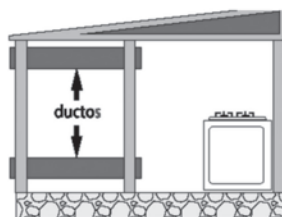
- El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el National Fire Protection Association, NFPA 54. National Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norteamérica. (Mercado Ecuatoriano).
- No instale su horno en baños, cuartos, 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 espacio cuyo 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 cm² ó 22 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado. Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a 44 cm² por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas.



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



Ejemplo:

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

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

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

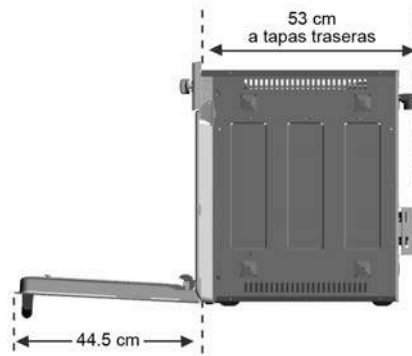
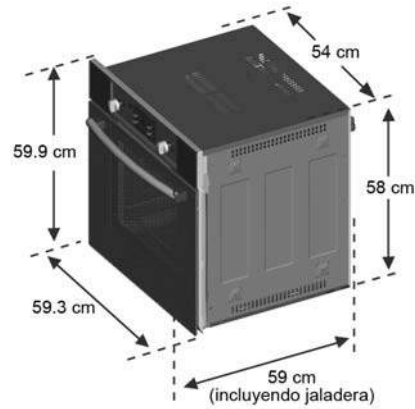
- Para conocer la demanda calórica de su horno observe la placa de identificación que está adherida al chasis.
- Realice ésta operación para calcular el área de las rejillas, y de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su gasodoméstico (tenga en cuenta las restricciones indicadas)

kW: kilovatio

MJ/h: Megajoule por hora

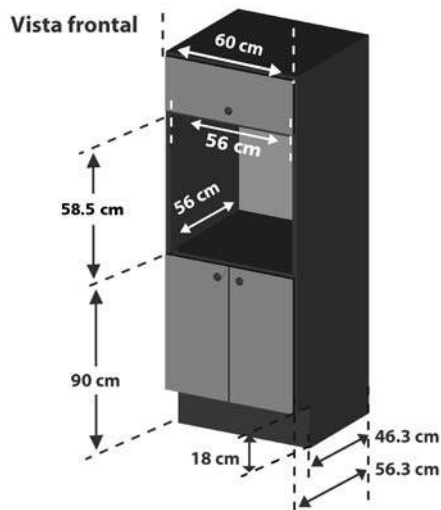
4. Espacios y dimensiones para empotre

a. Dimensiones generales del horno



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

b. Dimensiones de mueble para empotre



Vista cajón de aire (exclusivo modelos a gas)



Material en espesor de 16 mm

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

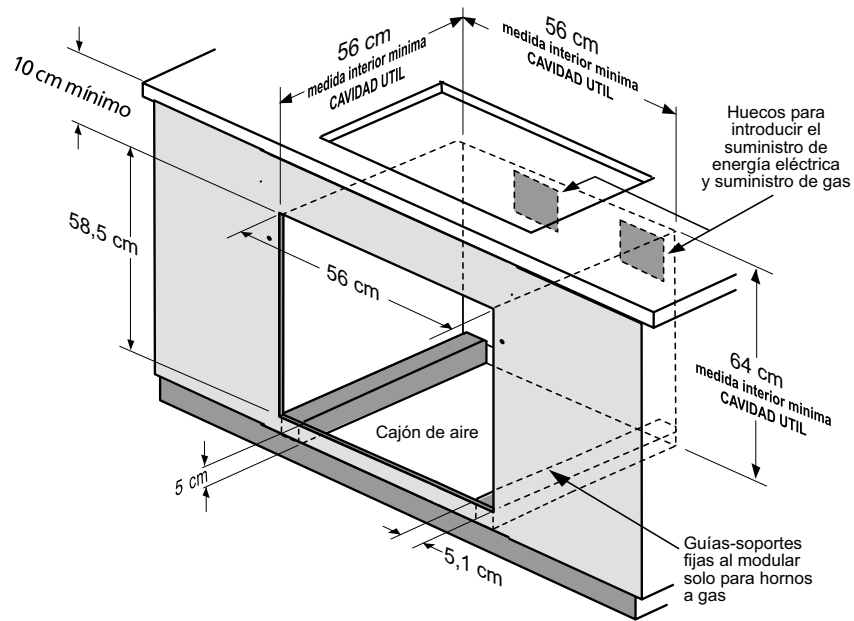
b. Dimensiones de mueble para empotrar



Recomendación: No es requerimiento para este producto, sin embargo se recomienda un claro mínimo de 20 cm en la parte superior del mueble para proporcionar una ventilación adecuada.

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

c. Dimensiones de mueble bajo cubierta para empotrar.



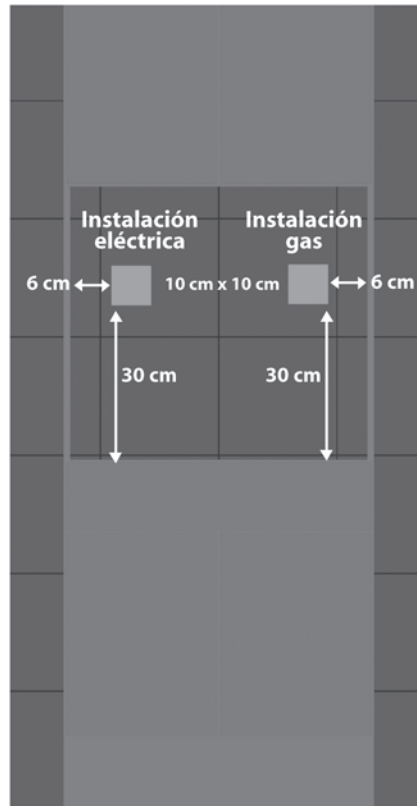
5. Ubicación de suministros eléctrico y gas

A. Servicios eléctricos:

Las unidades marcadas con 110-127 V ~ 60 Hz 11,66 A máx.; 110-127 V ~ 60 Hz 7,40 A máx.; 120 V ~ 60 Hz 13,81 A máx. y 120V ~ 60 Hz 14,60 A máx., deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15 A. La caja de conexiones correspondientes para México, Ecuador, Colombia & Venezuela debe ser una NEMA 15 con pin de tierra.

Las unidades marcadas a 220 V ~ 50 Hz 6,62 A máx.; 220 V ~ 60 Hz 7,98 A máx.; 220 V ~ 50 Hz 8,52 A máx. y 220 V ~ 60/50 Hz 9,73 A máx. deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15 A. La caja de conexiones correspondiente para Argentina debe ser una Clavija tipo I con tierra.

Ver página 20 para mayor detalle.



B. Servicios de gas:

Las unidades a gas están diseñadas para operar con gas LP a un 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 la parte frontal para desprenderla empujándola hacia el piso.
3. Regrese suavemente su horno a su posición original.
4. Repita estos pasos con la parte trasera de su horno. ATENCION: tenga cuidado al inclinar el horno hacia el frente pues la puerta de su horno podría abrirse.
5. Una vez que tenga lista la zona de empotre, acerque su horno de empotre al sitio donde quedará instalado definitivamente y continúe con las conexiones y empotre.

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 volante del toma corriente y cerciórese que sea igual al estriado en la placa de especificaciones del horno. Ver tabla de especificaciones técnicas en la pág. 45.
2. Verifique el estado del toma corriente 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 toma corriente.

Advertencias:

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

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 Colombiano

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

Para el mercado Ecuatoriano

- Los cilindros que contienen el gas licuado de petróleo deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 111.

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

 ADVERTENCIAS EXCLUSIVAS PARA MODELOS A GAS

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

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

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

⚠ ADVERTENCIAS EXCLUSIVAS PARA MODELOS A GAS:

- NO APLIQUE SELLADOR PARA ROSCADO DE TUBERÍA O CINTA DE TEFLÓN® EN CUALQUIER EXTREMO ABOCINADO PORQUE NO OBTENDRÁ UN SELLADO SIN FUGAS. MANTENGA EL EXTREMO ABOCINADO DEL ACCESORIO Y LOS 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.
- NO USE UNA LLAVE PARA TUBERÍA NI PINZAS DE PRESIÓN EN LA TUERCA ABOCINADA DEL CONECTOR. SE PUEDE DAÑAR LA TUERCA 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" NPT QUE EMBONE EN LA TUERCA DE ABOCINADO DEL CONECTOR.

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

6. Instale el tubo conector flexible en la línea de abasto de gas. Escoja la opción a o la opción b.

Modelos IO6050HG, IO6050HL e IO6035LWI



a. Si la válvula de cierre tiene un extremo roscado hembra:

- 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 (Exclusivo Argentina: conexión roscada 1/2 BSP)

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.

- Apriete el niple conector a la válvula de paso. Sujete la válvula con una llave de extremo abierto o ajustable.

Modelos IO6055HG, IO6055HL e IO6055TLW



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.

- 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.

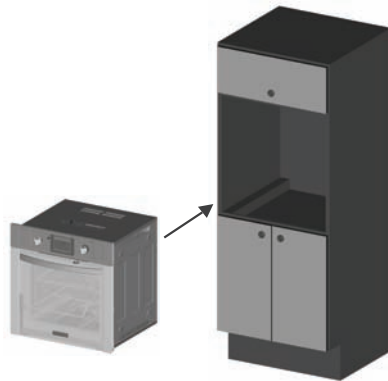
b. Si la válvula de cierre tiene un extremo abocinado:

- 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.



- 8. Conecte el tubo conector flexible al lado del aparato.

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

- 9. Pruebe el sistema.

⚠ ADVERTENCIA: NO DEBEN USARSE CERILLOS, VELAS, FLAMAS 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 aún no se remedia o si detecta olor a gas, cierre el gas del aparato y haga que un plomero certificado corrija el problema.
- iv. Después de probar, enjuague cuidadosamente con agua todas las uniones y séquelas.

⚠ ADVERTENCIA: SI HUELE A GAS, CIERRE EL GAS EN

LA VÁLVULA PRINCIPAL Y LLAME A UN PLOMERO CERTIFICADO PARA QUE DETECTE LAS FUGAS Y SOLUCIONE CUALQUIER PROBLEMA.

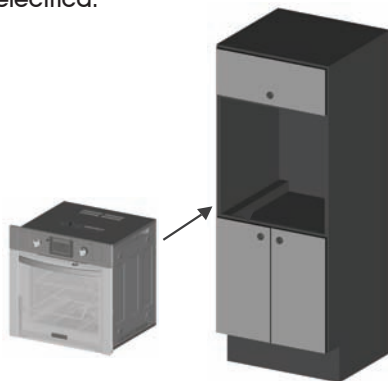
10. Una vez que esté seguro de que el sistema no presenta fugas, coloque su horno de empotre en el sitio en el que quedará instalado fijamente.

11. Proceda con las instrucciones de empotre y fijación

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 toma corriente adecuada. No conecte otro aparato al mismo tiempo en la placa toma corriente ya que puede provocar variaciones en el voltaje. **ASEGÚRESE DE QUE EL CABLE TOMA CORRIENTE NO QUEDE PRESIONADO NI QUE PASE CERCA DE LA CHIMENEA.**

a. Para unidades de México, Colombia y Ecuador:



b. Para unidades de Argentina:



3. Para fijar el horno al mueble, retire la puerta del horno de empotre, éste procedimiento se explica en el apartado 24 ("Desmontaje y montaje de la puerta") de este manual.
4. En la parte superior sobre cada costado el 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

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL. EN FÁBRICA FUE AJUSTADO PARA FUNCIONAR CON GAS L.P. A UNA PRESIÓN DE 2,75 kPa (11 in C.A.). SI USTED REQUIERE USARLO CON GAS NATURAL, DEBE LLAMAR ANUESTRO SERVICIO TÉCNICO EL CUAL CUENTA CON PERSONAL ESPECIALIZADO PARA HACER LA CONVERSIÓN A GAS (BUSQUE EL NÚMERO TELEFÓNICO EN LAS ÚLTIMAS PÁGINAS DE ESTE MANUAL). EL TÉCNICO HARÁ LA CONVERSIÓN DE GAS SIN NINGÚN CARGO (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA).

CUANDO SE HAGA LA CONVERSIÓN A GAS NATURAL SU APARATO QUEDARÁ PARA FUNCIONAR A UNA PRESIÓN DE 1,76 kPa (7 IN C.A.)

Instrucciones para conversión de gas

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

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

Cambio de esprea del horno y ajuste de obturador.

1. Desmonte la puerta de la unidad, siguiendo las instrucciones del manual del usuario.



2. Desmonte las parrillas de la cavidad del horno.



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



4. Remueva el deflector del quemador de horno quitando los 2 tornillos hexagonales.

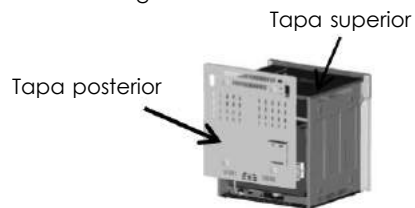


5. Remueva el quemador de horno quitando el tornillo que lo sostiene por la parte frontal, y los 2 tornillos del bracket posterior.



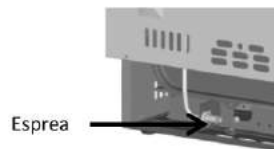
6. Remueva la tapa posterior de su horno:
- Primero remueva todos los tornillos de la tapa posterior y los 2 tornillos laterales de la tapa superior.

- Libere tapa posterior levantando ligeramente la tapa superior.
- Desplace tapa y accese a zona del sistema de gas.



7. Para ajustar su horno a Gas Natural:
Remueva la esprea del quemador identificada con 0,78 mm y replácela por una calibrada con un diámetro de 1,17 mm.

Para a ajustar su horno a Gas L.P.:
Remueva la esprea identificada 1,17 mm y replácela por una calibrada para con un diámetro de 0,78 mm.



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

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

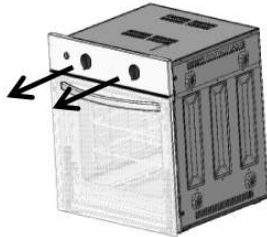


9. Re-ensamble nuevamente los componentes retirados de la unidad en orden contrario a como se indicó que se remuevan.

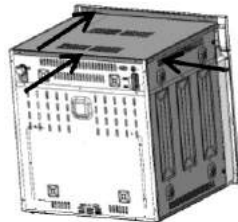
Para modelos con termostato de gas seguir los pasos para cambiar el by-pass.
Para modelos con encendido por glow bar no son necesarios estos pasos.

Cambio de by-pass en termostato

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



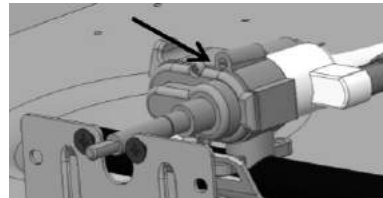
2. Remueva la tapa superior de su horno quitando los tornillos que se encuentran detrás del panel de control, en la parte posterior del horno y en los costados.



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



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



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

Nota:

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

Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario.

El panel de mandos se verá como en el siguiente diagrama

Modelos IO6035EWI



Modelos IO6035LWI



Modelos IO6050HE



Modelos IO6050HG, IO6050HL



Modelos IO6055HE



Modelos IO6055HG, IO6055HL e IO6055STLW

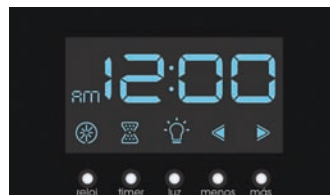


11. Reloj

Modelos IO6055HG, IO6055HL, IO6055HE & IO6055STLW

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

1. Presione el botón "reloj". Aparecerán parpadeando los dígitos de la hora.
2. Utilice los botones "menos" o "más" para ajustar la hora.
3. Para cambiar de AM a PM, continúe presionando hasta llegar a la hora deseada.
4. Presione nuevamente el botón "reloj". Aparecerán parpadeando los dígitos de los minutos.
5. Utilice los botones "menos" o "más" para ajustar los minutos.
6. Presione nuevamente el botón "reloj" para fijar la hora del día.

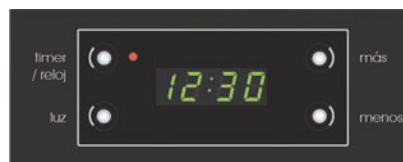


En caso de que existiera una interrupción en el suministro de la corriente eléctrica, la pantalla se apagará y al regresar el suministro eléctrico aparecerá parpadeando la hora en la que ocurrió la interrupción. Para cambiar la hora siga los pasos anteriores.

Modelos IO6035EWI e IO6035LWI

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

1. Presione y mantenga oprimido el botón "Reloj" durante 3 segundos. Aparecerán parpadeando los dígitos de la hora.
2. Utilice los botones "menos" o "más" para ajustar la hora.
3. Presione nuevamente el botón "Reloj". Aparecerán parpadeando los dígitos de los minutos.
4. Utilice los botones "menos" o "más" para ajustar los minutos.
5. Presione nuevamente el botón "Reloj" para fijar hora.



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

12. Timer

Modelos IO6055HG, IO6055HL, IO6055HE e IO6055STLW

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

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



NOTA: El TIMER NO controla la operación del horno de empote, exclusivamente es para avisar el tiempo que usted programó.

Modelos IO6050HG, IO6050HL & IO6050HE

Su horno de empote está provisto de un timer que le permite programar una alerta hasta por un tiempo máximo de 60 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 10 minutos y 60 minutos.
3. El timer comenzará el conteo regresivo y una vez transcurrido el tiempo seleccionado, emitirá una alarma sonora.



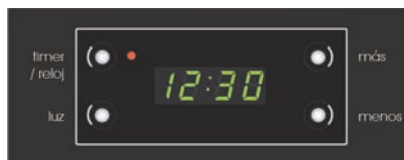
NOTAS:

- El TIMER NO controla la operación del horno de empote, 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 perrilla hasta la nueva posición de tiempo deseada.

Modelos IO6035EWI e IO6035LWI

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

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



13. Precalentar



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.

Modelos IO6050HE & IO6055HE

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



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

rá. 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 IO6035EWI

1. Gire la perilla del selector hasta ubicarse en la función de precalentar. Al hacerlo, el indicador del selector se encenderá.
2. Gire la perilla "control temp." en sentido horario hasta la temperatura deseada. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.



3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla "control temp." y selector a la posición original.

14. Hornear



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 IO6050HG e IO6050HL

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.

Modelos IO6050HE e IO6055HE

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 IO6055HG, IO6055HL e IO6055TLW

1. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de hornear.
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 80 y 250° Celsius.



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

Modelos IO6035EWI

1. Gire la perilla del selector hasta ubicarse en la función de horneado simple. Al hacerlo, el indicador del selector se encenderá.
2. Gire la perilla "control temp." en sentido horario hasta la temperatura deseada. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.



3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla "control temp." y la perilla del selector a su posición original.

Modelos IO6035LWI

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 "control temp." 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.



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

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

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

Modelos IO6050HG & IO6050HL

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

Modelos IO6050HE e IO6055HE

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



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 IO6055HG, IO6055HL e IO6055TLW

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



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 80 y 250° Celsius.



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 IO6035LWI

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 "control temp." hasta ubicarse en la posición de "función".
3. Gire la perilla del selector hasta ubicarse en la función de gratinar. Al hacerlo, el indicador del selector se encenderá.



4. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla "control temp." y selector a su posición original.

Modelos IO6035EWI

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



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

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 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.

⚠ 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.**

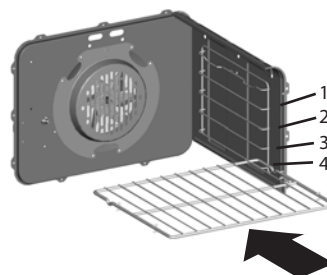
⚠ ESTE PRODUCTO NO ESTÁ DISEÑADO PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN, ESTO ES MUY PELIGROSO.

16. Asar

Asar es cocinar los alimentos a fuego directo y desde arriba. Este horno de empote 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.

Modelos IO6050HG & IO6050HL

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

Modelos IO6050HE & IO6055HE

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



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 IO6055HG, IO6055HL & IO6055STLW

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



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

derá. La temperatura deberá estar entre 80 y 250° Celsius.



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.

17. Sistema de seguridad*

Exclusivo para los modelos IO6055HG, IO6055HL & IO6055STLW

El "Glow Bar" es parte del sistema de encendido del horno de empotres. 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 empotres, 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 empotres 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. Precalentar rápido



Esta función es exclusiva para los hornos eléctricos. Su función es precalentar el horno durante **5 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.

Modelos IO6055HE

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



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

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.

19. Hornear con convección

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 IO6055HG, IO6055HL & IO6055TLW

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 80 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 IO6055HE

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.



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.

20. Rostizar con convección



(IO6055STLW)



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 IO6055HG, IO6055HL & IO6055STLW

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



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 80° y 250° Celsius.



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 IO6055HE

1. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de asar 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 deberá estar entre 80 y 250° Celsius.



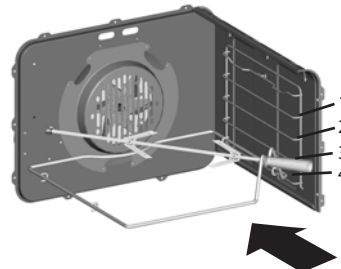
3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original, así como regresar la perilla de función a su posición original.

21. Rostizar



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 roscero en la posición marcada 4 en el dibujo. Esta posición asegurará la alineación de la bayoneta con el motor del roscero.

⚠ 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.

Modelos IO6050HG & IO6050HL

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



3. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de rostizar. 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 IO6050HE & IO6055HE

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



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 IO6055HG, IO6055HL e IO6055TLW

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



indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80 y 250° Celsius.



2. Gire la perilla de temperatura en sentido anti-horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el

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 IO6035LWI

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 "control temp." hasta ubicarse en la posición de "función".



3. Gire la perilla del selector hasta ubicarse en la función de rostizar. Al hacerlo, el indicador del selector se encenderá.



4. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla "control temp." y selector a su posición original.

Modelos IO6035EWI

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



22. 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 IO6050HG & IO6050HL

1. El control del horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
2. Gire la perilla de temperatura hasta ubicarse en la posición de "función".
3. Gire la perilla de 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 IO6050HE, IO6055HG, IO6055HL, IO6055HE & IO6055STLW

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.



Modelo IO6035LWI

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 "control temp." hasta ubicarse en la posición de "función".
3. Gire la perilla del selector hasta ubicarse en la función de descongelar. Al hacerlo, el indicador del selector 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.

23. Iluminación del horno



El horno de empotre está equipado con un foco de halógeno, este foco se encenderá siempre que se abra la puerta del horno de empotre; de igual forma usted podrá encenderlo seleccionando la función de "luz" de la siguiente manera:

Modelos IO6050HG, IO6050HL & IO6050HE

1. Gire la perilla de función hasta ubicarse en la función de luz. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá.
2. **NOTA:** De igual forma, al seleccionar cualquier función, la luz del interior del horno se encenderá.
3. Para apagar la luz del interior del horno, regrese la perilla de la función a su posición original.

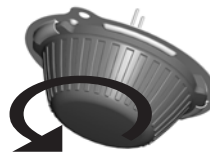


Modelos IO6055HG, IO6055HL, IO6055HE & IO6055STLW

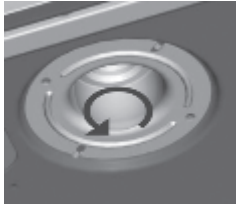
1. Presione el botón "luz" en su pantalla. Al hacerlo, el ícono de luz en la pantalla se encenderá.
2. Para apagar la luz del interior del horno, presione nuevamente este botón.



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.



Modelos IO6035EWI e IO6035LWI



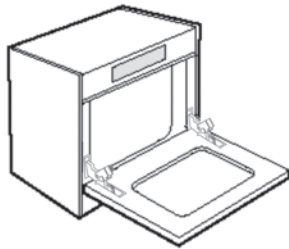
Para reemplazar el foco del horno, localícelo en la parte superior y desatorníllelo del socket. Reemplácelo por uno nuevo de las mismas especificaciones.

1. Para encender el foco, presione el botón "luz" en su pantalla.
2. Para apagar el foco, presione nuevamente el botón "luz".



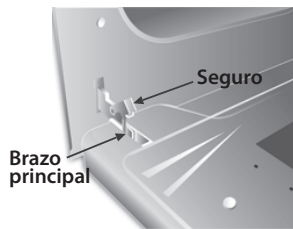
24. Desmontaje y montaje de la puerta

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:

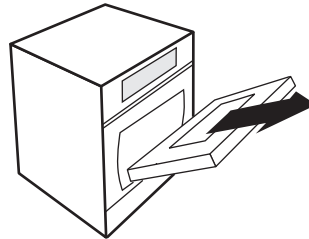


1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo, localice las siguientes piezas:

- Brazo principal
- Seguro

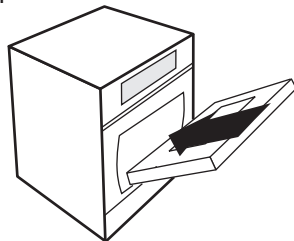


2. Con cuidado, levante el seguro del brazo principal de cada una de las bisagras.
3. Levante la puerta (sujétela aproximadamente a la mitad) como si fuera a cerrarla y jálala hacia afuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



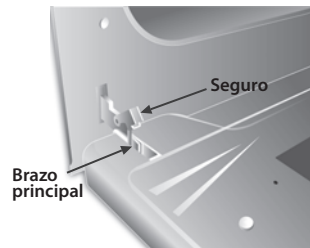
Montaje de la puerta:

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



2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con

cuidado regrese el seguro de la bisagra a su posición cerrada. Asegúrese que la muesca del brazo principal de ambas bisagras quede en su posición ANTES de desenganchar los seguros.



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

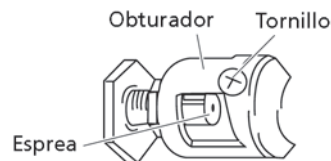
⚠ Advertencia: Cuando tenga la puerta afuera: **por ningún motivo zafe los seguros** ya que el brazo principal **se regresaría hacia la puerta con mucha fuerza.**

25. 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.



26. Desmontaje y montaje de las parrillas

Las parrilla convencional (fig1.) puede retirarse y colocarse en cualquiera de las 4 posiciones. La parrilla del rosticero (fig.2) solo debe colocarse en la posición inferior (fig.3).

Para retirar la parrilla convencional:

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

Para reinstalar la parrilla convencional:

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

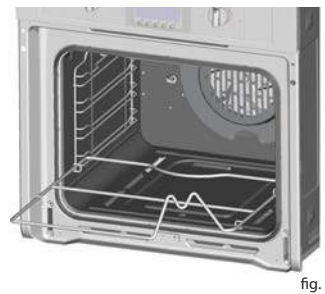
Cuando la parrilla este colocada en su sitio, puede jalar hacia usted aunque tenga recipientes encima, sin riesgo de que salga completamente ya que los topes limitan el desplazamiento de la parrilla.

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 (fig.5).

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



27. 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.

28. Especificaciones técnicas

	Unidades a gas	Unidades eléctricas
Control horno	Termostato	Termostato
Convección	Sí*	Sí**
Encendido horno	Bujía / Glow Bar*	Resistencia eléctrica (1,20 kW)
Parrillas horno	1 deslizable / 2 deslizable*** 1 rosticero* / ***	1 deslizable / 2 deslizable*** 1 rosticero** / ***
Luz horno	Sí	Sí
Asador superior	Resistencia eléctrica (1,40 kW) (0,90 kW)***	Resistencia eléctrica (1,40 kW) (0,90 kW)***
Tensión de alimentación o tensión nominal (Volt)	110-127 V ~ *** 220 V	120 V ~ 220 V
Frecuencia de operación o frecuencia nominal (hertz)	50 Hz 60 Hz***	50 Hz 60 Hz***
Corriente nominal (Ampere)	6,62 A máx. 11,66 A máx. 7,40 A máx.***	7,98 A máx. 14,60 A máx. 16,00 A máx.***

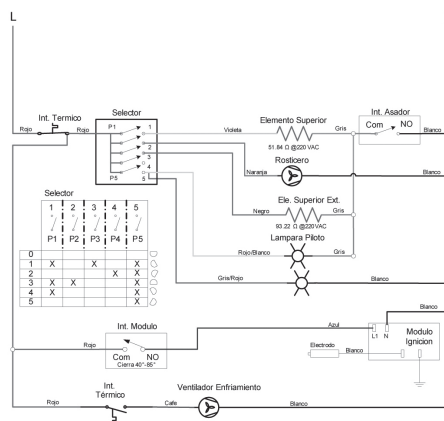
*Aplica para los modelos IO6055HG, IO6055HL, IO6055STLW

**Aplica para el modelo IO6055HE

***Aplica para los modelos IO6035LW & IO6035EW

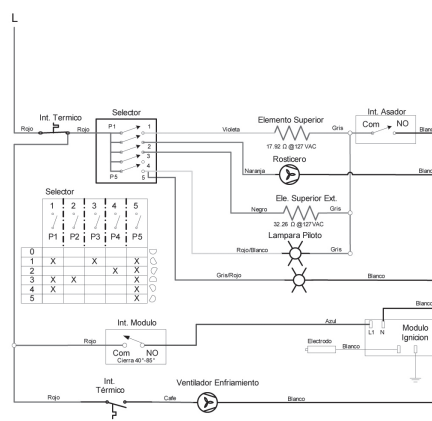
29. Diagramas eléctricos

IO6050HGVI



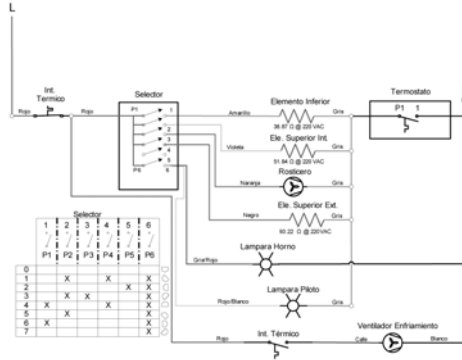
220 V ~ 50 Hz 6,62 A máx.

IO6050HGWI, IO6050HLWI



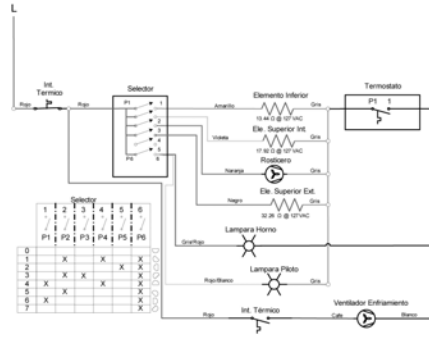
127 V ~ 60 Hz 11,66 A máx.

IO6050HEVI, IO6050HEYI



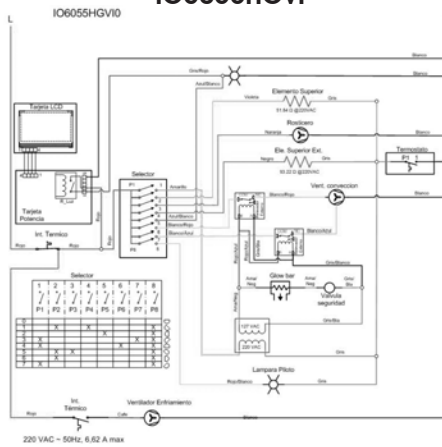
220V ~ 50/60 Hz 7,98Amax

IO6050HEWI



120V ~ 60 Hz 13,81Amax

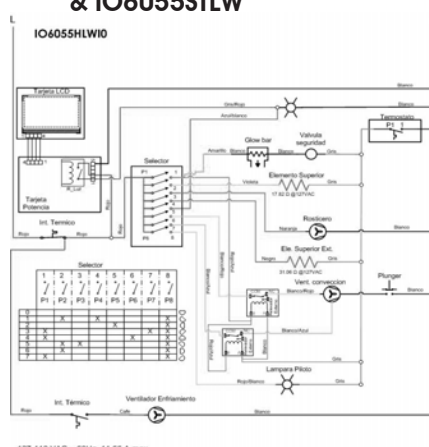
IO6055HGVII



220 VAC - 50Hz, 6,62 A max

220V ~ 50 Hz 6,62Amax

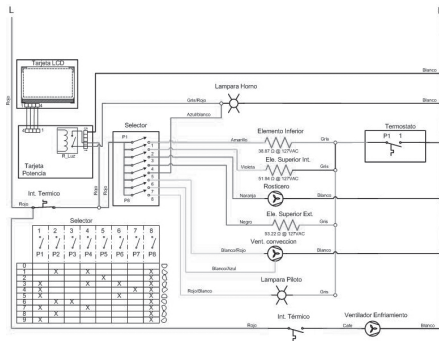
IO6055HGWII, IO6055HLWII & IO6055STLWII



127-110 VAC - 60Hz, 11,66 A max

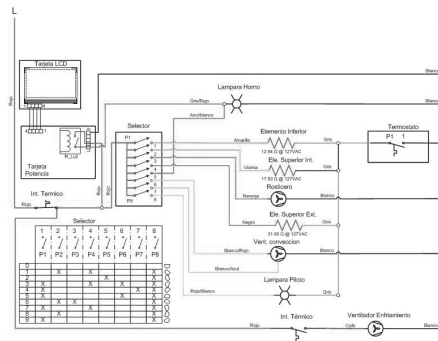
110 - 127V ~ 60 Hz 11,66Amax

IO6055HEVI, IO6055HEYI



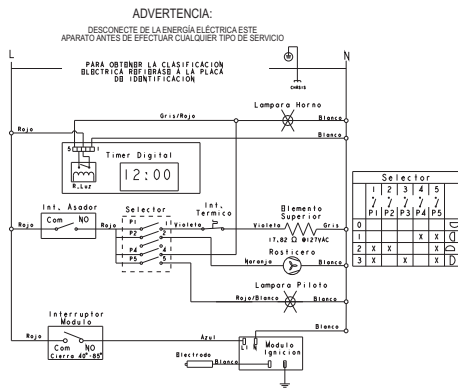
220 V ~ 50/60 Hz 8,52 A máx.

IO6055HEWI



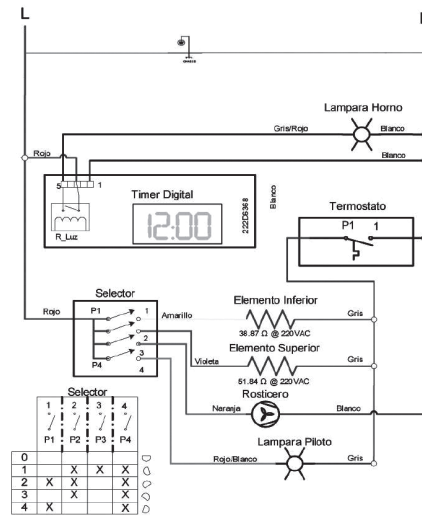
120 V ~ 60 Hz 14,60 A máx.

IO6035LW



127 V ~ 60 Hz 7,40 A máx.

IO6035EW



120 V ~ 60 Hz 16,0 A máx.

30. Antes de llamar al servicio

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



Notas





Notas





Notas



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 _____	

Leiser S. de R.L. 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 transportación 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 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 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 Sufrendy 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 Ramirez #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
- **México D.F. Norte**
Prof. Ings. Militares #156 San Lorenzo Tlaltenango 11210 México, D.F. (01.55) 5227.1000
- **México D.F. 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
- **México D.F. 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

El especialista en servicio de línea blanca



Teléfono dentro de México: **01 (461) 471.7200**
Internet: **www.serviplus.com.mx**

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

Antes de solicitar un servicio de garantía:

1. Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2. Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, o la factura, o 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, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

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

México, D.F.
01-55-5227-1000

Monterrey
01-81-8369-7990

Guadalajara
01-33-3669-3125

Argentina
(5411) 4489.8900

Costa Rica
(506) 2277.2100
www.serviplus.co.cr

Guatemala
(502) 2476.0099
www.serviplus.com.gt

Panamá
(507) 397.6065
www.serviplus.com.pa

República Dominicana
Local: (809) 372.5392
Resto del país:
1 (809) 200.0284
www.serviplus.com.do

Colombia
Dentro de Bogotá
(571) 423.3177
Fuera de Bogotá
01800.051.6223

Ecuador
1800.73.7847

Honduras
(504) 2540.4917
www.serviplus.com.hn

Perú
Dentro de Lima:
(511) 705.3600
Fuera de Lima:
0800.70.630

El Salvador
(503) 2294.0350
www.serviplus.com.sv

Nicaragua
(505) 2248.0250
www.serviplus.com.ni

Venezuela
(0501) 737.8475

Importado y/o comercializado por:

- | | | |
|---|--|---|
| <p><input type="radio"/> México
Mabe S.A. de C.V.
R.F.C.: MAB911203RR7
Paseo de Las Palmas #100 Col. Lomas de Chapultepec,
Delegación Miguel Hidalgo
México D.F., C.P. 11000
Teléfono de servicio:
01 (461) 471.7200</p> | <p><input type="radio"/> Colombia
Mabe Colombia S.A.S.
Carrera 21 No. 74-100
Parque industrial Alta Suiza
Manizales - Caldas, Colombia
U.A.P. #141 de la DIAN
Teléfono de servicio: 1.800.516.223</p> | <p><input type="radio"/> Perú
Mabe Perú S.A.
Calle Los Antares No. 320 Torre "A"
Ofic. 701 Urb. La Alborada Santiago de Surco - Lima
R.U.C. 20293670600
Teléfonos de servicio: 700.5590 y 0800.70630</p> |
| <p><input type="radio"/> Chile
Comercial Mabe Chile Ltda.
Av. Presidente Riesco No. 5711 piso 14, oficina 1403
Las Condes, Santiago, Chile
Teléfonos de servicio:
01.600.364.3000 / 376.8649</p> | <p><input type="radio"/> Ecuador
Mabe Ecuador
KM 14 ½ Vía Daule
Guayaquil - Ecuador
RUC: 0991321020001
Teléfono de servicio: 1.800.737.847</p> | <p><input type="radio"/> 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-00046480-4
Teléfono de servicio: (501) 737.8475</p> |



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 adquirente, 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, rayaduras, 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 adquirente, 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 amparada 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: _____