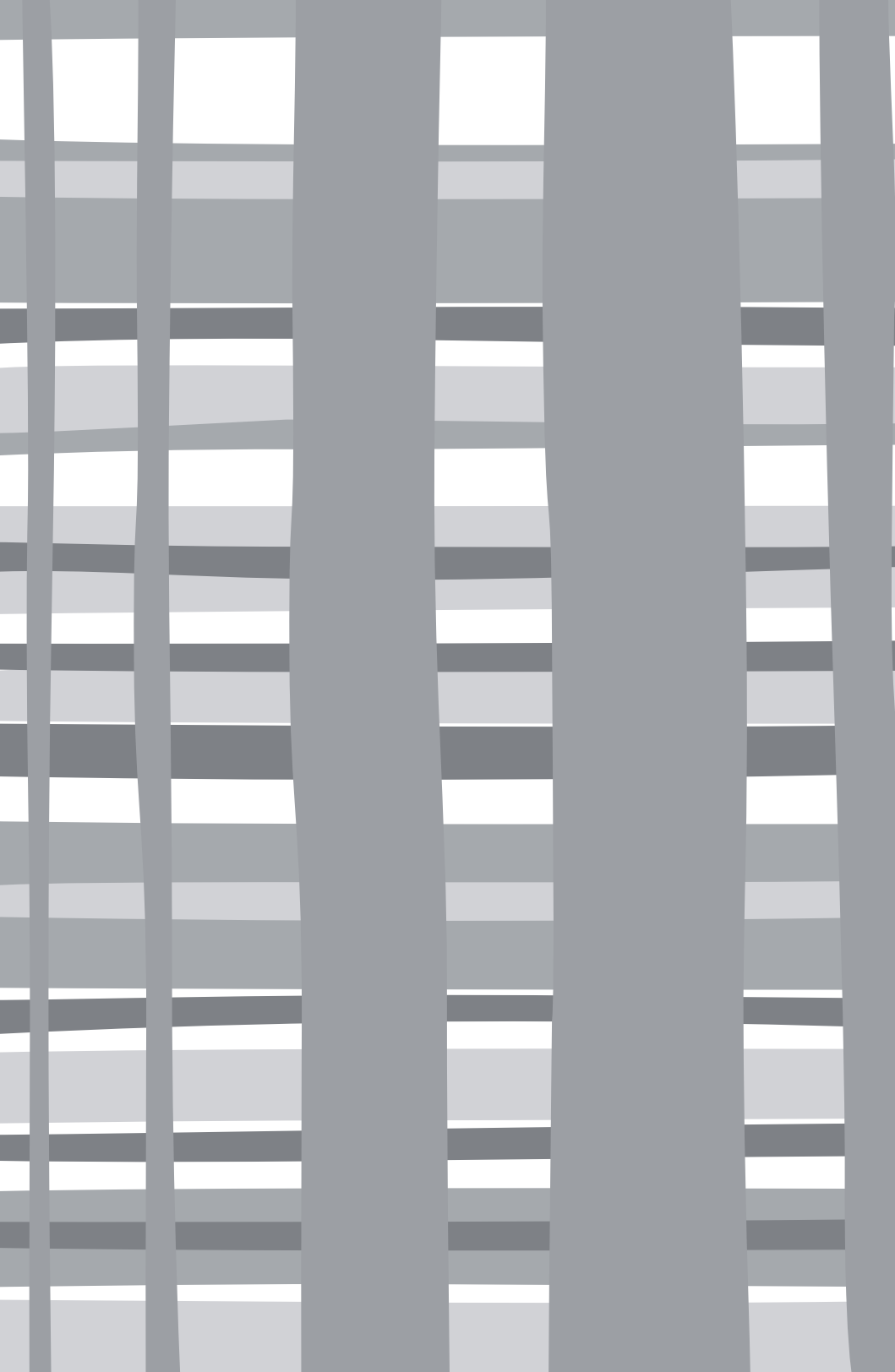


instructivo
horno de empotre

io mabe

lea este instructivo antes de instalar su horno de empotre



estimado cliente:

Le agradecemos haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es sencillo; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este manual. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.

Antes de dejar la fábrica, este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento.

Toda reparación o puesta en función que fuera necesaria posteriormente, tendrá que ser realizada con el mayor cuidado y atención.

Por este motivo recomendamos dirigirse siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Servicio más cercano, especificando el tipo de problema y el modelo del aparato que posee.

Hay que recordar, además, que las refacciones originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Servicio.



índice

Instrucciones importantes de seguridad	5
Instrucciones de uso	7
• descripción de los controles	8
• encendido y regulación del quemador del horno	9
• funcionamiento del grill y del asador giratorio	10
• consejos para la cocción	11
• mantenimiento y limpieza	13
Instrucciones para la instalación	
• ubicación y conexión al gas	15
• adaptación del quemador del horno a los distintos tipos de gas	17
• regulación del mínimo	18
• conexión eléctrica	19
• instrucciones para empotrar en los muebles	20

Instrucciones importantes de seguridad

advertencia:

Este equipo ha sido ajustado para trabajar a una presión de 2,74 kPa con Gas L.P.; si requiere usted utilizar gas natural (1,76kPa) llame a SERVIPLUS donde le ayudarán a hacer los ajustes necesarios para esta conversión de gas.

PARA SU SEGURIDAD

Si huele a gas:

1. Abra las ventanas.
2. No toque interruptores eléctricos.
3. Apague todas las flamas cerrando la válvulas general de paso.
4. Llame inmediatamente a la central de fugas, o a su proveedor de Gas.

PARA SU SEGURIDAD

No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su equipo.

Tampoco obstruya las rendijas de ventilación de su equipo.

Asegúrese que los muebles utilizados para este equipo soporten por los menos 95 grados centígrados además de la temperatura ambiente.

advertencia :

Nunca utilice su horno para calentar una habitación, ya que el hacerlo es muy peligroso.

advertencia :

Si llegara a producirse fuego en el interior de su horno, apague inmediatamente el quemador del horno o asador según sea el caso, y mantenga la puerta de su horno cerrada hasta que el fuego se extinga completamente por sí solo.

Asegúrese de conocer dónde se encuentra la válvula de paso de gas a su equipo y de cómo operarla. El personal calificado que instale su equipo le puede orientar al respecto.

Instrucciones importantes de seguridad

- Es muy importante que conserve este manual de instrucciones junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.

- **Este aparato es de clase 3 y ha sido fabricado para la utilización no profesional por particulares en sus hogares. Tiene que ser utilizado por personas adultas y por eso se recomienda que no se permita que se acerquen los niños para jugar con el mismo. Durante su uso, el aparato puede quedar sometido a calentamiento de la parte frontal. En especial, durante el uso del grill con la puerta entreabierta (consulte la sección correspondiente) las partes accesibles están sujetas a sobrecalentamiento.**

POR TANTO, SE RECOMIENDA MANTENER LEJOS A LOS NIÑOS.

- Tenga cuidado en no tocar los elementos generadores de calor en el interior del horno.

- La instalación del aparato tiene que ser ejecutada, tanto en la parte gas como en la parte eléctrica, por técnicos competentes y calificados que conozcan las normas de instalación vigentes.

- Antes de alimentar el aparato, verifique que esté correctamente regulado para el tipo de gas disponible (consulte la sección correspondiente).

- Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza, desconecte eléctricamente el aparato y espere a que se enfríe.

- Por razones normativas de seguridad el aparato está equipado con un dispositivo que impide la utilización de la resistencia del grill y del asador giratorio cuando está funcionando el quemador a gas del horno.

- El cable de alimentación del aparato no debe ser sustituido por el usuario. Para sustituirlo hay que dirigirse exclusivamente al personal calificado.

- El uso de un aparato a gas requiere un cambio regular de aire. Asegúrese de que la instalación cumpla con lo que figura en la sección "Ubicación".

- El uso prolongado del aparato a gas puede requerir una ventilación suplementaria (apertura de una ventana o aumento de la aspiración forzada).

- Antes de empezar a utilizar el horno para cocinar hay que retirar las películas de protección de la puerta del horno y calentar el horno vacío a máxima temperatura unos 45 minutos (para eliminar olores y humo causados por residuos de durante su fabricación). A continuación, limpie minuciosamente el horno por dentro con agua y jabón enjuagando bien (sin exagerar con la cantidad de agua que podría penetrar y dañar componentes interiores).

- No forre el horno con papel aluminio a fin de no cerrar las ranuras previstas ni alterar el intercambio térmico regular que podría estropear el esmalte.

- Para las posibles intervenciones de reparación, diríjase siempre a un Centro de Servicio autorizado y exija refacciones originales. Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.

este aparato cumple con las normas CEE:

- 73/23 + 93/68 (aparatos en bajo voltaje)
- 89/336 (compatibilidad electromagnética)
- 89/109 (partes en contacto con sustancias alimenticias)
- 90/396 (aparatos a gas)

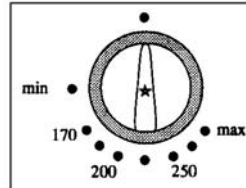
instrucciones de uso

En la parte frontal del aparato se encuentran los dispositivos y los botones que sirven para el funcionamiento y el ajuste del horno.



descripción de los controles

- **Perilla Termostato:** Si se gira en el sentido contrario a las agujas del reloj, permite encender el quemador de gas del horno y regular la temperatura al nivel deseado. El accionamiento de este botón dispone automáticamente la desconexión de la resistencia del grill.



- **Perilla Funciones:** Permite conectar las funciones eléctricas:



Luz horno

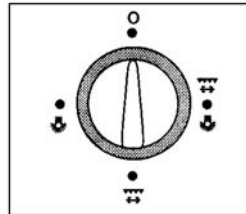


Resistencia grill y motor asador giratorio

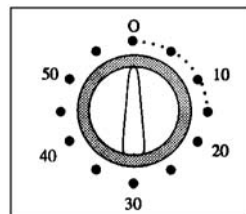


Luz horno + resistencia grill y motor asador giratorio.

Las dos últimas funciones descritas no se pueden activar si se encuentra en funcionamiento el quemador del horno.



- **Reloj:** Gire el botón una vuelta completa en el sentido de las agujas del reloj y luego en el sentido opuesto hasta el tiempo deseado (60 minutos máximo). Una vez concluido el tiempo preestablecido, escuchará una señal acústica. Debe interrumpirse manualmente el funcionamiento del horno.



En el panel de controles se encuentra un indicador que muestra cuándo el horno se encuentra eléctricamente en funcionamiento. Dentro del panel de controles se encuentra un motor para el enfriamiento de los componentes interiores y del panel. Este dispositivo se enciende automáticamente cuando se alcanzan las condiciones térmicas necesarias y puede quedar encendido incluso después de apagar el aparato. Se apaga automáticamente cuando el horno está ya frío.

encendido y regulación del quemador del horno

Para efectuar una maniobra correcta de encendido, atégase detalladamente a las siguientes indicaciones:

- Abra cuidadosamente la puerta del horno.
- Presione y gire el botón del termostato en el sentido opuesto al de las manecillas del reloj hasta la posición de temperatura máxima. Manteniendo oprimido el botón, el microinterruptor que se encuentra en la parte trasera del mismo ocasionará una serie de chispas en la bujía de encendido que encienden el quemador.
- Mantenga oprimido el botón unos 10 segundos a fin de permitir que el calentamiento del termopar colocado en el quemador mantenga automáticamente encendida la flama (revise a través de las ranuras que se encuentran en el fondo).
- Si después de 10 segundos aproximadamente el quemador no está encendido, interrumpa la maniobra y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentar (manteniendo siempre la puerta abierta).
- Una vez encendido, espere unos instantes antes de cerrar la puerta con mucho cuidado.
- En caso de falta de energía eléctrica es posible efectuar el encendido del horno acercando un cerillo a la ranura frontal de la charola recolectora de jugos y siguiendo el mismo procedimiento descrito.

1



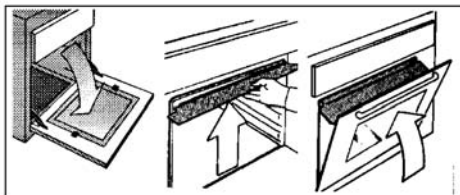
- Una vez efectuado el encendido, gire el botón del termostato en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición **min**.

- Por razones normativas de seguridad, mientras se encuentra en funcionamiento el quemador del horno, no es posible hacer funcionar el grill y el asador giratorio.

funcionamiento del grill y del asador giratorio

COCINAR CON EL GRILL DEJANDO LA PUERTA SEMIABIERTA E INSTALANDO EL DEFLECTOR.

Accionando la función grill y asador giratorio, efectuar las cocciones con la puerta del horno entreabierta para que puedan salir libremente los vapores. Para ello, abrir la puerta del horno, introducir los alimentos y, para evitar el sobrecalentamiento de los botones, colocar la placa de protección del calor (deflector) bloqueando la lengüeta doblada con la lengüeta superior de la abertura del horno. Acercar la puerta a la placa de protección colocando debajo de la rejilla la cubeta para recoger la grasa.



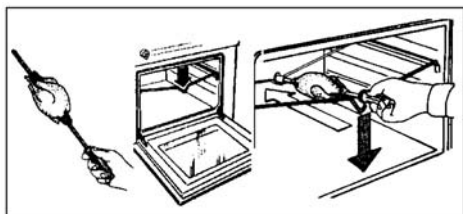
⚠ advertencia: Durante la operación, algunas partes del horno están sujetas a un calentamiento sensible. Por ello, no deje que los niños se acerquen.

⚠ advertencia: Una vez finalizada la cocción, retire la placa de protección contra el calor (deflector) hasta que se haya enfriado completamente.

Para utilizar el asador giratorio, introducir los alimentos en la barra teniendo cuidado de apretarlos entre los dos tenedores después de equilibrarlos para evitar provocar esfuerzos en el motor.

Introducir la varilla del asador giratorio en el orificio del eje motor colocado en el centro de la pared trasera del horno asegurándose de que está bien insertado el extremo posterior. Apoyar todo en la parrilla soporte por medio del collarín de la varilla que se encuentra cerca de la empuñadura.

Coloque entonces la charola para recoger gotas en la guía inferior y saque la empuñadura de plástico (sirve sólo para facilitar la extracción de los alimentos al final de la cocción).

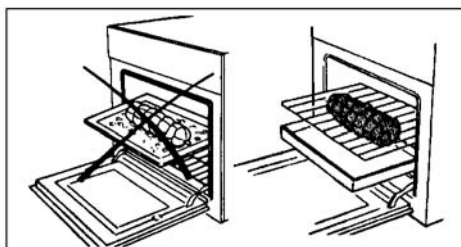


consejos para la cocción

uso del horno

Para cocer perfectamente al horno, hay que calentarlo previamente a la temperatura deseada. Sólo cuando se trata de carnes con mucha grasa se puede cocer con el horno frío. Para evitar que la grasa salpique y ensucie las paredes del horno, y que la salsa se queme y produzca humo, no utilice nunca trastes con el borde bajo ni la charola del horno como traste para asador. Utilice trastes con el borde alto, preferiblemente de barro, colocándolas sobre la parrilla a mitad del horno. En la página siguiente le indicamos algunos ejemplos de tiempos y temperaturas de cocción.

Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad. Estamos seguros de que después de haber hecho alguna prueba, la experiencia le indicará si tiene que cambiar algunos tiempos.



consejos prácticos para ahorrar energía



Apague el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción, la temperatura residual bastará para completar la cocción. Abra lo menos posible la puerta del horno. Para mirar dentro, hágalo a través de la ventana (después de encender la lámpara del horno).

uso del grill

Para cocinar al grill, hay que calentar el horno previamente unos 5 minutos. Al utilizar el grill el calor proviene de arriba y se basa en la radiación de rayos infrarrojos, que permite preparar carnes de poco espesor y sandwiches. Para cocinar carne y pescado al grill hay que untarlos con un poco de aceite y colocarlos en la parrilla.

Coloque la parrilla en una de las guías del horno en proporción al tamaño de la carne. En la siguiente tabla le proporcionamos algunos ejemplos de tiempos de cocción y de colocación de la parrilla. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad.

cuadro de tiempos de cocción

Alimento			Tiempo en minutos
	Altura parrilla 	Temperatura horno en °C	
Asado cocción larga	2	220-250	Según cantidad
Asado cocción breve	2	225-250	50-60
Aves (pato, pavo, etc.)	1	210-250	150-180
Aves de corral	2	225-250	50-60
Caza	1	200-225	Según cantidad
Pescado	1	180-200	20-25
Repostería			
Pastel de Navidad	En el fondo	160-200	60-70
Plum-cake	En el fondo	170-180	90-100
Pastel de naranja	En el fondo	170-180	80-100
Bizcochos soleta	2	200	40-45
Bollos	2	215-230	35-40
Hojaldre	2	215	30-40
Bizcocho	2	200-215	30-35
Merengue	1	140	60-80
Masa para bocados	2	215-230	30
Pastel de fruta (masa quebrada)	2	250	30-35
Pastel de fruta (masa fermentada)	2	230	20-30

cuadro de tiempos de cocción al grill

Alimento	Cantidad en kg	Altura parrilla 	Precalear minutos 	Tiempo en minutos
Chuletas ternera	1	3	5	8-10
Chuletas cordero	1	3	5	12-15
Higado	1	3	5	10-12
Rollos de carne picada	1	3	5	12-15
Corazón de ternera	1	3	5	12-15
Asado	1	3	5	20-25
Medio pollo	-	3	5	20-25
Filete de pescado	-	3	5	12-15
Tomates rellenos	-	3	5	10-12

instrucciones de mantenimiento

⚠ advertencia: Antes de cada operación, desconecte el horno del suministro de energía eléctrica.

limpieza general

No utilice chorros de vapor.

Para que el horno mantenga el brillo de sus paredes hay que limpiarlo cada vez que se utilice. Deje enfriar el horno y retire los restos de grasa con una esponja mojada en agua y jabón o con algún producto especial para hornos. No utilice productos abrasivos que podrían dañar el esmalte. En los hornos blancos hay que limpiar una vez al mes los controles y la jaladera para evitar que con el tiempo los vapores grasientos los tornen de color amarillo. Después del uso enjuagar bien con agua las partes de acero inoxidable y secarlas con un paño suave. Para manchas resistentes usar detergentes no abrasivos, productos específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente. Limpiar el cristal de la puerta con agua caliente. No utilizar paños que puedan dañarlo.

limpieza de la puerta del horno

Para limpiar el cristal interior del horno, se puede desmontar fácilmente desatornillando con una moneda los dos tornillos que lo sujetan contra la puerta.

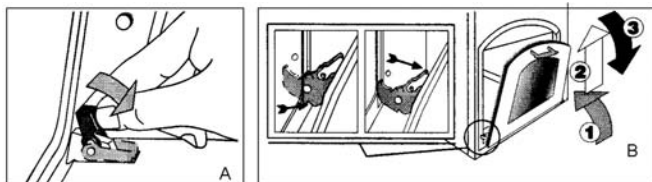
desenganche y enganche de las puertas del horno

desenganche de las puertas:

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Con el pulgar y el índice subir los puentes de las bisagras girándolos hacia el exterior hasta el tope (Fig. A).
3. Girar la puerta en dirección de la posición de cierre hasta cuando se apoye en los puentes. De esta manera el muelle de la bisagra queda bloqueado. Siguiendo con el movimiento de cierre de la puerta es posible desenganchar las bisagras de las ranuras de los acoplamientos que son solidarios con la fachada de la mufla del horno (secuencia 1, 2, 3 de la fig. B).

enganche de las puertas:

1. Introducir la puerta, enganchando las bisagras en las ranuras de los acoplamientos situados en la parte frontal de la mufla.
2. Una vez comprobado que la introducción sea correcta, abrir completamente la puerta y empujar los puentes de bloqueo de los muelles, girándolos a fondo en dirección del horno.
3. Cerrar normalmente la puerta, verificando que funcione correctamente.



1 sustitución del foco del horno

Desconecte eléctricamente el horno. Retire la cubierta de protección de cristal y desatornille el foco. Sustitúyalo con otro igual, resistente a altas temperaturas (300 °C / E14). Vuelva a colocar la cubierta de cristal y conecte el



instrucciones para la instalación

A continuación proporcionamos las instrucciones para el instalador calificado a fin de que las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento se lleven a cabo de manera correcta de acuerdo con las normas vigentes.

Ubicación

El aparato puede ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados de acuerdo con las normas vigentes.

La corriente natural del aire tiene que llegar por vía directa a través de aberturas permanentes en las paredes de la habitación que hay que ventilar que den al exterior o bien por medio de conductos de ventilación individuales o colectivos ramificados.

Las aberturas de ventilación tienen que prever una sección útil de por lo menos 100 cm² y no tienen que ser obstruidas accidentalmente (protección con rejillas o redes metálicas). La corriente de aire se puede obtener también indirectamente desde habitaciones adyacentes a la de la instalación, siempre y cuando estas habitaciones estén dotadas de ventilación directa, que no sean ambientes con peligro de incendio o destinados a dormitorio. La corriente de aire entre la habitación adyacente y la de instalación tiene que producirse libremente por medio de aberturas permanentes (que se pueden obtener ampliando oportunamente la rendija entre la puerta y el suelo).

La habitación de instalación tiene que prever un sistema de evacuación de humos de combustión hacia el exterior que se puede obtener por medio de una campana o de un ventilador eléctrico que intervenga al encenderse el aparato.

conexión del gas

El aparato tiene que conectarse a la red del gas o a un tanque según las normas vigentes y después de asegurarse de que ha sido regulado para el tipo de gas disponible.

El aparato está preparado para funcionar con el gas previsto por la etiqueta de calibrado colocada tanto en el empaque como sobre el aparato.

En el caso de que el tipo de gas disponible no corresponda al de la predisposición del aparato, hay que substituir los inyectores correspondientes (incluidos) teniendo cuidado de colocar la nueva etiqueta de calibrado (incluida) y eliminando la antigua.

Para cumplir con estas operaciones, el instalador calificado tiene que atenerse a las indicaciones que figuran en la sección "Adaptación a los distintos tipos de gas".

Para que el funcionamiento sea más seguro, verifique que la presión de alimentación tiene en cuenta los valores indicados en la "Tabla de características".

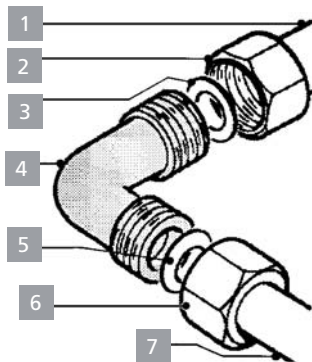
Si el aparato está alimentado con gas líquido de un tanque, asegúrese de que el regulador de presión del tanque cumpla con las normas vigentes.

Es obligatorio ejecutar la conexión a la instalación del gas por medio de tubo metálico rígido (cobre o acero) o bien por medio de tubo flexible de acero inoxidable de pared continua a fin de no provocarle esfuerzos de ningún tipo al aparato.

El tubo de entrada del gas en el aparato se presenta con una tuerca terminal a la que se conecta el empalme acodado (incluido) orientable de acuerdo con las exigencias de instalación.

En la parte opuesta del empalme acodado hay que conectar el tubo de alimentación metálico rígido o flexible. Hay que acordarse de introducir en los dos extremos del empalme acodado las juntas de sellado incluidas.

- 1 tubería.
- 2 tuerca.
- 3 junta.
- 4 codo.
- 5 junta.
- 6 tuerca.
- 7 tubo de alimentación metálico rígido o flexible.



En caso de desmontaje y nuevo montaje de estas partes, sustituir cuidadosamente las juntas con otras nuevas.

Una vez instalado el aparato, asegurarse de que el tubo de gas no queda aplastado o estropeado por partes móviles.

importante: Una vez acabada la instalación, asegurarse de que el sellado de todos los empalmes sea perfecto utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una flama.

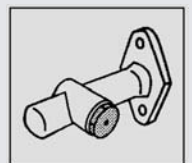
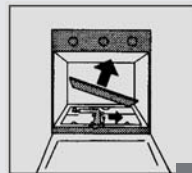
⚠ advertencia: El uso de un aparato de gas produce calor y humedad en la habitación donde se instala. Asegure en consecuencia, una buena ventilación de la habitación manteniendo abiertos los orificios de ventilación natural o instalando una campana de aspiración con conducto de evacuación.

adaptación del quemador a los distintos tipos de gas.

2 1

Para adaptar el horno a un tipo de gas diferente del gas para el que ha sido predispuesto (véase para ello la etiqueta colocada en el empaque del aparato) hay que efectuar las siguientes operaciones:

- Abrir la puerta del horno y retirar todos los accesorios (cubeta, rejilla, etc.)
- Sacar la solera del horno levantándola y extrayéndola
- Sacar el quemador aflojando los tornillos colocados en la abrazadera en ángulo de fijación delantera del mismo.
- Extraiga el quemador del soporte portaesprea trasero girando hacia arriba. De esta manera queda libre el acceso a la esprea, que hay que substituir con llave de 10 mm con el correspondiente al gas disponible incluido (véase "Tabla de características").
- Monte de nuevo las distintas partes ejecutando las operaciones descritas en sentido inverso acordándose de substituir la etiqueta de calibrado del aparato con la correspondiente a la nueva situación (incluida).



1

2

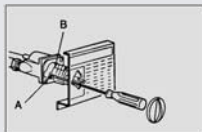
En el caso de que la presión del gas empleado sea diferente (o variable) con respecto a la prevista, hay que instalar en la tubería de entrada un regulador de presión adecuado conforme a las normas locales vigentes.

1 regulación del mínimo

La regulación de la flama en el caudal mínimo se ejecuta en la fábrica. Después de sustituir un esprea para la adaptación al gas disponible o también después de condiciones particulares de la presión de red, puede que sea necesario regular otra vez el mínimo:

- Retire todos los accesorios del horno incluso la solera.
- Encienda el horno con el botón del termostato al máximo siguiendo las instrucciones dadas en la sección correspondiente y cierre con cuidado la puerta.
- Espere unos 10 minutos. Acceda al tornillo del by-pass del termostato usando un destornillador después de sacar el botón. El tornillo de by-pass puede encontrarse a la izquierda (posición A) o arriba (posición B).
- Coloque la barra del termostato en correspondencia con la posición de mínimo.
- Atornille o destornille el tornillo del bypass respectivamente para disminuir o aumentar la flama hasta obtener una flama pequeña regular.
- Instale de nuevo el botón y asegúrese de que al girar rápidamente entre máximo y mínimo la flama no se apague.
- Asegúrese además, de que la regulación obtenida es suficiente para mantener el calentamiento del termopar.
- Apague el quemador y después del enfriamiento, coloque de nuevo la solera y los accesorios. La regulación para gas líquido (B/P) tiene que ser efectuada atornillando completamente el tornillo de by-pass.

El quemador no necesita ninguna regulación del aire primario.



conexión eléctrica

El horno está provisto de cable de alimentación tripolar y preparado para funcionar con corriente alterna, con tensión adecuada a la carga que indica la placa "Características del producto" reflejada al final del manual y en el producto. El conductor de tierra del cable se distingue por su color amarillo/verde.

conexión del cordón eléctrico

1

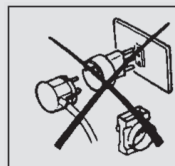
Instale en el cable de alimentación del horno, una clavija adecuada para la carga que indica la placa "Características del producto". En el caso de que se conecte directamente a la red (cable sin clavija), será necesario colocar antes un interruptor omnipolar de capacidad adecuada, con una apertura mínima de contactos de 3 mm (el interruptor no debe desconectar el cable de conexión a tierra).

Antes de conectarlo a la red eléctrica comprobar que:

- El contador eléctrico, la válvula de protección, la línea de alimentación y la toma de corriente puedan soportar la carga máxima requerida (ver placa de características).
- La instalación de alimentación está provista de una conexión de tierra, conforme a las normas vigentes.
- Después de haber instalado el horno, se pueda acceder fácilmente a la clavija, a la toma y al interruptor omnipolar.
- Una vez realizada la conexión a la red eléctrica, comprobar que el cable de alimentación no esté en contacto con partes que puedan sufrir un sobrecalentamiento.
- No utilizar reductores, derivadores, adaptadores etc., ya que podrían provocar sobrecalentamientos o quemaduras.

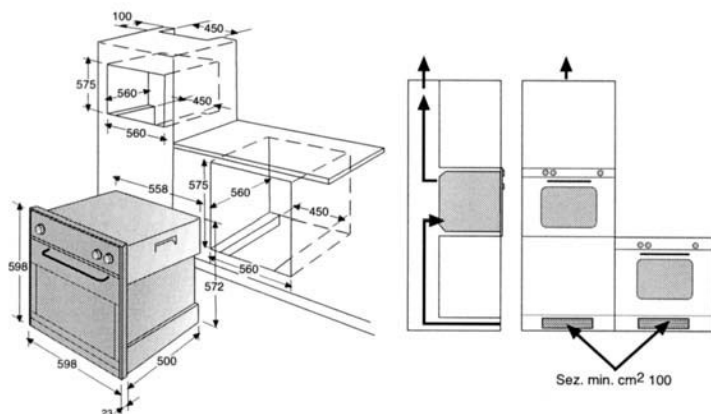
En el caso de instalación debajo de un gabinete, la conexión de los dos aparatos tiene que ser ejecutada por separado, sea para facilitar la extracción de los aparatos como por razones de seguridad eléctrica.

El fabricante no responderá por daños directa o indirectamente causados por una instalación incorrecta. Por lo tanto es necesario que las operaciones relativas a la instalación y a la conexión eléctrica las realice personal calificado siguiendo los reglamentos locales y generales vigentes.



instrucciones para empotrar en los muebles

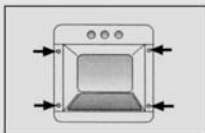
Introducir el horno en la abertura del mueble que se ha obtenido con las dimensiones indicadas, apoyándolo en la base e introduciéndolo hasta el tope de los montantes laterales contra el dorso del mueble.



IMPORTANTE:

EN LA BASE DE APOYO QUE NO TIENE QUE ESTAR CERRADA. PARA PERMITIR QUE EL AIRE CIRCULE PERFECTAMENTE Y POR TANTO QUE EL FUNCIONAMIENTO SEA OPTIMO, HAY QUE EJECUTAR LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN INDICADAS TANTO EN EL ZÓCALO DELANTERO COMO EN LA PARTE TRASERA DE LA COLUMNA

- 1 Abrir la puerta del horno y fijarlo con cuatro tornillos de madera que tienen que ser atornillados a través de los orificios laterales del horno. Revise que el horno quede bien fijado de manera completamente estable y que el cable de alimentación no esté en contacto con partes metálicas. El aparato se puede empotrar cualquier mueble cuyas paredes resistan a una temperatura de 65 °C además de la temperatura ambiente (EN 60335-2-6). Evite instalar el aparato cerca de materiales inflamables (ej. cortinas, estopajos, etc.) Una vez ejecutada la conexión eléctrica, conecte el aparato solamente después de haberlo introducido en el mueble.



especificaciones de su horno

Tensión de alimentación o Tensión nominal (Volt)	127 V ~
Frecuencia de operación o Frecuencia nominal (hertz)	60 Hz
Potencia nominal (Watt) o Corriente nominal (Ampere)	13 A
1 Quemador	6000 kJ/h
1 Resistencia Eléctrica como asador alto	1600 Watts

CAT. II 2H3 +

Quemador	By pass 1/100 mm	Potencia térmica (kJ/h)		Gas líquido		Gas natural	
		Nominal	Reducida	Caudal (g/h) G30	Inyector 1/100mm	Caudal (l/h) G20	Inyector 1/100mm
Horno	44	6000	2100	123	75	162	110
Presión de alimentación nominal (kPa)				G30 = 2,74		G20 = 1,76	

apariciencia de la flama



A

B

C

Las flamas deben verse como en la figura B cuando use Gas LP y como en la figura "C" cuando use Gas Natural; es normal ver ciertas puntas amarillas en los conos exteriores de las flamas cuando usa Gas L.P., si esto sucede verifique que su tanque de gas no esté agotado, ya que las puntas amarillas son un síntoma de esta situación. Si no fuera este el caso, o si la flama se ve como en la figura "A" (con puntas amarillas) llame a "Serviplus" y ellos se encargarán de los ajustes correspondientes.

Horno de empotre

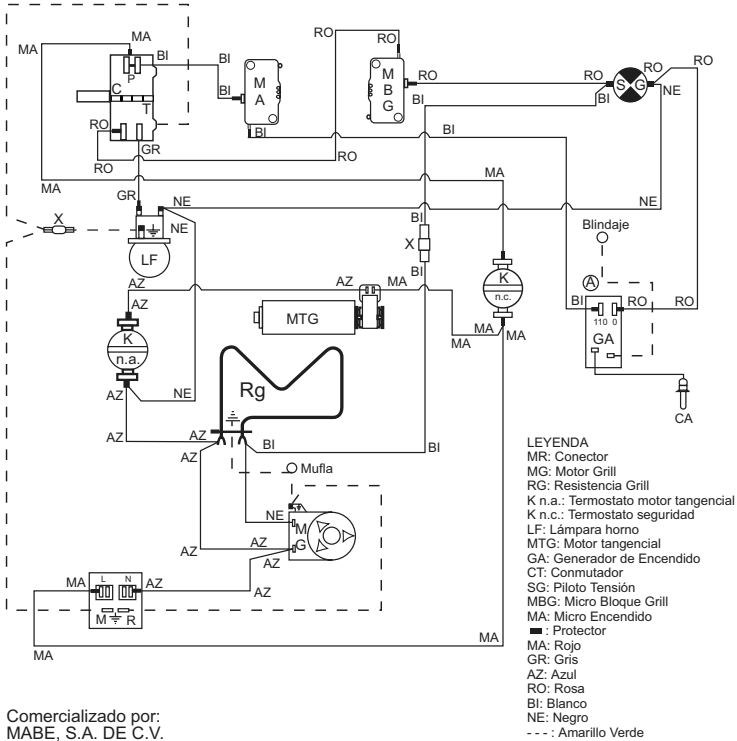
Modelo(s): HM60I, IO60HI

Tensión de alimentación o Tensión nominal (Volt)	127 V ~
Frecuencia de operación o Frecuencia nominal	60 Hz
Potencia nominal (Watt) o Corriente nominal (Ampere)	13 A
Gas natural	1,76 kPa
1 Quemador de horno, capacidad térmica de	6000 kJ/h
1 Resistencia eléctrica como asador alto de	1600 Watts

PRECAUCIÓN: DESCONÉCTELO ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE SERVICIO

ATENCIÓN: Este producto fue ajustado para trabajar con gas L.P. a una presión de 2,74 kPa si requiere usar otro tipo de gas, llame a SERVIPLUS

mabe



Comercializado por:
MABE, S.A. DE C.V.
 Av. Prolongación Ingenieros Militares No. 156
 Col. San Lorenzo Tlaltenango Delegación Miguel Hidalgo
 C.P. 11210 México, D.F. Tel. (55) 5628.8100

ATENCIÓN

recomendaciones para la limpieza de la exterior de acero inoxidable de su horno

Antes de utilizar algún producto de limpieza, asegúrese de que éste no contenga sosa cáustica (Hidróxido de sodio) ni cloro ya que podrían dañar su horno, por lo que le recomendamos **NO UTILIZARLOS**.

NUNCA FROTE EL FRENTE DE SU HORNO CON FIBRAS METÁLICAS

Antes de limpiar su equipo, asegúrese que esté frío y desconectado de la corriente eléctrica.

Para la limpieza óptima del frente de su horno, que es de acero inoxidable, utilice limpiadores no abrasivos como Brasso Antigrasa, Windex o Flash desengrasante color verde y siga sus instrucciones de uso.

Para más información, favor de leer el apartado de limpieza en su manual de uso y cuidado.



notas



El especialista en servicio de línea blanca



Tel sin costo: **01.800.90.29.900**
Internet: **www.serviplus.com.mx**
Atención al distribuidor: **01.800.50.91.600**

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

Antes de solicitar un servicio de garantía:

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

- **Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía**
- **Contratos de extensión de garantía**
- **Contratos de mantenimiento preventivo**
- **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) 260.4307 y 4207

El Salvador
(503) 294.1444

Perú
Dentro de Lima: (511) 442.2424
Fuera de Lima: 01800.16.223

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

Ecuador
1800.73.7847

Guatemala
(502) 5811.5990 y 5810.5266

Venezuela
(0501) 737.8475

centros de servicio

• **ACAPULCO**

Av. Costera Miguel Alemán #68
Fracc. Las Playas
39390 Acapulco, Guerrero
(01.744) 482.9044, 45 y 46.

• **AGUASCALIENTES**

Av. Aguascalientes #1119
Col. Jardines de Bugambilias
20200 Aguascalientes, Ags.
(01.449) 978.8870 y 8871

• **CANCUN**

Calle 12 Ote., Manzana 31 lote
14, Supermanzana 64
Col. Centro
77500 Cancún, Quintana Roo
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965

• **CD. JUAREZ**

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

• **CD. VICTORIA**

José de Escando #1730
Col. Zona Centro
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas
(01.834) 314.4830

• **CULIACAN**

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

• **CHIHUAHUA**

Av. de las Industrias # 3704
Col. Nombre de Dios
31110 Chihuahua, Chihuahua
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693

• **GUADALAJARA**

Calzada de las Palmas #130-C
Col. San Carlos.
44460 Guadalajara, Jalisco
(01.33) 3669.3125

• **LA PAZ**

Revolución #2125 entre Allende
y B. Juárez
Col. Centro
23000 La Paz B.C. Sur
(01.612) 125.9978

• **LEON**

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

• **MATAMOROS**

Porfirio Muñoz Ledo # 22
Col. Magisterial Cebetis
87390 Matamoros, Tamaulipas
(01.868) 817.6673 Fax: 817.6959

• **MERIDA**

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

• **MEXICO D.F.**

Prol. Ings. Militares #156
Col. San Lorenzo Tlaltemango
11210 México, D.F.
(01.55) 5227.1000

• **MONTERREY**

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

• **NUEVO LAREDO**

Guerrero # 2518 Local 3
Col. Juárez
88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas
(01.867) 714.9464

• **PIEDRAS NEGRAS**

Daniel Farias # 220 Nte.
Col. 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
Col. Zona Industrial Benito Juárez
76120 Querétaro, Qro.
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731

• **REYNOSA**

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

• **SAN LUIS POTOSI**

Eje 128, esquina Avenida CFE
Col. Zona Industrial del Potosí
78090 San Luis Potosí, S.L.P.
(01.444) 826.5686

• **TAMPICO**

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

• **TIJUANA**

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

• **TORREON**

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

• **VERACRUZ**

Carretera Veracruz - Medellín
km 1,5
Col. Las Granjas de la Boticaria
91967 Veracruz, Veracruz
(01.229) 921.1872, 2253, 9931 y
9934

• **VILLAHERMOSA**

Calle Carlos Green #119-C
Col. ATASTA
86100 Villahermosa, Tabasco
(01.993) 354.7350, 7382, 7392 y
7397

póliza de garantía

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

1) Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.

2) Mabe S.A. de C.V. se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.

3) Cuando nuestro técnico de Serviplus asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.

4) El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.

5) La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
- Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
- Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

6) Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:

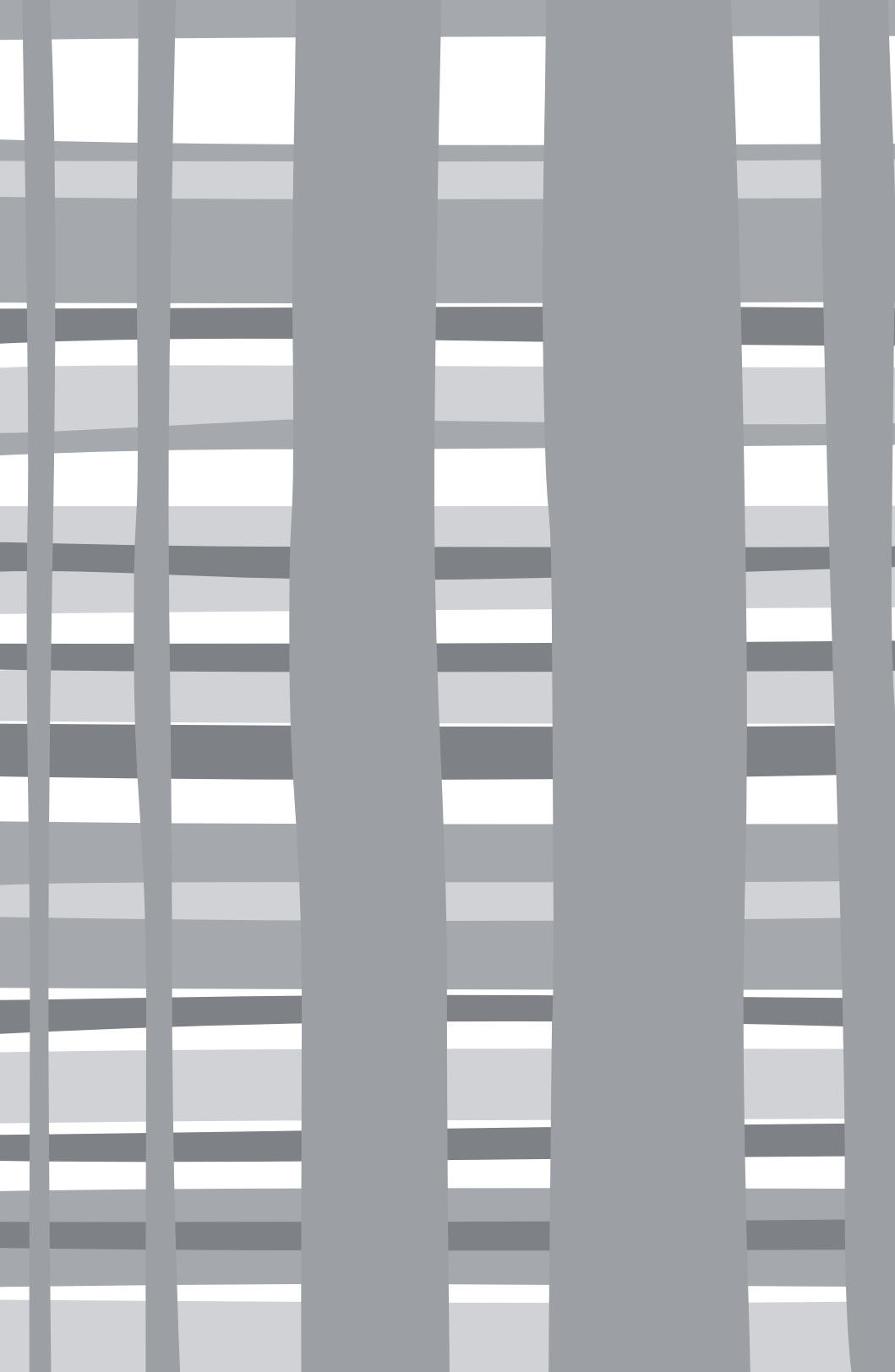
- Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
- Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
- Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
- Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
- Rotura de piezas por mal manejo.
- Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
- Daños por uso de partes que no sean genuinas.
- Daños en el producto causado en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

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

MABE, S.A. DE C.V.
Av. Prolongación Ingenieros Militares 156, Col. San Lorenzo Tlaltenango
Del. Miguel Hidalgo, México, D.F.C.P. 11210, Tel. (55) 5628.8100





io mabe