



Horno pirolítico

Manual de uso y cuidado

Modelo HGP6071E

Lea completa y cuidadosamente
este manual.



PM01



Bienvenido

Todo lo que desee saber para el correcto funcionamiento de su producto se encuentra aquí y en nuestros sitios web.

Lo invitamos a conocer su producto, a leer el instructivo y obtener el máximo provecho de él.

Índice

Instrucciones importantes de seguridad	3	Limpieza y mantenimiento	18
Instalación del horno	4	Ciclo de autolimpieza (pirolítico)	18
Conexión eléctrica	6	Remoción de la puerta del horno	19
Instrucciones de operación	7	Reemplazando la lámpara del horno	20
Parrillas del horno	7	Guía de temperaturas de cocción	22
Parrillas extendibles (algunos modelos)	8	Garantía	24
Funciones de cocción	9	Servicio	25
Control electrónico	11		
Sistema de bloqueo de la puerta	17		
Bloqueo automático de la puerta durante la operación pirolítica	17		
Luz de horno	18		



Al final del ciclo de vida del producto, los aparatos equipados con componentes electrónicos que no se han sometido a un proceso de selección pueden ser potencialmente peligrosos para el medio ambiente y para la salud humana debido a la presencia de materiales peligrosos.

Este aparato está marcado con el símbolo de la clasificación selectiva relativa a los desechos de equipos eléctricos. Esto significa que debe ser tomado a cargo por un sistema de recolección selectiva conforme a la norma europea 2002/96/CE ya sea con el fin de poder ser reciclado o bien desmantelado para reducir cualquier impacto en el medio ambiente.

Para más información, puede contactar a su administración local o regional. Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de una clasificación selectiva son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.

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.
-
- **No desmonte ninguna parte antes de haber desconectado el aparato del suministro de energía eléctrica.**
 - **No opere el aparato si alguna parte está rota (por ejemplo el vidrio). Desconectarlo de la red eléctrica y llame al centro de servicio autorizado.**
 - Antes de poner en servicio el horno se aconseja hacerlo funcionar vacío a temperatura máxima durante una hora aproximadamente, para eliminar el olor del material aislante.
 - La puerta DEBE estar cerrada cuando se usa el asador.
 - El ventilador de enfriamiento puede permanecer en funcionamiento aun después de apagar el horno, mientras el mismo está caliente.
 - **Durante su uso el aparato se calienta mucho. NO toque las resistencias que se encuentran en el interior durante y después de su funcionamiento.**
 - **Durante la operación del horno, la parte frontal se calienta también, por lo tanto se debe mantener lejos a los niños, especialmente durante la fase de autolimpieza.**
 - Los padres y demás adultos deben prestar atención especial cuando usan el producto en presencia de niños.
 - Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
 - Para evitar daños al recubrimiento de esmalte del horno, no cubra la solera de la mufla con ningún objeto (por ejemplo láminas de aluminio, con cacerolas, etc.).

Instalación del horno

Para instalar el horno en el mueble de la cocina basta hacer un hueco o saque de acuerdo con las dimensiones indicadas en la Fig. 1. El aparato debe fijarse al mueble por la parte superior mediante los dos tornillos incluidos, a través de los agujeros hechos en los montantes del horno.

El gabinete en el que va a instalarse el aparato debe estar abierto por la parte trasera para asegurar una circulación de aire suficiente y prevenir el sobrecalentamiento.

Si el horno se instala en una columna, entonces deje un claro o espacio libre de por lo menos 200 cm² (vea la figura 1) para la circulación de aire. Esto no es necesario si se instala el horno bajo una cubierta de cocina.

⚠ ADVERTENCIA: DEBIDO A QUE EL APARATO VA A EMPOTRARSE CON LOS MUEBLES DE SU COCINA, ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON EL HORNO PUEDEN RESISTIR UNA TEMPERATURA DE 90 °C.

Características eléctricas nominales

Consumo de potencia:

Resistencia superior del horno	2 400 W
Resistencia inferior del horno	2 100 W
Resistencia circular (aire caliente) (según modelo)	2 300 W
Motor del asador (según modelo)	4 W
Lámpara	25 W
Motor de ventilador (aire caliente)	25 W
Motor del ventilador de enfriamiento	25 W
Consumo máximo de potencia	Vea la placa de características
Tensión de alimentación	Vea la placa de características

Nota: Este aparato cumple con las siguientes normas Europeas vigentes: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2002/95/CE (RoHS), 2002/96/CE (WEEE), 2002/40/CE.

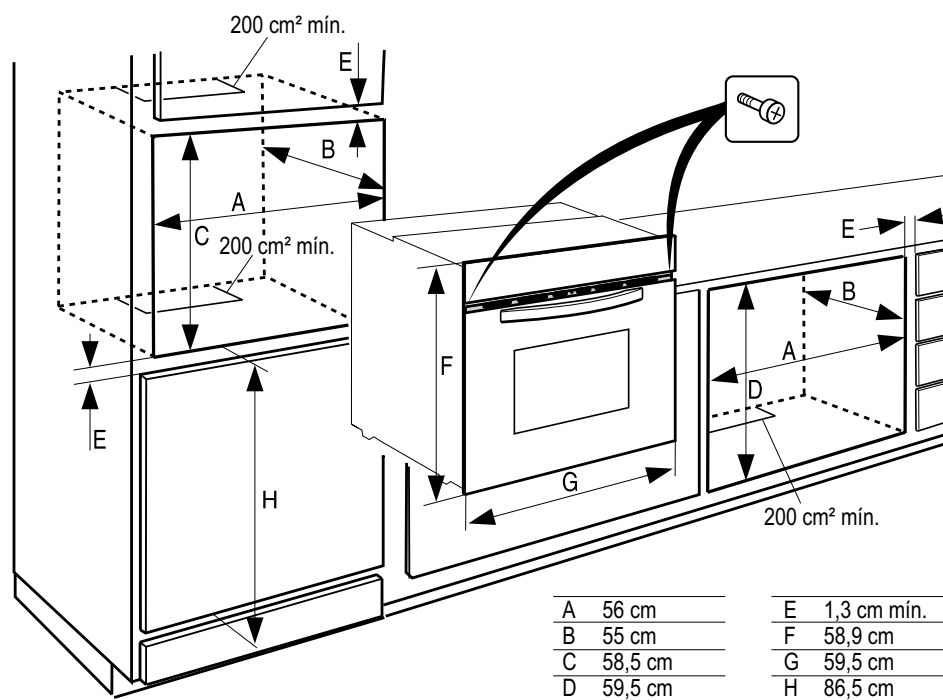


Fig. 1

Conexión del horno al suministro de energía eléctrica

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.

El horno es apto para uso doméstico solamente.

La tensión de alimentación y la potencia están indicadas en la placa de características colocada sobre el montante izquierdo, visible con la puerta abierta.

La conexión debe ser efectuada por personal calificado, y de acuerdo con las normas vigentes.

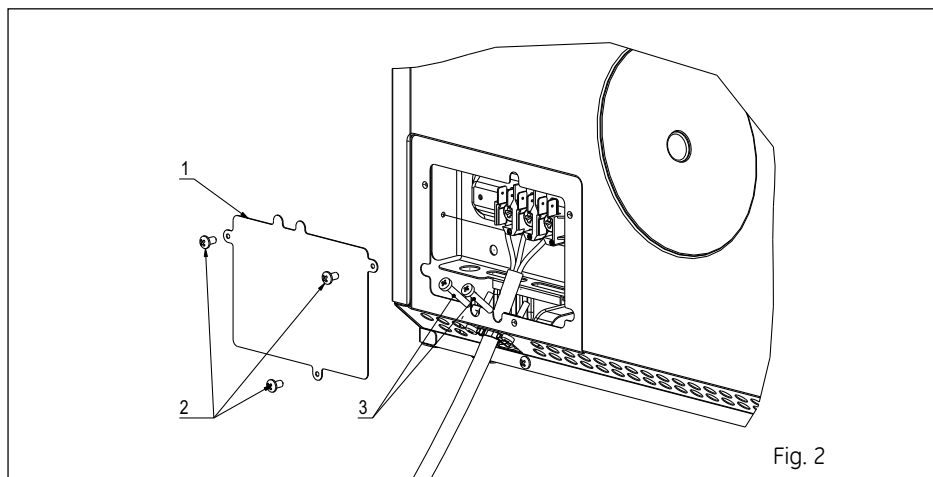
El fabricante no se hará responsable por lesiones a las personas ni daños a las propiedades causados por no acatar estas instrucciones.

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.

El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un disyuntor de circuitos omnipolar con distancia de apertura entre contactos de 3 mm mínimo, asegurándose que no se desconecte el conductor de puesta a tierra. Para la conexión debe usarse un cable flexible tipo H05V2V2-F 3x1,5 mm² mín. teniendo la precaución de dejarlo suficientemente largo para permitir la extracción del horno del hueco de instalación para poder realizar trabajos de mantenimiento.

Para conectar el cable al horno, proceda como sigue (Fig. 2):

1. Retire la cubierta (1) removiendo los tres tornillos (2). Afloje los dos tornillos (3) del sujetacables y guíe el cable a través de la abertura que se encuentra inmediatamente debajo de la cubierta.
2. Remueva unos 12 cm del aislamiento externo del cable y acorte los dos conductores activos (fase y neutro) 6 cm dejando largo el que se conectará a la terminal principal de tierra, en la caja de terminales. Remueva 1 cm aproximadamente del aislante de los tres conductores y conéctelos correctamente en la caja de terminales respetando las polaridades.
3. Apriete los dos tornillos (3) del sujetacables y reinstale la cubierta (1) usando los tres tornillos (2).



Instrucciones de operación

Parrillas del horno

⚠ ADVERTENCIA: NUNCA USE PAPEL ALUMINIO PARA CUBRIR LAS PARRILLAS DEL HORNO NI PARA FORRAR EL INTERIOR DE LA CAVIDAD DEL HORNO. CAUSARÁ DAÑOS AL HORNO YA QUE EL CALOR QUEDARÁ ATRAPADO BAJO EL PAPEL ALUMINIO.

El horno tiene guías para las parrillas en cuatro niveles. Las posiciones para las parrillas están numeradas desde la guía inferior (#1) hacia la superior (#4).

Consulte las tablas de cocción para determinar la mejor posición para la parrilla cuando hornea.

Cada guía de nivel consiste en un par de soportes troquelados en las paredes de cada lado del interior del horno. Asegúrese siempre de que las parrillas del horno se encuentran en la posición correcta antes de encender el horno. Una vez acomodadas en su posición, asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Las parrillas están diseñadas para detenerse cuando se jalan hacia el frente hasta su límite.

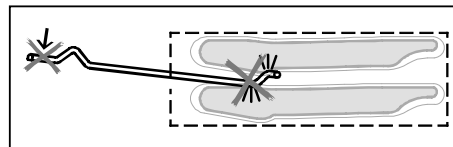


Fig. 3

Para retirar las parrillas del horno (fig. 4):

1. Jale la parrilla hacia el frente.
2. Incline el frente de la parrilla hacia arriba y jálela.

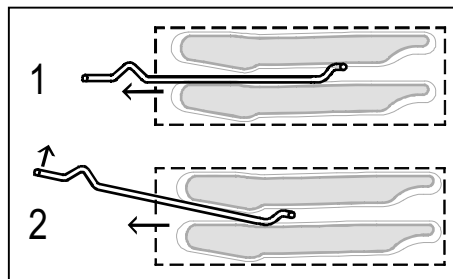


Fig. 4

Para reinstalar una parrilla del horno (fig. 5):

1. Coloque la parte trasera de la parrilla entre las guías de nivel.
2. Mientras inclina el frente de la parrilla hacia arriba, deslícela hacia adentro mientras baja la parte frontal.

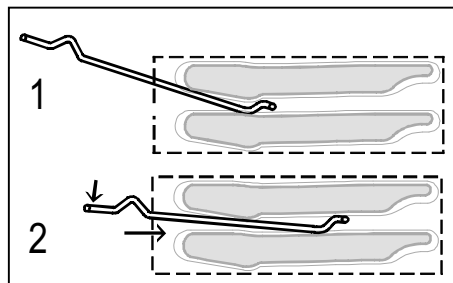


Fig. 5

Parrillas extensibles (algunos modelos)

La parrilla extensible facilita el acceso a los alimentos en el horno. Se extiende más allá que la parrilla plana normal acercando los alimentos aún más al usuario.

ATENCIÓN. Asegúrese de que:

- Cuando la parrilla extensible se encuentra fuera del horno, los brazos de deslizamiento no se bloqueen. Éstos se podrían extender inesperadamente si se transporta la parrilla de modo incorrecto. Los brazos de deslizamiento pueden causar lesiones al extenderse. La parrilla extensible debe tomarse o llevarse de un lado a otro tomando sus laterales.

- Para evitar quemaduras, jale la parrilla completamente hacia afuera y levante el molde por arriba de la agarradera cuando transporta los alimentos hacia el interior del horno y cuando los retira del horno.

IMPORTANTE: Siempre retire la parrilla extensible antes de limpiar el horno usando el ciclo de autolimpieza.

Para retirar la parrilla extensible del horno (fig. 6):

1. Levante el frente de la parrilla ligeramente y empújela hacia adentro hasta que se libere el tope.
2. Levante la parte trasera de la parrilla hasta que el marco y el tope libren la guía.
3. Jale la parrilla hacia abajo y hacia afuera.

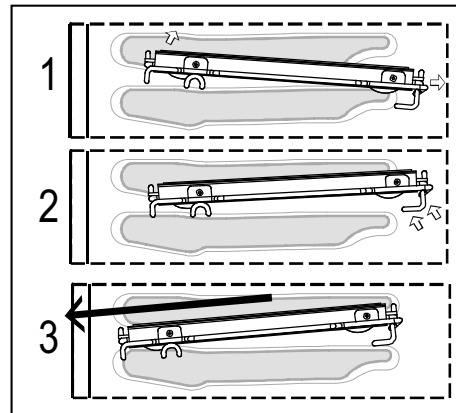


Fig. 6

Reinstale la parrilla extensible en el horno (fig. 7):

1. Tome la parrilla firmemente por ambos lados. Coloque la parrilla (incluyendo el marco) por encima de la guía deseada.
2. Empuje la parrilla hacia adentro hasta que la parte trasera de la parrilla cae en su sitio.
3. Jale ambas secciones hacia el frente del horno hasta que se activen los topes. La parrilla debe estar recta y plana, no torcida.

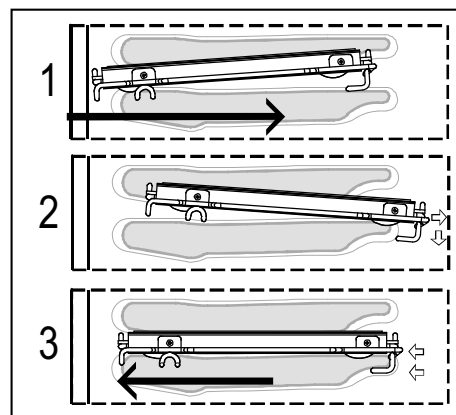













Fig. 7

Funciones de cocción

(Según modelo)

Ícono	Descripción del modo	Uso
<input type="checkbox"/>	Iluminación del horno. Luz encendida.	— — —
	En este modo, solamente opera el ventilador de convección del horno. No hay calentamiento en el horno.	Este modo de usa para descongelar alimentos.
<input type="checkbox"/>	En este modo, se activa la resistencia inferior del horno solamente.	Este modo de usa para mantener calientes los alimentos.
<input type="checkbox"/>	En este modo, se activan ambas resistencias de calentamiento del horno, superior e inferior para calentar el aire en el interior del aparato. No se usa el ventilador de convección para hacer circular el calor.	Este es el modo tradicional de hornear alimentos en una sola parrilla. Use una sola parrilla cuando cocine con este modo ideal para botanas, bizcochos, pastelillos y galletas.
 <input type="checkbox"/>	Modo diseñado para ahorrar energía. El ventilador de enfriamiento del horno se activa solamente cuando se necesita, que es cuando el horno está caliente y los componentes electrónicos necesitan enfriarse.	Ideal para alimentos congelados o precocinados y para porciones pequeñas. El tiempo de precalentamiento es muy corto y la cocción tiende a ser más lenta. No se recomienda para cargas grandes de alimentos.
	El modo hornear por convección usa las resistencias superior e inferior del horno así como el ventilador de convección.	Puede usarse también para hornear botanas, bizcochos, pastelillos y galletas en un solo nivel o en varios al mismo tiempo.
	El modo rostizar por convección usa la resistencia superior de manera intensa la resistencia inferior del horno, así como el ventilador de convección.	Ideal para rostizar aves completas como pavo o pollo.
	El modo de convección verdadera usa la resistencia circular o tercera resistencia que se encuentra oculta tras el deflector de la pared trasera de la cavidad del horno. El calor es circulado por toda la cavidad del horno por medio del ventilador de convección.	En consecuencia pueden cocinarse diferentes alimentos simultáneamente (en tres niveles máximo). Este modo es apropiado para preparar una comida completa. Se evita la mezcla de sabores y se obtiene un importante ahorro de energía.
	El modo de convección resistencia circular + inferior usa las resistencias inferior, circular y el ventilador de convección.	Útil para cocinar en varios niveles soufflé y pizza.

Ícono	Descripción del modo	Uso
	El modo de convección con resistencia inferior usa la resistencia inferior del horno y el ventilador de convección.	Útil para souffles, pizzas y alimentos repostería.
	El modo asar por convección combina el calor intenso de la resistencia superior con el aire que circula por medio del ventilador de convección.	Ideal para filetes, hamburguesas, cuartos o pechugas de pollo.
	El modo asador usa calor intenso irradiado por la resistencia superior de calentamiento del horno.	Ideal para preparar tostadas, para dorar alimentos y para asar.
	Si la varilla del rosticero está colocada, también se utiliza con el motor de la varilla.	Si el motor de la varilla está colocado, se puede rostizar un pollo o pavo completo pinchado en la varilla.
	El tiempo estándar es de 1.30 h y puede modificarse (consulte la sección "Modo pirolítico (Autolimpieza)").	Modo PYRO o de autolimpieza. El horno se limpia automáticamente quemando los residuos de alimentos a alta temperatura (unos 475 °C) en un tiempo que va desde 1 hora hasta 3 horas. Durante este ciclo de autolimpieza, todos los vapores producidos son filtrados y después expulsados al ambiente.

Control electrónico

Descripción del panel de controles

El panel de controles del horno está compuesto por tres pantallas de representación visual y ocho botones táctiles. Las pantallas muestran:

- Tiempo.
- Temperatura.
- Función.

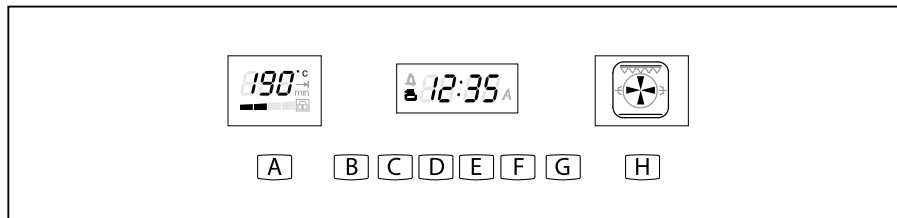


Fig. 8

Botones:

- [A] Presione este botón para seleccionar el precalentamiento rápido.
- [B] Este botón se utiliza para ajustar el reloj, el timer cuenta minutos y el volumen del avisador acústico.
- [C] Este botón se utiliza para definir la duración de horneado y la hora de apagado.
- [D] Presione o mantenga presionado este botón para decrementar el valor mostrado.
- [E] Presione o mantenga presionado este botón para incrementar el valor mostrado.
- [F] Presione este botón para encender o apagar las luces del horno.
- [G] Use este botón para seleccionar los modos de cocción del horno y la temperatura correspondiente.
- [H] Presione este botón para encender el horno y ponerlo a disposición para cualquier actividad, o para apagarlo si estuviera activo.

Encendido

En cada encendido, espere unos 7 segundos hasta escuchar tres bips: el circuito táctil especial ejecuta una autocalibración y es importante evitar cualquier acción durante este proceso.

El mecanismo del cerrojo lleva a cabo una prueba automática que consiste bloquear y desbloquear la puerta. Esta operación toma medio minuto aproximadamente.

El ícono del cerrojo (bloqueo) en la pantalla de temperatura:

1. Parpadea mientras la acción está en progreso.

2. Está fijo cuando la puerta está totalmente bloqueada.

3. Está apagado si la puerta está desbloqueada.

No intente abrir la puerta antes de que se haya apagado el ícono del cerrojo (bloqueo).

El control electrónico muestra la hora del día parpadeando; el valor inicial que aparece es 12:00. La hora del día avanza cada minuto. Todas las operaciones del horno están inhibidas mientras no se haya ajustado la hora del día.

Ajuste de la hora del día

La hora del día se muestra siempre en el formato de 24 horas. Presione el botón [B] (Reloj/Timer) hasta que la palabra "hour" aparezca en la pantalla del reloj. Espere hasta que aparezca el valor de tiempo, y entonces presione el botón [D] o [E] para ingresar el valor apropiado. Mantenga presionado el botón [D] o [E] para acelerar la velocidad con que cambian los valores.

Después de unos segundos, el valor de la hora del día empieza a parpadear; espere hasta que la nueva hora deje de parpadear y quede en pantalla de forma fija.





Fig. 9a

Programando el timer

Presione el botón [B] (Reloj/Timer) hasta que la palabra "bell" aparezca en la pantalla del reloj. Espere hasta que aparezca el valor de tiempo, y entonces presione o presione sin soltar el botón [D] o [E] para editar el valor. Mantenga presionado el botón [D] o [E] para acelerar la velocidad con la que cambian los valores.

El valor predefinido para el timer es 30 minutos, y es posible modificarlo dentro de un rango que va de 0 a 240 minutos. El timer no influye sobre las actividades del horno y se puede usar incluso cuando el horno apagado.

La hora del día tiene prioridad en la pantalla en cualquier caso. El símbolo de la campana  que aparece en la esquina superior izquierda del pantalla del reloj indica que el timer está programado.

Cuando tiempo programado finaliza, el símbolo  parpadea y el avisador acústico emite una secuencia de aviso (dos bip cortos repetidos cada 3 segundos) para llamar la atención del usuario. Presione cualquier botón para detener el aviso.


El avisador acústico se apaga solo después de 5 minutos.

Seleccione un modo de operación y comience a hornear

1. Presione el botón [H] (Encendido/Apagado) para encender el horno y ponerlo en condiciones de operación. Aparece un cuadrado en la pantalla de íconos y la palabra "On" en la pantalla del reloj.
2. Presione el botón [G] (Función/Temperatura) para seleccionar el modo de horneado deseado. La pantalla del reloj muestra "Pr00" que corresponde al modo de iluminación.
3. Presione los botones [D] o [E] (-/+) para explorar la lista de funciones disponibles. La pantalla de íconos muestra los elementos del horno utilizados en cada función. La pantalla de temperatura indica la temperatura predeterminada para cada función.
4. Presione el botón [G] de nuevo para cambiar la temperatura. La temperatura empieza a parpadear en su pantalla. Presione los botones [D] o [E] (-/+) para seleccionar el valor deseado, en un rango comprendido entre dos valores mínimo y máximo que dependen del modo de cocción seleccionado. Revise el valor en la pantalla de temperatura.
5. Presione una vez más el botón [G] para confirmar la selección, de lo contrario quedará confirmada automáticamente después de un tiempo breve.
6. Una vez seleccionado el modo, presione el botón [A] (amplificador) si desea acelerar el precalentamiento del horno. Normalmente, los alimentos se introducen en el horno una vez finalizado el tiempo de precalentamiento.

El horno puede funcionar durante un tiempo de hasta 12 horas máximo.

Dependiendo del modelo de horno, el número y tipo de funciones disponibles puede variar.

Si la función seleccionada trabaja usando cualquier resistencia, entonces aparece el ícono . El ícono no se enciende para las funciones luz y descongelado.

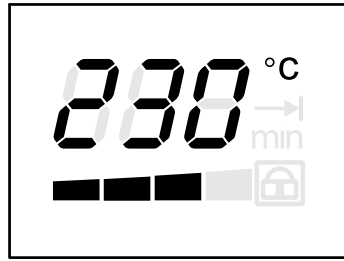


Fig. 9b

Tan pronto como el horno se pone en marcha, la barra de precalentamiento en la pantalla de temperatura se va encendiendo escalón por escalón, indicando que el horno ha alcanzado el 25%, el 50%, el 75% y por último el 100% del valor programado. Tan pronto como se van alcanzando los diferentes niveles, el escalón correspondiente pasa a luz fija y el siguiente comienza a parpadear. Los cuatro segmentos pasan a luz fija cuando finaliza el periodo de precalentamiento.

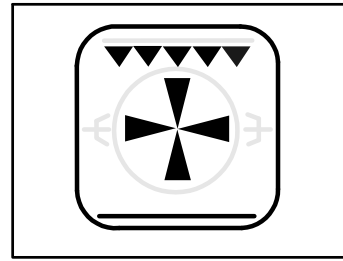


Fig. 9c

La pantalla de íconos muestra los diferentes componentes del horno que se encuentran en uso (resistencias eléctricas, ventilador, varilla giratoria del asador).

Presione el botón [H] (Encender/Apagar) para detener inmediatamente cualquier actividad del horno. La palabra "OFF" (APAGADO) aparece en la pantalla del reloj.

Programando una función automática del horno

Después de seleccionar una función como se ha descrito anteriormente, el control electrónico puede programado para ejecutar funciones de cocción controladas por tiempo. El programa por tiempo permanece activo aunque se cambie de función (exceptuando pirólisis). Las siguientes opciones están disponibles:

- Cocción por tiempo ingresando el tiempo de cocción (duración).
- Cocción por tiempo ingresando la hora del día para el fin de la cocción (hora de apagado).
- Inicio retrasado de la cocción ingresando la duración y de la hora de apagado.

Presione el botón [C] para cambiar de selección entre duración de cocción (tiempo de cocción) y hora de final de cocción (hora de apagado). Se muestran las palabras "dur" o "End" respectivamente.

Presione los botones [D] o [E] (-/+) para editar la duración o la hora de apagado cuando aparecen en pantalla:

Cocción por tiempo ingresando el tiempo de cocción (duración)

Cuando aparece la palabra **dur** en pantalla, el control electrónico muestra 30' como duración de cocción estándar. Presione [D] o [E] para ajustar el tiempo de cocción deseado en un rango comprendido entre 0 y 240 minutos. Tan pronto como el valor es aceptado, la pantalla cambia al modo reloj. La pantalla muestra la hora del día, el ícono de la cacerola y la letra **A** para indicar que está activo un programa de cocción por tiempo. La hora de final de cocción se actualiza automáticamente.


Cocción por tiempo ingresando la hora del día para el fin de la cocción (hora de apagado).

Cuando aparece la palabra **End**, el control electrónico muestra la hora actual como la hora inicial de apagado, para programar la hora deseada para el fin de cocción, en un rango de 24 horas. Tan pronto como el valor es aceptado, la pantalla cambia al modo de

reloj. Se muestran la hora del día, el ícono de la cacerola y la letra **A** para indicar que está activo un programa de cocción por tiempo. El tiempo de cocción se actualiza automáticamente.

Inicio retrasado de la cocción ingresando la duración y de la hora de apagado

Siga las instrucciones descritas bajo el subtítulo "Cocción por tiempo ingresando el tiempo de cocción (duración)" y después presione el botón [C] hasta que aparezca la palabra *End*. El control electrónico muestra la hora actual + el tiempo de cocción como la hora inicial de apagado. No es posible reducir la hora para el fin de la cocción por debajo de este valor.

Al final de cualquier función programada por tiempo, el control electrónico apaga el horno, el avisador acústico emite una secuencia de aviso (dos bips cortos repetidos cada 3 segundos) para llamar la atención del usuario, durante un tiempo máximo de 5 minutos y hace que los íconos relacionados ( , **A**) parpadeen en la pantalla.

Presione cualquier botón para apagar el avisador acústico y reinicializar el mensaje de aviso.

El avisador acústico no suena entre las 22:00 h y las 8:00 h (modo nocturno).

Presione el botón [H] para detener cualquier actividad.

Funciones del horno

El sistema tiene capacidad para controlar un gran número de funciones de horneado. Su número y disponibilidad dependen del modelo de horno. El rango de temperatura se encuentra entre 75 °C y 250 °C para la mayoría de las funciones.

Las temperaturas preestablecidas son en su mayoría 190 °C para los modos de convección, 210 °C para los modos termales y 230°C para las funciones de asador.

Las excepciones son: "Horneado Ecológico" (valor predeterminado 190 °C), "Pirólisis" (temperatura fija de 475 °C), y el modo "Mantener caliente" cuyo rango se encuentra entre 50 °C y 120 °C.

Pre calentamiento Rápido

Esta función permite acelerar el pre calentamiento del horno y así ahorrar tiempo. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, el avisador acústico emite una señal continua de unos 5 segundos de duración para llamar la atención del usuario. El pre calentamiento rápido no está disponible en los modos de asador, pirólisis, horneado eco, mantener caliente y descongelado.

Presione el botón [A] para activar el pre calentamiento rápido. La pantalla del reloj muestra "Prh" y el símbolo "°C" parpadea en la pantalla de temperatura hasta que el horno alcanza la temperatura programada.

Horneado Ecológico (ECO)

Esta función ha sido concebida para ofrecer un ahorro de energía significativo. El ventilador de enfriamiento está inicialmente apagado, y se enciende solamente cuando sube la temperatura de los componentes internos del aparato, y después trabaja con las resistencias. La cocción podrá ser un poco más lenta que en el horneado estándar, especialmente cuando el horno está muy lleno.

Cuando esta función está activa, la palabra "Eco" parpadea cada 5 segundos en la pantalla de temperatura.

Descongelado

Esta función sirve para descongelar alimentos en un plazo breve. La función descongelado NO calienta el horno, solamente activa el ventilador de convección. La pantalla muestra la palabra **DEF** para indicar que está activo este modo especial.

Pirólisis (autolimpieza)

Selecciona el programa apropiado para iniciar un ciclo de limpieza. La pantalla de temperatura muestra la letra **-P-** y la pantalla de íconos muestra las resistencias en uso. La pantalla del reloj muestra la palabra "Pyro" durante algunos segundos.

El tiempo de limpieza se puede programar de la misma manera que las funciones automáticas, y por lo tanto, es posible retrasar el inicio del ciclo pirolítico.

El tiempo de limpieza máximo permitido es de 3 horas, el mínimo es de 1 hora. El tiempo estándar es 1 hora con 30 minutos; en este caso la pantalla del reloj muestra "**P1:30**". Al finalizar la actividad de autolimpieza, la pantalla muestra "----" de manera fija y la letra **A** parpadeando mientras el horno se encuentra enfriando y la puerta esté bloqueada.

Cuando el horno está suficientemente frío, la puerta se desbloquea y la pantalla muestra "**End**".

Para detener el horno, presione el botón [H] en cualquier momento.

La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno desciende por debajo del umbral de seguridad. En ese momento el control electrónico desbloquea la puerta.

El ventilador de enfriamiento se pone en marcha tan pronto como se selecciona la función, e incrementa su velocidad al máximo cuando los componentes internos del horno se calientan. Para esta función la temperatura del horno se ajusta automáticamente en 475 °C para garantizar la limpieza perfecta de la cavidad.



Fig. 9d

El control electrónico bloquea automáticamente la puerta para garantizar la seguridad del usuario, ya que la temperatura en el interior es muy alta. Un icono que representa un cerrojo situado en la pantalla de temperatura muestra el estado del mecanismo de cerrojo en todo momento:

- Puerta desbloqueada: Indicador luminoso de cerrojo apagado.
- Puerta bloqueada: Indicador luminoso de cerrojo encendido de manera fija.
- Indicador luminoso de cerrojo en movimiento: Transición en curso, indicador luminoso de cerrojo parpadeando.

Eco-Pirólisis

Cuando está activa esta función, la palabra "Eco" parpadea cada 5 segundos en la pantalla de temperatura. El tiempo predeterminado es de 1 hora con 30 minutos y no puede modificarse en ningún caso. La pantalla del reloj muestra P1:30. Esta función se utiliza cuando se necesita una limpieza ligera.

Bloqueo de la puerta y del panel de controles por seguridad de niños (pirólisis)

Esta es una función de seguridad adicional. El mecanismo del cerrojo de la puerta, que se acciona automáticamente durante la pirólisis, puede manejarse de manera manual por parte del usuario para bloquear la puerta del horno con el fin de prevenir que los niños tengan acceso al horno.

Mantenga presionados los botones **+** y **-** simultáneamente unos 3 segundos para bloquear o desbloquear manualmente la puerta del horno. El teclado también se deshabilita cuando esta función está activa. La pantalla

del reloj muestra el ícono de una llave en caso de intento de accionar botones inactivos.

Volumen del avisador acústico

El volumen del avisador acústico puede ajustarse. Cuando el control se encuentra en el modo de espera, presione el botón [B] hasta que "L1", "L2" o "L3" aparezca en pantalla (dependiendo del volumen establecido), después presione el botón [D] o [E] para seleccionar uno de los tres niveles de volumen disponibles. Al tocar un botón, el avisador acústico emite un bip doble.

Modo nocturno

Este modo está activo por la noche desde las 22:00 h hasta las 8:00 h. Durante este tiempo, el indicador acústico permanece silencioso y la luz color azul de fondo del pantalla del reloj está menos brillante. El presionar cualquier botón no produce ninguna retroalimentación acústica.

Indicaciones de fallo y códigos de error

El control electrónico está comprobando constantemente el estado del sistema. Si se detecta una situación anómala durante más de un minuto, el sistema anuncia un error:

- Las resistencias y demás cargas están desactivadas.
- La pantalla muestra la letra "E" parpadeando seguida de un código numérico que depende de la naturaleza del fallo.
- El control electrónico emite una advertencia acústica que dura varios minutos.

Para eliminar una indicación de fallo, primero hay que eliminar la causa del fallo y después presione el botón [H] (APAGADO).

Tabla de códigos de error

Error	Descripción
E001	Sensor de temperatura en corto circuito.
E008	Plazo temporizado del cerrojo sobrepasado.
E016	Sobrecalentamiento de la cavidad del horno
E017	Sensor de temperatura desconectado o roto
E032	Configuración errónea modelo de horno

Tabla de modos de horneado con temperaturas (°C) preestablecida, mínima, máxima y potencia nominal (Watt)

MH02	MH01	Modo	Temp. mín.	Temp. predeterminada	Temp. máx.	Resistencias	Nombre
Pr00	Pr00		—	—	—	—	Luz
Pr01	Pr01		—	—	—	—	Descongelar
Pr02	Pr02		50 °C	75 °C	120 °C	2 100 W	Mantener caliente
Pr03	Pr03		120 °C	190 °C	250 °C	2 400 W	Hornear Ecológico
Pr04	Pr04		120 °C	210 °C	250 °C	2 400 W	Hornear
Pr05	Pr05		75 °C	190 °C	250 °C	2 400 W	Hornear por convección
Pr06	Pr06		75 °C	190 °C	250 °C	2 400 W	Rostizar por convección
Pr07	Pr07		75 °C	190 °C	250 °C	2 100 W	Convección resistencia inferior
Pr08	Pr08		75 °C	190 °C	250 °C	2 400 W	Asar por convección
Pr09	Pr09		L1	L2	L3	2 400 W	Asar
Pr10	Pr10		L1	L2	L3	2 400 W	Asar con varilla giratoria
Pr11	NA		75 °C	190 °C	250 °C	2 300 W	Horneado por convección verdadera
Pr12	NA		75 °C	190 °C	250 °C	2 300 W	Especial (resist. circular+inferior)
Pr13	Pr11		475 °C			2 400 W	Pirólisis Ecológica
Pr14	Pr12		475 °C			2 400 W	Pirólisis
Prh	Prh		Varios				Precaentado rápido


Sistema de bloqueo de la puerta

Bloqueo automático de la puerta durante el ciclo pirolítico

Por razones de seguridad, la puerta se bloquea automáticamente en cuanto se selecciona la función de autolimpieza (tanto en el modo estándar como en el de eco-limpieza). La puerta se desbloquea automáticamente cuando el tiempo de limpieza termina, pero solamente después de que la temperatura ha disminuido por debajo del umbral de seguridad.

NOTA: No es posible desactivar el dispositivo de bloqueo de la puerta durante la autolimpieza debido a que esta función tiene la prio-

ridad más alta e invalida todas las demás selecciones.

El ícono de bloqueo () en la pantalla:

- Está encendido, cuando la puerta está totalmente bloqueada.
- Está apagado, cuando la puerta está completamente desbloqueada.
- Parpadea cuando el mecanismo de pestillo se está moviendo (después de la autolimpieza, el ícono parpadea hasta que la temperatura es segura y la puerta se desbloquea).

Luces del horno

Se encienden durante todas las actividades de cocción, pero siempre se deshabilitan durante la autolimpieza.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA: ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA, ASEGÚRESE DE QUE EL EQUIPO ESTÁ DESCONECTADO DE LA FUENTE DE ENERGÍA ELÉCTRICA.

Recomendamos limpiar frecuentemente el interior del horno. Particularmente es necesario limpiarlo cada vez que se usa el asador para evitar que se formen incrustaciones en el interior del horno que podrían generar humos y malos olores durante las cocciones siguientes.

No deben usarse detergentes abrasivos ni equipos de limpieza de vapor.

⚠ ADVERTENCIA: NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS NI RASPADORES METÁLICOS PARA LIMPIAR LA PUERTA DE CRISTAL DEL HORNO YA QUE RAYARÁN LA SUPERFICIE, LO QUE RESULTARÁ EN LA ROTURA DEL CRISTAL.

Los hornos equipados con el sistema de aire caliente se ensucian menos en su interior.

Ciclo de autolimpieza (ciclos pirolíticos)

Aunque no es necesario realizar las operaciones de limpieza cada vez que se usa el horno, no deje que se ensucie demasiado.

Antes de llevar a cabo la autolimpieza, saque todos los accesorios (parrillas, varillas, platos, charolas) para evitar que sufran daños. Reti-

re los residuos grandes del horno y cierre la puerta asegurándose de que quede bien cerrada.

Nota: Normalmente, la autolimpieza requiere entre 2½ y 3 horas, de acuerdo con la cantidad de residuos que haya que remover.

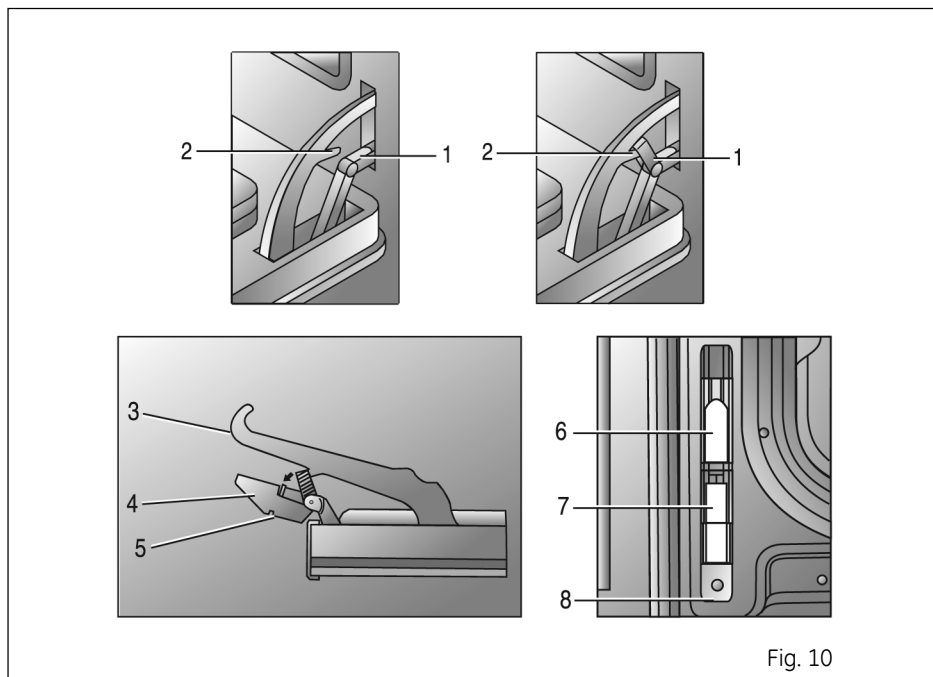
⚠ ADVERTENCIA: ASEGÚRESE DE QUE LA PUERTA SE ENCUENTRE BIEN CERRADA ANTES DE QUE COMIENCE EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA, DE LO CONTRARIO NO SE EFECTUARÁ EL BLOQUEO AUTOMÁTICO DE LA PUERTA.

Cuando el ciclo de autolimpieza haya finalizado y el horno se haya **ENFRIADO POR COMPLETO**, remueva los residuos de alimentos que se han quemado durante el ciclo de autolimpieza usando un trapo húmedo.

Retirando la puerta del horno

⚠️ ADVERTENCIA, ASEGÚRESE DE QUE:

- ANTES DE RETIRAR LA PUERTA DEL HORNO, EL HORNO SE ENCUENTRA FRÍO Y DESCONECTADO DEL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA. EL NO HACERLO PUEDE RESULTAR EN CHOQUE ELÉCTRICO O QUEMADURAS.
- LA PUERTA DEL HORNO ES PESADA Y FRÁGIL, USE AMBAS MANOS PARA RETIRARLA. EL FRENTE DE LA PUERTA ES DE CRISTAL POR TANTO DEBE MANEJARSE CON CUIDADO PARA PREVENIR SU ROTURA.
- SUJETE SOLAMENTE LOS LATERALES DE LA PUERTA DEL HORNO. NO TOME LA PUERTA POR LA JALADERA YA QUE PODRÍA COLUMPIARSE DE SU MANO CAUSANDO DAÑOS Y/O LESIONES.
- EL NO SUJETAR FIRME Y APROPIADAMENTE LA PUERTA DEL HORNO, PUEDE RESULTAR EN LESIONES PERSONALES Y/O DAÑOS AL PRODUCTO.



Para retirar la puerta del horno (consulte la figura 10):

1. Abra la puerta del horno por completo.
2. Levante la ménsula (1) de la bisagra y llévela hacia dentro de la ranura (2).
3. Sujete firmemente la puerta del horno por sus laterales usando sus dos manos y ciérrala.
4. Sujete firmemente la puerta ya que es pesada y ahora la estará cargando por completo.
5. Coloque la puerta sobre un lugar conveniente.

Para reinstalar la puerta del horno (consulte la figura 10):

1. Introduzca los brazos superiores (3) de ambas bisagras dentro de las ranuras superiores (6) y los brazos inferiores (4) dentro de las ranuras inferiores (7). Las muescas (5) deben enganchar los labios (8).
2. Mueva las ménsulas de las bisagras (1) de regreso dentro de su posición.
3. Cierre y abra lentamente la puerta del horno para asegurarse de que se encuentra correctamente instalada y funciona apropiadamente.

Reemplace la lámpara del horno

⚠ ADVERTENCIA, ASEGÚRESE DE QUE:

- ANTES DE REEMPLAZAR EL O LOS FOCOS, EL HORNO Y LAS LÁMPARAS ESTÉN FRÍAS Y EL APARATO SE ENCUENTRE DESCONECTADO DE LA FUENTE DE ENERGÍA ELÉCTRICA. EL NO HACER ESTO PUEDE RESULTAR EN CHOQUE ELÉCTRICO O QUEMADURAS.
- LA O LAS LENTES PROTECTORAS DEBEN ESTAR INSTALADAS EN SU SITIO CUANDO SE USA EL HORNO. LAS LENTES SIRVEN PARA EVITAR QUE SE ROMPAN LOS FOCOS.
- LAS LENTES SON DE VIDRIO. MANÉJELAS CON CUIDADO PARA EVITAR QUE SE ROMPAN. LOS VIDRIOS ROTOS PUEDEN CAUSAR LESIONES.

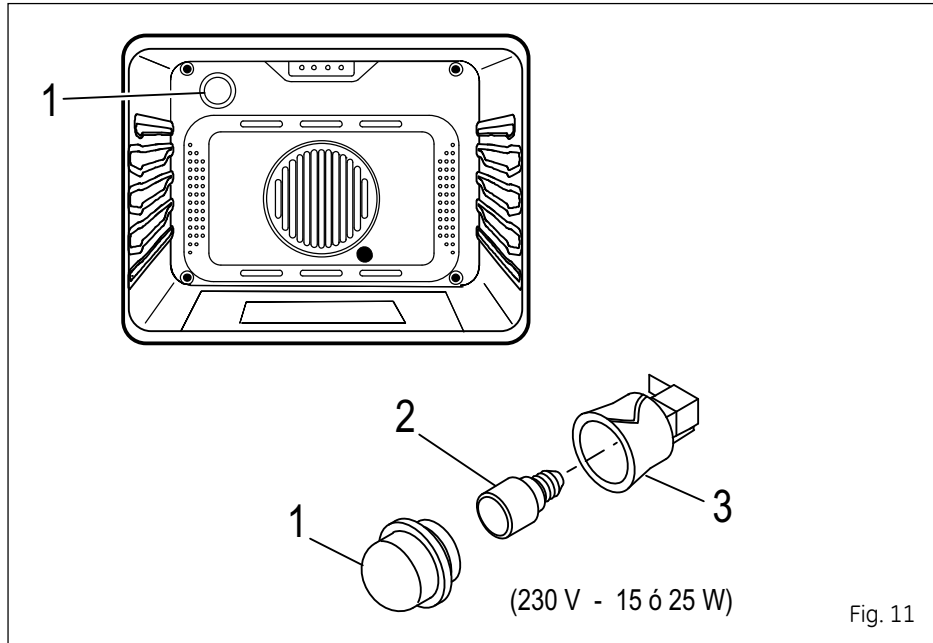


Fig. 11

1. Interrumpa el suministro de energía eléctrica que alimenta al horno desde la caja de fusibles o de disyuntores de circuito de la instalación eléctrica de la casa.
2. Retire la o las lentes protectoras (1) desenroscándolas.
3. Retire el foco (2) de su casquillo (3).
4. Reemplace el foco (2) por uno nuevo. Evite tocar el foco con sus dedos ya que la grasa de las manos puede dañar al foco cuando éste se calienta. Utilice un foco de las mismas características voltaje y wataje (vea la figura 11).
5. Enrosque las lentes (1) de nuevo en su sitio.
6. Restablezca el suministro de energía eléctrica desde la caja de fusibles o de disyuntores de circuito.

Tabla de tiempos y temperaturas de cocción

Alimento	Modo(s)	Altura de la parrilla (de abajo hacia arriba)	Sistema de cocción tradicional		Sistema de cocción con aire caliente	
			Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Cerdo, ternera (asado) etc.		Segunda	200-225	100-150	175-180	90-120
Filete, roast beef		Tercera	200-240	60-90	210-225	40-70
Aves (ganso, pata, pavo, pollo) entero (4)		Primera o segunda	200-240	60-180	180-220	90-150
Cuartos y muslos de pollo, hamburguesas y filetes		Segunda o tercera	—	—	200-230	10-30 por lado
Caza (4)		Segunda	210-230	80-100	180-200	60-100
Pescado		Segunda	180-190	35-45	175-180	25-45
Pasteles		Segunda	170-200	35-60	165-190	30-60
Galletas		Segunda	170-200	10-20	170-190	10-15
Pizza		Segunda	210-240	15-20	200-210	10-12
Pizza en varios niveles		Segunda y tercera o Segunda y cuarta	—	—	200-210	15-20
Tostada de pan		Tercera	L2	3-7	—	—

Para la cocción con aire caliente:

- Para hornear en 1 nivel utilice la segunda altura de abajo a arriba (usando).
- Para hornear en 2 niveles puede usar las alturas segunda a cuarta de abajo a arriba (usando).
- Para cocinar en 3 niveles utilice la segunda, tercera y cuarta altura de abajo a arriba (usando).
- (4) El tiempo depende de las dimensiones de las aves (de 40 a 45 minutos por kg).

IMPORTANTE: Los tiempos de cocción indicados se consideran con el horno precalentado.

Características eléctricas nominales

Tensión de alimentación	220 V ~
Consumo de potencia	2300 W
Frecuencia	60 Hz



Notas



Póliza de garantía

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: _____	

Mabe, 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 ésta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Quando 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 ésta póliza, en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Técnico referidos en la presente póliza o llamando a los teléfonos del directorio incluido en este documento, en donde también los consumidores podrán obtener las partes, consumibles y accesorios correspondientes.

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

- **Acapulco**
Virgilio Uribe #26 Fracc. Costa Azul entre Andrés Sufrend y Jaime Cook
39850 Acapulco, Guerrero (01.744) 482.8075 y (01.744) 482.9045.
- **Aguascalientes**
Jardín del Encino #416. Lindavista 20270 Aguascalientes, Ags. (01.449) 978.7395
- **Cancún**
Av. Miguel Hidalgo Reg. 92 Manzana 47 Lote 10
77516 Cancún, Quintana Roo (01.998) 880.0760, 0820 y 0965
- **Cd. Juárez**
Porfirio Díaz #852 ExHipódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua (01.656) 616.0418, 0453 y 0454
- **Cd. Victoria**
21 Olivia Ramírez #1333 Col. Pedro J. Méndez
87040 Cd. Victoria, Tamaulipas (01.834) 314.4830
- **Culiacán**
Blvd. E. Zapata #1585 Pte. Fracc. Los Pinos
80120 Culiacán, Sinaloa (01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366
- **Chihuahua**
Av. Tecnológico #6107 Col. Lagos
31110 Chihuahua, Chihuahua (01.614) 413.7901, 7012 y 3693
- **Guadalajara**
Av. Inglaterra #4120 Guadalajara Technology Park 45010 Zapopan, Jalisco (01.33) 3669.3125
- **Cabo San Lucas**
Villas del Pacífico manzana 9 lote 38 Fracc. Portales
23473 Cabo San Lucas, B.C.S. (01.624) 146.4024
- **León**
Prolongación Juárez #2830-B, Plaza de Toros
37450 León, Guanajuato (01.477) 770-0003, 06 y 07
- **Mérida**
Calle 22 #323 X 13 y 13a. Ampliación Cd. Industrial 97288 Mérida, Yucatán (01.999) 946.0275, 0916, 3090, 3428 y 3429
- **México D.F. Norte**
Prol. 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 Farias #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 Boticaria 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

Unico servicio directo de fábrica
especialistas certificados

serviplus®

Instalación, reparación, pólizas, refacciones originales y garantía por 3 meses

D.F. 5329-1304

01 800 6678 230

www.serviplus.com.mx

Costa Rica
(506) 2277.2100

Ecuador
01 800 737 847

El Salvador
(503) 2527.9301
(503) 2208.1786

Guatemala
(502) 6685.6769
(502) 6685.6771

Venezuela
(0501) 737 8475

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.

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.

serviciomabe®

Servicio exclusivo para
Argentina, Chile, Colombia y Perú

Argentina:
Teléfono: (5411) 4489.8900

Colombia:
Dentro de Bogotá:
(571) 489.7900

Perú
(511) 705.3600
programacion.servicio@mabe.com.pe

Chile:
Teléfono: 600.364.3000
www.serviciomabe.cl

Fuera de Bogotá:
01900.555.6223
www.serviciomabe.com.co

Importado y/o comercializado por:

○ **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
Teléfonos de servicio: 01.800.9029.900

○ **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
Teléfonos de servicio: 1.800.516.223

○ **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

○ **Chile**
Comercial Mabe Chile Ltda.
Av. Américo Vespucio Norte No. 2416
Vitacura, Santiago, Chile
Teléfonos de servicio:
01.600.364.3000 / 376.8649

○ **Ecuador**
Mabe Ecuador
KM 14 ½ Vía Daule
Guayaquil - Ecuador
RUC: 0991321020001
Teléfono de servicio: 1.800.737.847

○ **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

Información aplica a Argentina **exclusivamente**

Certificado de garantía

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

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

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

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

Este plazo podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos, debiendo previamente comunicarlo el Servicio al usuario.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, KRONEN INTERNACIONAL, S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km. de los mismos.

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

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, 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 adquiriente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

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

IMPORTANTE

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

Identificación de la unidad

Propietario: _____

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

Firma y sello de la casa vendedora: _____

REGISTRO DEL CERTIFICADO DE GARANTÍA

Identificación de la unidad:

Nombre del propietario: _____

Calle: _____ No.: _____

Localidad: _____ Código postal: _____

Provincia: _____ Teléfono: _____

No. factura: _____ Fecha de compra: _____

Casa vendedora: _____

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1 AÑO

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. garantiza al comprador que el artefacto vendido ha sido revisado y comprobado su funcionamiento bajo condiciones normales de uso doméstico.
2. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se obliga durante el término de un año contado a partir de la fecha de compra de producto a reparar sin costo alguno las fallas causadas por defectos de los materiales, componentes o por defectos de fabricación.
Para hacer uso de esta garantía el cliente debe contar con la boleta, factura de compra o la guía de despacho respectiva.
Para solicitar servicio por parte de COMERCIAL MABE CHILE LTDA., el cliente debe contactar nuestro call center al número 376.8649 en la región metropolitana, al 600-364-3000 para el resto del país o en el sitio Web www.serviciomabe.cl
Así mismo, COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se entiende autorizada para efectuar una revisión técnica del artefacto previa a la orden de reparación y/o sustitución del mismo. En todo caso el comprador conviene expresamente en que la sustitución del artefacto solo se procederá en caso de que, a pesar de la intervención técnica autorizada, el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación, a juicio de COMERCIAL MABE CHILE LTDA.
3. EXCLUSIONES DE GARANTÍA: Esta garantía no cubre los daños causados por mal trato, accidente, por transporte, uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo, por causas de las condiciones ambientales en que se instale o daños por uso inapropiado del artefacto como uso industrial o comercial en restaurantes, hoteles, moteles, lavanderías, hogares de acogida, casas de reposo, fábricas. Tampoco cubre averías causadas por el empleo de energía eléctrica diferente a la especificada, daños causados por fluctuaciones de voltaje o ciclaje, o por causas fuera del control de COMERCIAL MABE CHILE LTDA. como corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas, intervención técnica no autorizada, y en fin, cualquier otra causa semejante a las anteriores.
En el caso de incurrir en destapes de bomba de lavadora, corrección de instalaciones que afecten el funcionamiento correcto del producto hechas por personal ajeno a COMERCIAL MABE CHILE LTDA., deben ser pagadas por el consumidor final al servicio técnico asignado para atenderlo.
4. CANCELACION DE LA GARANTÍA: Este certificado quedará automáticamente cancelado por las siguientes causas:
 - a) Intervención técnica del artefacto por personas no autorizadas por COMERCIAL MABE CHILE LTDA., ya sea en la instalación o reparación de los productos que requieren ser intervenidos o abiertos para su correcto funcionamiento como son los equipos de Aire Acondicionado, Máquinas Lavadoras y Secadoras de uso comercial o Doméstico y cualquier producto comercializado por la compañía.
 - b) Por eliminación o modificación de los números de serie o la rotura de cualquier sello que el artefacto lleva.
 - c) Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado.
 - d) Por el vencimiento del término de vigencia de la garantía.
5. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. no asumirá, ni autoriza asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta de artefactos o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.

ADVERTENCIA

Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, dan lugar al pago por parte del usuario del valor correspondiente al transporte y el tiempo del técnico.
Rogamos por lo tanto, antes de solicitar un servicio, comprobar todos los puntos acerca del funcionamiento indicados en el manual de instrucciones.

mabe

serviciomabe®

Información aplica a Colombia **exclusivamente**

- Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por cinco (5) años.
- El cubrimiento de los gastos de transportación podrían variar dependiendo de la localidad del usuario final.

Cancelación de la garantía

El amparo bajo la garantía quedará automáticamente cancelada por las siguientes causas:

- Por la eliminación o modificación del número de serie o la ruptura de cualquier sello que tenga el artefacto.
- Por la alteración de la información suministrada en este certificado o sobre el producto.

Mabe no asumirá ni autorizará asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta del producto o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.

ADVERTENCIAS:

- Esta garantía no es de cubrimiento internacional, solo tiene vigencia en el país donde fue adquirido el producto, de acuerdo con los términos establecidos para cada país por parte del fabricante y respetando las leyes de garantía del mismo. Para respaldar el origen del producto, es necesario que el usuario presente el documento de compra o factura, si así se le requiere.
- Pasado un (1) mes a partir de la fecha prevista para la devolución o la fecha en que el consumidor debía aceptar o rechazar expresamente el servicio, y no acuda a retirar el bien, el Centro de Servicio Técnico lo requerirá para que lo retire dentro de los dos (2) meses siguientes a la remisión de la comunicación. Si el consumidor no lo retira, se entenderá por ley que abandona el bien. En dado caso, el Centro de Servicio Técnico dispondrá del mismo conforme con la reglamentación que expida el gobierno nacional para tal efecto. Los gastos que se deriven por el abandono del bien (almacenamiento, bodegaje y mantenimiento), deberán ser asumidos por el consumidor.

IMPORTANTE: Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato por lo que deben tenerse en cuenta para hacer válida esta garantía. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- El uso del aparato con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
- Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
- Daños por uso de partes que no sean genuinas.
- Daños en el producto causados por su transportación, cuando esta sea por cuenta del consumidor.
- Daños al producto causados por accidente, fuego, inundaciones o actos de la naturaleza.
- Cualquier otra condición de instalación y operación diferente a la especificada en el instructivo de uso.
- Daños ocasionados por mal manejo del cliente, por animales (roedores, insectos, otros), por polvo o por causa de las condiciones ambientales en que se instale el producto.

serviciomabe®