



indurama

**MANUAL DEL
USUARIO**

**HORNO A GAS EMPOTRABLE
HEI-75NGP**

IMPORTANTE

Antes de operar su electrodoméstico lea cuidadosamente este manual de instrucciones, de ello depende la vigencia de la garantía. El uso correcto de este artefacto prolongará la vida útil del mismo.

¡FELICITACIONES!

Leer las instrucciones técnicas antes
de instalar este horno.

Leer las instrucciones de uso antes
de encender este electrodoméstico.

HORNO A GAS EMPOTRABLE HEI-75NGP

Contenido

ADVERTENCIAS GENERALES	4
CÓMO USAR SU HORNO	5
CÓMO MANTENER SU HORNO EN BUENAS CONDICIONES	7
CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA	10
SEGURIDAD Y EFICIENCIA	13
INSTALACIÓN	15
CONEXIÓN ELÉCTRICA	19
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	25
PROBLEMAS, POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES	25
CORRECTA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO	26

IMPORTANTE:

De acuerdo con la política de mejora continua de producto por parte de nuestra compañía, las características estéticas y dimensionales, datos técnicos y accesorios de este aparato puede ser modificado sin previo aviso.

ADVERTENCIAS GENERALES

Estimado cliente, gracias por escoger nuestro producto. Este artefacto es fácil de usar. Por favor lea este manual cuidadosamente antes de su instalación y uso para asegurar que encontrará las indicaciones correctas para la mejor instalación, uso y mantenimiento del producto.

- Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.
- Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- Este artefacto está diseñado para uso doméstico no profesional para adultos. No permita que los niños jueguen cerca de él. Mantenga a los niños alejados cuando el artefacto esté siendo utilizado para evitar que toquen las superficies calientes del artefacto.
- No toque los elementos calefactores del interior del horno.
- El artefacto debe ser instalado por un técnico de un Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar, que conozca bien las normas de instalación.
- Antes de realizar el mantenimiento o limpieza, desconecte el artefacto y espere a que se enfríe.
- Para cualquier reparación, comuníquese siempre con un Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar y solicite repuestos originales. Las reparaciones realizadas por personas no capacitadas pueden provocar daños irreversibles al artefacto.
- Este artefacto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

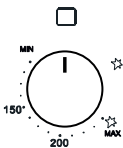


ADVERTENCIA

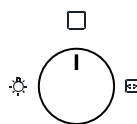
El artefacto y sus partes accesibles se tornan calientes durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar las superficies calientes. Los niños menores a 8 años de edad deben estar alejados y bajo supervisión continua.

CÓMO USAR SU HORNO

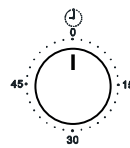
La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee la habitación en la que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de sustancias utilizadas para proteger el horno.



A
PERILLA DEL
HORNO / GRILL



B
PERILLA DE LUZ DEL HORNO
Y ASADOR GIRATORIO




C
PERILLA DEL
TEMPORIZADOR


A. PERILLA DEL HORNO Y GRILL

ENCENDIDO DEL HORNO

Este dispositivo permite seleccionar las distintas funciones del horno y elegir, entre las temperaturas de cocción indicadas en la perilla, la más adecuada para los alimentos que se deben cocinar (comprendidas entre 140°C y 240°C). El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado en el interior de la perilla de mando. Para

encender el quemador del horno, presione a fondo y gire la perilla HORNO en sentido antihorario hasta la posición  (manteniendo la puerta del horno cerrada). Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador es necesario mantener presionada la perilla HORNO durante 15 segundos aproximadamente, para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.

ENCENDIDO DEL GRILL A GAS



Para encender el grill, presione la perilla del HORNO/ GRILL (A) y gírela en sentido horario, hacia la figura señalada , manténgala presionada hasta 15 segundos luego de que encienda, debido al dispositivo de seguridad.

Si no se mantiene encendida luego de ese tiempo apáguelo, abra la puerta del horno e inténtelo nuevamente 1 minuto después.

Cuando lo encienda por primera vez, puede que le tome varias veces debido a que en los tubos aún no hay gas.

- El dispositivo de encendido electrónico del quemador del horno no se debe accionar durante más de 25 segundos. Si después de 25 segundos el quemador no se encendió, suelte la perilla, abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo, antes de intentar nuevamente encender el quemador.

B. PERILLA DE LUZ EN EL HORNO Y ASADOR GIRATORIO

Si gira la perilla en sentido antihorario hacia la imagen , la lámpara dentro del horno se enciende. Si gira la perilla en sentido horario hacia la imagen , el motor del asador funcionará y el asador empezará a girar. Previamente debe colocar la varilla con el alimento.

C. PERILLA DEL TEMPORIZADOR

Antes que nada es necesario cargar el timbre girando la perilla del temporizador un giro casi completo en sentido horario.

Volviendo hacia atrás, en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el temporizador con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.

El temporizador es un contador de minutos: Cuando se cumple el tiempo, emite una señal sonora.

- El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

VENTILACIÓN DE ENFRIAMIENTO

Para disminuir la temperatura externa, este horno está equipado con un ventilador de enfriamiento que se enciende automáticamente cuando el horno está caliente. El mismo genera un flujo de aire que sale entre la puerta del horno y el panel de control.

- Cuando el ventilador está encendido, puede escucharse un flujo normal de aire existente entre la puerta del horno y el panel de control.
- Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

CÓMO MANTENER SU HORNO EN BUENAS CONDICIONES

Antes de limpiar su horno o realizar tareas de mantenimiento, desconéctelo de la fuente de alimentación.

Para extender la vida útil de su horno, debe limpiarse con frecuencia, teniendo en cuenta lo siguiente:

- No utilice equipos de vapor para limpiar el horno.
- Las partes esmaltadas o de acero inoxidable deben lavarse con agua tibia sin usar polvos abrasivos o sustancias corrosivas que puedan dañarlo. El acero inoxidable podría mancharse. Si estas manchas son difíciles de eliminar, use productos especiales disponibles en el mercado. Después de la limpieza, es recomendable enjuagar bien y secar.
- El interior del horno debe limpiarse preferiblemente inmediatamente después de su uso, cuando aún está caliente, con agua caliente y jabón; el jabón debe enjuagarse y el interior debe secarse completamente. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo, polvos de limpieza, etc.) y esponjas abrasivas para platos o ácidos (como quita grasa, etc.), ya que podrían dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y la suciedad son particularmente difíciles de eliminar, use un producto especial para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones

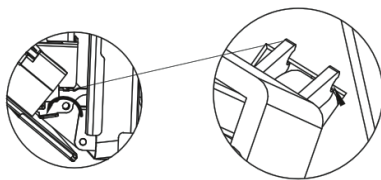
proporcionadas en el producto.

- Si usa su horno por un período prolongado de tiempo, puede formarse condensación. Séquelo con un paño suave.
- Hay un empaque de goma que rodea la abertura del horno que garantiza su perfecto funcionamiento. Verifique la condición de este empaque de forma regular. Si es necesario, límpielo y evite usar productos u objetos abrasivos para hacerlo. En caso de que se dañe contacte, con el Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar. Le recomendamos que evite usar el horno hasta que haya sido reparado.
- Nunca cubra el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la consiguiente acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpie la puerta de vidrio con productos no abrasivos o esponjas y séquela con un paño suave.

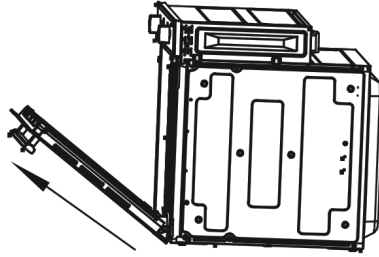
CÓMO REMOVER LA PUERTA DEL HORNO

Para una limpieza más profunda, puede quitar la puerta del horno. Proceda de la siguiente manera:

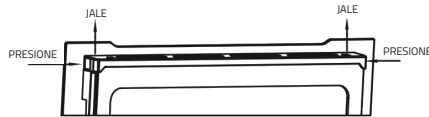
1. Abra la puerta completamente, levante y gire los seguros situados en las dos bisagras, asegúrese de que los seguros deben estar en la posición que se muestra en el gráfico.



2. Jale la puerta hacia usted (en el sentido de la flecha que se muestra en el gráfico), sacándola de su base.



3. Empuje el pestillo en ambos lados y retire la barra.



4. Retire el vidrio de la puerta.



5. Ensamble la puerta siguiendo los pasos anteriores al revés.

REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO

En el caso de que requiera reemplazar la luz del horno contacte al Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar.

- Desconecte el horno de la fuente de alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para conectar el producto a la red eléctrica, o desenchufe el electrodoméstico si el enchufe es accesible.
- Retire la tapa de cristal del portalámparas.
- Retire la lámpara y reemplácela con el repuesto. El repuesto es una lámpara resistente a altas temperaturas (300 °C) con las siguientes características:

- Voltaje: 220V
- Potencia 15 W

- Tipo de portalámparas: G9

- Vuelva a colocar la tapa de vidrio y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que le permiten cocinar cualquier tipo de comida de la mejor manera posible. Se puede aprovechar al máximo este versátil electrodoméstico de cocina y las siguientes instrucciones son solo una guía que puede variar según su propia experiencia personal.

Hornear Pasteles

Al hornear pasteles, coloque siempre en el horno después de que haya sido precalentado (aproximadamente 15 minutos). La temperatura es normalmente alrededor de 160 grados. No abra la puerta mientras el pastel se hornea para evitar que se caiga. En general:

Pastel está muy seco

Incremente la temperatura 10 grados y reduzca el tiempo de cocción.

Pastel no se esponjó

Utilice menos líquido o baje la temperatura 10 grados.

Pastel es demasiado oscuro en la parte superior

Colóquelo en el nivel más bajo de parrilla, baje la temperatura, e incremente el tiempo de cocción.

Bien cocido en el exterior pero falta cocción al interior.

Utilice menos líquido, baje la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

El pastel se pega al molde.

Engrase bien el molde y espolvoree harina o utilice papel encerado.

Cocción de Pizza

Para sabrosas pizzas crujientes:

- Precaliente el horno durante al menos 15 minutos.
- Use una bandeja para pizza ligera de aluminio, colocándola en la rejilla suministrada con el horno. Si se usa la bandeja de goteo, esto extenderá el tiempo de cocción, haciendo difícil obtener una corteza crujiente;
- No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza;
- Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), le recomendamos que agregue el queso mozzarella encima a la mitad del proceso de cocción.

Cocción de Pescado y Carnes

Cuando cocine carnes blancas, aves y pescado, use los ajustes de temperatura de 170 a 190 grados.

Para la carne roja que debe estar bien cocida en el exterior y tierna y jugosa en el interior, es una buena idea comenzar con un ajuste de temperatura alta (200-220 grados) por un corto tiempo, luego bajar la temperatura.

En general, cuanto más grande es el asado, menor es el ajuste de temperatura. Coloque la carne en el centro de la rejilla y coloque la bandeja de goteo debajo para atrapar la grasa.

Asegúrese de que la rejilla esté insertada para que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, use las alturas bajas de la rejilla. Para asados salados (especialmente pato y aves), aderece la carne con grasa en la parte superior.

Utilizar el grill

Importante: Use siempre el grill con la puerta del horno cerrada. Esto le permitirá obtener excelentes resultados y ahorrar energía (aproximadamente el 10%)

Use el modo "grill", colocando la comida debajo del centro del grill.

Los mejores resultados al usar grill se obtienen colocando la rejilla en las parrillas inferiores (consulte la tabla de cocción) para evitar que la grasa gotee en el fondo del horno y se forme humo, coloque una ban-

deja de goteo sobre la primera parrilla del horno desde la parte inferior.

TABLA DE COCCIÓN (REFERENCIAL)

Selección de la perilla	Receta	Peso (en kg)	Nivel de la parrilla (desde abajo)	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
Horno	Lasaña	2.5	3	10	200	55-60
	Canelones	2.5	3	10	200	40-45
	Pasta	2.2	3	10	200	50-55
	Ternera	1.7	2	10	210	80-90
	Pollo	1.5	3	10	200	70-80
	Rollos de pavo	2.5	3	10	200	80-90
	Pato	1.8	3	10	200	90-100
	Conejo	2.0	3	10	200	80-90
	Lomo de cerdo	1.5	3	10	200	70-80
	Pernil	1.8	3	10	200	80-90
	Corvina	1.3	3	10	200	30-40
	Salmón	1.5	3	10	180	30-40
	Trucha en aluminio	1.0	3	10	200	30-35
	Pizza	0.6	3	15	210	15-20
	Biscochos	0.5	4	15	180	25-30
	Pies	1.1	3	15	180	30-35
	Pastel de chocolate	1.0	3	15	165	50-60
	Masas con levadura	1.0	4	15	165	50-60
Grill	Calamar	1	4	5	-	6
	Brochetas de camarón	1	4	3	-	4
	Filete de pezcado	1	4	3	-	10
	Vegetales al grill	1	4	-	-	8-10
	Lomo de ternera	1	4	5	-	20-25
	Chuletas	1.5	4	5	-	20-25
	Hamburguesas	1	4	3	-	10-15
	Salchichas	1.7	4	5	-	20-25
	Sánduches tostados	1	4	3	-	2-3
Con asador giratorio	Ternera a la brasa	1.0	-	-	-	80-90
	Pollo a la brasa	1.5	-	-	-	80-90
	Cordero a la brasa	1.0	-	-	-	80-90

NOTA:

Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según el gusto personal. Cuando cocine usando el grill, la bandeja de goteo siempre debe colocarse en la primera parrilla del horno desde la parte inferior.

SEGURIDAD Y EFICIENCIA

Para mantener la eficiencia y la seguridad de este artefacto, le recomendamos que haga lo siguiente:

- Para reparaciones o servicio técnico siempre contacte con el Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar.
- Siempre utilice respuestos originales los cuales puede adquirir en el Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar.
- Cuando manipule el electrodoméstico, le recomendamos que utilice siempre las manijas provistas en los costados del horno para evitar dañar a las personas o dañar el electrodoméstico.
- Este horno está diseñado para uso doméstico no profesional y sus funciones no deben cambiarse.
- El sistema eléctrico de este electrodoméstico solo se puede usar de manera segura cuando está conectado correctamente a un sistema de puesta a tierra eficiente de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.
- Cuando el electrodoméstico está en uso, los elementos calefactores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Asegúrese de no tocarlos y mantenga a los niños alejados.

Los siguientes elementos son potencialmente peligrosos y, por lo tanto, se deben tomar las medidas adecuadas para evitar que los niños y las personas con capacidades especiales entren en contacto con ellos:

- Controles y el producto en general;
- Embalaje (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
- El electrodoméstico, inmediatamente después del uso debido al calor generado;
- El producto en sí, cuando ya no está en uso (las partes potencialmente peligrosas deben asegurarse).

Evite lo siguiente:

- Tocar el horno con partes húmedas del cuerpo;

- Uso del electrodoméstico descalzo;
- Jalar el cable de alimentación para desenchufarlo del toma corriente;
- Operaciones impropias o peligrosas;
- Obstrucción de las ranuras de ventilación o disipación de calor;
- Permitir que los cables de alimentación de este producto o de otros entren en contacto con las partes calientes del electrodoméstico;
- Exponer el horno a agentes atmosféricos como la lluvia o la luz solar;
- Uso del horno con fines de almacenamiento;
- Uso de líquidos inflamables cerca del horno;
- Utilizar adaptadores, enchufes múltiples y / o cables de extensión;
- Intentar instalar o reparar el electrodoméstico sin la asistencia de personal calificado del Servicio Técnico Autorizado Servihogar.

Personal del Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar debe ser contactado en los siguientes casos:

- Instalación (siguiendo las instrucciones del fabricante);
- En caso de duda sobre el funcionamiento del horno;
- Si tiene dudas sobre la solidez del electrodoméstico después de sacarlo de su embalaje;
- Si el cable de alimentación ha sido dañado o necesita ser reemplazado;
- Si el horno se descompone o funciona mal, solicite repuesto originales.

Personal capacitado en sistemas eléctricos debe ser contactado para:

- Sustituir el toma corriente cuando no es compatible con el enchufe del electrodoméstico.
- Realizar la conexión segura a tierra.

Debe hacer lo siguiente:

- Solo use el horno para cocinar alimentos y nada más;
- Compruebe la solidez del electrodoméstico después de haberlo desempaquetado;
- Desconecte el producto de la red eléctrica si no funciona correcta-

mente y antes de limpiarlo o realizar tareas de mantenimiento;

- Cuando no se utilice, desenchufe el horno de la red eléctrica;
 - Utilice guantes de horno para colocar utensilios de cocina en el horno o cuando lo retire;
 - Siempre agarre la manija de la puerta del horno en el centro ya que los extremos podrían estar calientes debido a fugas de aire caliente;
 - Asegúrese de que las perillas estén en la posición "o" cuando los electrodomésticos no estén en uso;
 - Corte el cable de alimentación después de desconectarlo de la red eléctrica cuando decida no usar el horno por más tiempo.
-
- **El fabricante no se hace responsable de ningún daño debido a instalación incorrecta, uso incorrecto o irracional.**
 - **Los hornos de gas requieren un intercambio de aire regular para garantizar un funcionamiento sin problemas. Al instalarlo, siga las instrucciones proporcionadas.**

INSTALACIÓN

El horno debe ser instalado solo por personal técnico autorizado Servihogar de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación inadecuada que pueda dañar a personas y propiedad.

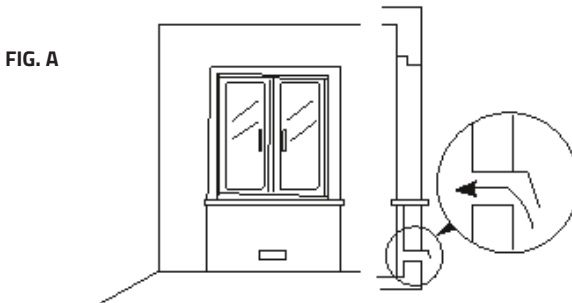
Importante:

La fuente de alimentación del horno debe cortarse antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento.

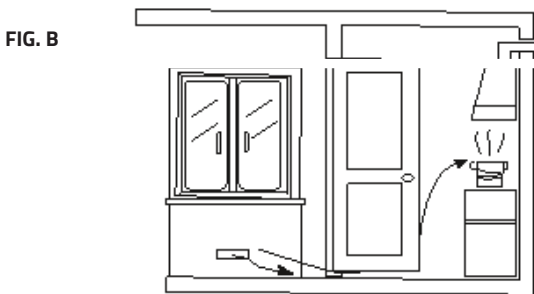
Posicionamiento

Importante: este electrodoméstico puede instalarse y usarse solo en habitaciones de conformidad con las normativas nacionales vigentes. Deben cumplirse los siguientes requisitos.

- a) La habitación debe estar equipada con un sistema de escape que ventile los gases de combustión hacia el exterior.
- b) Directamente al exterior: La habitación también puede tener un sistema que permita la circulación de aire adecuada, necesaria para que la combustión ocurra normalmente. El flujo de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a $2\text{m}^3/\text{h}$ por Kw de potencia instalada. El sistema de circulación de aire puede tomar aire directamente del exterior por medio de una tubería con una sección transversal interna de al menos 100 cm^2 ; la abertura no puede bloquearse accidentalmente bajo ninguna circunstancia (Fig. A). El sistema también puede proporcionar el aire necesario para la combustión por medios indirectos, es decir de habitaciones adyacentes equipadas con tubos de circulación de aire como se describe anteriormente. Sin embargo, estas habitaciones no deben ser salas comunes, dormitorios o habitaciones con protección contra incendios (Fig. B)



Ejemplos de aberturas de ventilación para aire de combustión.

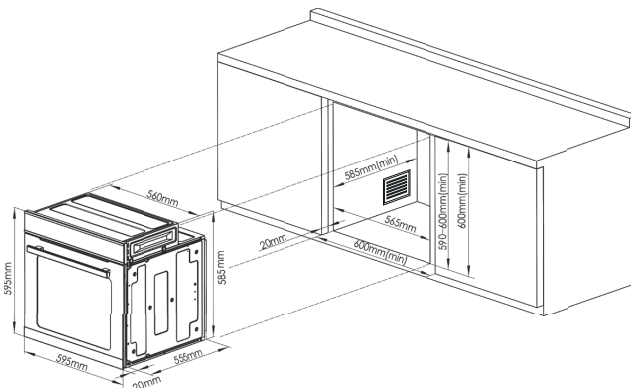


Apertura entre la puerta y el piso.

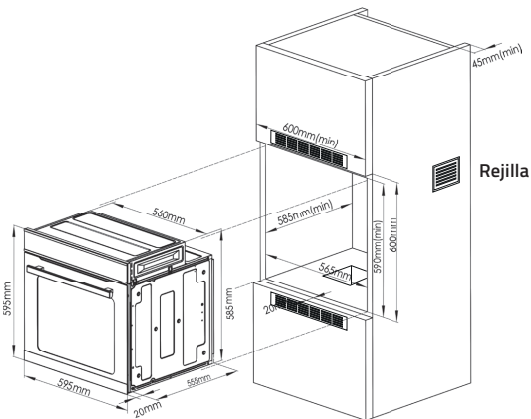
c) El gas licuado de petróleo es más pesado que el aire y, por lo tanto, se deposita hacia abajo. Por lo tanto, las habitaciones que contienen cilindros de GLP también deben estar equipadas con aberturas hacia el exterior para la ventilación de gas en caso de fugas. Por lo tanto, los cilindros de GLP no deben instalarse ni almacenarse en habitaciones o áreas de almacenamiento que estén por debajo del nivel del suelo (bodegas, etc.) Si están parcial o completamente llenos. Es una buena idea mantener solo el cilindro que se usa en la habitación, colocado de manera que no esté sujeto al calor producido por fuentes externas (hornos, chimeneas, estufas, etc.) que podrían elevar la temperatura del cilindro a más de 50 °C.

INSTRUCCIONES PARA EMPOTRAR

- Coloque el horno en el gabinete. Luego abra la puerta del horno y fíjelo con cuatro tornillos para madera para atornillarlos a través de los agujeros en los laterales del horno.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio para la circulación de aire alrededor del horno en el gabinete, para evitar dañar los muebles.
- Preste atención para empotrar el horno de una manera absolutamente firme como se indicó anteriormente, y para aislar los elementos eléctricos para evitar un eventual contacto con las partes metálicas. Además, el agente de unión que une las secciones enrolladas al mueble tiene que soportar temperaturas no inferiores a 90 °C para evitar deformaciones y disyunciones de pintura. Si el horno tiene placas eléctricas calientes, la conexión eléctrica de la placa caliente y la del horno debe realizarse por separado, tanto por razones eléctricas como para facilitar la capacidad frontal del horno.
- Conecte el horno con la fuente de alimentación solo después de la instalación eléctrica correspondiente.

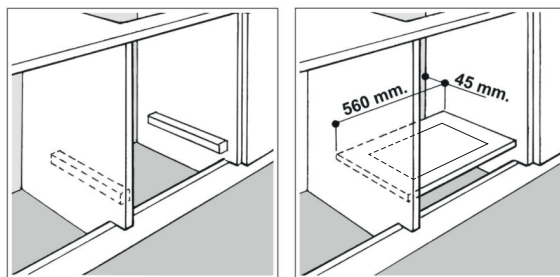


Nota: Es importante que el mueble presente una adecuada ventilación, por lo cual se recomienda realizar por lo menos agujeros para el ingreso aire, donde la abertura más importante es la base del nicho. Tomar como referencia la siguiente figura, donde se indica las posibles aberturas para una correcta ventilación. La implementación de las rejillas permitirá que haya una renovación de oxígeno. Se sugiere que los nichos no lleven una base completa, por el motivo que se podría quemar al estar expuesto a altas temperaturas.



Las dimensiones que se recomienda para la fabricación de las rejillas son las siguientes: 3x33.33cm, 10x10cm, 5x20cm, 4x25cm.

Para garantizar una ventilación adecuada, se debe retirar el panel posterior de la unidad del gabinete. Es preferible instalar el horno de modo que se apoye sobre dos tiras de madera. Si el horno descansa sobre una superficie plana, debe haber una abertura de al menos 45x560mm y con un orificio en la parte inferior como se muestra en la figura.

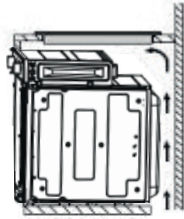


Los paneles de los gabinetes adyacentes deben estar hechos de material resistente al calor. En particular, los gabinetes con revestimiento exterior deben ensamblarse con pegamentos que puedan soportar temperaturas de hasta 100°C.

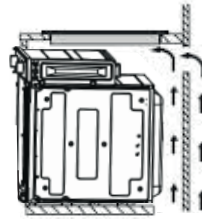
Compartimento o nicho para empotrar el horno

El espacio entre la encimera y los muebles que se utilizara para el empotramiento del horno gas debe garantizar una suficiente ventilación y descarga del aire.

Para la instalación del horno es necesario dejar un espacio de 70 mm en la parte trasera y superior como se muestran en las figuras.



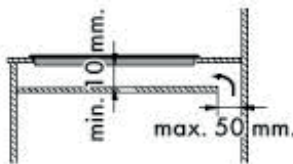
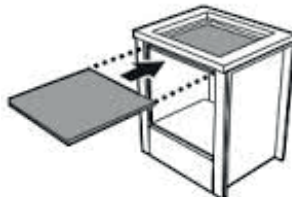
con abertura en el fondo



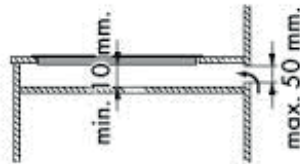
con abertura en el fondo
y en la parte trasera

Compartimentos neutro o cajones

Si en caso cuenta con una encimera ubicada a la misma altura y posición donde se empotrara el horno a gas, se deberá instalar en la parte inferior de la encimera un doble fondo de madera a una distancia de 10 mm desde el lado inferior de la encimera para evitar contactos accidentales. El doble fondo sólo debe poder extraerse utilizando las herramientas adecuadas.



con abertura en el fondo



con abertura en la parte trasera

Nota: En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Revise los datos técnicos de voltaje y potencia antes de instalar el producto y vea que cumpla los requisitos para la carga indicada en la placa de características (ver etiqueta).

Si va usar cable directo instale el cable a tierra según las indicaciones de la bornera, cable amarillo con verde.

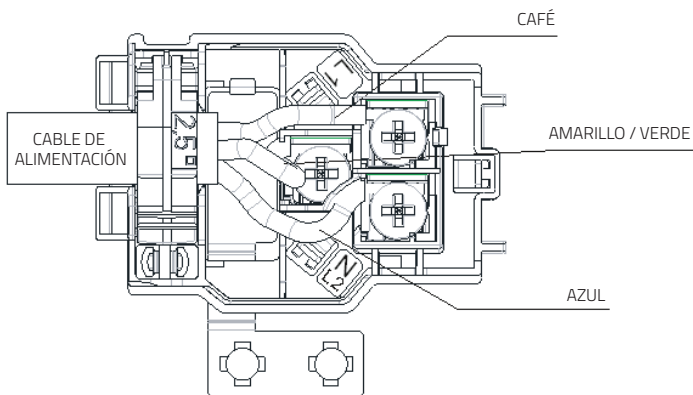
En el caso de conexión directa usando el enchufe con el que viene el artefacto, es recomendable que por seguridad el tomacorriente deba tener la instalación del punto a tierra, si no deberá instalarlo por fuera del enchufe, desde cualquier parte metálica del horno hasta el punto a tierra de su instalación domiciliaria, esta bajo responsabilidad del cliente el cumplimiento de éste punto.

Coloque un interruptor bipolar que alimente al tomacorriente en uso, dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere 50°C la temperatura ambiente.

- El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.
- Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
- El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
- El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido solo por técnicos autorizados.
- La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

BORNERA DE CABLE DE ALIMENTACIÓN



Antes de hacer la conexión, verifique que:

- La seguridad eléctrica de este dispositivo solo se puede garantizar si el horno está conectado a tierra de manera correcta y eficiente, de acuerdo con las normas de seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra sea eficiente; si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado para que verifique el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por daños resultantes de un sistema que no haya sido puesto a tierra.
- Antes de enchufar el dispositivo a la red eléctrica, verifique que las especificaciones indicadas en la etiqueta (en el dispositivo y/o embalaje) correspondan con las del sistema de red eléctrica de su hogar.
- La capacidad eléctrica del sistema y los enchufes admitirán la potencia máxima del dispositivo, como se indica en la etiqueta. Si tiene alguna duda, llame a un personal de Servicio Técnico Autorizado Servihogar.
- Si el toma corriente y el enchufe del dispositivo no son compatibles, haga que un técnico calificado reemplace el toma corriente por un modelo adecuado. Este último, en particular, también debe tener la sección transversal de los cables del enchufe adecuado para la potencia absorbida por el electrodoméstico. No se recomienda el uso de adaptadores, enchufes múltiples y / o extensiones. Nunca exceda el máximo de ca-

pacidad y la potencia máxima indicada en toma corriente. El enchufe debe ser fácilmente accesible.

Conexión de Gas

El electrodoméstico debe estar conectado a la red de gas o a un cilindro de gas de acuerdo con las normas nacionales vigentes. Antes de realizar la conexión, verifique que la cocina esté regulada para el suministro de gas que está utilizando.

Importante:

Si necesita instalar una encimera de gas en la parte superior de un horno de gas empotrable, está estrictamente prohibido hacer la conexión entre los dos o utilizar una sola válvula de corte.

Los dos dispositivos deben estar conectados por separado, y cada uno debe tener su propio tope para que sean independientes entre sí.

Conexión con una tubería rígida (cobre o acero)

La conexión al sistema de gas debe hacerse de tal manera que no cause ningún tipo de estrés en el electrodoméstico. Hay un accesorio de tubería ajustable en forma de L en la rampa de suministro, cuya estanqueidad está garantizada por un empaque. Si necesita girar el accesorio de tubería, en todos los casos debe reemplazar el empaque (provisto con el producto). El accesorio de tubería de suministro de gas es un accesorio macho cilíndrico roscado de 1/2 pulgada.

Conexión de una tubería flexible de acero inoxidable sin juntas a un accesorio roscado

El accesorio de tubería de suministro de gas es un accesorio macho cilíndrico roscado de 1/2 pulgada gas. Utilice únicamente tuberías y sellos que cumplan con las normas nacionales vigentes. Estas tube-

rías deben instalarse de modo que su longitud nunca supere los 2000 mm cuando estén completamente extendidas. Una vez que se ha realizado la conexión, asegúrese de que el tubo de metal flexible no toque ninguna parte móvil y no esté aplastado.

Conexión con una manguera plastica flexible

En caso de usar manguera flexible plástica, debe ser exclusiva para el gas de uso convencional GLP y debe cumplir con las normativas técnicas vigentes del país. Debe ser especial para GLP soportar al menos 70°C. La marca ni el distribuidor se harán responsables por el incumplimiento de esta sección.

La longitud no debe exceder de 3000 mm, se debe colocar abrazaderas de presión en cada extremo, use el acople que viene para conexión de manguera.

Una ves conectado verificar que ninguna parte de la manguera tope con partes calientes, este aplastado o en rozamiento con partes móviles, tales que puedan causar algún daño.

- Utilice exclusivamente tubos y mangueras conformes con las Normas Nacionales vigentes.

Comprobando que la conexión esté ajustada

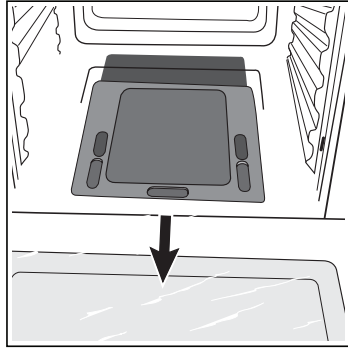
Cuando la instalación se haya completado, verifique que las conexiones de las tuberías no tengan fugas con una solución jabonosa. Nunca use una llama para comprobarlo.

ADAPTACIÓN A LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS

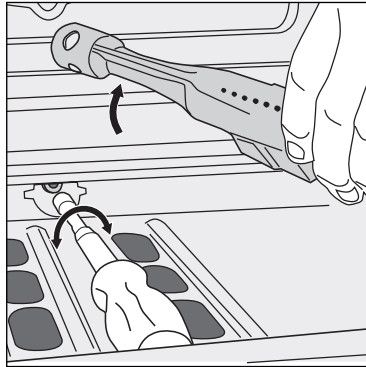
Para adaptar el horno a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricado (indicado en la etiqueta), se deben realizar las siguientes operaciones:

Sustitución del inyector del quemador del horno

1. Abra la puerta del horno completamente.
2. Extraiga el fondo deslizante del horno.

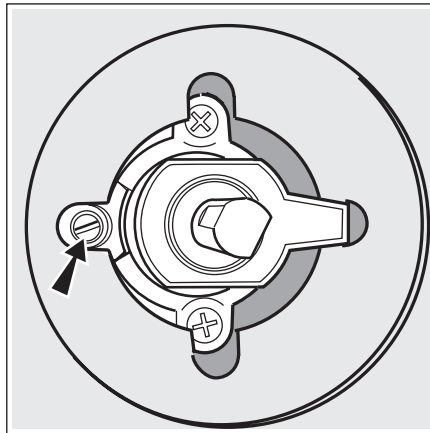


3. Desenrosque el tornillo de fijación del quemador.
4. Extraiga el tornillo del quemador y luego el quemador del horno.
5. Desenrosque el inyector del quemador del horno utilizando la llave tubular para inyectores, o mejor aún, una llave tubular de 7mm. y sustitúyalo con un inyector adecuado para el nuevo tipo de gas (ver tabla de Características Técnicas).



6. Vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo los pasos descritos anteriormente en orden inverso.
 - Tenga particular cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.
 - **Regulación aire primario del quemador del horno**
El quemador está proyectado de modo tal que no necesita regulación de aire primario.
 - **Regulación del mínimo del quemador del horno**

1. Lleve la perilla a la posición Min después de haber dejado la misma durante 10 minutos aproximadamente en la posición Max.
2. Extraiga la perilla.
3. Quite el disco fijado al panel frontal.
4. Opere sobre el tornillo de regulación ubicado en la parte externa de la varilla del termostato hasta obtener una pequeña llama regular (la llama es visible a través de los orificios del fondo del horno).
5. Luego, comprobar que al girar rápidamente el pomo de la posición Max a la posición de Min o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno no se produzcan apagados del quemador.



- En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá ajustarse a fondo.
- Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar.
- En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigor sobre "reguladores para gas canalizado".

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Técnicas

Tipo de Quemador	Potencia Máxima	Consumo Térmico GLP (29mbar)		Consumo Térmico GN (20 mbar)	
	Kw	Diámetro de inyectores (mm)	Consumo MJ/h	Diámetro de inyectores (mm)	Consumo MJ/h
Quemador suelo	2.4	0.73	8.64	1.05	8,64
Quemador cielo (grill)	1.4	0.56	5.04	0.78	5.04

Conexión de entrada de gas: G1/2"

Suministro de electricidad: 220V / 60Hz

Suministro de batería: No aplica

Capacidad interna del horno: 75 litros

Peso que soporta asador: 3 kg

PROBLEMAS, POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES

IMPORTANTE: Si después de revisar las posibles causas y soluciones el problema persiste, comuníquese con el Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Olor a gas.	Perforación de cañería o de manguera de conexión.	Cambie la instalación.
	Se apagó accidentalmente uno de los quemadores del horno estando en uso.	Llame al Servicio Técnico.
	Regulador de presión mal instalado.	Instálelo correctamente.
Olores fuertes.	Aceite y grasa usadas en la fabricación de su horno.	Es normal al usar su horno por Olores fuertes, primera vez.

Ruido del horno en caliente.	Dilatación de los componentes metálicos.	Es un comportamiento normal de los materiales al calentarse y enfriarse, no afecta al funcionamiento ni seguridad del electrodoméstico.
Componentes eléctricos no funcionan.	Horno desconectada. No está energizado el tomacorriente.	Conecte el cable de servicio. Revise conectando una lámpara si la toma está energizada.
Suelo y grill asador no se encienden a la vez.	No es posible encender ambos a la vez.	Lea el manual de instrucciones en uso del grill.
Llama amarilla hace hollín.	El gas está por terminarse.	Cambie de cilindro de gas.
Los quemadores suelo o grill del horno no permanecen encendidos. (Solo hornos con termostato y/o válvula de seguridad).	El sensor de la llama no detecta la presencia de ésta. El tiempo de accionamiento no es suficiente.	Mantener presionada hacia adentro la perilla de mando del quemador durante 10 segundos mientras se acciona el dispositivo de encendido (electrónico o fósforos).

CORRECTA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO



Esta marca indica que el producto no se puede tratar como residuo doméstico. Por ello, para prevenir posibles daños al ambiente, a la salud de las personas o una disposición no controlada, cuando el artefacto electrodoméstico llegue al final de su vida útil, se debe realizar su disposición (o ser desechado), a través de los centros de acopio establecidos. Este artefacto será recibido sin costo en los respectivos sistemas de manejo de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos implementados. Para obtener información más detallada sobre la disposición de este producto, por favor revise la página: <https://aspager.org.pe/>



¡RESPALDAMOS TU INVERSIÓN!



30 años de
experiencia



Asesoría
personalizada



Repuestos
originales



Cobertura a
nivel nacional



Atención
7 días a la
semana



Instalación
estándar

GARANTÍA Y SERVICIO

Servicio Técnico Lima: 206-2423 / 221-2403
Línea gratuita provincias: 0800-1-5222

Todos los productos tienen respaldo técnico y permanente disponibilidad de repuestos. Llama a nuestro Contact Center y un operador te ayudará de inmediato o programará la visita de un técnico en caso de ser necesario.



indurama

www.indurama.com