



indurama

**MANUAL DEL
USUARIO**

**HORNO DE GAS EMPOTRABLE
DE 75 LITROS**

HEI-75GN

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 ELECTRÓNICO
EMPOTRABLE DE 75 LITROS
HEI-75GN**

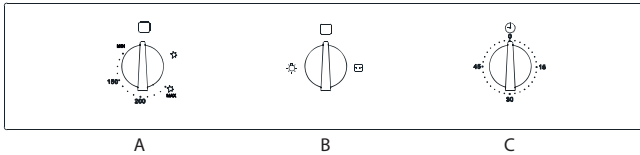
Contenidos

COMO USAR SU HORNO	4
COMO MANTENER SU HORNO EN BUENAS CONDICIONES	5
CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCCIÓN	7
SEGURIDAD Y EFICIENCIA	10
INSTALACIÓN	13
CONEXIÓN ELÉCTRICA	16
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	19
PROBLEMAS, POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES	19
ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO	20



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.

COMO USAR SU HORNO



Una perilla de función puede elegir la mejor opción para cocinar diferentes alimentos.

A. Cuando elige la función de cocinar con gas, la perilla también tiene la función de ajustar la temperatura. Cuando se conecta con el gas, presione y gire la perilla en sentido anti horario hasta la imagen  , luego presiónela, el encendido comienza a funcionar, cuando escucha el sonido "click" indica que la válvula de gas se abrió, el encendido terminó su trabajo. Espere 15-20 segundos, el termopar comienza a funcionar, el quemador funciona, al mismo tiempo puede girar el interruptor para ajustar la temperatura. Si gira la perilla en el sentido de las agujas del reloj hacia la imagen  , el quemador superior funciona.

B. Es la lámpara del horno y el interruptor del asador. Si gira la perilla en sentido horario a la imagen  la lámpara dentro del horno se enciende. Si gira la perilla en el sentido de las agujas del reloj hacia la imagen  , la puerta del asador y el motor funcionan.

C. Es el temporizador, utiliza la calculadora de minutos para ajustarse al tiempo que necesita girando en sentido horario (el máximo es de 60 minutos). Cuando el tiempo llegue al tiempo de ajuste, habrá un anillo (No puede controlar el tiempo girando en sentido anti horario a "ON").

COMO MANTENER SU HORNO EN BUENAS CONDICIONES

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

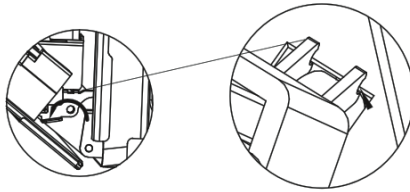
Para extender la vida útil de su horno, debe limpiarse con frecuencia, teniendo en cuenta lo siguiente:

- 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 formar-se 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.

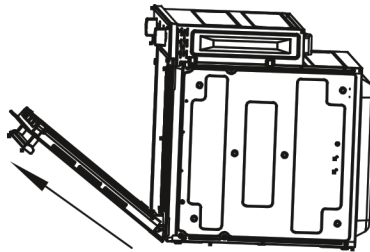
COMO REMOVER LA PUERTA DEL HORNO

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

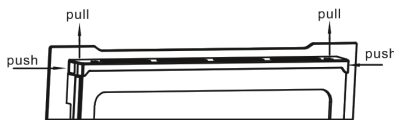
1. Abra la puerta completamente; levante y gire los seguros situados en las dos bisagras, asegúrese de que los seguros deben estar en la posición que se muestra en el gráfico.



2. Hale de la puerta hacia usted, sacándola de su asiento;



3. Empuje el pestillo en ambos lados y extraiga la barra;



4. Retire el cristal de la puerta;



5. Ensamble la puerta siguiendo los procedimientos 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 grados) con las siguientes características:
 - Voltaje: 110V
 - Potencia 15 W
 - Tipo E14
- Vuelva a colocar la tapa de vidrio y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCCIÓN

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

Selección de la perilla	Receta	Peso (en kg)	Posición de la parrilla (desde abajo)	Tiempo de precalentado (minutos)	Configuración de la perilla de termostato	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

Selección de la perilla	Receta	Peso (en kg)	Posición de la parrilla (desde abajo)	Tiempo de precalentado (minutos)	Configuración de la perilla de termostato	Tiempo de cocción (minutos)
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		4	3	-	2-3
Con Asador	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 electrodoméstico, 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).

ADVERTENCIA! Evite lo siguiente:

- Tocar horno con partes húmedas del cuerpo;
- Uso del electrodoméstico descalzo;
- Halar 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.
- El uso de un artefacto de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora)

Personal de Servicio Técnico Autorizado Servihogar deben ser contactados para:

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

Es una buena idea hacer lo siguiente;

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

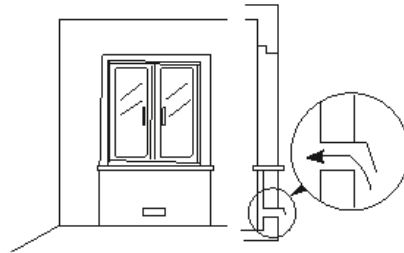
IMPORTANTE: este electrodoméstico puede instalarse y usarse solo en habitaciones de conformidad con las normativas nacionales vigentes. Deben cumplirse los siguientes requisitos.

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

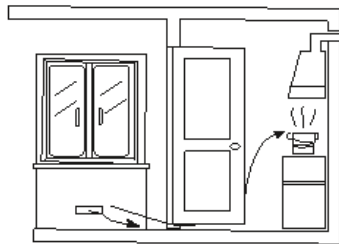
puede proporcionar el aire necesario para la combustión por medios indirectos, es decir de habitaciones adyacentes equipadas con tubos de circulación de aire como se describe anteriormente. Sin embargo, estas habitaciones no deben ser salas comunes, dormitorios o habitaciones con protección contra incendios (Fig. B)

FIG. A



Ejemplos de aberturas de ventilación para aire de combustión

FIG. B

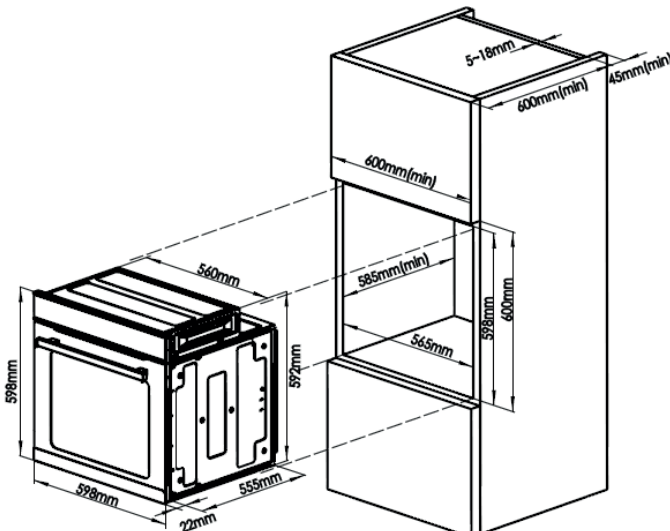


Apertura entre la puerta y el piso

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.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los hornos equipados con un cable de alimentación tripolar están diseñados para funcionar con una corriente alterna con el voltaje y la frecuencia indicados en la placa ubicada en el electrodoméstico y en el manual de instrucciones.

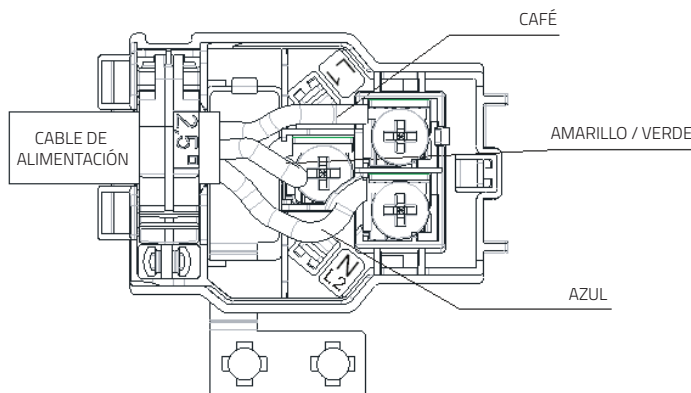
El cable para la puesta a tierra del electrodoméstico es de color amarillo verdoso, montado en un cable de alimentación

Terminal de apertura del tablero:

- Abra la tapa de la placa de terminales con dos destornilladores

Para instalar el cable, proceda de la siguiente manera:

- Retire el tornillo de la abrazadera de alambre y los tres tornillos de contacto L-N
- Sujete los cables debajo de las cabezas de los tornillos con el siguiente esquema de color: Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde
- Sujete el cable de suministro en su lugar con la abrazadera y cierre la cubierta de la placa de terminales.



Instale un toma corriente que corresponda a la carga indicada en la etiqueta. Cuando conecte el cable directamente a la red eléctrica, instale un interruptor automático omnipolar con una abertura de contac-

to mínima de 3 mm entre el horno y la red eléctrica. Dimensionado de acuerdo con la carga y debe cumplir con la normativa vigente (el interruptor de circuito no debe interrumpir el cable de tierra)

El cable de alimentación debe colocarse de modo que no alcance una temperatura de más de 50 grados con respecto a la temperatura ambiente, en cualquier lugar a lo largo de su longitud.

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 capacidad 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:

Verifique que la presión de suministro cumpla con los valores indicados en la tabla 1 "Características del quemador e inyectores", ya que esto garantizará un funcionamiento seguro, un consumo correcto y una vida útil más prolongada de su producto.

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 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 tuberías 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 flexible no toque ninguna parte móvil y no esté aplastado o en contacto con partes vivas del producto para evitar la fricción y rotura de la manguera.

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**.

Nota

En caso de que el gas utilizado sea diferente (o varíe) de la presión recomendada, es necesario colocar un regulador de presión adecuado en la tubería de entrada (de conformidad con las normas nacionales vigentes con respecto a los "reguladores para el gas canalizado").

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Técnicas

Tipo de Quemador	Salida Max	Entrada Min	Consumo GLP	"Consumo térmico GLP 28-30 mbar"		
	Kw	Kw	Kg/h	"Diámetro Inyectores mm"	Cons MJ/h	Cons M3/h
Quemador suelo	2,22	1,52	0,17	0,73	7,99	0,0636
Quemador cielo	1,29	N/A	0,10	0,56	4,64	0,0369

Conexión de entrada de gas: G1/2"

Suministro de electricidad: 110 V/ 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 **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).

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO

Los electrodomésticos viejos no se deben eliminar en el flujo normal de residuos municipales sin clasificar. Los electrodomésticos viejos deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo tachado del "contenedor con ruedas" en el producto le recuerda su obligación, que cuando deseche el electrodoméstico debe ser recolectado por separado.

Los consumidores deben ponerse en contacto con su autoridad local para obtener información sobre la eliminación correcta de su electrodoméstico fuera de uso.

Modelo	Quegador inferior		Quegador superior		Parte eléctrica	
	Categoría	Potencia termal Kw(1)	Categoría	Potencia Termal Kw(1)	Voltaje / Frecuencia	Potencia (W)
HEI-75GN	I12H3+	2.40	I12H3+	1.40	110V-60Hz	30

(1) Los valores en g/h se refieren a las capacidades con gas líquido (butano, propano)

“Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 3000 metros sobre el nivel del mar”



<p style="text-align: center;">HORNO A GAS</p> <p style="text-align: center;">Modelo: HEI-75GN</p> <p>Voltaje/Frecuencia: 110 V/60 Hz</p> <p>Presión nominal de alimentación: GLP: 2,9KPa / 296mm c.a.</p> <p>Categoría: I3</p> <p>Tipo de Gas: GLP Tercera Familia</p> <p>Consumo Térmico Total: 7,99 MJ/h</p> <p>Contenido: 1 unidad</p> <p><small>IMPORTADO POR: INDUGLOB S.A. DIRECCIÓN: DON BOSCO Y AV. DE LAS AMERICAS RUC: 0190061264001</small></p>	<p>CÓDIGO DE PRODUCTO: JDE: HEG001 SAP: 10000400</p>  <p style="font-size: 1.2em;">6 921041 102611</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>servihogar ATENCIÓN AL CLIENTE</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>1700 500 700 075 001 010 073 700 600 ☎ 0999 30 30 30</p> </div> </div> <p style="font-size: 0.8em; text-align: center;"><small>FABRICADO POR: CHINABEST HOME APPLIANCE CO. LTD. HECHO EN CHINA</small></p>
---	---

Cualquier alteración de este adhesivo ANULA LA GARANTÍA

IMPORTANTE: LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO



SERVICIOS OFERTADOS



Atención dentro
y fuera de **Garantía**



Mantenimiento
Preventivo
y Correctivo



Venta de
Repuestos



Prestamo
de Producto



Asesoría
Técnica



Visita
a Domicilio



Instalaciones

GARANTÍA Y SERVICIO

Todos los productos tienen **respaldo técnico** y permanente disponibilidad de **repuestos**.
Llama a nuestro **Contact Center** y un operador te ayudará de inmediato.



ATENCIÓN
AL CLIENTE
CALL CENTER

SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO



ECUADOR

NACIONAL CUENCA

1700 500 700 ✓

073 001 010 ✓ ✓

073 700 600 ✓ ✓

0999 30 30 30

WhatsApp

Búscala APP
como **Indurama**

App Store

Google play



¡DESCÁRGALA
AHORA!



indurama

www.indurama.com