

Manual de Servicio Hornos 60 cm y 80 cm

Julio 2017

Helios



Indice

Avisos Importantes de Seguridad Advertencias y Recomendaciones	3
Equipo de seguridad para la verificación y reparación del horno	3
Introducción	6
Nomenclaturas	7
Ubicación de etiquetas	8
Características y modelos	9
Instrucciones de instalación	12
Acerca de los controles y funciones	44
Códigos de falla del control	56
Guía rápida de diagnóstico de la tarjeta	56
Estructura física	61
Ensamble y refaccionamiento	77
Diagramas eléctricos	96
Herramientas requeridas para servicio	103
Términos de garantía	104



AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La información de este manual de servicio se destina para el uso de personas físicas que tengan la experiencia adecuada en aparatos eléctricos, electrónicos y mecánicos. Cualquier intento de reparar un electrodoméstico puede causar lesiones personales y daños materiales. El fabricante o vendedor no se hace responsable de la interpretación de esta información, y no asume responsabilidad alguna en relación con su uso.

Equipo de seguridad para la verificación y reparación del horno

- Lentes de seguridad.
- Guantes anti-corte.
- Zapato de seguridad con casquillo de plástico



ADVERTENCIA

Si el contenido de este manual no se lleva estrictamente, un incendio o explosión puede causar daños materiales, lesiones en el cuerpo o la muerte, Si huele a gas:

- No intente encender ningún aparato eléctrico.
- No toque ningún interruptor eléctrico, no use ningún teléfono en el edificio.
- Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
- Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame a los bomberos.

ADVERTENCIA

Para evitar lesiones personales, desconecte la corriente antes de reparar este producto. Si la energía eléctrica es necesaria para el diagnóstico o prueba, desconecte la alimentación inmediatamente después de realizar los controles necesarios.

Vuelva a conectar todos los DISPOSITIVOS DE TIERRA

Si los cables de tierra, tornillos, ganchos, tuercas, arandelas que se removieron durante el servicio, se deben de volver a ensamblar en su posición original correctamente.



No deje a los niños solos cuando este horno de empotre esté encendido o en operación, ya que pueden quemarse seriamente.

Este horno de empotre está diseñado para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.

Este horno de empotre no debe ser instalado en baños ni dormitorios.

Este horno de empotre debe instalarse en ambientes bien ventilados, mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.

No utilice este horno de empotre como almacén.

Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos inflamables.

Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental.

No instale este horno de empotre en lugares en donde esté expuesto a fuertes corrientes de aire.

El horno de empotre instalado, requiere al menos un espacio de 60cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.



Si el horno de empotre, no es instalado de acuerdo con las instrucciones aquí descritas, tanto su horno de empotre como la cocina podrían sufrir daños.

Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica.

Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del horno de empotre sean compatibles.

Para unidades a gas.

Tipo y clase del Gasodoméstico: Tipo A clase 3.

Categoría: II (2-3)

Tipo de gas para los que está reglado el gasodoméstico: G.L.P o Gas Natural*

Presión de suministro para la que está reglado el gasodoméstico:

G.L.P; 2750 Pa (Pascales)/2.75 kPa (kilopascales), [27.5 mbar (milibar)].

Gas Natural; 1760 Pa (Pascales)/1.76 kPa (kilopascales), [17.6 mbar (milibar)].

Introducción

La línea de productos de IO Mabe se renueva con la introducción de un nuevo sistema de iluminación de perillas que les da un toque vanguardista a los modelos del segmento alto de la marca Mabe.

Siguiendo con el plan de actualización de los productos de la marca mabe cuyos diseños tenían tiempo sin presentar cambios, se lanza al mercado este producto el cual afecta toda la línea de modelos IO mabe incluyendo estufas de piso, empotre, hornos 60 cm, hornos 80 cm y parrillas.

El cambio principal es la introducción de un sistema de iluminación led en las perillas de quemadores superiores y perilla del termostato de horno. Este nuevo sistema incluye un nuevo ensamble de perilla, un sistema de leds que se montan sobre un nuevo ensamble de brackets y un nuevo arnés de caja de quemadores el cual incluye los interruptores de ignición de esprea de quemadores superiores y bujía de horno y el encendido del sistema de iluminación.

Desde que el cliente presiona la perilla y la gira a su posición de encendido el sistema de iluminación entra en acción, la luz permanecerá encendida durante el tiempo que el quemador este en operación y solo se apagará hasta que la perilla regrese a la posición de apagado "OFF".

Este nuevo sistema representa una ventaja para el técnico ya que hace mas sencillo reemplazar la perilla en relación al sistema que se maneja actualmente, ya que la perilla es similar a las que se utilizan en otras plataformas.

En los hornos se agrega la función de STEAM CLEAN la cual aprovecha el vapor dentro de la cavidad de horno para facilitar la limpieza del horno.

Nomenclaturas

Hornos

Marca: IO: mabe

Medida (2 dígitos): 60 Centímetros

80 Centímetros

Características: Mayor número, mejores características

Producto H: Horno

Tipo de Horno: G: Gas

E: Eléctrico

Voltaje o país: V: 220V-50Hz (Argentina)

W: 110-120-127V/60Hz

X: 220V-50Hz (Chile y Argentina)

Y: 220V-60Hz

Look: D: vidrio Dark Grey con apliqué Inox (io next)

I: Vidrio Reflecta

W: Cristal Soft touch Blanco

Generación: 0

Ubicación de Etiquetas

Números de serie, ejemplo 1701L007732

- Los 2 primeros números corresponden al año de fabricación (17 = 2017).
- Los siguientes 2 números corresponden al mes (01 = Enero).
- La letra L corresponde a la Planta donde se fabrica (L = Leiser).
- Los siguientes 6 números corresponden al consecutivo de fabricación.

La etiqueta serie se ubica en el marco de horno en la parte superior derecha, justo debajo del panel de control del horno, es necesario abrir la puerta del horno para ver esta etiqueta.

La etiqueta de capacidades se encuentra ubicada en el respaldo del horno.



Características y modelos

MODELO	IO6056HGW10	IO6056HEW10	IO6056HEY10
			
Marca	IO mabe	IO mabe	IO mabe
País	MÉXICO, COLOMBIA	MÉXICO, COLOMBIA	ECUADOR, PERÚ
Tipo	GAS LP	ELÉCTRICO	ELÉCTRICO
Voltaje	127V ~ 60Hz	127V ~ 60Hz	220V ~ 60Hz
Clavija	B	B	B
Control Horno	Termostato C/Seguridad C/Selector de funciones	Termostato eléctrico C/Selector de funciones	Termostato eléctrico C/Selector de funciones
Display	No	No	No
Acabado de horno / Limpieza	LIMPIEZA ESTANDAR	LIMPIEZA ESTANDAR	LIMPIEZA ESTANDAR
Encendido horno	Glowbar	ELÉCTRICO	ELÉCTRICO
Luz horno	Si, Halogeno	Si, Halogeno	Si, Halogeno
Convección	Sí	Sí	Sí
Bake	7.3Mj/h	1.2 kW	1.2 kW
Broil	1.4 kW	1.4 kW	1.4 kW
FUNCIONES			
Bake	Si	Si	Si
Broil / Grill	Si	Si	Si
Bake & Broil	No	Si	Si
Top Oven	Si	Si	Si
Defrosting	Si	Si	Si
Convection Broil	No	No	No
Convection Bake	Si	Si	Sí
Convection BB	No	No	No
Rosticero Broil / Rosticero Bake	No	No	No
Meat Probe	No	No	No
Luz	Si	Si	Sí
Delay Start (horno)	No	No	No
Pre-heat Oven	No	No	No
Steam Clean	No	No	No

MODELO	I06062HGWIO	I06062HEWIO	I06062HEYIO
			
Marca	IO mabe	IO mabe	IO mabe
País	MÉXICO, COLOMBIA	MÉXICO, COLOMBIA	ECUADOR, PERÚ
Tipo	GAS LP	ELÉCTRICO	ELÉCTRICO
Voltaje	127V ~ 60Hz	220V ~ 50-60Hz	220V ~ 50-60Hz
Clavija	B	B	B
Control Horno	UI Glass Touch	UI Glass Touch	UI Glass Touch
Display	Glass touch	Glass touch	Glass touch
Acabado de horno / Limpieza	LIMPIEZA ESTANDAR	LIMPIEZA ESTANDAR	LIMPIEZA ESTANDAR
Encendido horno	Glowbar	ELÉCTRICO	ELÉCTRICO
Luz horno	Si, Halogeno	Si, Halogeno	Si, Halogeno
Convección	Sí	Sí	Sí
Bake	7.3Mj/h	1.2 kW	1.2 kW
Broil	1.4 kW	1.4 kW	1.4 kW
FUNCIONES			
Bake	Si	Si	Si
Broil / Grill	Si	Si	Si
Bake & Broil	No	Si	Si
Top Oven	Si	Si	Si
Defrosting	Si	Si	Si
Convection Broil	Si	Si	Si
Convection Bake	Sí	Sí	Si
Convection BB	No	Si	Si
Rosticero Broil / Rosticero Bake	Sí	Sí	Sí
Meat Probe	Si	Si	Si
Luz	Sí	Sí	Sí
Delay Start (horno)	No	No	No
Pre-heat Oven	No	No	No
Steam Clean	Si	Si	Si

MODELO	IO8042HGWDO	IO8042HEYDO
		
Marca	IO mabe	IO mabe
País	MÉX, COL, PER	MÉX, COL, PER, ECU
Tipo	GAS LP	ELÉCTRICO
Voltaje	127V ~ 60Hz	220V ~ 60Hz
Clavija	B	B
Control Horno	Glass touch	Glass touch
Display	Glass touch	Glass touch
Acabado de horno / Limpieza	LIMPIEZA ESTANDAR	LIMPIEZA ESTANDAR
Encendido horno	Glow bar	ELÉCTRICO
Luz horno	Si	Si
Convección	Si	Si
Bake	17 000 kJ/h	2.27 kW
Broil	1.5 kW	2.87 kW
FUNCIONES		
Bake	Si	Si
Broil / Grill	Si	Si
Bake & Broil	No	Si
Defrosting	Si	Si
Convection Bake	Si	Si
Convection Roast	Si	Si
Proof bread	Si	Si
Luz	Si	Si
Cook time	Si	Si
Steam Clean	Si	Si

Instrucciones de instalación

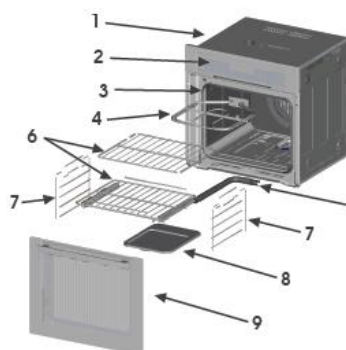
Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador.

HORNOS 60 Cm

1. Descripción general y esquemas

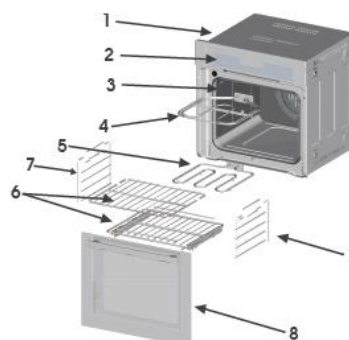
Unidades a GAS

1. Chasis.
2. Frente de controles.
3. Cavity de horno.
4. Resistencia asador.
5. Quemador de horno.
6. Parrillas de horno.
7. Soporte parrilla.
8. Piso de cavity de horno.
9. Puerta de horno.



Unidades a Eléctricas

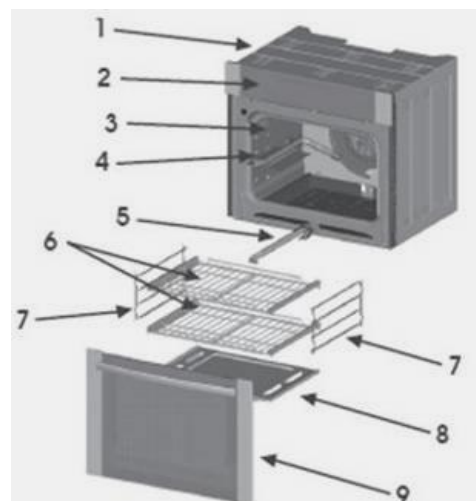
1. Chasis.
2. Frente de controles.
3. Cavity de horno
4. Resistencia asador.
5. Resistencia de horno.
6. Parrillas de horno.
7. Soporte parrilla.
8. Puerta de horno.



HORNOS 80 Cm

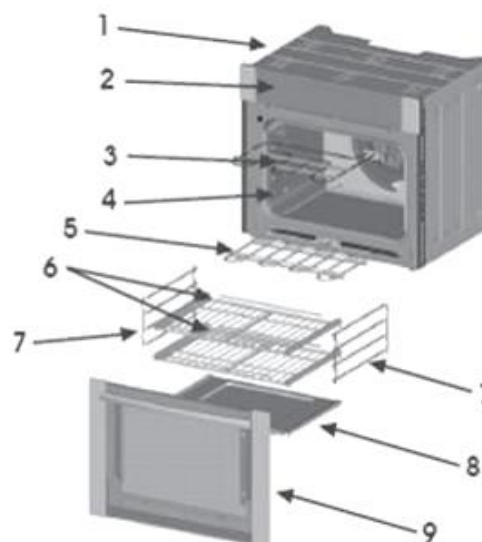
Unidades a GAS

1. Chasis.
2. Frente de controles.
3. Cavity de horno.
4. Quemador asador.
5. Quemador de horno.
6. Parrillas de horno.
7. Soporte parrilla.
8. Piso de cavity de horno.
9. Puerta de horno.



Unidades a Eléctricas

1. Chasis.
2. Frente de controles.
3. Cavity de horno.
4. Resistencia asador.
5. Resistencia de horno.
6. Parrillas de horno.
7. Soporte parrilla.
8. Piso de cavity de horno.
9. Puerta de horno.



IMPORTANTE.

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

Si es de “categoría II” podrá ser utilizado con gas G.L.P o con gas natural. Un técnico calificado de SERVIPLUS deberá realizar la respectiva conversión.

2. Datos técnicos HORNOS 60 Cm

A. Unidades a Gas

110 – 127V ~ 60 Hz 4,12Amax

		Diámetro del inyector (mm)*							
		GLP		G NATURAL		CAPACIDAD TERMICA			
QUEMADOR A GAS	Cantidad	Diámetro	Marca**	Diámetro	Marca**	GAS LP (2,75 kPa)	GAS Natural (1,76kPa)	Consumo Másico GAS LP (kg/h)	Consumo Másico GAS Natural (kg/h)
HORNO	1	0.78	0.78	1.17	1.17	7,385 kJ/h 7.4 MJ/h 2.2 kW 7,000 BTU/hr	8,100 kJ/h 8.1 MJ/h 2.25 kW 7650 BTU/hr	0,171	0,155
ASADOR	1	N/A	N/A	N/A	N/A	11 000 kJ/h 11 MJ/h 3,05 kW 10 425 BTU/hr	11 000 kJ/h 11 MJ/h 3,05 kW 10 425 BTU/hr	0,221	0,208
Los valores de capacidad calorífica declarados en la tabla han sido medidos a una temperatura de 20°C ±5°C y una presión atmosférica de 760mm Hg. Los valores de consumo térmico nominal declarados en la tabla son para Gas Natural y GLP						*Las medidas tienen una variación de ±0,01 mm **Las marcas están dispuestas dependiendo del proveedor que las fabrica, tomar en cuenta el diámetro y su respectiva variación +0,02mm, -0,02mm			

Unidades Eléctricas

120V ~ 60 Hz 13,12Amax

220V ~ 50 Hz 7,15Amax

QUEMADOR	CANTIDAD	POTENCIA kW
HORNO	1	1.20
ASADOR	1	1.40

2. Datos técnicos HORNOS 80 Cm.

A. Unidades a Gas

110 – 127V ~ 60 Hz 4,12Amax

		Diámetro del inyector (mm)*							
		GLP		G NATURAL		CAPACIDAD TERMICA			
QUEMADOR A GAS	Cantidad	Diámetro	Marca**	Diámetro	Marca**	GAS LP (2,75 kPa)	GAS Natural (1,76kPa)	Consumo Másico GAS LP (kg/h)	Consumo Másico GAS Natural (kg/h)
HORNO	1	1,24	0,049	2,03	0,08	17 000 kJ/h 17 MJ/h 4,71 kW 16 100 BTU/hr	17 000 kJ/h 17 MJ/h 4,71 kW 16 100 BTU/hr	0,341	0,322
ASADOR	1	0,99	0,039	1,52	0,06	11 000 kJ/h 11 MJ/h 3,05 kW 10 425 BTU/hr	11 000 kJ/h 11 MJ/h 3,05 kW 10 425 BTU/hr	0,221	0,208

Los valores de capacidad calorífica declarados en la tabla han sido medidos a una temperatura de 20°C $\pm$ 5°C y una presión atmosférica de 760mm Hg. Los valores de consumo térmico nominal declarados en la tabla son para Gas Natural y GLP	*Las medidas tienen una variación de $\pm$ 0,01 mm **Las marcas están dispuestas dependiendo del proveedor que las fabrica, tomar en cuenta el diámetro y su respectiva variación +0,02mm, -0,02mm
---	--

B. Unidades Eléctricas
220V 2N~ 60 Hz 13,73A

QUEMADOR	CANTIDAD	POTENCIA kW
HORNO	1	2.27
ASADOR	1	2.87

2. Consideraciones de aireación y ventilación

El recinto donde se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el Nacional Fire Protection Association, NFPA 54. National Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norteamérica. (Mercado Ecuatoriano).

No instale su horno en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva de gas-aire.

Asegurar una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión, de no ser así, ésta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.

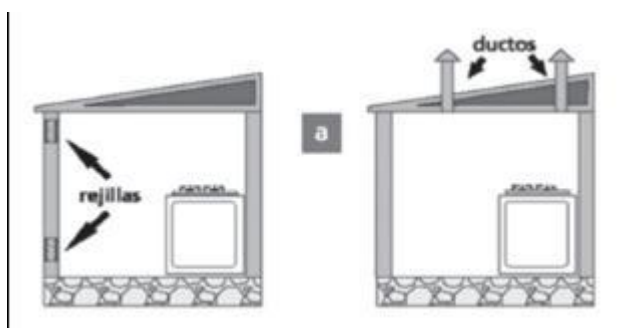
Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) gasodoméstico(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.

En toda construcción, el recinto en el cual se ha de ubicar el o los gasodomésticos, debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor o igual a 3.4m³ por cada kilovatio (3.6MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas en ese recinto.

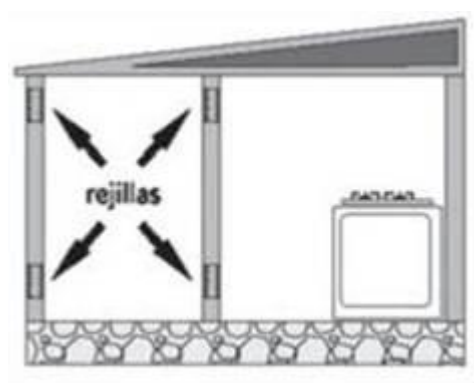
En caso de que no se cumpla con esa condición, el recinto deberá ser dotado con dos aberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior debe comenzar a una distancia no menor de 180 cm del piso y la inferior a una no mayor de 30 cm. Del suelo. En lo posible evitar que queden sobre el mismo eje vertical. Las dimensiones lineales de estas aberturas no deben ser inferiores a 8 cm.

La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar. Si existen otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas, (ver datos en placas de identificación de los artefactos) de todos, de acuerdo con los siguientes casos:

a) Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6 cm^2 por cada kilovatio ($3,6 \text{ MJ/h}$) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.

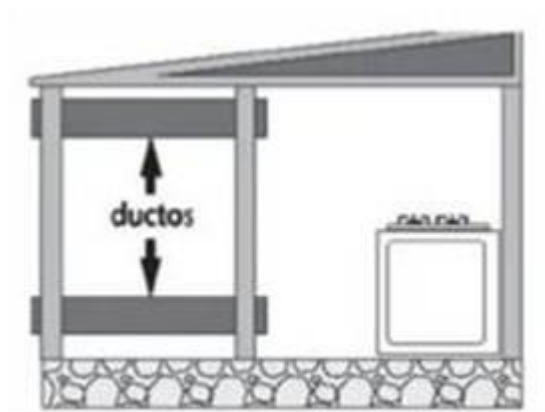


b) Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima de entre 645 cm^2 ó 22 cm^2 por cada kilovatio ($3,6 \text{ MJ/h}$) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado. Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a 44 cm^2 por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas.



c) Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comuniquen directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm^2 por cada

kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalado en el espacio confinado.



Ejemplo:

Para un horno de empotre, la capacidad calorífica máxima es de 17,00 MJ/h (4.71 kW) tomando el caso "a" como ejemplo, tenemos

$$\left[\frac{\left(17 \frac{MJ}{h} \right) (6 cm^2)}{\left(3.6 \frac{MJ}{h} \right)} \right] = 28.3 cm^2$$

$$\left[\frac{(4.71 KW)(6 cm^2)}{(1 KW)} \right] = 28.3 cm^2$$

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

Para conocer la demanda calórica de su horno observe la placa de identificación que está adherida al chasis.

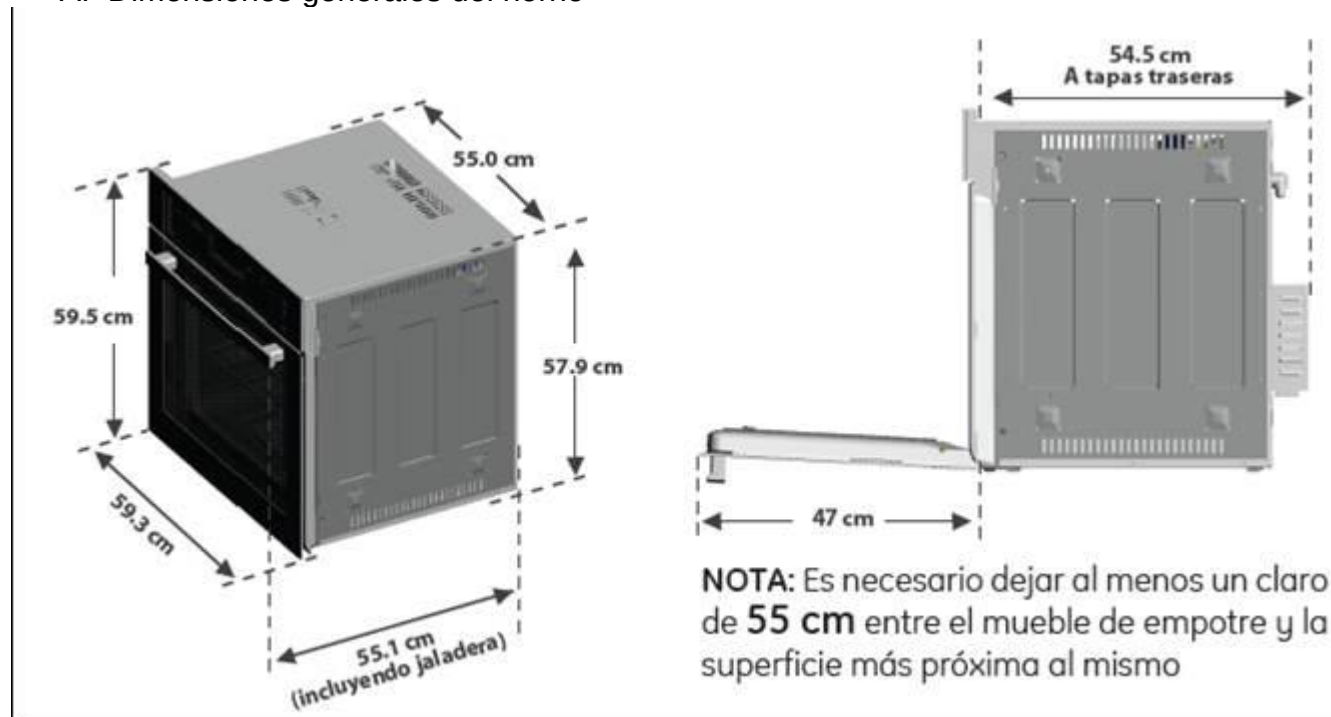
Realice ésta operación para calcular el área de las rejillas, y de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su gasodoméstico (tenga en cuenta las restricciones indicadas)

kW: kilovatio

MJ/h: Megajoule por hora

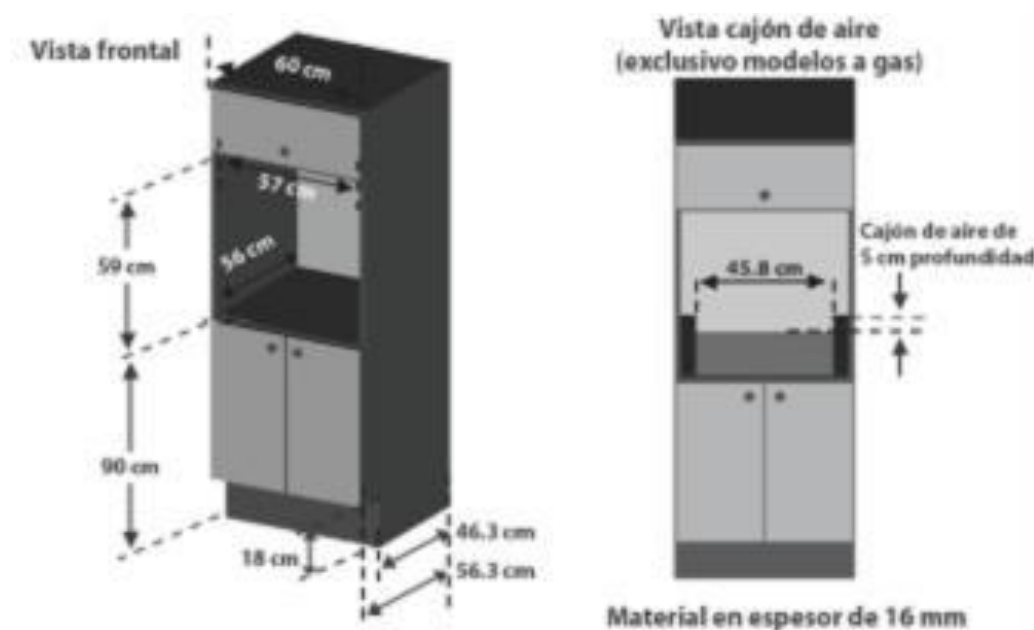
4. Espacios y Dimensiones para Empotre HORNOS 60 Cm

A. Dimensiones generales del horno



B. Dimensiones de mueble para empotre

NOTA: Para asegurar la correcta operación del horno, es necesario que el gabinete en donde se instala cumpla con las dimensiones mostradas, de lo contrario el equipo pierde su garantía, y se corren riesgos de una operación incorrecta.

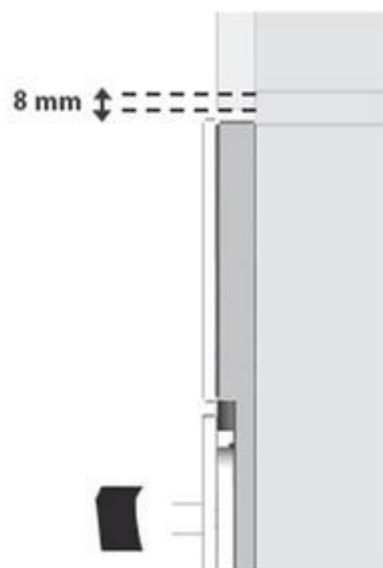
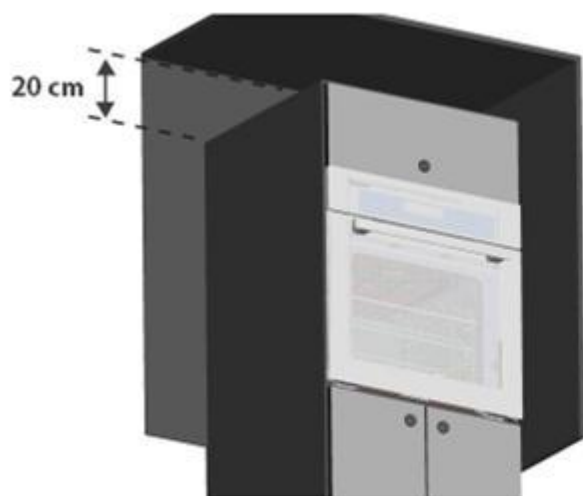




PARA SU SEGURIDAD

ASEGÚRESE DE QUE EL GABINETE DONDE SE INSTALARÁ EL HORNO DE EMPOTRE PUEDA RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 94 °C

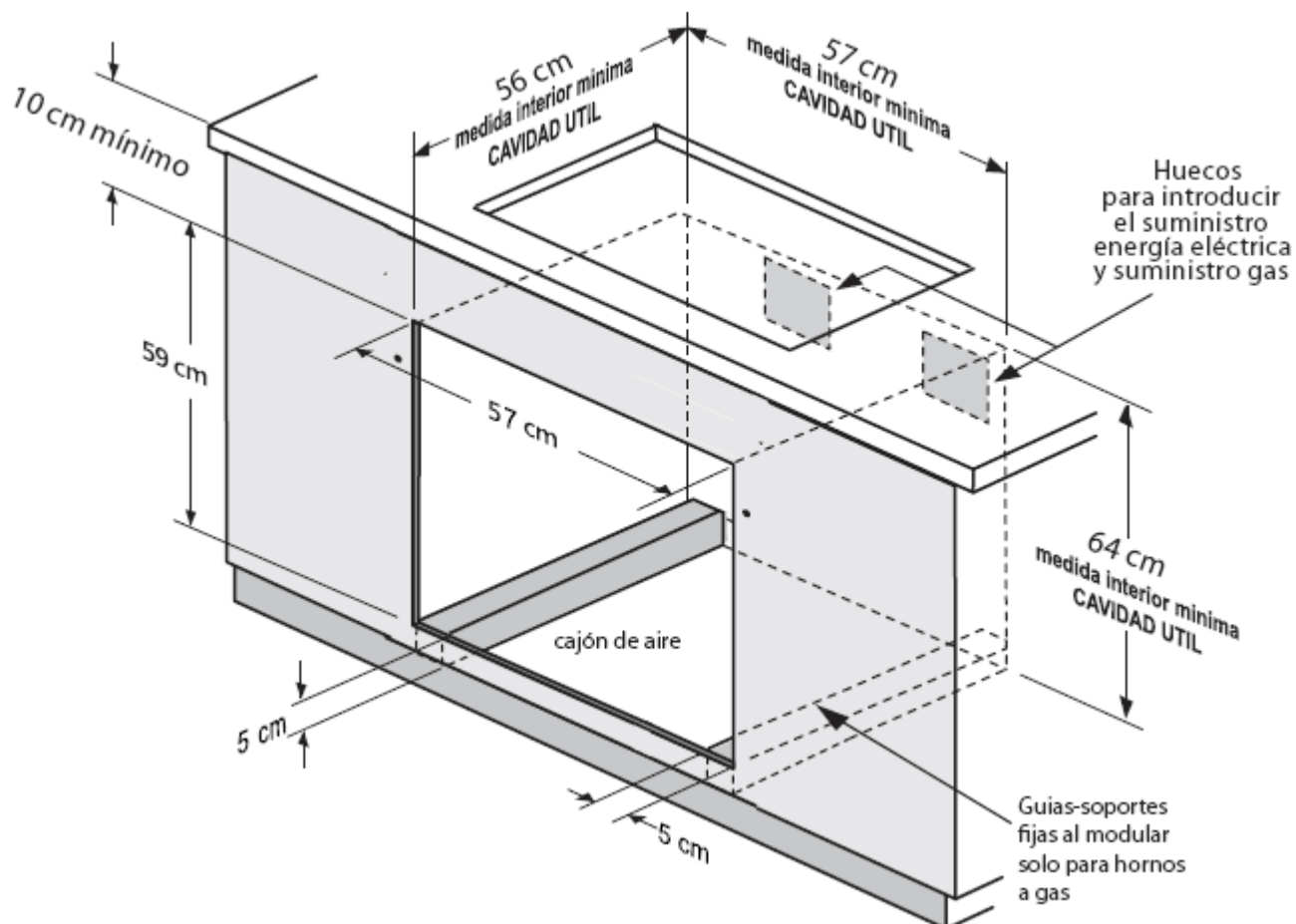
B. Dimensiones de mueble para empotre



IMPORTANTE: Usted notará que el gabinete debe tener además un hueco en el panel superior para proporcionar al horno de empotre una adecuada ventilación. Es muy importante no obstruir con ningún objeto la ventilación superior, deje un claro mínimo de 20 cm entre la parte superior del gabinete y el techo de la cocina.

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

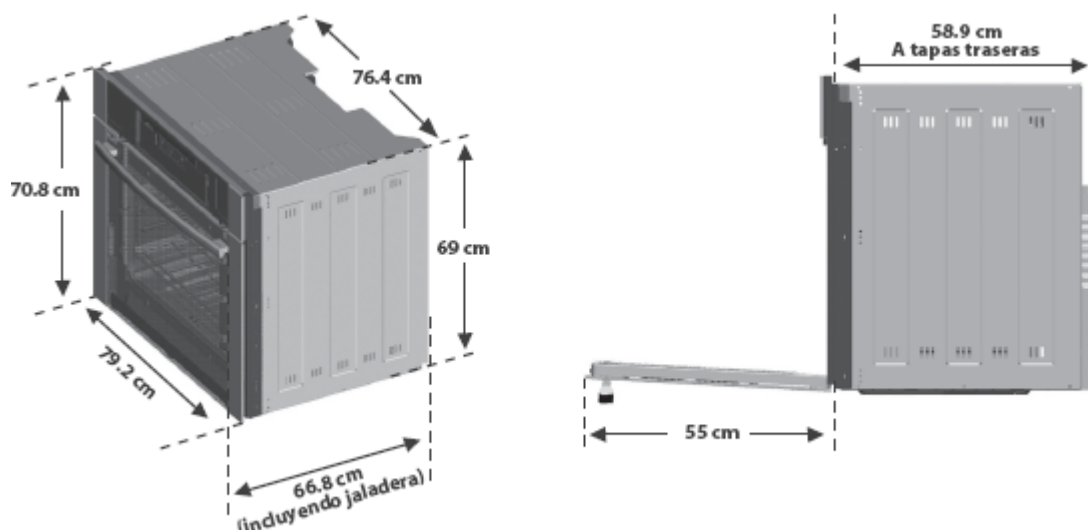
Dimensiones de mueble bajo cubierta para empotre



Si el horno a empotrar reemplaza un horno de generación anterior y el mueble está construido con las características del gráfico mostrado, es necesario reajustar la dimensión de los patines de 44.5 cm centrado a 60.9 cm centrado.

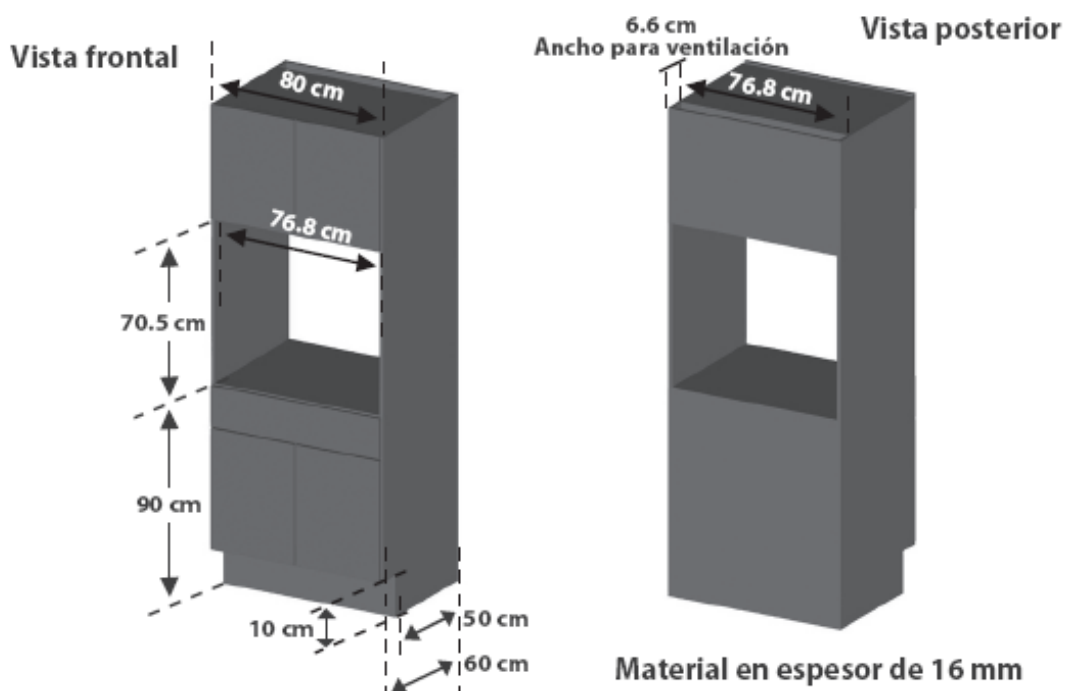
. Espacios y Dimensiones para Empotre HORNOS 80 Cm

A. Dimensiones generales del horno



B. Dimensiones de mueble para empotre

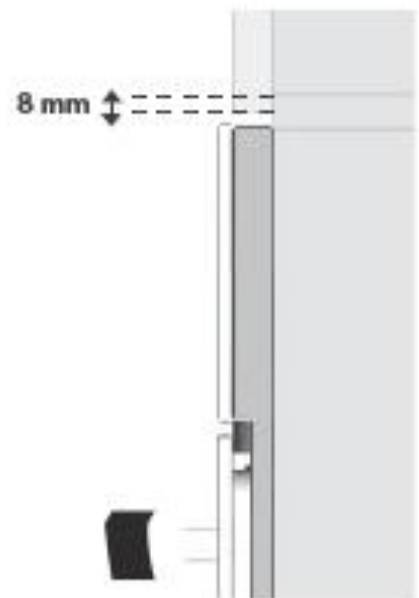
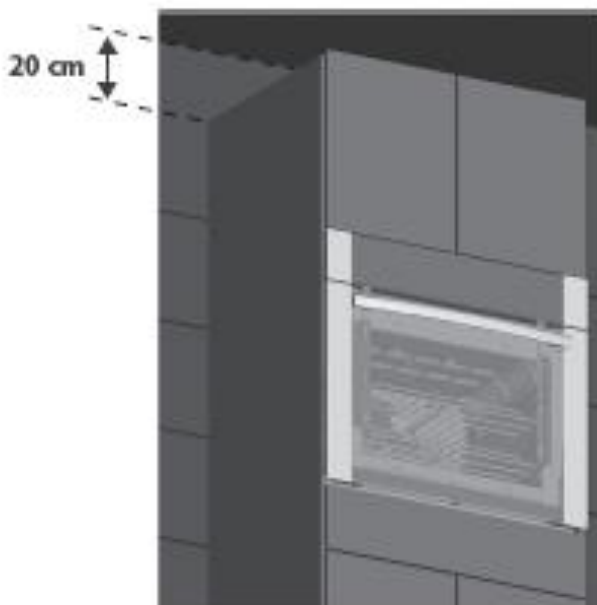
NOTA: Para asegurar la correcta operación del horno, es necesario que el gabinete en donde se instala cumpla con las dimensiones mostradas, de lo contrario el equipo pierde su garantía, y se corren riesgos de una operación incorrecta.





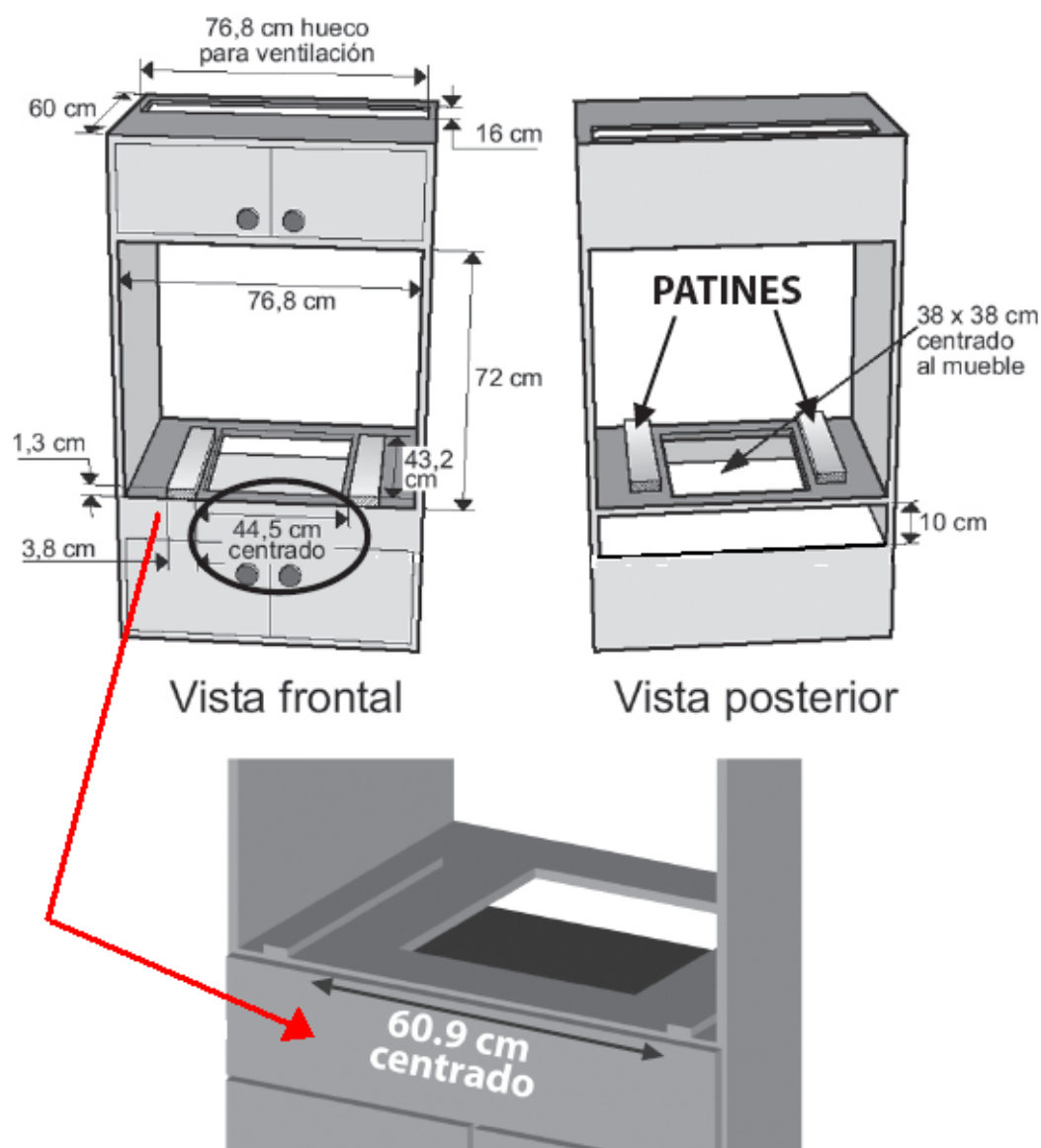
**PARA SU SEGURIDAD
ASEGÚRESE DE QUE EL GABINETE DONDE SE INSTALARÁ EL HORNO DE
EMPOTRE PUEDA RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 94 °C**

B. Dimensiones de mueble para empotre



IMPORTANTE: Usted notará que el gabinete debe tener además un hueco en el panel superior para proporcionar al horno de empotre una adecuada ventilación. Es muy importante no obstruir con ningún objeto la ventilación superior, deje un claro mínimo de 20 cm entre la parte superior del gabinete y el techo de la cocina.

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



Si el horno a empotrar reemplaza un horno de generación anterior y el mueble está construido con las características del gráfico mostrado, es necesario reajustar la dimensión de los patines de 44.5 cm centrado a 60.9 cm centrado.

Ubicación de suministros eléctrico y gas

Las unidades marcadas con 110-127V~60Hz 11,67Amax y 120V~60Hz 13,12Amax en la placa de identificación deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15A. La caja de conexiones correspondientes para México, Ecuador, Colombia & Venezuela debe ser una NEMA 15 con pin de tierra.

Las unidades marcadas a 220V~50Hz 6,75Amax; 220V~60Hz 6,75Amax y 220V~50Hz 7,15Amax en la placa de identificación deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15A. La caja de conexiones correspondiente debe ser:

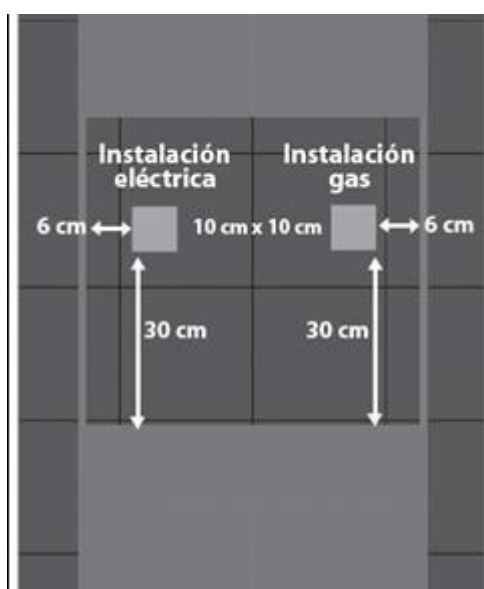
- Perú: NEMA 15 con pin de tierra.
- Argentina: Clavija tipo I con tierra.
- Chile: Clavija tipo L (Italiana) con pin de tierra.

Servicios de gas:

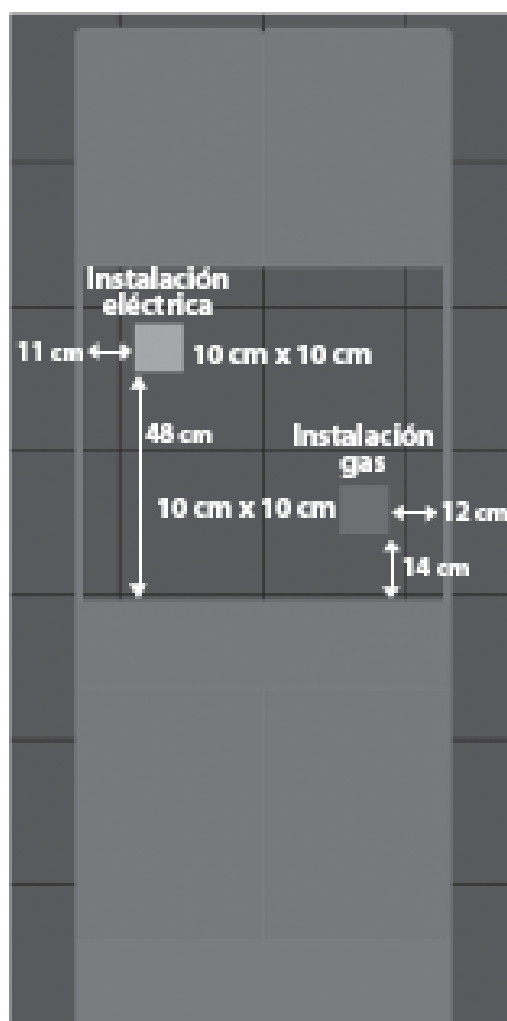
Las unidades a gas están diseñadas para operar con gas LP a un presión en línea de entrada de 2,75kPa (11 in C.A.).

Si se requiere usar para gas natural, la presión de la línea debe mantenerse a 1,76kPa (7 in C.A.). Adicionalmente debe llamar a nuestro servicio técnico el cual cuenta con personal especializado para hacer la conversión de gas de su horno (busque el número telefónico en las últimas páginas del manual de usuario)

HORNOS 60 CM



HORNOS 80 Cm



Conexión eléctrica

El horno posee elementos eléctricos, se debe conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo a los valores indicados en la placa de especificación.

Asegúrese de que la caja de conexión del horno se encuentra ubicada de acuerdo a las dimensiones y especificaciones referidas en el apartado 5 “Ubicación de suministros eléctrico y gas” de este manual.

Para conectar el horno proceda de la siguiente manera.

1. Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones del horno.

2. Verifique el estado del tomacorriente y la conexión del neutro al punto correcto.
3. En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los relevadores “breakers” que controlan el horno y márkuelos con el nombre.
4. Conecte el artefacto al tomacorriente.



El circuito eléctrico y la conexión del horno a la red eléctrica debe ser realizada por personal calificado.

El circuito eléctrico al cual se conecta el horno debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada. Los interruptores “breakers” de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en condiciones normales.

El cable de suministro de energía del artefacto tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencial nominal. Por ningún motivo lo cambie o empalme un cable de suministro diferente; esto podría deteriorarlo y causar cortocircuito.

Evite que los cables eléctricos de otros aparatos toquen con partes calientes del horno. Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.

Recuerde que el fabricante no se responsabiliza por eventuales daños, causados por la falta de conexión a tierra, o una instalación incorrecta.

Conexión al suministro de gas

Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación sean realizadas por personal calificado, la compañía de gas o por el personal autorizado de nuestro servicio técnico.

Antes de efectuar la conexión del horno, debe comprobar que esté reglado para el tipo de gas a suministrar. (Si es necesario convertir el horno a otro tipo de gas, siga las instrucciones que se encuentran en el apartado 8 “Conversión de gas LP a Gas Natural” de este manual.

Referencias a normas por país:

Para el mercado Colombiano NTC 3561 (para requisitos de mangueras flexibles); NTC 3632

(Características de conectores en tuberías y mangueras); NTC2505 (para requisitos de válvulas de corte manuales).

Para el mercado Ecuatoriano NTE INEN 885 (para requisitos de mangueras flexibles) ; NTE INEN 886 (para acoplamientos); NTE INEN 1682 (para reguladores de baja presión); NTE INEN 116 (para válvulas reguladoras y válvulas utilizadas en cilindros de gas); NTE INEN 111 (para cilindros de gas).

Esta unidad cuenta con un conector (tubo flexible) de acero inoxidable para su conexión a la línea de suministro de gas. Antes de su instalación es importante que tenga en cuenta lo siguiente:



ADVERTENCIAS

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

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

1. Cierre la llave de alimentación de gas a su hogar y manténgala cerrada hasta dar por terminada la conexión.

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



ADVERTENCIAS:

NO APLIQUE SELLADOR PARA ROSCADO DE TUBERÍA O CINTA DE TEFLÓN® EN CUALQUIER EXTREMO ABOCINADO PORQUE NO OBTENDRÁ UN SELLADO SIN FUGAS. MANTENGA EL EXTREMO ABOCINADO DEL ACCESORIO Y LOS ASIENTOS DE LA TUERCA DEL CONECTOR LIBRES DE GRASA, ACEITE, SELLADOR PARA ROSCADO DE TUBERÍA Y DE CINTA DE TEFLÓN®.

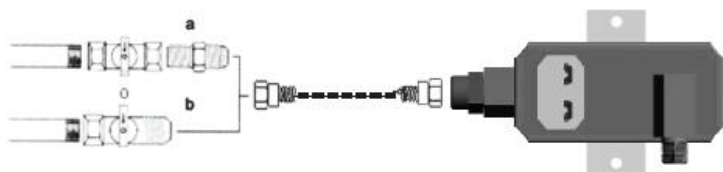
USE UNA LLAVE SOLAMENTE EN LAS SUPERFICIES HEXAGONALES DE LOS ACCESORIOS.

NO USE UNA LLAVE PARA TUBERÍA NI PINZAS DE PRESIÓN EN LA TUERCA ABOCINADA DEL CONECTOR. SE PUEDE DAÑAR LA TUERCA O EL APRETADO DE ÉSTA PODRÍA SER INSUFICIENTE, LO CUAL PROVOCARÁ UNA FUGA DE GAS. USE SOLAMENTE LLAVES DE EXTREMO ABIERTO O AJUSTABLES.

NO ENSAMBLE LA TUERCA DEL TUBO CONECTOR FLEXIBLE DIRECTAMENTE EN LAS ROSCAS MACHO DE LA TUBERÍA YA QUE ESTAS NO PRESENTAN EL ABOCINADO QUE REQUIERELA TUERCA DE SU TUBO CONECTOR. ES NECESARIO COLOCAR UN NIPLE CONECTOR CON UN EXTREMO ABOCINADO A 3/8" NPT QUE EMBONE EN LA TUERCA DE ABOCINADO DEL CONECTOR.

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

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



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

- i. Instale un niple conector (no incluido) que se adapte a las conexiones de su casa y que tenga un extremo abocinado a 3/8" NPT para conectar al tubo conector flexible. Aplique cinta de Teflón® o sellador para roscado de tubería (no incluidos) en la primera mitad del roscado macho de la tubería (la que no presenta el abocinado), empezando en la abertura del accesorio. Si usa cinta de Teflón®, aplique la cinta en el sentido horario, empezando en la abertura del accesorio, envuelva 3 a 4 veces, corte en la misma dirección del bobinado y suavice el extremo.

- ii. Apriete el niple conector a la válvula de paso. Sujete la válvula con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete el niple conector con otra llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave del niple conector en sentido horario para apretarlo mientras estabiliza la válvula con un agarre en sentido antihorario.

- iii. Apriete la conexión al tubo conector flexible. Sujete la conexión con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete la tuerca de abocinado del tubo conector flexible con otra llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave de la tuerca de abocinado en sentido horario para apretarla mientras estabiliza la conexión con un agarre en sentido antihorario.

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

- i. Conecte la tuerca de abocinado del tubo conector flexible directamente en la válvula sin usar accesorios. No use sellador para roscado de tubería ni cinta de Teflón® en el abocinado de la válvula.

- ii. Apriete la válvula. Sujete la válvula con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete la tuerca de abocinado del tubo conector flexible con otra llave de extremo abierto o ajustable.

Gire la llave de la tuerca de abocinado en sentido horario para apretarla mientras estabiliza la válvula con un agarre en sentido antihorario.

7. Acerque su horno de empotre al mueble levantándolo y deslizándolo dentro del hueco de empotre. Deje un espacio suficiente que le facilite hacer la conexión del tubo conector

Flexible. Haga al tubo uno o dos rizos según le convenga tomando en cuenta la ubicación de su válvula de corte.

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

i. Apriete a mano tan fuerte como pueda.

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

9. Pruebe el sistema.



ADVERTENCIA: NO DEBEN USARSE CERILLOS, VELAS, FLAMAS ABIERTAS U OTRAS FUENTES DE IGNICIÓN PARA BUSCAR FUGAS.

Se recomienda que efectúe la búsqueda de fugas usando líquido para detección de fugas de gas no corrosivo (se incluye uno en el kit). No debe usarse detergente para platos, jabón de baño u otros productos químicos domésticos que contengan cloro.

i. Abra el gas.

ii. Aplique suficiente solución de prueba de fugas en cada unión roscada para que cubra toda la circunferencia de la unión. Coloque una toalla o trapo debajo de las uniones para atrapar cualquier derrame.

iii. Si existen fugas, aparecerán burbujas en las uniones. Use un espejo pequeño para ver las áreas ocultas.

a. Si detecta una fuga, apriete la conexión y pruebe nuevamente.

b. Si la fuga no se remedia al apretar, quite el accesorio, límpielo como se detalla en el paso 5 de las Instrucciones de Instalación, reaplique el sellador para roscado de tubería o cinta de Teflón®, reinstale y pruebe nuevamente.

Se recomienda que efectúe la búsqueda de fugas usando líquido para detección de fugas de gas no corrosivo (se incluye uno en el kit). No debe usarse detergente para platos, jabón de baño u otros productos químicos domésticos que contengan cloro.

c. Si la fuga aún no se remedia o si detecta olor a gas, cierre el gas del aparato y haga que un plomero certificado corrija el problema.

iv. Después de probar, enjuague cuidadosamente con agua todas las uniones y séquelas.



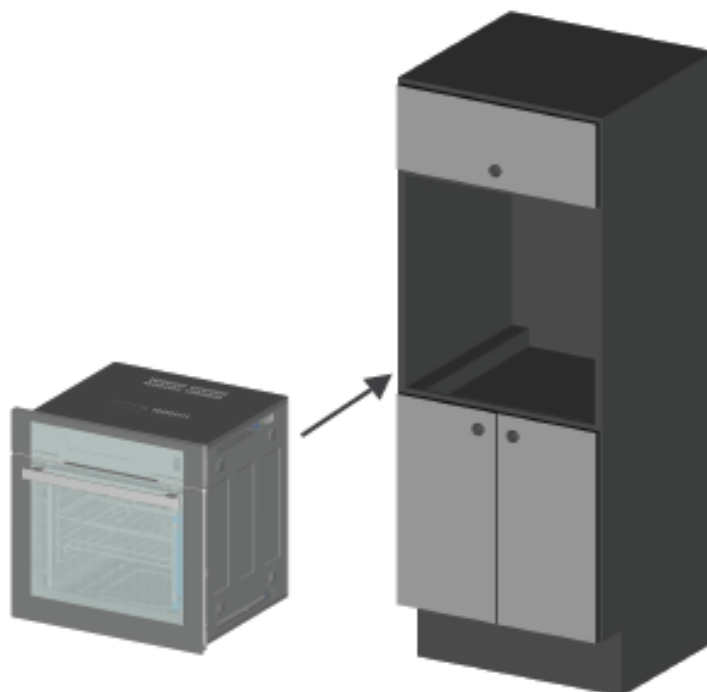
ADVERTENCIA: SI HUELE A GAS, CIERRE EL GAS EN LA VÁLVULA PRINCIPAL Y LLAME A UN PLOMERO CERTIFICADO PARA QUE DETECTE LAS FUGAS Y SOLUCIONE CUALQUIER PROBLEMA.

Una vez que esté seguro de que el sistema no presenta fugas, coloque su horno de empotre en el sitio en el que quedará instalado fijamente. Proceda con las instrucciones de empotre y fijación.

9. Fijación y empotre.

Una vez realizadas y aseguradas las conexiones al suministro eléctrico y Conexión al suministro de gas” de este manual, proceda de la siguiente forma:

1. Acerque su horno de empotre al mueble levantándolo y deslizándolo dentro del hueco de empotre. Deje un espacio suficiente que le facilite hacer la conexión de la clavija eléctrica.



Conecte la clavija a una placa toma corriente adecuada. No conecte otro aparato al mismo tiempo en la placa tomacorriente ya que puede provocar variaciones en el voltaje. Asegúrese de que el cable toma corriente no quede presionado ni que pase cerca de la chimenea.

- a. Para unidades de México, Colombia, Ecuador, Venezuela & Perú:



3. Para fijar el horno al mueble, retire la puerta del horno de empotre, este procedimiento se explica en el apartado ("Desmontaje y montaje de la puerta") de este manual.

4. En la parte superior sobre cada costado el horno tiene una perforación que se usará para fijarlo. Tome los 2 tornillos que se incluyen y atornille uno en cada extremo. El horno quedará firmemente sujeto al mueble.



Cuando haya terminado con las conexiones y el empotre, asegúrese de que los controles estén en posición de apagado y energice la clavija.

Abra la llave principal del suministro de gas (solo para unidades a gas).

5. Cuando haya terminado con las conexiones y el empotre, asegúrese de que los controles estén en posición de apagado y energice la clavija.

6. Abra la llave principal del suministro de gas (solo para unidades a gas).



Conversión de Gas LP a Gas Natural. HORNOS 60 Cm

ADVERTENCIA: ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL. EN FÁBRICA FUE AJUSTADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P. Y ESTÁ DISEÑADO PARA FUNCIONAR A UNA PRESIÓN DE 2,75 kPa (11 in C.A.). PARA GAS NATURAL, DEBE TENER UNA PRESIÓN DE 1,76 kPa (7 in C.A.). SI USTED REQUIERE USARLO CON GAS NATURAL, DEBE LLAMAR A SERVIPLUS, EMPRESA QUE CUENTA CON PERSONAL ESPECIALIZADO PARA HACER LA CONVERSIÓN DE GAS (BUSQUE EL NÚMERO TELEFÓNICO EN LAS ÚLTIMAS PÁGINAS DE ESTE MANUAL DE USO). EL TÉCNICO DE

SERVIPLUS HARÁ LA CONVERSIÓN DE GAS SIN CARGO (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA).

Pasos para ajustar la unidad a gas natural o gas LP:

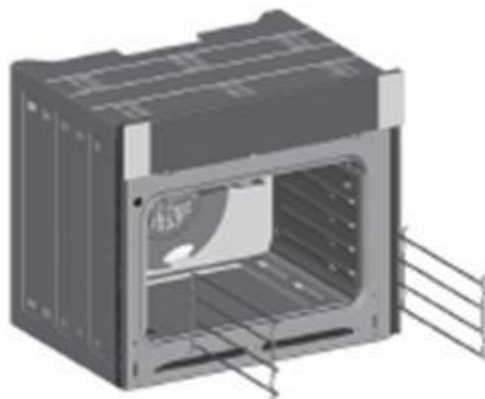
1. Desmonte la puerta de la unidad, siguiendo las instrucciones del manual del usuario.



2. Desmonte las parrillas de la cavidad del horno.



3. Si la unidad está equipada con torres para sostener las parrillas, desmóntelas.



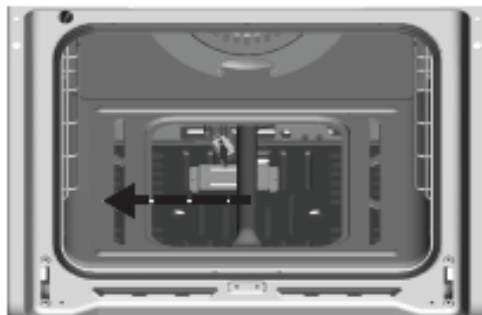
4. Remueva el piso del horno quitando los tornillos que lo sostienen por la parte posterior.



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

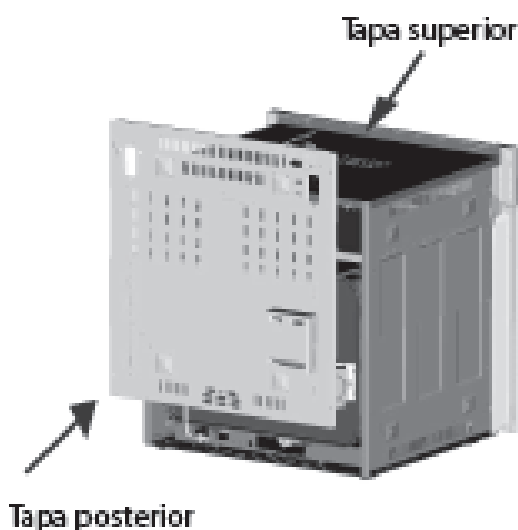


6. Desplace el quemador hacia la izquierda para separarlo de la esprea quitando el tornillo phillips que lo sostiene por la parte frontal, y los 2 tornillos phillips del bracket posterior.



7. Remueva la tapa posterior de su horno:

- a) Primero remueva todos los tornillos de la tapa posterior y los 2 tornillos laterales posteriores de la tapa superior.
- b) Libere la tapa posterior levantando ligeramente la tapa superior.
- c) Desplace la tapa y accese a la zona del sistema de gas.



8. Para ajustar su horno a Gas Natural:

Remueva la esprea del horno identificada con 0,78mm y reemplácela por la esprea calibrada para Gas Natural identificada con 1,17mm.

Para ajustar su horno a Gas L.P.:

Remueva la esprea del horno identificada con 1,17mm y reemplácela por la esprea calibrada para Gas L.P. identificada con 0,78mm

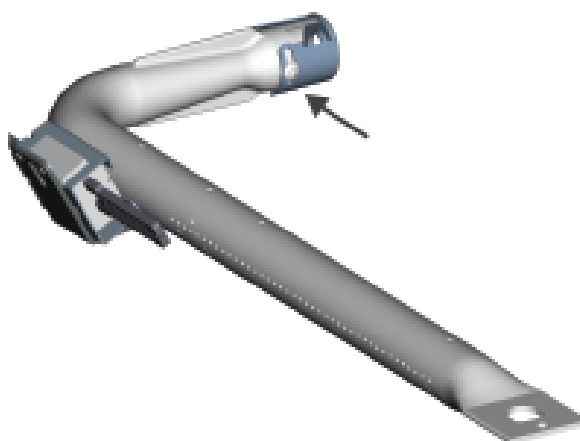


9. Para ajustar su horno a Gas Natural:

Ajuste el obturador de aire con una apertura de ventana recomendada de 12mm, aflojando y ajustando nuevamente el tornillo que lo sujeta.

Para ajustar su horno a Gas L.P.:

Ajuste el obturador de aire con una apertura de ventana recomendada de 8mm, aflojando y ajustando nuevamente el tornillo que lo sujeta.



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

NOTA:

Para ajustar la unidad nuevamente a Gas L.P., siga los pasos de 1 a 9 ajustando el obturador de aire y reemplazando la esprea del horno identificada con 0,78mm.*

* Exclusivo para Argentina y Colombia:

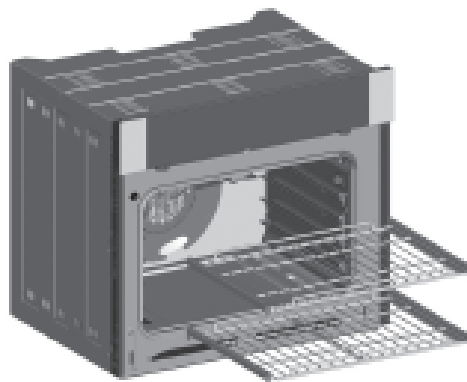
Para ajustar la unidad nuevamente a Gas Natural, siga los pasos del 1 al 9 ajustando el obturador de aire y reemplazando la esprea del horno identificada con 1,17mm.

Pasos para ajustar la unidad a gas natural HORNOS 80 Cm

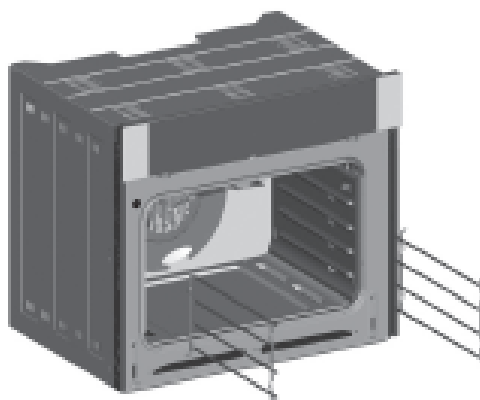
1. Desmonte la puerta de la unidad, siguiendo las instrucciones del manual del usuario.



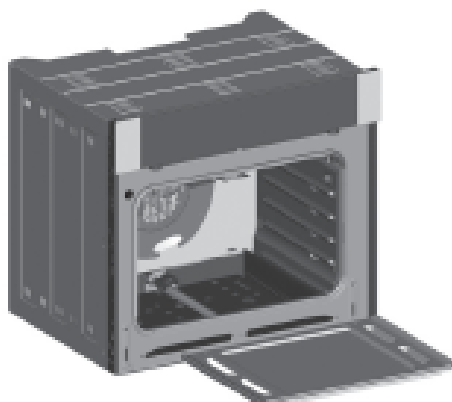
2. Desmonte las parrillas de la cavidad del horno.



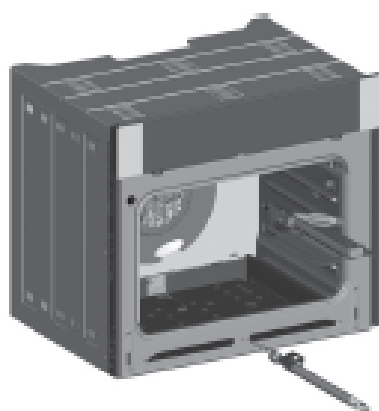
3. Si la unidad está equipada con torres para sostener las parrillas, desmóntelas.



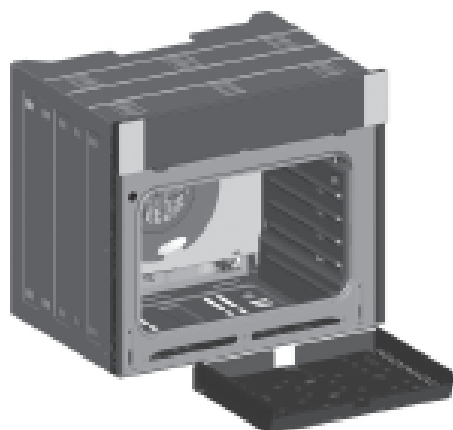
4. Remueva el piso del horno quitando los tornillos que lo sostienen por la parte posterior.



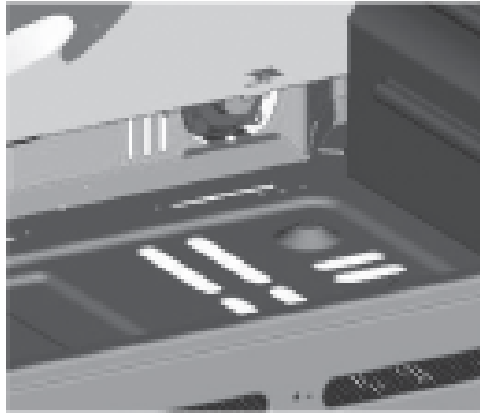
5. Remueva el quemador del horno quitando el tornillo phillips que lo sostiene por la parte frontal. Si la unidad está equipada con asador a gas, remueva el quemador asador quitando el tornillo phillips que lo sujeta por la parte frontal.



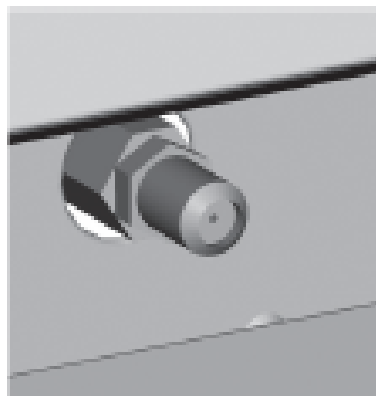
6. Remueva el ensamble de deflectores quitando los cuatro tornillos hexagonales que lo sujetan.



7. Retire la tapa hexagonal del regulador desatornillándola, invierta la posición del pin plástico al interior de la tapa en la posición marcada como “NAT” y coloque la tapa nuevamente atornillándola al regulador.



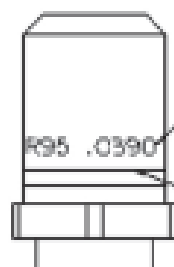
8. Remueva la esprea del quemador del horno marcada con 0.049 y reemplácela por la esprea calibrada para Gas Natural marcada con 0.80



9. Si la unidad está equipada con asador a gas, remueva la esprea del quemador del asador marcada con 0.039 y reemplácela por la esprea calibrada para Gas Natural marcada con 0.060

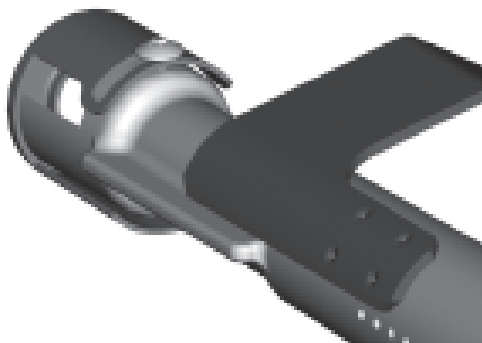


NOTA: marcaje de la esprea.

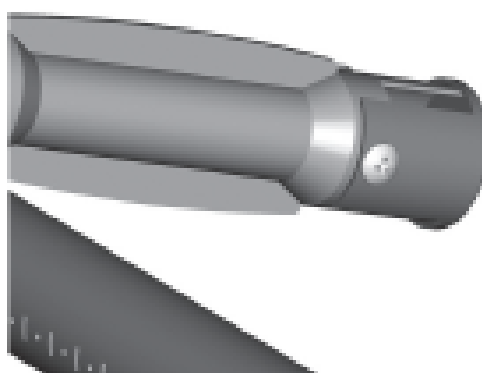


Las espreas tiene un estampado con el diámetro nominal del barreno en pulgadas

10. Ajuste el obturador de aire a la posición de "NAT", aflojando y ajustando nuevamente el tornillo que lo sujeta.



11. Si la unidad está equipada con asador a gas, ajuste el obturador de aire a la posición de "NAT", aflojando y ajustando nuevamente el tornillo que lo sujeta.



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

NOTA:

Para ajustar la unidad nuevamente a Gas LP, siga los pasos del 1 al 12 regresando el pin del regulador y obturadores de aire a su posición "LP" y remplazando las espreas, para el quemador de horno por la marcada con 0.049 y para el quemador asador por la marcada con 0.039; calibradas respectivamente para Gas LP.

Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas

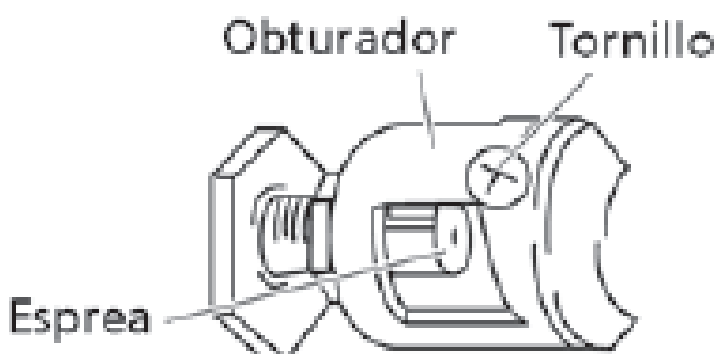
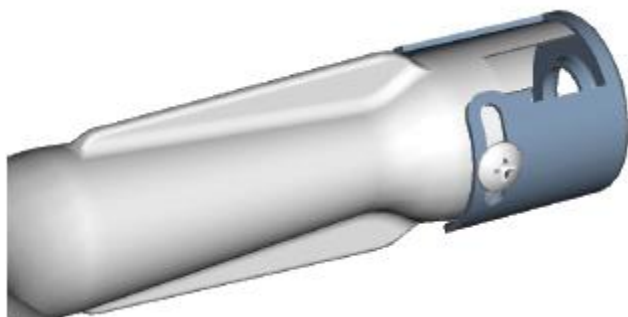
El obturador permite regular la entrada de aire para el correcto funcionamiento de su quemador.

Lo puede encontrar retirando el piso del horno en el extremo posterior del quemador.

Para ajustar el obturador de aire para gas natural o gas L.P. afloje el tornillo de cabeza Phillips y gire el obturador para permitir la entrada de más o menos aire al quemador.

Para determinar si el quemador está trabajando apropiadamente, retire el piso del horno y encienda el quemador. Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules. Después de 30 segundos de operación del quemador, revise las flamas para ver si se despegan de los orificios del quemador. Si es así, entonces reduzca gradualmente la abertura del obturador de aire hasta que las flamas estén estabilizadas.

Con el piso del horno en su lugar, las flamas deben conservarse estables, no deben extenderse más allá de las orillas del piso. Para gas L.P. puede ser normal observar algunas puntas amarillas en las flamas.



Acerca de los controles y funciones

Modelo IO6056HGW, IO6056HEY, IO6056HEW



TIMER

El horno de empotre esta provisto de un timer (perilla central) que permite programar una alerta por un tiempo minimo de 30 hasta 120 minutos. Para operarlo siga los siguientes pasos:

1. Gire la perilla del TIMER en sentido horario hasta la posición deseada.
2. El tiempo elegido debe estar entre 30 min y 120 min.
3. El TIMER comenzará el conteo regresivo y una vez transcurrido el tiempo seleccionado emitirá una alarma sonora.

Notas:

- a) El timer no controla la operación del horno de empotre, exclusivamente es para avisar el tiempo en que se programó.
- b) Para cancelar la función regrese la perilla de TIMER a la posición "OFF".
- c) Para reprogramar esta función lleve la perilla hasta la nueva posición de tiempo deseada.

FUNCIONES

LIGHT, Encendido de foco de horno,

1. Gire la perilla de **función** / FUNCTION hasta ubicarse en la posición “LIGHT”.
2. Al seleccionar cualquier función la luz del interior del horno se encenderá.
3. Para apagar la luz del interior del horno regrese la perilla de **función** a su posición de “OFF”.

BAKE, Hornear

1. Gire la perilla de **función** / FUNCTION hasta ubicarse en la posición “BAKE”.
2. Presione la perilla de **temperatura** / TEMPERATURE y gire en sentido anti-horario hasta la temperatura deseada. La temperatura deberá estar entre 150° y 250°Celsius.
3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de **temperatura** en sentido horario a su posición inicial “OFF” y la perilla de **función** a la posición de OFF.

CONV BAKE, Hornear por convección,

1. Gire la perilla de **función** / FUNCTION hasta ubicarse en la posición “CONV BAKE”.
2. Presione la perilla de **temperatura** / TEMPERATURE y gire en sentido anti-horario hasta la temperatura deseada. La temperatura deberá estar entre 150° y 250°Celsius.

Nota: considere para esta función disminuir la temperatura de su receta 14°C.

3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de **temperatura** en sentido horario a su posición inicial “OFF” y la perilla de **función** a la posición de OFF.

DEFROST, Esta función sirve para descongelar alimentos. Retire el alimento de su empaque original y colóquelo en un recipiente para hornear. Coloque el recipiente en la parrilla. Accione la función de descongelar, vigile periódicamente el grado de descongelamiento del alimento, retírelo del horno tan pronto se haya descongelado.

Nota: el ciclo de descongelamiento es un proceso lento requerido para tener un resultado óptimo. Dependerá del tamaño y cantidad de lo que desee descongelar. Se recomienda planificar el descongelado con anticipación.

1. Gire la perilla de **función** / FUNCTION hasta ubicarse en la posición de “DEFROST”. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá.

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

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

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

1. Gire la perilla de **función** / FUNCTION hasta ubicarse en la posición de "GRILL". Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá.
2. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de función a su posición original, así como regresar la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición de "OFF".

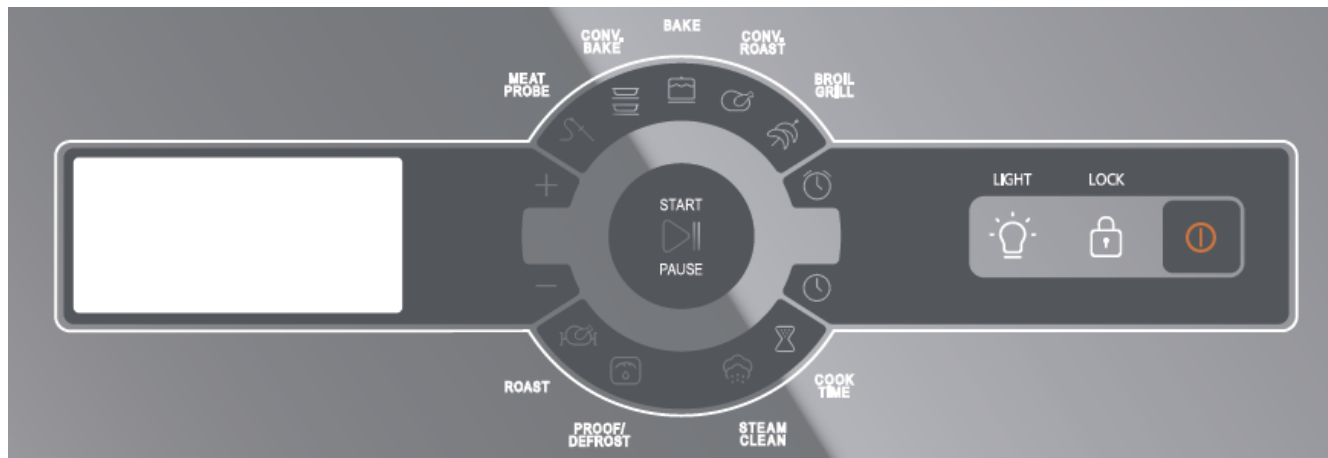
BROIL, Asar es cocinar alimentos a fuego directo y desde arriba. Este horno de empotre está integrado con un asador superior, usted deberá colocar una charola para recoger los jugos y grasas que se pueden producir.

NOTA: Si acerca la carne al quemador esta se dorará más por aumentará las salpicaduras y por consiguiente el riesgo de que la grasa y el jugo se incendien.

IMPORTANTE: Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Hay que aconsejar al usuario que mantenga alejados a los niños.

1. Gire la perilla de **función** / FUNCTION hasta ubicarse en la posición de "BROIL". Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá.
2. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de función a su posición original, así como regresar la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición de "OFF".

Modelo IO6062HGW, IO6062HEW, IO6062HEY



ON / OFF



Presione la tecla "ON / OFF" para acceder a las funciones de cocción del control, cuando apague el control, solo se mostrara en la pantalla la hora a la que haya sido ajustado el control por ultima vez.

LIGHT, Luz de horno



Presione la tecla LIGHT para encender y apagar el foco del horno. Para reemplazar el foco localice en el interior, en el techo de la cavidad y desenrosque la cubierta de vidrio. Reemplace el foco interior por uno nuevo de las mismas características y vuelva a enroscar la cubierta de vidrio.

LOCK, Bloqueo de control



1. Presione "LOCK" o la tecla de candado durante 3 segundos, aparecerá la leyenda con el mismo símbolo de candado en la pantalla.
2. Para desbloquear presione nuevamente durante 3 segundos la tecla "LOCK" hasta que el símbolo de candado desaparezca de la pantalla.

CLOCK, reloj



1. Presione la tecla "CLOCK" aparecerá parpadeando el ultimo número almacenado en la memoria
2. Presione las teclas "+" y "-" para ajustar la hora.



3. Despues presione la tecla "START / PAUSE" para aceptar la hora indicada.
4. Repita el paso 2 y 3 para ajustar los minutos.

TIMER, Cronometro



1. Presione la tecla "TIMER" para activar la función.
2. Presione las teclas "+" y "-" para ajustar el tiempo deseado, le dejara programar hasta un tiempo de 5 horas.

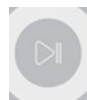


3. Despues presione la tecla "START / PAUSE" para iniciar la función.
4. Al terminar el tiempo programado el control emitirá una alarma sonora, seguirá emitiendo la alerta hasta que la función sea desactivada, presione nuevamente la tecla START / PAUSE para desactivar la función.

BAKE, Honear



1. Presione la tecla "BAKE" aparecerá parpadeando la leyenda con el mismo símbolo.
2. Posteriormente presione las teclas "+" y "-" para ajustar la temperatura deseada, aparecerá la temperatura de 180°C en el display por ser la mas usada.



3. Después presione la tecla “START / PAUSE” para iniciar la función, en la pantalla se mostrará 40°C y se irá incrementando hasta alcanzar la temperatura seleccionada.
4. Una vez que estén listos los alimentos vuelva a presionar la tecla “START / PAUSE” para desactivar la función.

Notas:

Terminando el ciclo, el motor de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este periodo sentura un flujo de aire proveniente del horno, esto es NORMAL.

Importante:

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

Mientras la temperatura sube, es posible que note la formación de pequeñas gotas de agua en el cristal de la puerta, ESTO ES NORMAL.

CONV BAKE, Horneado por convección



1. Presione la tecla “CONV BAKE” aparecerá parpadeando la leyenda con el mismo símbolo.
2. Posteriormente presione las teclas “+” y “-” para ajustar la temperatura deseada.



3. Después presione la tecla “START / PAUSE” para aceptar e iniciar la función.
4. Una vez que estén listos los alimentos vuelva a presionar la tecla “START / PAUSE” para cancelar la función.

Notas: cuando el horno alcanza la temperatura programada emitirá un sonido, exclusivamente como aviso; sin modificar ninguna otra función.

Algunos recetarios mencionan la necesidad de ajustar la temperatura de horneado al utilizar sistemas de convección. Este control hace el ajuste automático para que el cliente no tenga que modificar la temperatura de horneado.

GRILL, Gratar



1. Presione la tecla "BROIL / GRILL" aparecerá parpadeando la leyenda Broil en la pantalla, vuelva a presionar la tecla "BROIL / GRILL", hasta que aparezca la palabra GRILL en el display se mostara el texto en desplazamiento "GRILL".



2. Despues presione la tecla "START / PAUSE" para aceptar e iniciar la función.
3. Una vez que estén listos los alimentos vuelva a presionar la tecla "START / PAUSE" para cancelar la función.

BROIL, Asar



1. Presione la tecla "BROIL" aparecerá parpadeando la leyenda, en el display se mostara el texto en desplazamiento "BROIL".



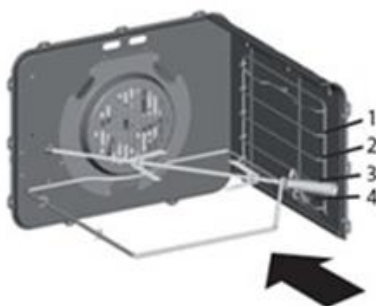
2. Despues presione la tecla "START / PAUSE" para aceptar e iniciar la función.
3. Una vez que estén listos los alimentos vuelva a presionar la tecla "START / PAUSE" para cancelar la función.

ROAST, Rostizar

Esta función sirve para rostizar alimentos por medio de una bayoneta que gira lentamente sobre el eje de un motor ejemplos: Pollo, pato, carnes. Etc.. Coloque la parrilla para la bayoneta del rosticero en la posición marcada 4 en el dibujo anexo. Esta posición asegurará la alineación de la bayoneta con el motor del rosticero.

Advertencia: Asegure retirar la manija plástica de la bayoneta cuando rostice.

Importante: Mantener la puerta cerrada, recomiende al cliente que mantenga alejados a los niños durante la operación del horno.



1. Ponga su pollo, pato, carnes, etc.. en la bayoneta adecuadamente y posteriormente dentro de la cavidad del horno.



2. Presione la tecla "ROAST" aparecerá parpadeando la leyenda con el mismo símbolo.



3. Después presione la tecla "START / PAUSE" para aceptar e iniciar la función.
4. La tecla "BROIL / GRILL" comenzará a parpadear, seleccione alguna de las funciones y vuelva a oprimir la tecla "START / PAUSE" para iniciar con la función.
5. Una vez que estén listos los alimentos vuelva a presionar la tecla "START / PAUSE" para cancelar la función.

DEFROST, Descongelar

Esta función sirve para descongelar alimentos. Retire el alimento de su empaque original y colóquelo en un recipiente para hornear. Coloque el recipiente en la parrilla. Accione la función de descongelar, vigile periódicamente el grado de descongelamiento del alimento, retírelo del horno tan pronto se haya descongelado.

Nota: el ciclo de descongelamiento es un proceso lento requerido para tener un resultado óptimo. Dependerá del tamaño y cantidad de lo que desee descongelar. Se recomienda planificar el descongelado con anticipación.

1. Presione la tecla "PROOF / DEFROST"  aparecerá parpadeando la leyenda con desplazamiento "DESCONGELANDO".

2. Después presione la tecla "START / PAUSE"  para aceptar e iniciar la función.

3. Una vez que estén listos los alimentos vuelva a presionar la tecla "START / PAUSE" para cancelar la función.

PROOF BREAD, Fermentado pan

Esta función ayuda a fermentar la masa de pan o pizzas, manteniéndola a una temperatura baja que permite que la masa leude e incremente el volumen.

1. Presione la tecla "PROOF / DEFROST"  aparecerá parpadeando la leyenda con desplazamiento "DESCONGELANDO", presione nuevamente la tecla "PROOF / DEFROST" hasta que aparezca en el display la leyenda "FERMENTADOOVEN".

2. Después presione la tecla "START / PAUSE"  para aceptar e iniciar la función.

3. Una vez que estén listos los alimentos vuelva a presionar la tecla "START / PAUSE" para cancelar la función.

COOK TIME, Horno de apagado automático

Esta función permite programar de manera segura y confiable el tiempo en que desee que se apague el quemador de horno, aprovechando mejor su tiempo.

1. Asegurese de estar usando una función de cocinado, es decir, que una de las funciones de cocción este en proceso, Hornear, Rostizar, Asar.



2. Presione la tecla "COOK TIME" para activar la función.
3. Posteriormente presione "+" y "-" para ajustar el tiempo desado, el control le permitirá programar hasta un máximo de 8 horas.



4. Presione la tecla "START / PAUSE" para activar la función.
5. Al terminar el tiempo programado el control emitirá una alarma auditiva cancelando la función de cocción que había sido programada.

MEAT PROBE, Temometro de carnes

Esta función permite monitorear la temperatura interna de la carne mientras se hornea para controlar de manera más exacta el término de cocción, independientemente del tamaño de la pieza que se este cocinando

Tabla de temperaturas internas y términos de cocción de carnes sugerida:

Término de cocción	Temperatura	Tipo de carne
Término inglés	51°C	Res, cordero, ternera, atún, marlín, pez espada
Término medio	62°C	Res, cordero, ternera, pescados
Término 3/4	71°C	Res, cordero, ternera, cerdo
Término bien cocido	72°C	Carne molida de res
	76°C	Res, cordero, ternera, cerdo, pescados, piezas de aves
	80°C	Aves completas

1. Precaliente el horno, utilizando al función BAKE hornear o CONV BAKE hornear por convección.
2. Inserte el termómetro dentro del alimento.
 - a. Inserte al menos 75% de la aguja metálica del termómetro dentro del alimento.
 - b. Asegúrese que la punta de la aguja esté ubicada en el centro geométrico del alimento.
3. Abra la puerta del horno y con cuidado introduzca el alimento.
4. Conecte el termómetro de carnes al horno ubicado en la esquina superior.
5. Seleccione una de las funciones de horneado “BAKE”; “CONV BAKE”, “GRILL/ BROIL”.

6. El icono de “MEAT PROBE” aparecerá parpadeando en la pantalla.



7. Presione la tecla “MEAT PROBE” , en la pantalla aparecerá la leyenda con desplazamiento “MEAT TEMP”.

8. Defina la temperatura interna del alimento, de acuerdo al término de cocción deseado, utilizando las teclas + y – (vea la tabla de temperaturas internas y términos de cocción).

9. Confirme su selección con la tecla “START / PAUSE” .

10. La pantalla mostrara la leyenda con desplazamiento “MEAT TEMP” e indicara la temperatura del alimento y temperatura del horno con la leyena “OVEN” y a continuación mostrara la temperatura del horno.

11. Cuando el alimento alcance la temperatura seleccionada el control emitirá una alerta, presione la nuevamente la tecla “START/ PAUSE” para desactivar la función. En la pantalla aparecerá la leyenda con desplazamiento “UNPLUG” para que desconecte el termómetro de carnes del horno.

12. Desconecte el termómetro de carnes del horno y retire el alimento con precaución.

STEAM CLEAN, Limpieza con vapor

Esta función consiste en un ciclo de limpieza asistido por vapor dentro de la cavidad del horno. El vapor generado dentro de la cavidad debilita las manchas y salpicaduras adheridas a las paredes del horno, facilitando el proceso de limpieza.

1. Presione la tecla con el icono STEAM CLEAN,  en la pantalla aparecerá la leyenda con desplazamiento "ADD WATER".
2. Abra la puerta del horno y coloque agua $\frac{3}{4}$ de taza (200ml) aproximadamente, cierre la puerta del horno.
3. Presione la tecla "START / PAUSE" , en la pantalla aparecerá la leyenda con desplazamiento "CLEAN".
4. Pasados 5 minutos cuando el control termine de correr esta función emitirá una alerta sonora, deberá esperar 2 minutos más para poder abrir la puerta de manera segura.
5. Presione nuevamente la tecla "START / PAUSE" para desactivar la función.
6. Con un paño o esponja húmeda limpie las superficies de la cavidad del horno, evite el uso de fibras ya que podrían dañar el acabado.

Codigos de falla del control

El control mostrara 3 códigos de falla en el display para los cuales se muestra su significado:

- F3 – Sensor de horno desconectado
- F4 – Sensor de horno en corto
- F9 – No se detecta pulso en cooling fan (motor de enfriamiento)

Para que desaparezcan estos códigos de error es necesario que se revisen el sensor de horno y el motor de ventilación por separado así como las conexiones de estos componentes con el control.

En el caso del motor de ventilación hay que asegurarse que el termoswitch esté funcionando correctamente, este interruptor esta normalmente abierto y se cierra a una temperatura mayor a 40°C activando el motor de ventilación, en caso de ser necesario reemplace el termoswitch y verifique que funcione de manera apropiada.

Guia rápida de diagnostico de la tarjeta de potencia

Para diagnosticar de manera rápida el funcionamiento de la tarjeta de potencia de las unidades de Focarís las cuales cuentan con control siga los siguientes pasos:

1. Revise que en el conector J14 este alimentado, la tarjeta está preparada para operar con voltajes desde 85 VAC hasta 260VAC.



2. La tarjeta cuenta con un LED el cual debe de parpadear de manera constante esto indica que la tarjeta funciona correctamente,

A) Si la luz permanece fija hay un problema con la tarjeta y debe ser reemplazada.

B) Si no enciende puede ser que exista un problema de comunicación con el display, revise que el arnés de comunicación entre el display y la tarjeta esté conectado.

3. El siguiente paso es revisar la salida de alimentación de la tarjeta de potencia a la tarjeta display. Revise que en el conector J17 entre los pines GND - V12 el valor sea de $12\text{VDC} \pm 10\%$; si el valor está debajo de 8.7 VDC puede ser que no encienda el display.



4. En el conector J13 se encuentran conectados los sensores de horno y motor de enfriamiento, revise que el arnés esté conectado correctamente. Estos sensores están relacionados con los códigos de falla que mostrara el control.

5. Para revisar las cargas de la tarjeta de potencia se deben revisar los siguientes valores en el conector J10:

A) Entre el PIN 1 del conector J10 y el N del conector J14 el valor debe ser de 120VAC, en caso de no existir un valor de tensión el relevador de la lámpara de horno (RL7) está dañado.

B) Entre el PIN 3 del conector J10 y el N del conector J14 el valor debe ser de 120VAC, en caso de no existir un valor el relevador (RL8) del motor de enfriamiento está dañado.

C) Entre el PIN 4 del conector J10 y el N del conector J14 el valor debe ser 120VAC, en caso de no presentar un valor el relevador (RL9) de la dirección del motor de convección está dañado.

En cualquiera de estos casos será necesario reemplazar la tarjeta de potencia.



6. GLOW BAR, Para revisar que la función de encendido de horno funcione correctamente revise que entre la terminal J4 y el N del conector J14 el valor sea de 120VAC, en caso de no existir un valor el relevador (RL2) de Bake está dañado.



7. BROIL, Asador eléctrico, para revisar que la función de asador eléctrico opere correctamente active la función desde el control y verifique:

A) Que en la terminal marcada con el punto rojo del relevador RL1 y el N del conector J14 el valor sea de 120VAC, si hay voltaje, revise que entre la terminal marcada con el punto violeta del relevador RL1 y el N del conector J14 el valor de tensión sea 120VAC.

Si no hay voltaje en entre la terminal con el punto rojo y el N de la terminal J14 el relevador RL1 está dañado y es necesario reemplazar la tarjeta.

Si hay voltaje en ambos puntos la tarjeta funciona correctamente, si no enciende la resistencia y la continuidad de la misma, el arnés y el interruptor térmico.

B) Si entre la terminal con el punto rojo y el N del conector J14 hay un valor diferente a 120VAC, la tarjeta funciona correctamente, el problema se encuentra en el arnés.



Para el caso de los modelos alimentados a 220VAC los valores de voltaje de salida deberán ser 220VAC.

Para los modelos eléctricos esta es la secuencia de prueba que debe realizarse para validar el correcto funcionamiento de los relevadores de la tarjeta:



Bake, calentador inferior, para revisar que la función de hornear opere correctamente active la función desde el control y verifique:

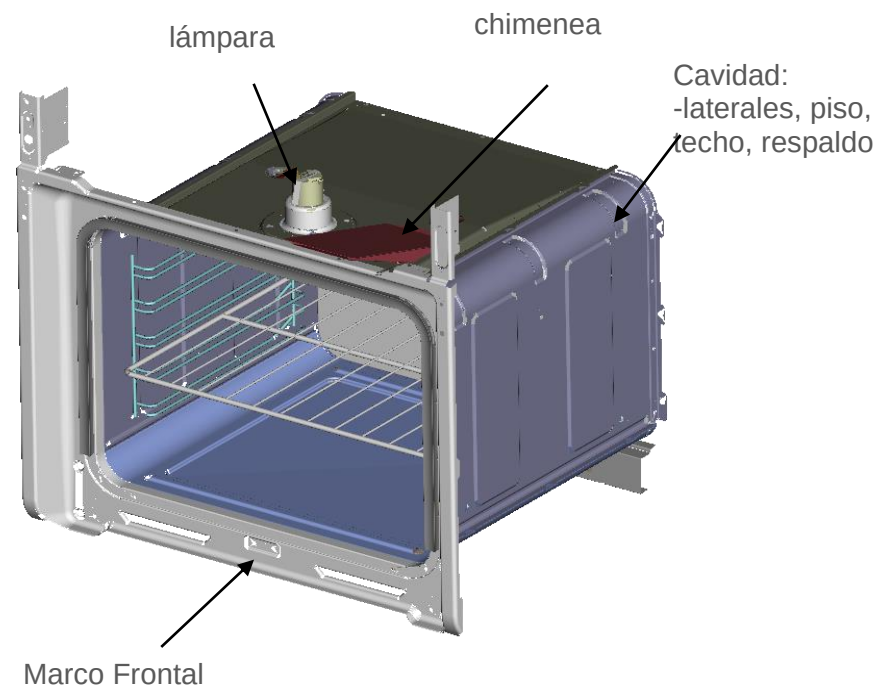
- A. Que entre la terminal marcada con el punto rojo del relevador RL1 y el N del conector J14 se tenga un voltaje de 120VAC
- B. Que en la terminal remarcada en la imagen con el círculo verde del relevador BAKE1 y el N del conector J14 se tenga un voltaje de 120VAC
- C. Que en la terminal remarcada en la imagen con el círculo azul del relevador DOULBE LINE BREAKER y el N del conector J14 se tenga un voltaje de 120VAC
- D. Si hay voltaje en todos los puntos y el horno no calienta, revisar conexiones del arnés hacia los elementos inferior y superior

Broil/Grill, calentador superior, para revisar que la función de hornear opere correctamente active la función desde el control y verifique:

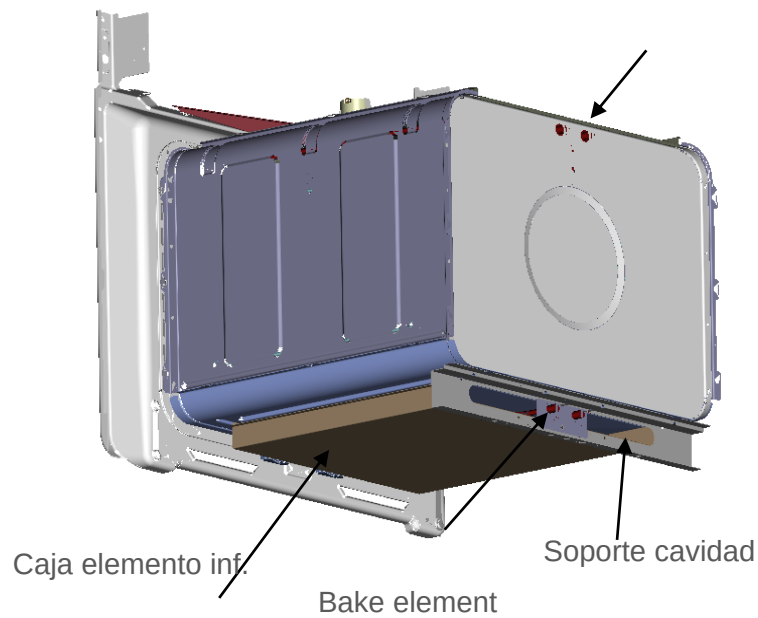
- A. Que entre la terminal marcada con el punto rojo del relevador RL1 y el N del conector J14 se tenga un voltaje de 120VAC
- B. Que en la terminal remarcada en la imagen con el círculo azul del relevador DOULBE LINE BREAKER y el N del conector J14 se tenga un voltaje de 120VAC
- C. Si hay voltaje en todos los puntos y el horno no calienta, revisar conexiones del arnés hacia los elementos inferior y superior

Estructura física Hornos 60 Cm

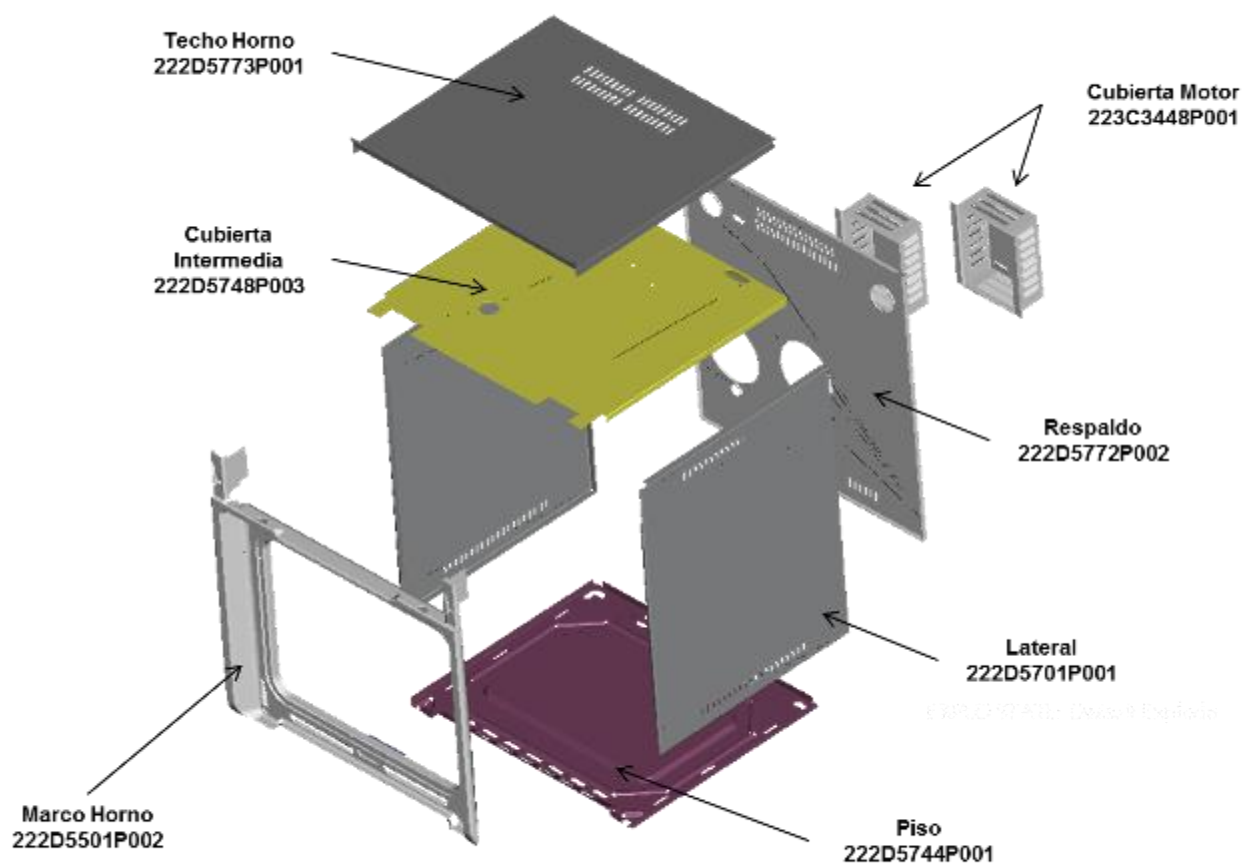
CAVIDAD ELECTRICA



Broil element

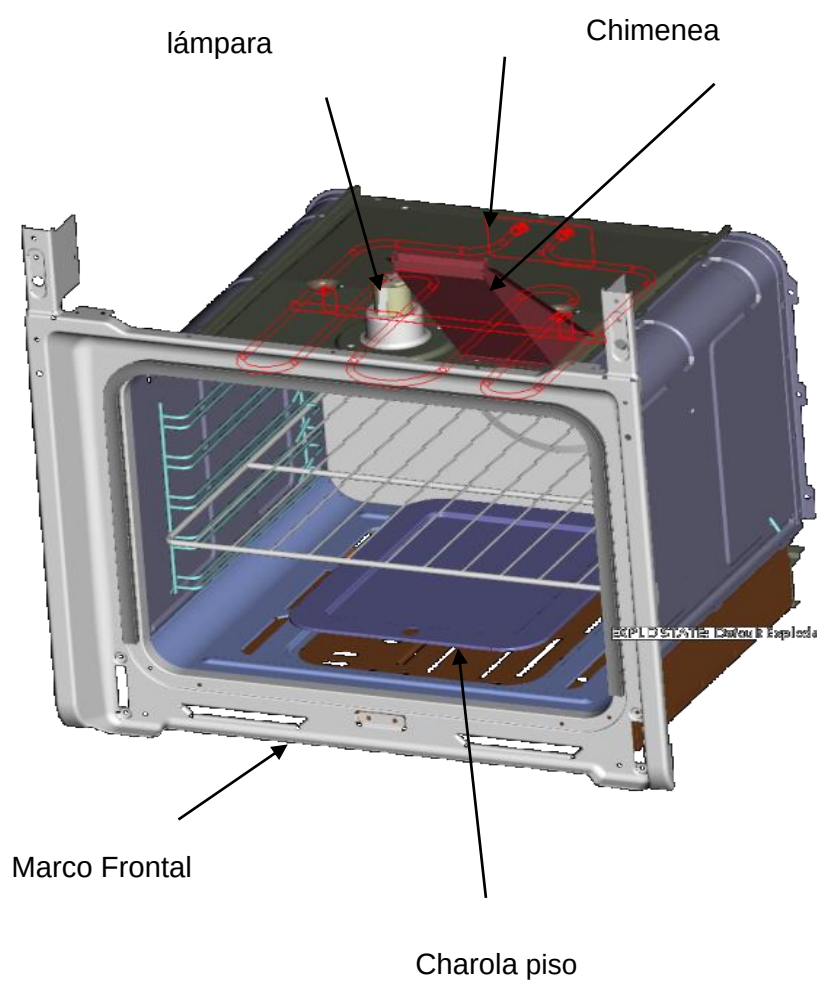


Chassis GE Profile

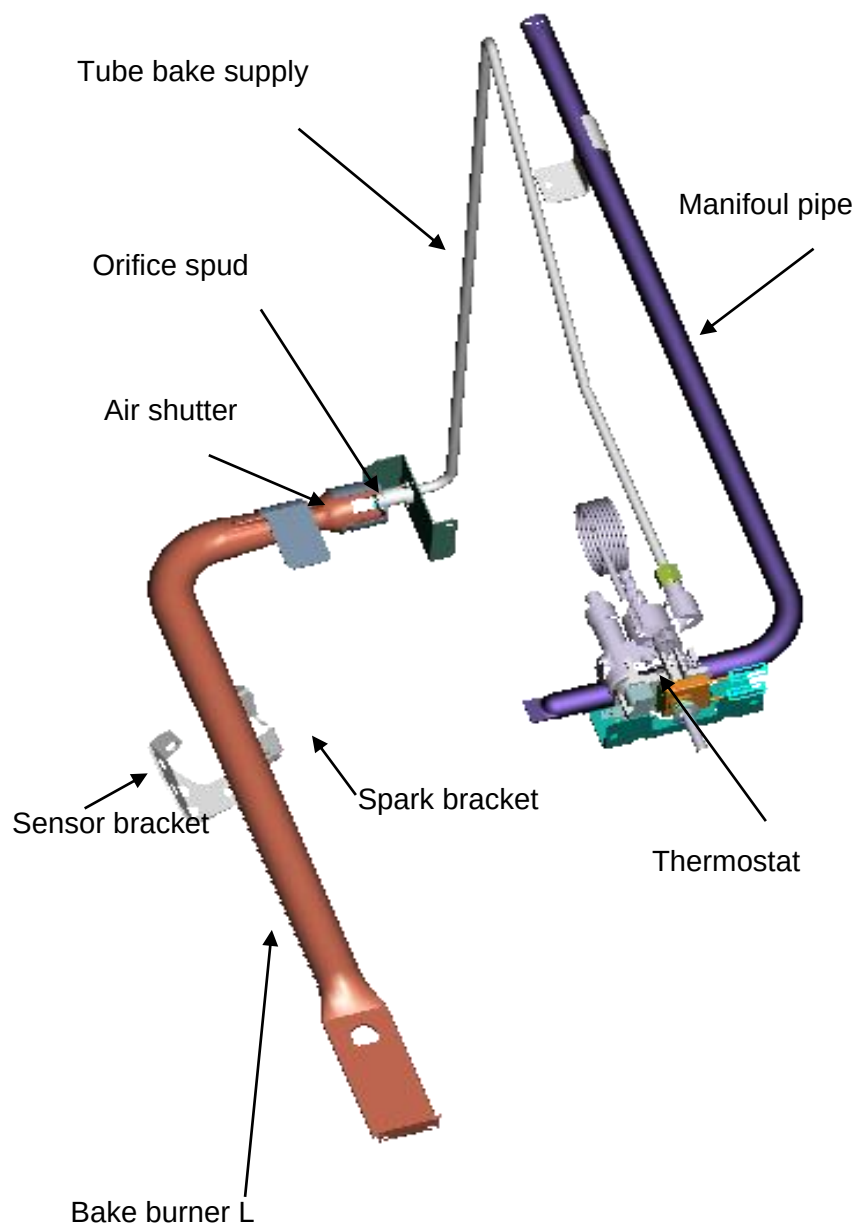


CAVIDAD GAS

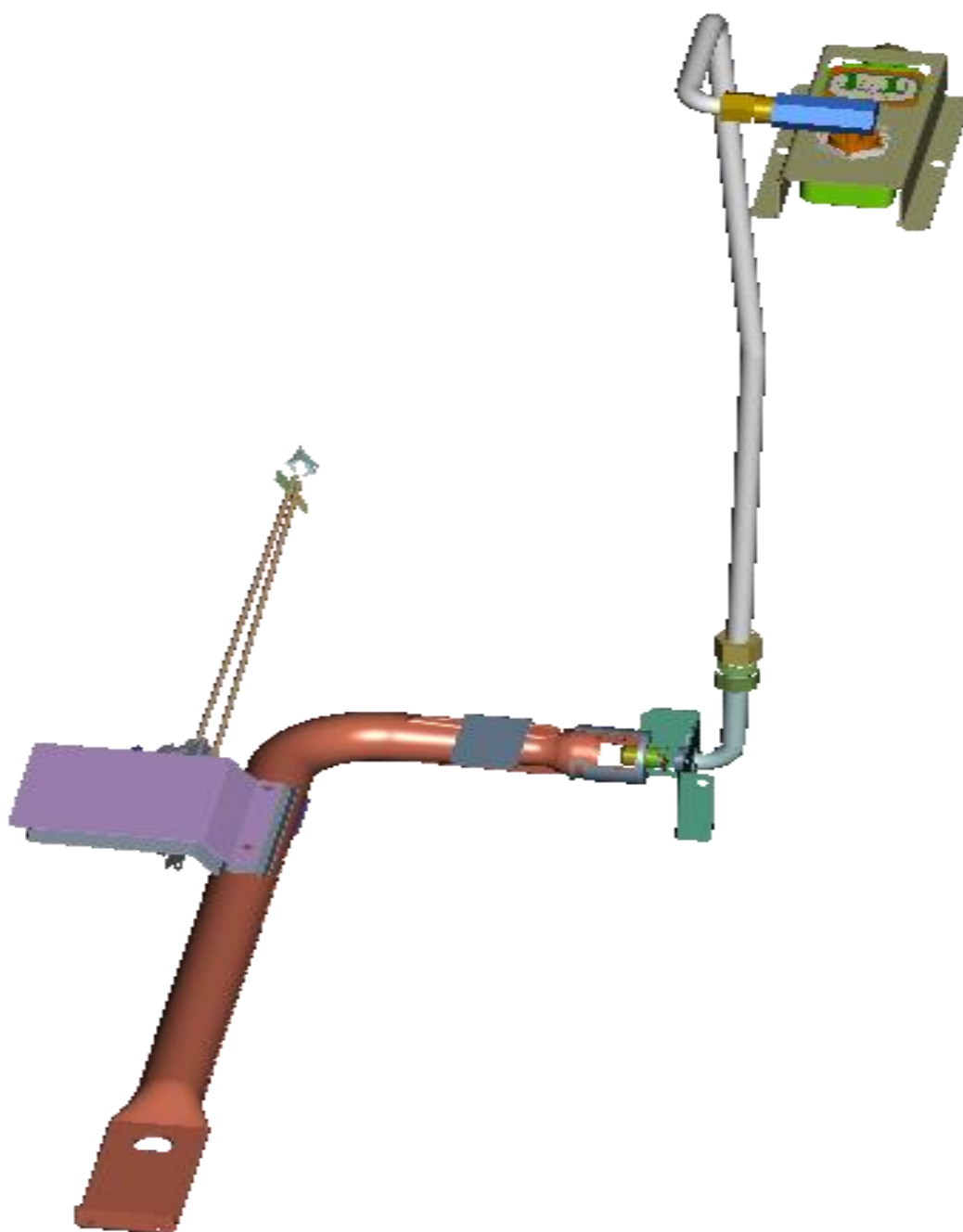
Cavidad: laterales,
piso, techo, respaldo



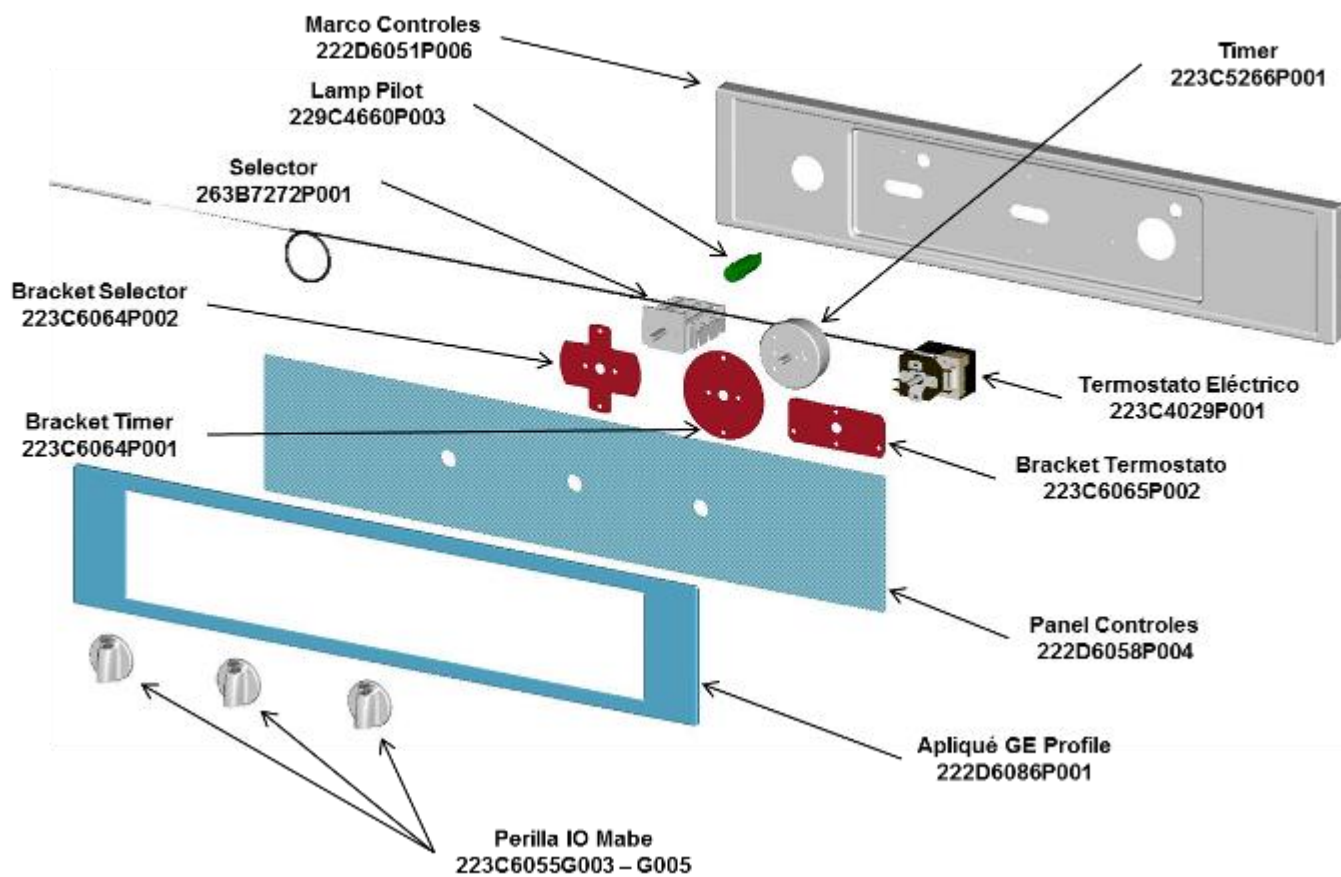
SISTEMA GAS



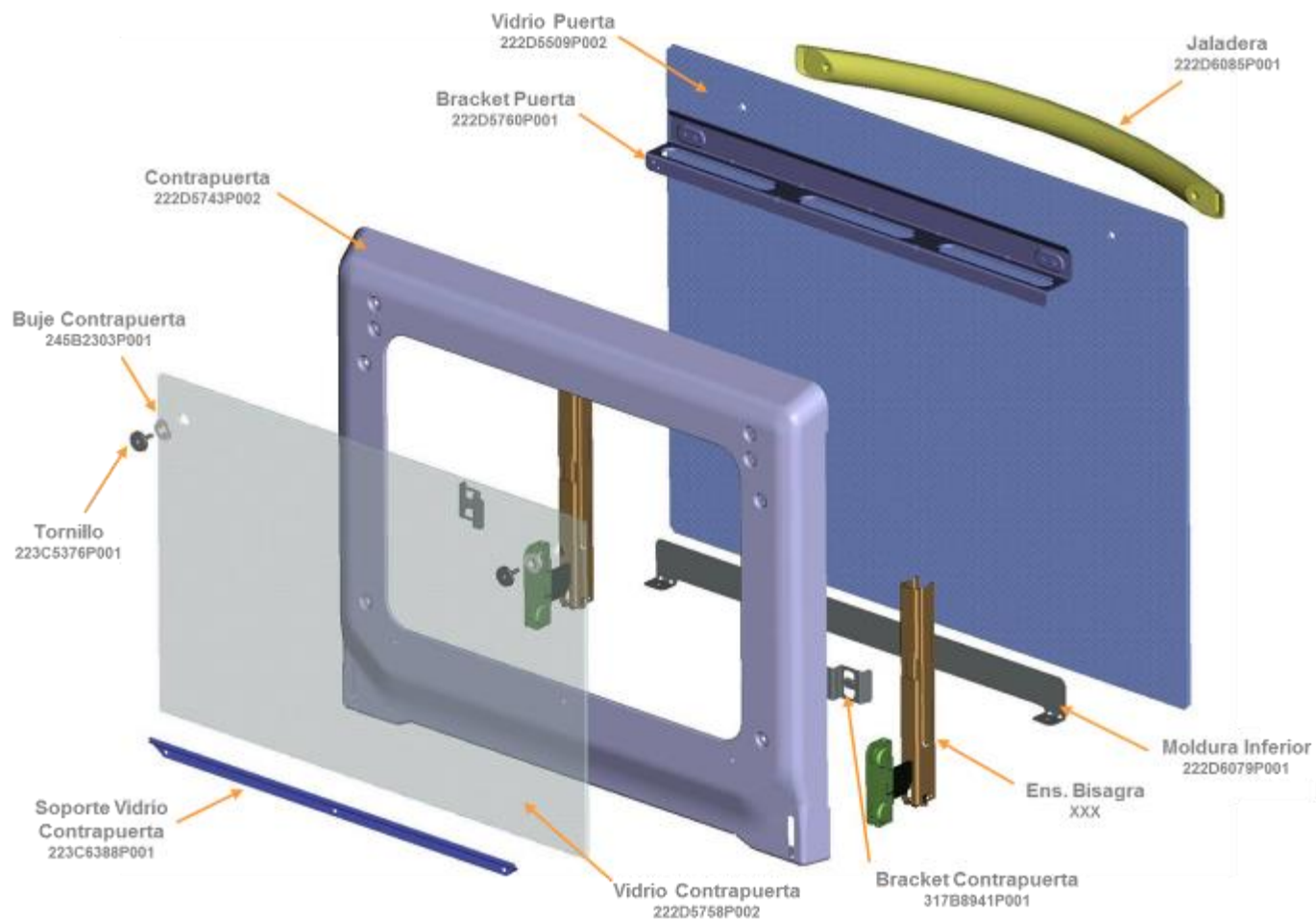
SISTEMA ELECTRICO, GAS CON
GLOWBAR



Frente IO Mabe



* Mabe Básico *



Sistema Eléctrico:

1. Cable toma corriente

Una vez conectado el horno 127 VAC/60Hz, se pueden pulsar el interruptor de luz.



2. Lampara de horno

Al oprimir el interruptor luz horno, fluyen 127 V a 60 Hz, hacia la resistencia de la lámpara la cual prende al oponerse al flujo de corriente. El consumo de energía es de 40 watts.



3.Elemento Eléctrico

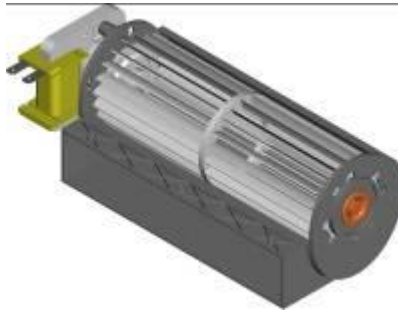
Al encender el asador se energiza el elemento eléctrico (GRILL ELEMENT) 127 VCA 60 HZ y conecta en serie con el switch termico y lamp pilot, de tal manera que al encender el elemento eléctrico enciende la lampara mencionada.

La potencia de esta pieza es de 1500 watts, la lamp pilot el consumo es minimo.



Ventilador tangencial 60mm.

Al seleccionar alguna temperatura para hornear o asar el ventilador conecta a 127 VCA este no dejará de trabajar hasta que el interruptor termico alcance una temperatura de 45°C



Interruptor termico

Al seleccionar alguna temperatura para hornear o asar el interruptor energiza al ventilador tangencial con las siguientes rangos de temperaturas: Abre 45°C y Cierra 55°C para ventilador



Interruptor limite

Al seleccionar la función asar el interruptor energiza al ventilador tangencial y al elemento eléctrico con las siguientes rangos de temperaturas: Abre 129°C y Cierra 105°C esta pieza pieza esta normalmente cerrado



Glow Bar o Ignitor

Cuando se selecciona la función Bake, el control electrónico ERC2K5 cierra el relevador de Bake con respecto al cable de neutro valor 127 volts 60 Hz. De esta forma energiza al glow bar del horno, esta pieza se debe calentar lo suficiente por la corriente que circula en ella 2.5 a 3.0 amperes máximo para que libere o active la válvula de gas.

El control electrónico ERC2K5 siempre está detectando la temperatura que aparece en el display, cuando llega esta a la seleccionada por el usuario (através del bulbo sensor), desenergiza al relevador de Bake y al glow bar por lo tanto cierra la válvula de seguridad.

Cuando la temperatura desciende por debajo de la seleccionada por el usuario, nuevamente se cierra el relevador de Bake y repite la misma operación, así mantiene la temperatura seleccionada por el usuario..

El glow bar tarda en calentarse aproximadamente de 30 a 90 segundos.

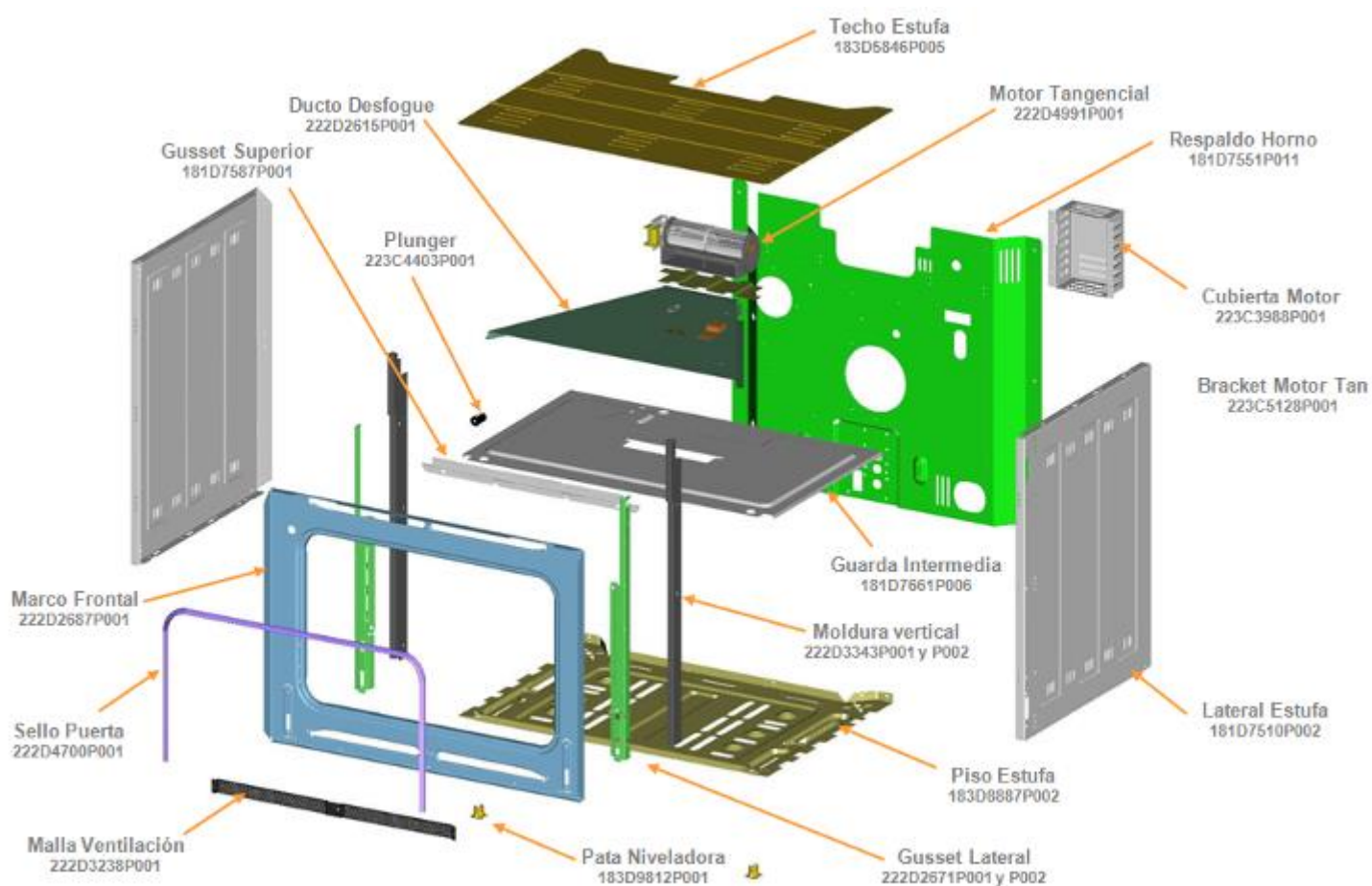


EFEECTO	CAUSA	SOLUCION
Queimador horno no prende	Presión de gas fuera de fuera de parametros	Cambiar regulador de presión la presión del Gas debe de estar LP de 10 a 11 in"C.A. Natural de 7 a 8 in"C.A.
	regulador de presión tapado no hay flujo de gas	Cambiar regulador de presión
	La espreea está tapada	destapar espreea
	Tanque sin gas o por terminarse	cambiar tanque por otro que tenga contenido
Queimador de horno flamas altas se vuelan	Presión de gas fuera de fuera de parametros	La presión de gas en la instalación debe de ser la correcta: Gas LP de 10 a 11 in"C.A. Gas Natural de 7 a 8 in"C.A.
	Regulador de aire desajustado	Ajustar regulador de aire del tubo venturi
	Estan utilizando espreeas para gas natural	Ajustar espreea de válvula eléctrica
	Presión de gas fuera de fuera de parametros	Cambiar regulador de presión
No prende el quemador del horno c/ ignitor ó glow bar	No tiene energía eléctrica la estufa	Revisar voltaje eléctrico y que la estufa se encuentre correctamente conectada al toma corriente
	Ignitor ó glowbar abierto	ignitor ó glow bar
	Arnés abierto	Cambiar arnés alto voltaje
	Módulo de ignición abierto	Cambiar el módulo de ignición
	Switch abierto	Cambiar switch o Cambiar switch integrado
No prende el display	No tiene energía eléctrica la estufa	Revisar voltaje eléctrico y que la estufa se encuentre correctamente conectada al toma corriente
	Tarjeta abierta	Cambiar tarjeta
	Arnés abierto	Cambiar arnés
Motor de convección no trabaja	No tiene energía eléctrica la estufa	Revisar voltaje eléctrico y que la estufa se encuentre correctamente conectada al toma corriente
	Motor abierto	Cambiar motor
	Arnés abierto	Cambiar arnés

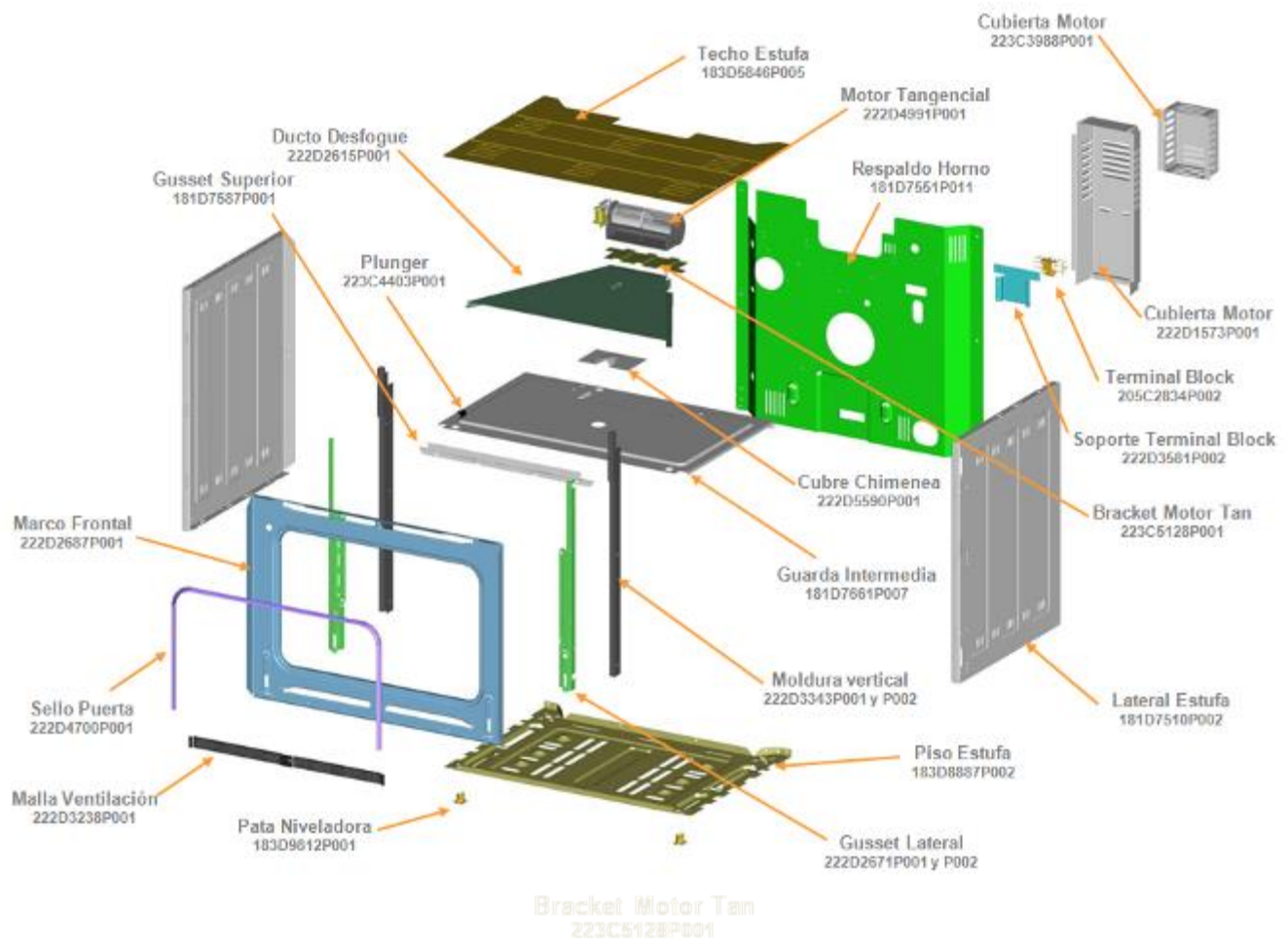
SISTEMA	FALLA	SOLUCION
Sistema Gas	Quemador horno no prende, flamas bajas, flamas rojas	● La presión de gas en la instalación debe de ser la correcta: Gas LP de 10 a 11 in"C.A. Gas Natural de 7 a 8 in"C.A. ● Cambiar regulador de presión ● Las espreas están tapadas, Quemadores mojados ● Tanque sin gas o por terminarse
Sistema Gas	Quemador de horno flamas altas se vuelan.	● La presión de gas en la instalación debe de ser la correcta: Gas LP de 10 a 11 in"C.A. Gas Natural de 7 a 8 in"C.A. ● Cambiar regulador de presión ● Ajustar esprea de válvula eléctrica ● Ajustar el anillo regulador
Sistema Eléctrico	No prende el quemador del horno c/ ignitor ó glow bar	● Revisar voltaje eléctrico y que la estufa se encuentre correctamente conectada al toma corriente ● ignitor ó glow bar ● Cambiar arnés alto voltaje ● Cambiar el módulo de ignición ● Cambiar switch o Cambiar switch integrado
Sistema Eléctrico	No prende el display	● Revisar voltaje eléctrico y que la estufa se encuentre correctamente conectada al toma corriente ● Cambiar tarjeta ● Cambiar arnés
Sistema Eléctrico	Motor de covección no trabaja	● Revisar voltaje eléctrico y que la estufa se encuentre correctamente conectada al toma corriente ● Cambiar motor ● Cambiar arnés

Estructura física Hornos 80 Cm

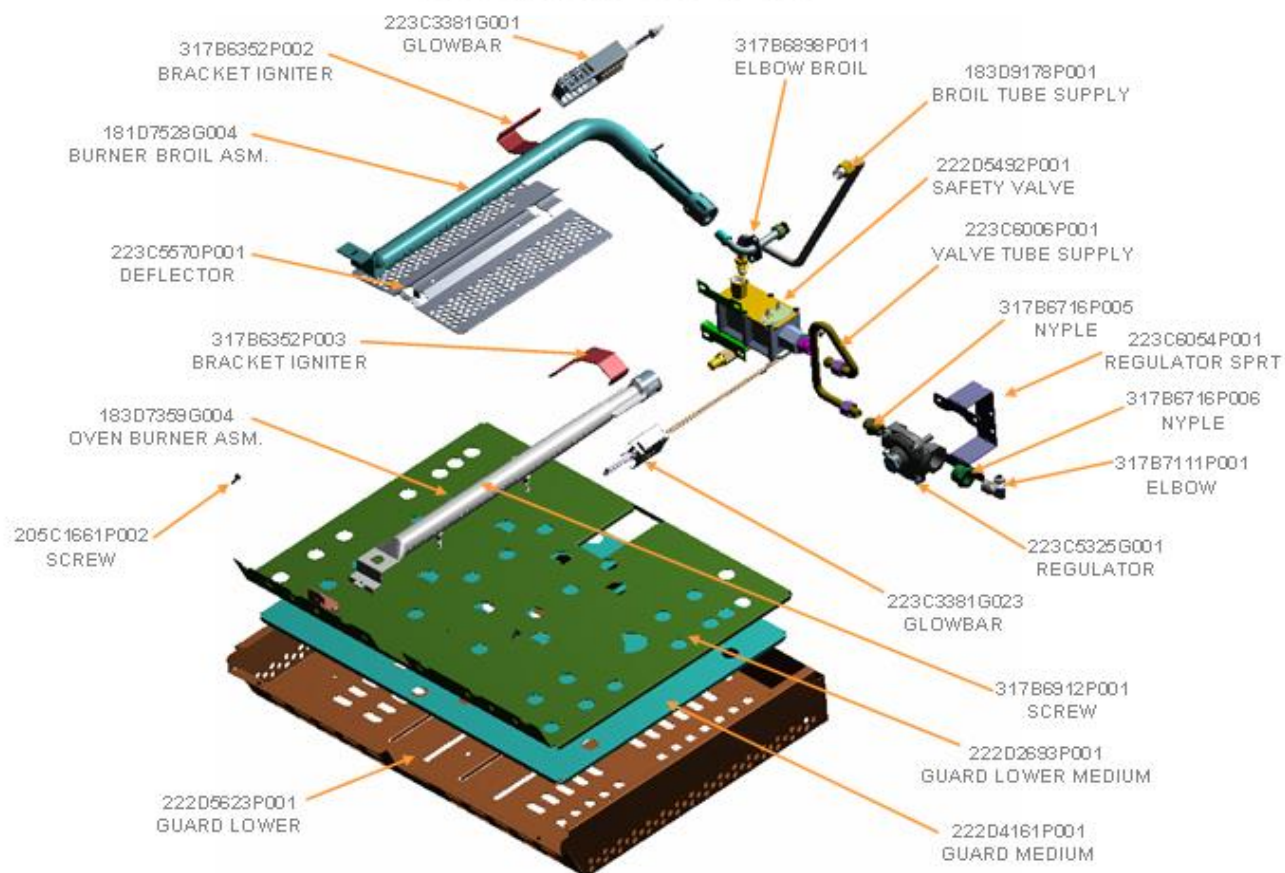
CHASIS GAS



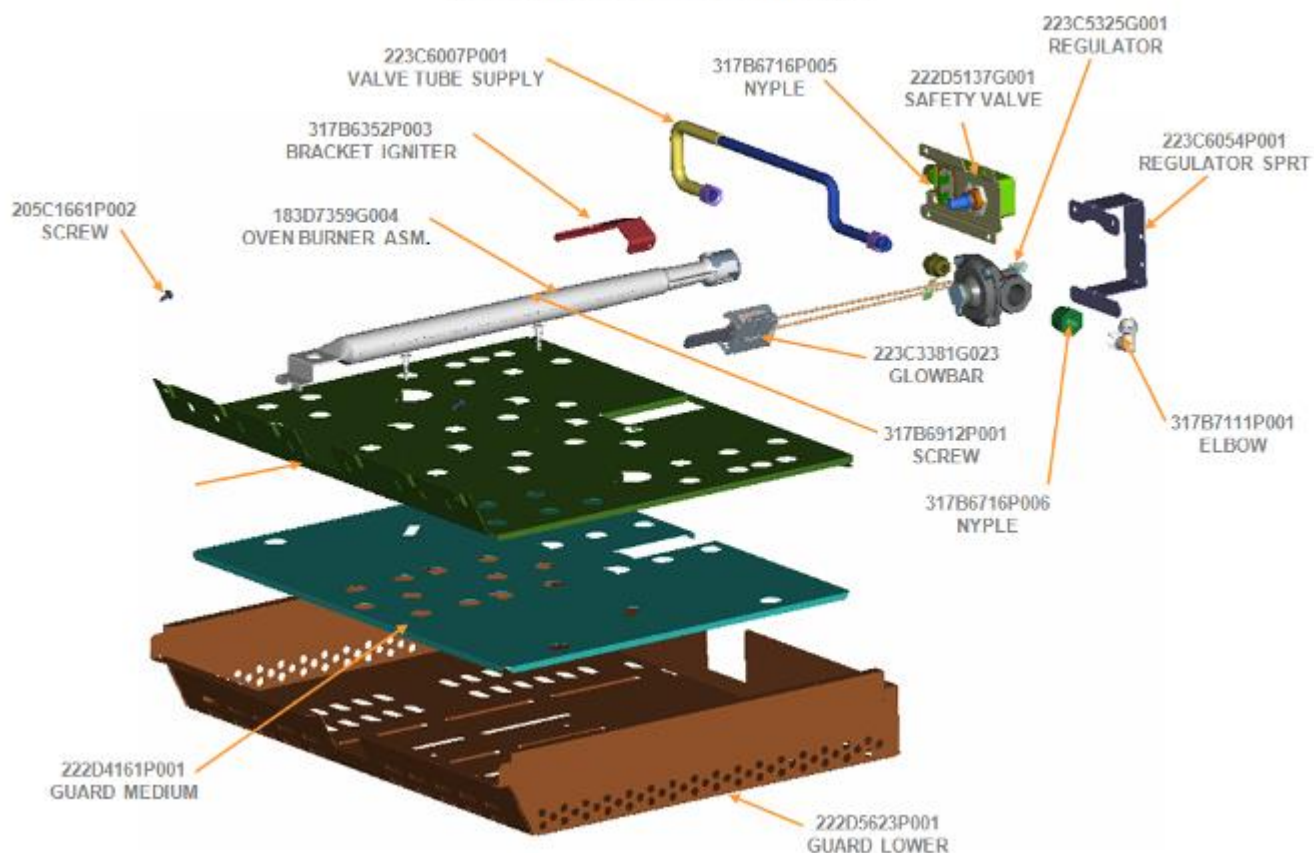
CHASIS ELECTRICO



* Sistema de Gas Doble *



*** Sistema de Gas Simple ***



Desensamble y refaccionamiento

1.- Control electrónico

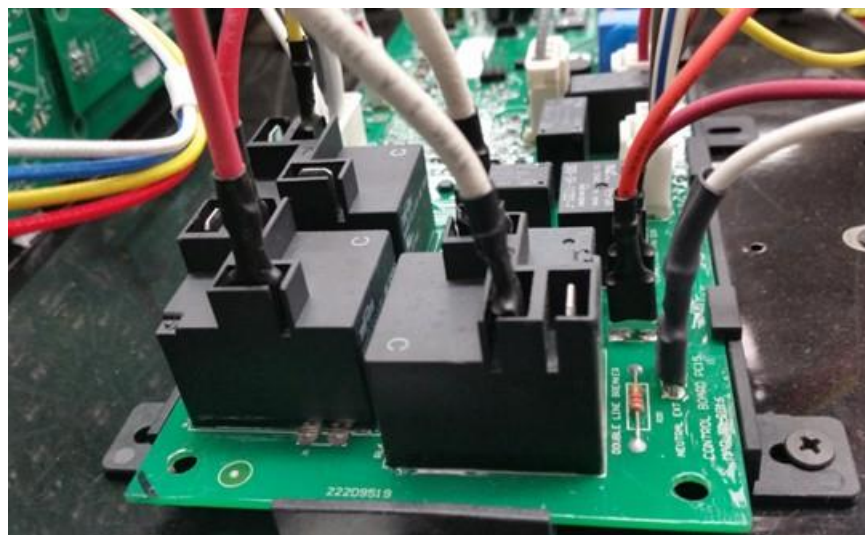
Quitar 8 tornillos Philips y retirar la tapa superior



Desconectar arneses de control



Quitar 4 tornillos philips para poder retirar el control



2. Tarjeta display

La tarjeta de display esta pegada al vidrio y al marco de panel de control por lo que no se puede reemplazar por separado, será necesario solicitar el ensamble completo si es que la tarjeta se llega a dañar.



3. Motor de extracción

Quitar 8 tornillos Philips y retirar la tapa superior



Desconectar arneses de motor de extracción



Quitar 5 tornillos Philips del soporte de extracción



Retirar el ventilador de extracción hacia la parte posterior y sacarlo del horno



4. Válvula de seguridad

Quitar 8 tornillos Philips y retirar la tapa superior



Quitar tubo de alimentación y/o manguera de la válvula



Desconectar arneses de la válvula



Quitar 4 tornillos philips y retirar la válvula



5. Frente de controles

Quitar 8 tornillos Philips y retirar la tapa superior



Desconectar arneses de control



Quitar 3 tornillos Philips por cada lado



Para retirar el frente de controles lo tienes que desplazar hacia arriba.



6. Puerta de horno.

Abrir puerta



Quitar ambos seguros de las esquinas, encontrados en la parte inferior de la puerta.
(Deslizando y/o jalando hacia atrás.)



Jalar puerta para poder quitarla.



7. Glow bar

Para poder quitar o llegar al glow bar es necesario seguir los siguientes pasos

Quitar la puerta

(Seguir el paso número 5 mostrado anteriormente, para poder quitar puerta.)



Quitar parrilla superior, levantar dicha parrilla para que pase el tope y poder retirarla
(Deslizando hacia atras.)



Levantar parrilla retráctil y deslizarla para que pasen los topes y poder retirarla



Quitar 2 tornillos moleteados para quitar la charola piso. Una vez que retires los tornillos moleteados ya se puede levantar la charola piso.



Para quitar el deflector del tubo quemador es necesario retirar los 2 tornillos hexagonales



Quitar 2 tornillos hexagonales para retirar los deflectores del glow bar



Retirar 2 tornillos hexagonales que están ensamblados del bracket del tubo quemador al soporte chasis



Retirar un tornillo Philips del tubo quemador al bracket que lo sujeta al marco de horno



Quitar respaldo con 9 tornillos philips



Desconectar arnés de glow bar



Retirar tubo quemador por la parte frontal

Ingeniería de Servicio



Quitar 2 tornillos hexagonales para poder retirar el Glow bar



8. Cable tomacorriente

Quitar el tornillo de tierra con un desarmador hexagonal



Desconectar el housing del tomacorriente



Quitar tornillo Philips de la abrazadera del cable tomacorriente y retirar cable



8.- Motor de convección

Quitar 8 tornillos Philips y retirar la tapa superior



Quitar tomacorriente



Quitar tubo de alimentación y/o manguera de la válvula



Quitar 4 tornillos Philips de la tapa del motor y retirar tapa del motor



Retirar housing del respaldo



Desatornillar 9 tornillos philips para quitar el respaldo



Desconectar 3 arneses del motor de convección



Quitar 6 tornillos Philips cromados y retirar la tapa del ventilador. (Se retiran por la parte frontal encontrándolos en la parte de respaldo)



Quitar 7 tornillos Philips cromados y retirar el ventilador



9. Broil

Quitar 8 tornillos Philips y retirar la tapa superior



Quitar respaldo



Desconectar arneses de resistencia



Quitar 4 tornillos cromados, 2 hexagonales que van ensamblados al techo y 2 philips que van ensamblados al respaldo



Retirar la resistencia



10. Sello de puerta

Retirar puerta



Quitar los clips del marco de horno para quitar el sello de puerta



11. Foco de horno

Girar protector de foco en sentido contrario a las manecillas de reloj para poder quitarlo



En caso de cambiar la parte:

Quitar 8 tornillos Philips y retirar la tapa superior



Desconectar arnés de foco (Encontrados en la parte del techo)



Quitar los dos tornillos hexagonales cromados y retirar el sub ensamble



12. Termostato

Quitar 8 tornillos Philips y retirar la tapa superior



Para retirar el termostato, desconecta 2 arneses del termostato y quita los 2 tornillos philips



13.- Selector

Quitar 8 tornillos Philips y retirar la tapa superior



Para retirar el selector, desconectar arneses del selector y quitar 2 tornillos philips



14.- Timer

Quitar 8 tornillos Philips y retirar la tapa superior



Quitar 2 tornillos Philips y retirar timer



15.- Motor rosticero

Quitar 2 tornillo Philips del cover del motor rosticero y retirarlo



Quitar 8 tornillos Philips y retirar la tapa superior

Ingeniería de Servicio



Quitar respaldo con 9 tornillos Philips



Desconectar 2 arneses del motor roscero y quitar dos tornillos Philips para poder retirarlo

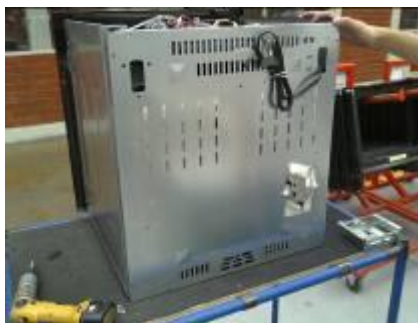


16.- resistencia bake

Quitar 8 tornillos Philips y retirar la tapa superior



Quitar respaldo con 9 tornillos philips



Retirar tira de aislante



Quitar 6 tornillos hexagonales, 2 del bracket de la resistencia, 2 del bracket izquierdo y 2 del bracket derecho.



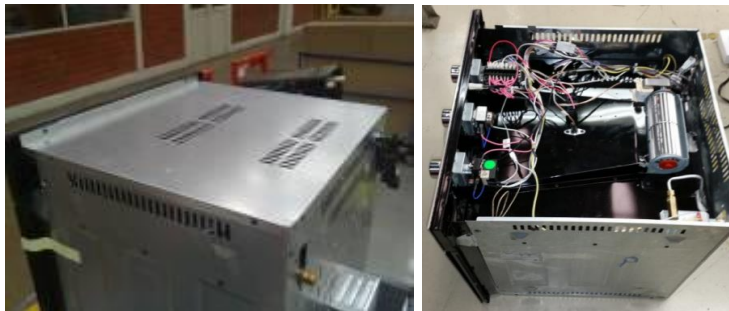
Desconectar arneses de resistencia para quitarla



17. LED Ensamble

Para reemplazar el led de iluminación de las perillas es necesario remover la tapa superior del horno:

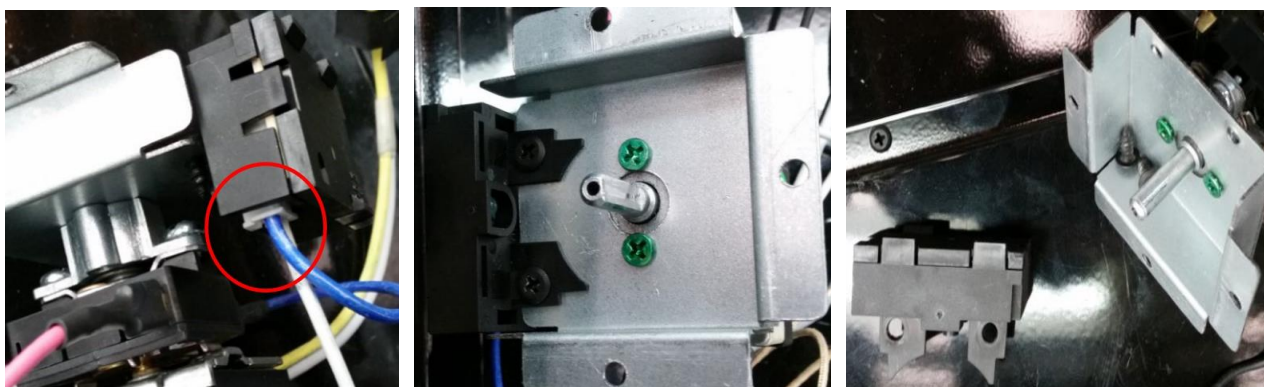
Retire los 8 tornillos Phillips que sujetan la tapa al horno



Retire la perilla del termostato, timer mecánico o selector de funciones, de acuerdo al led que requiera cambiar, retire los 3 tornillos Phillips del soporte que se encuentran en la parte superior y a los costados del soporte.

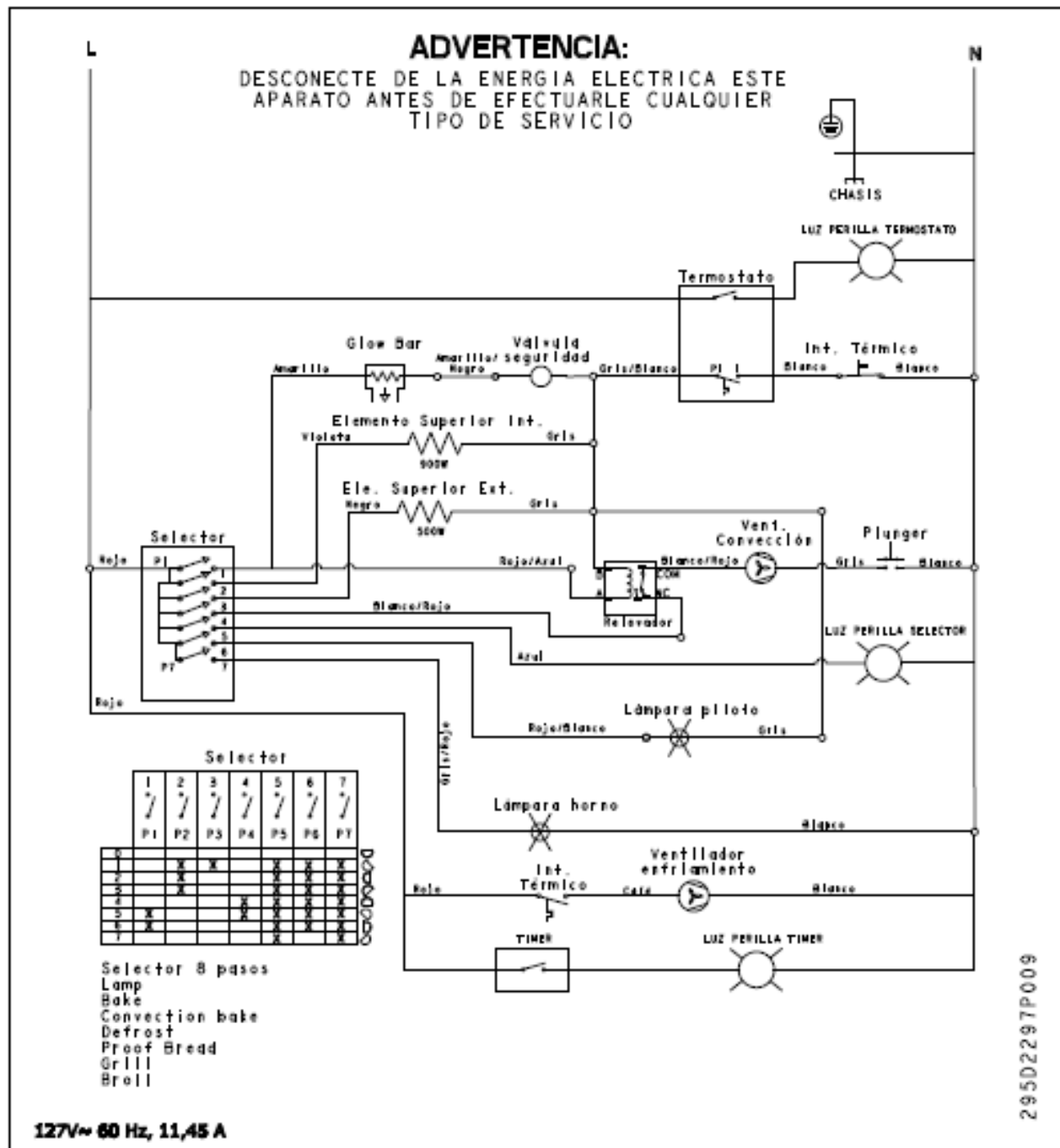


Una vez liberado el soporte desconecte el arnés que se encuentra conectado en el led, después remueva los 2 tornillos Phillips negros que se encuentran sujetando el led al soporte.

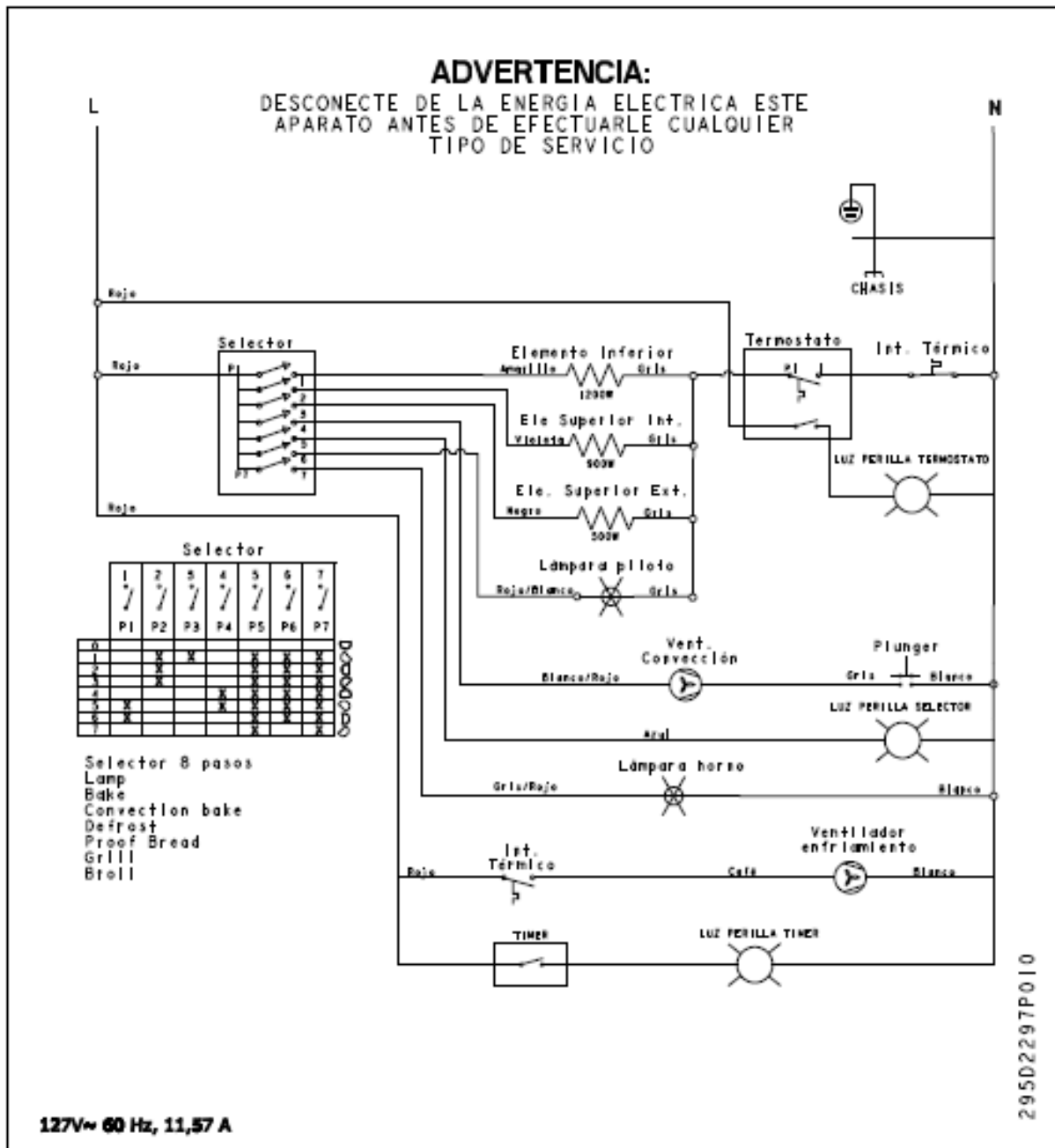


Diagramas eléctricos

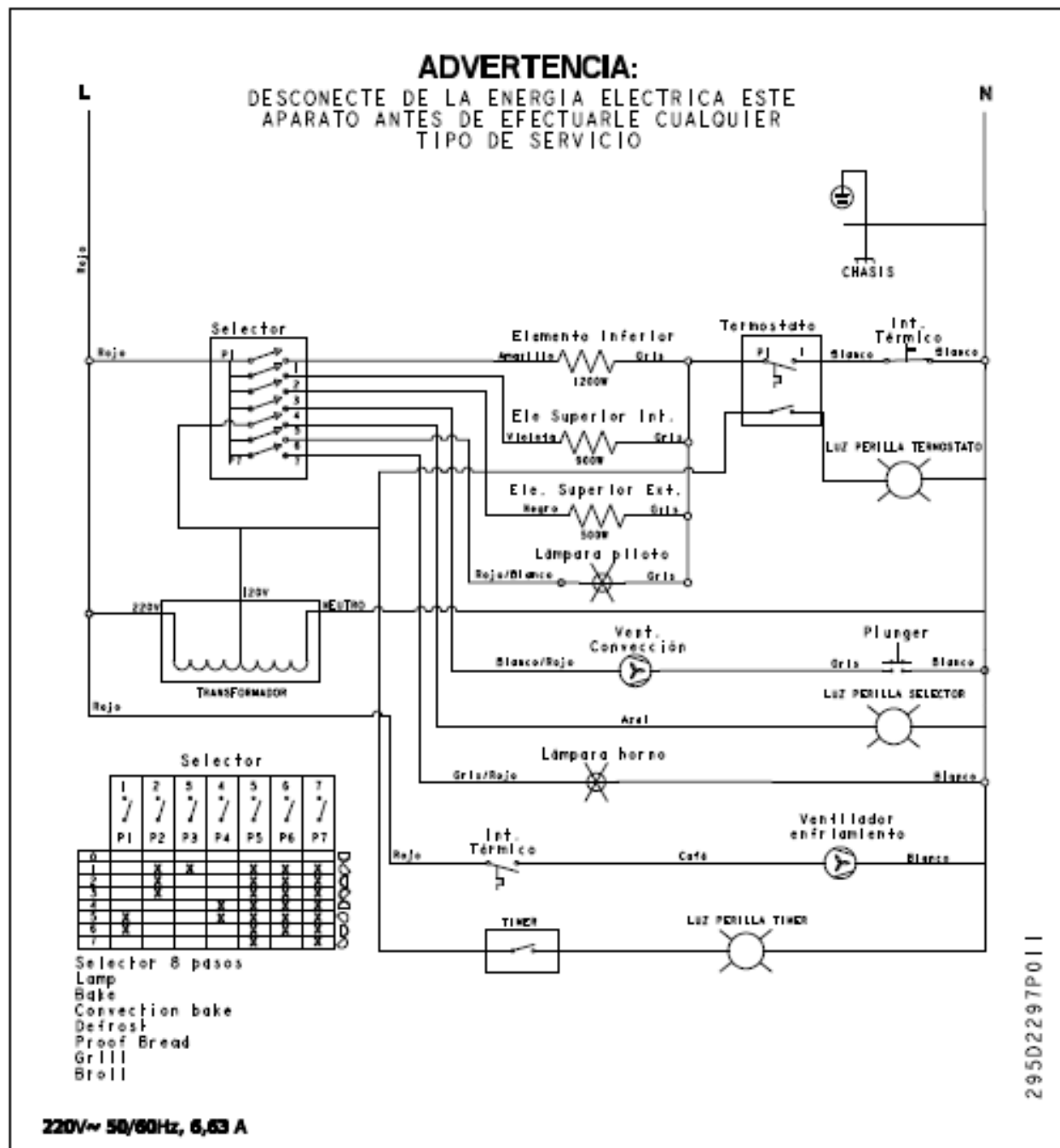
IO6056HGW



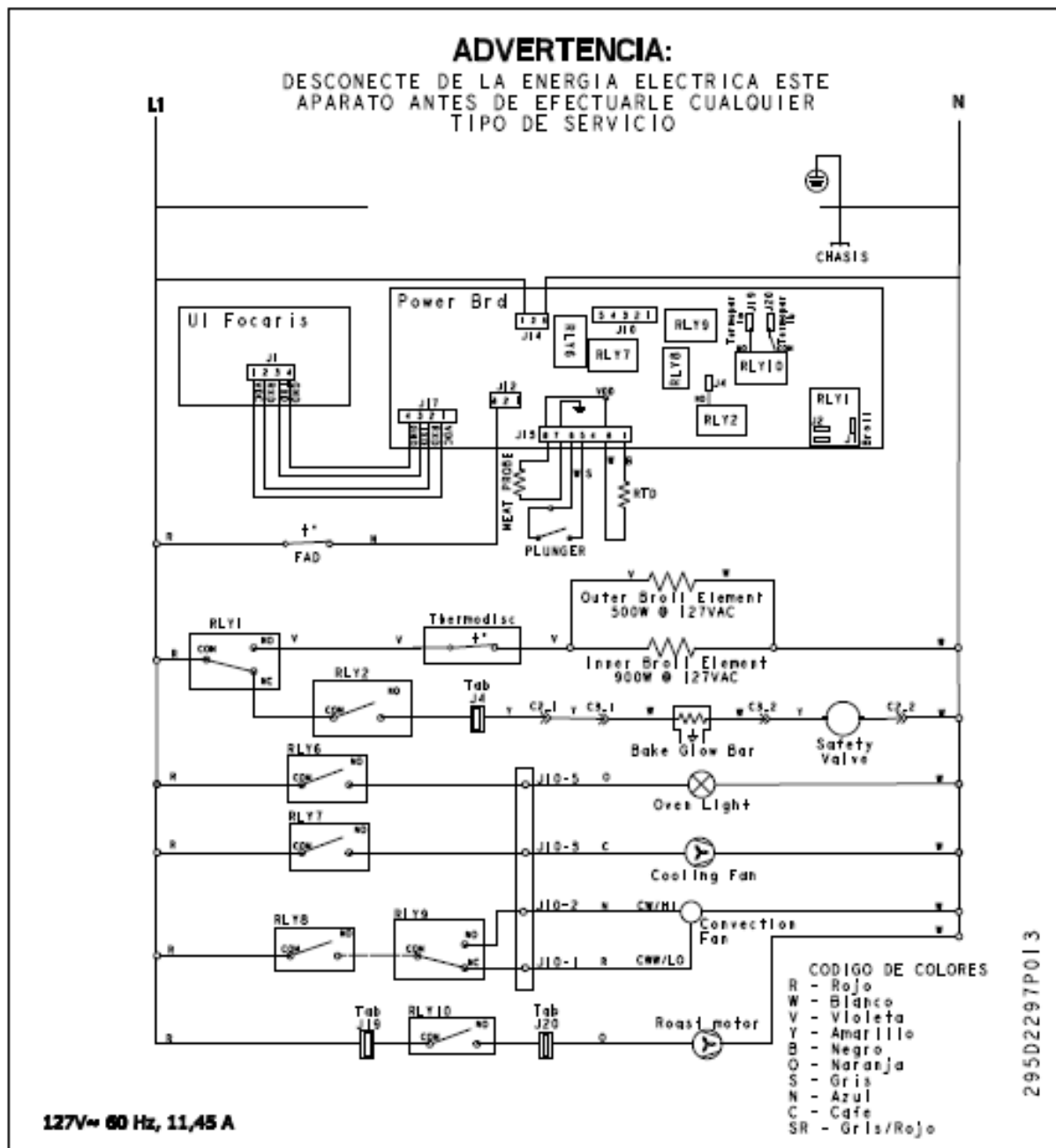
IO6056HEW



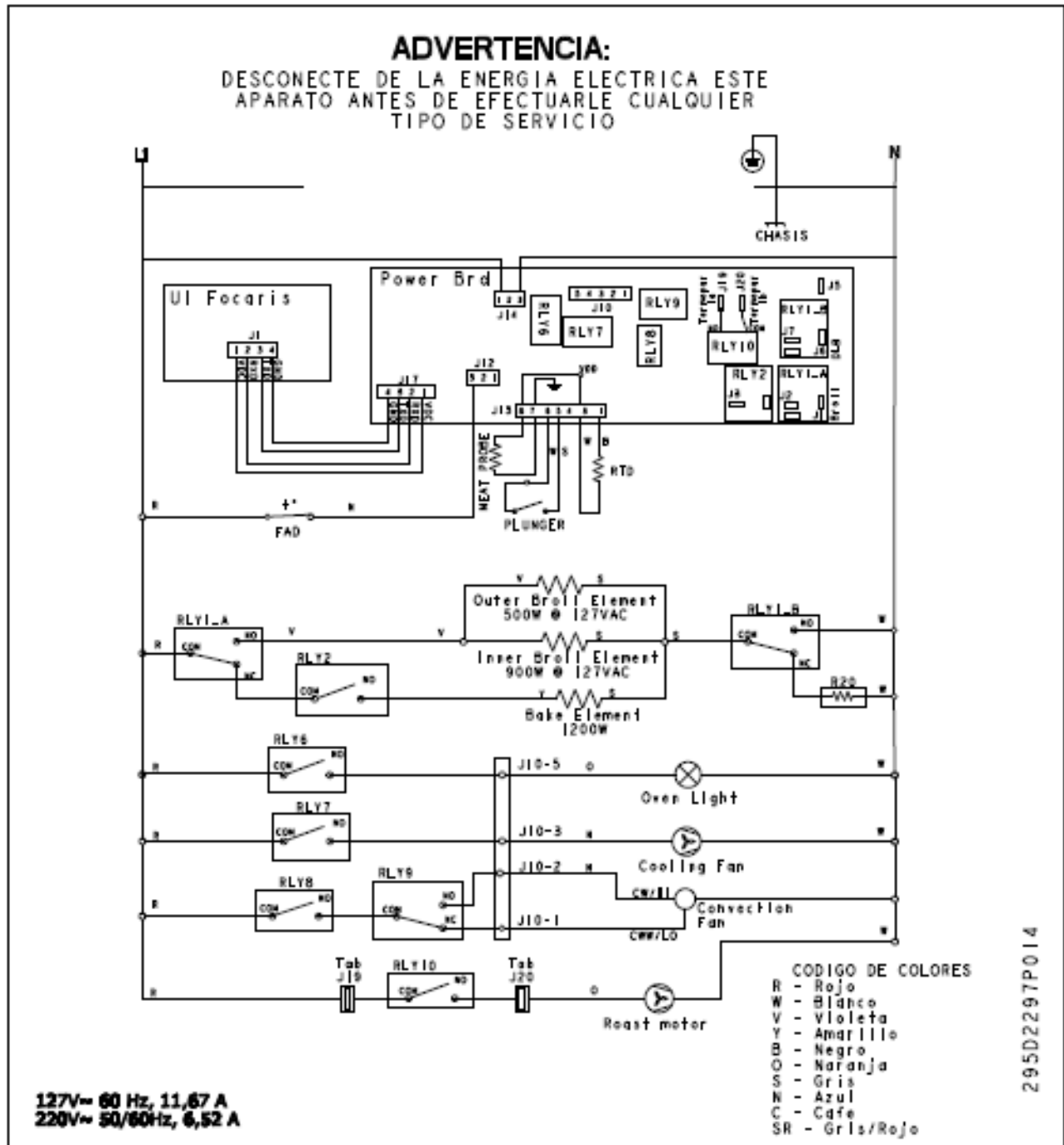
IO6056HEY



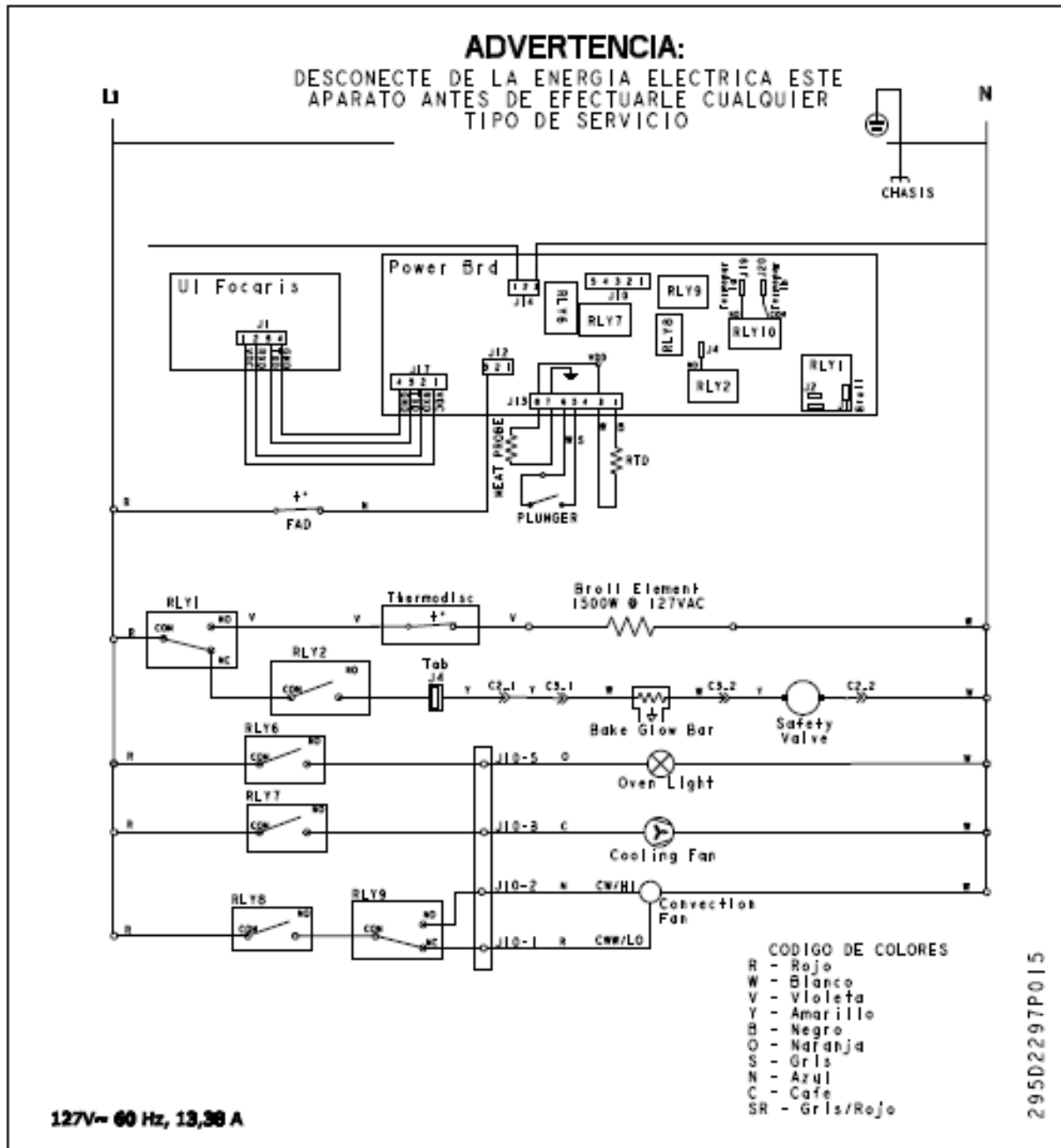
IO6062HGW



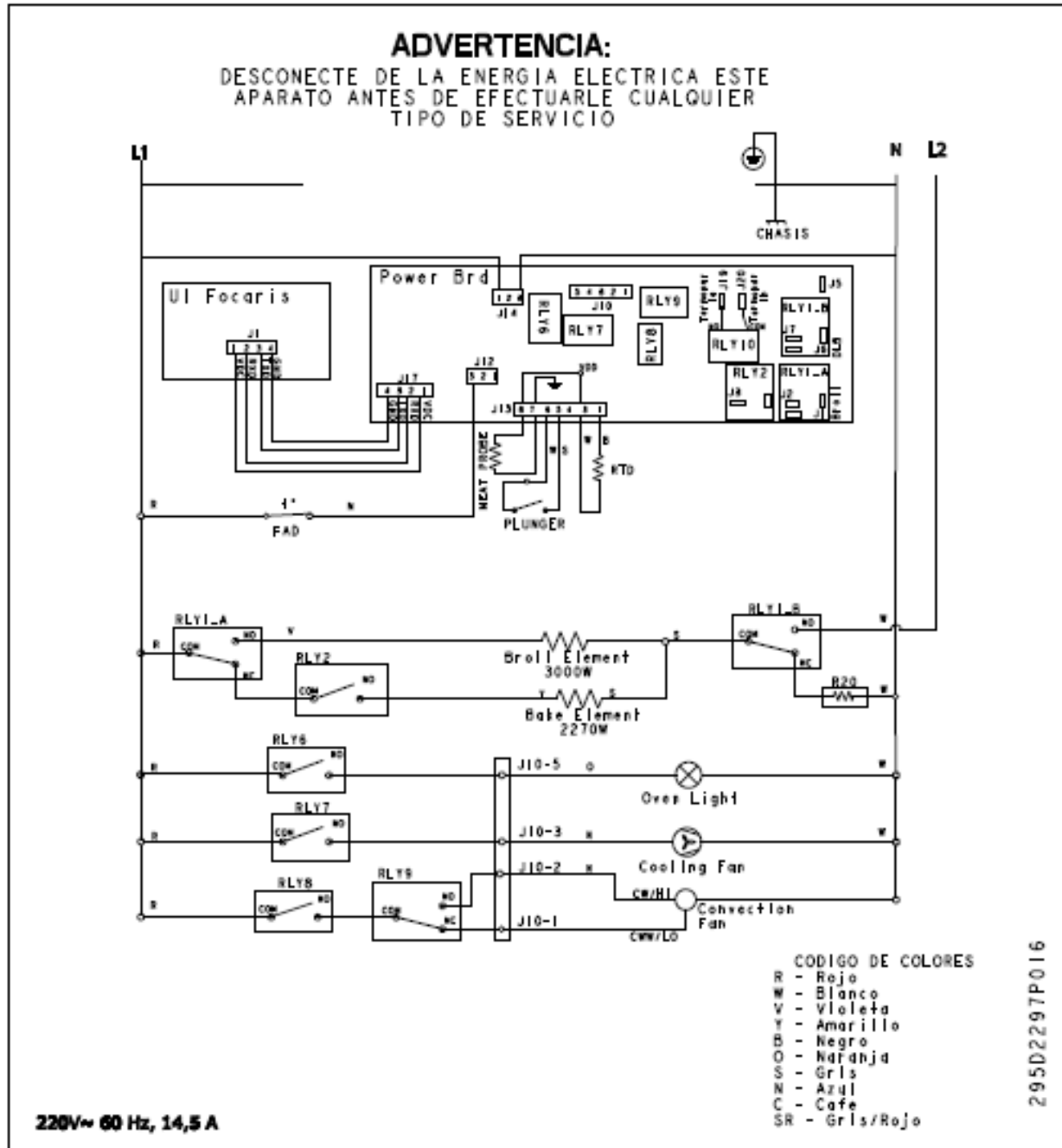
IO6062HEW, IO6062HEY



IO8042HGW



IO8042HEY



Herramientas requeridas para servicio

1. Llave española de ¼"
2. Llave española de ½"
3. Llave española de 7/16"
4. Llave inglesa de 6"
5. Pinzas de mecánico
6. Maneral c/puntas torx no. 10 y no. 15
7. Desarmador de caja de ¼"
8. Desarmador plano
9. Desarmador de cruz 6"
10. Corta tubo
11. Prensa
12. Avellanador



Terminos de Garantía

Antes de solicitar un servicio de garantía:

- 1.- Asegúrate de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
- 2.- Localiza y ten siempre a la mano tu garantía debidamente sellado o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida tu garantía.
- 3.- Anota la marca, modelo y número de serie del producto y ten a la mano papel y lápiz.
- 4.- En el directorio anexo, localiza el Centro de Servicio más cercano a tu localidad y llama para reportar la falla que presenta el aparato.

Además de respaldar la garantía de tu producto, SERVIPLUS te 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

Póliza de Garantía

Se garantiza dependiendo el modo y país (ver tabla anexa) a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales a mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

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

2.- La empresa se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose que el producto funcione correctamente. El fabricante garantiza la disponibilidad de repuestos e insumos en el mercado por un tiempo de 10 años (sólo aplica en Colombia).

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

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

5.- El foco no entra en garantía.

6.- La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

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

7.- Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:

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

8.- El fabricante garantiza el suministro de repuestos y/o refacciones por el tiempo que estipula la ley.

País	Años de Garantía
México	1 año
Venezuela	1 año
Ecuador	1 año
Colombia	1 año
Perú	1 año
Brasil	1 año
Argentina	1 año
Chile	1 año
Costa Rica	1 año
El Salvador	1 año
Guatemala	1 año
Honduras	1 año
Nicaragua	1 año
Panamá	1 año