

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

Hornos eléctricos y a gas empotrables



MODELOS:  
HGGE6053I  
HEGE6054I  
HEGE6062I



GE APPLIANCES



# ¡FELICITACIONES!

**USTED COMPRÓ UN PRODUCTO  
DE CALIDAD GE APPLIANCES**

Eso para nosotros es muy importante porque los productos de GE Appliances están diseñados para ser parte de su familia por muchos años, brindándole comodidad y seguridad.

Esperamos mantener su preferencia por la marca GE Appliances.

*Lea cuidadosa y completamente este manual. Siga las instrucciones técnicas antes de instalar este artefacto e instrucciones de uso antes de encender este artefacto.*

## **ABROCHE AQUÍ SU RECIBO DE COMPRA**

Será requerido para el servicio durante el periodo de garantía.

### **ATENCIÓN**

*Este aparato no está destinado para ser usado por personas cuyas capacidades físicas o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia, salvo si tienen supervisión por alguna persona responsable. Los niños deben ser supervisados, para asegurar que no jueguen con el aparato.*



## **GE APPLIANCES**

**POR FAVOR ESCRIBA LOS  
NÚMEROS DE SERIE Y MODELO  
DE SU HORNO**

Modelo N°

.....

Serie N°

.....

*Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser efectuadas por personal calificado según las normas vigentes. Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.*

# ESPECIFICACIONES

## HEGE6062I ELÉCTRICO

**Alto**

595 mm.

**Profundidad**

527 mm.

**Ancho**

593 mm.



INDUSTRIA  
ARGENTINA



GLASS TOUCH

TERMOCONTROL

LUZ HORNO

CONVECCIÓN

PARRILLA  
DESlizABLE

PUERTA PANORÁMICA  
CON TRIPLE VIDRIO  
ESPEJADO

VENTILACIÓN  
TANGENCIAL

### MEDIDAS CON EMBALAJE

**Alto**

640 mm.

**Profundidad**

660 mm.

**Ancho**

650 mm.

**Peso**

36,4 kg.

### FUNCIONES

- Panel electrónico Glass Touch
- 10 Funciones de horneado
- Steam Clean: Limpieza asistida por vapor
- Cocción uniforme 360°

*Las características dependen exclusivamente del modelo adquirido y pueden sufrir cambios sin previo aviso por parte de la empresa.*

## HEGE6054I ELÉCTRICO

### MEDIDAS CON EMBALAJE

**Alto**  
640 mm.

**Ancho**  
650 mm.

**Profundidad**  
660 mm.

**Peso**  
37,9 kg.



- PERILLA DE FUNCIONES
- DISPLAY LED  
TIMER DIGITAL
- LUZ HORNO
- PARRILLA  
DESlizABLE
- CONVECCIÓN
- ROSTICERO
- ENCENDIDO  
RESISTENCIA  
ELÉCTRICA 1,20 kw

## HGGE6053I A GAS

### MEDIDAS CON EMBALAJE

**Alto**  
640 mm.

**Ancho**  
650 mm.

**Profundidad**  
660 mm.

**Peso**  
37,9 kg.



- PERILLA DE FUNCIONES
- LUZ HORNO
- PARRILLA  
DESlizABLE
- CONVECCIÓN
- ROSTICERO
- VENTILACIÓN  
TANGENCIAL
- ENCENDIDO  
RESISTENCIA  
ELÉCTRICA 1,20 kw
- PUERTA PANORÁMICA  
CON TRIPLE VIDRIO  
ESPEJADO

### FUNCIONES

- Función Bake and Grill
- Cocción uniforme 360°
- Encendido Glow Bar



# CONTENIDOS

## **POR DÓNDE EMPEZAR**

Componentes del horno .....	5
Instalación .....	6
Ubicación de suministro eléctrico y gas .....	7
Conexión eléctrica .....	7
Instalación a gas .....	10

## **CONOZCA SU PRODUCTO**

Desmontaje y montaje de la puerta .....	15
Desmontaje y montaje de las parrillas .....	16

## **OPERACIÓN Y USO**

Cómo utilizar el horno modelo HEGE6054I .....	17
Cómo utilizar el horno modelo HGGE6053I .....	23
Cómo utilizar el horno modelo HEGE6062I .....	25

## **INFORMACIÓN GENERAL**

Precauciones generales .....	27
Preguntas frecuentes y guía de funcionamiento .....	29

## **SERVICIOS AL CLIENTE**

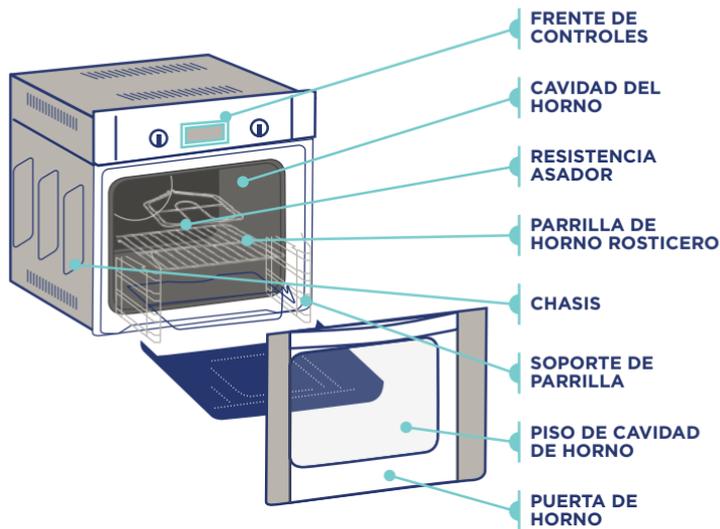
Certificado de garantía .....	31
-------------------------------	----

# POR DÓNDE EMPEZAR

## COMPONENTES DEL HORNO

MODELOS:

HGGE60531 / HEGE60541 / HEGE60621



5

*Las características dependen exclusivamente del modelo adquirido y pueden sufrir cambios sin previo aviso por parte de la empresa.*



GE APPLIANCES

## INSTALACIÓN

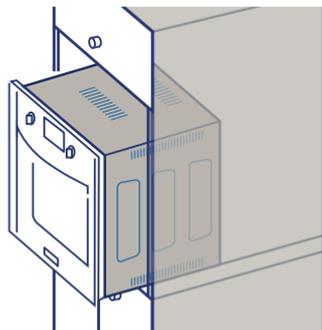
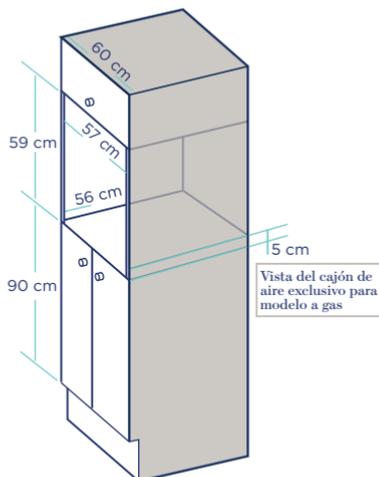
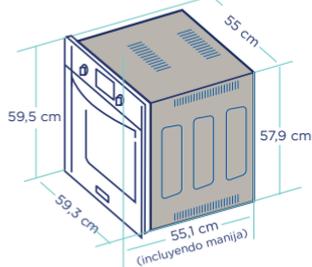
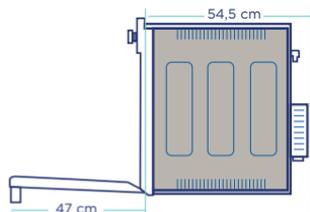
### ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

Seleccione el área para ubicar el horno, debe ser un lugar limpio y sin humedad para evitar problemas de oxidación.

**ATENCIÓN:** *Asegúrese de que el gabinete donde va a empotrar su producto pueda resistir una temperatura de hasta 94° C.*

### COLOCACIÓN

Considere las siguientes distancias mínimas para empotrar adecuadamente el producto: El horno de empotrar instalado, requiere al menos un espacio de 55 cm. al frente para poder abrir totalmente la puerta.

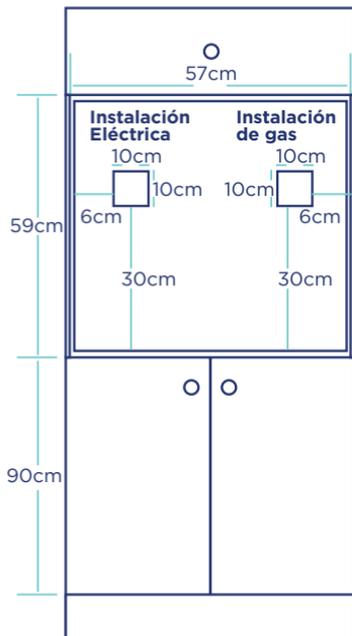


**NOTA:** *Para asegurar la correcta operación del horno, es necesario que el gabinete en donde se instala cumpla con las dimensiones mostradas, de lo contrario el equipo pierde su garantía, y se corren riesgos de una operación incorrecta.*

## UBICACIÓN DE SUMINISTRO ELÉCTRICO Y GAS

### Servicios eléctricos

Las unidades marcadas con 127 V - 60 Hz, deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un interruptor térmico de 15 A. La caja de conexiones correspondientes para México, Ecuador, Colombia & Venezuela debe ser una NEMA 15 con pin de tierra. Las unidades marcadas con 220 V - 50 Hz, deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un interruptor térmico de 15 A. La caja de conexiones correspondiente para Argentina debe ser una Clavija tipo I con tierra.



### Servicio de gas

Las unidades a gas están diseñadas para operar con gas natural a una presión en línea de entrada de 1,76 kPa (180 MM C.A.). Si se requiere usar para gas LP, la presión de la línea debe mantenerse a 2,74 kPa (280 MM CA). Adicionalmente debe llamar a nuestro servicio técnico el cual cuenta con personal especializado para hacer la conversión de gas de su horno gasodoméstico (busque el número telefónico en las últimas páginas del manual de usuario).

### INSTALACIÓN

Desempaque el horno de empotre y retire todos los adhesivos y material de empaque, incluyendo las películas plásticas que cubren partes cromadas o de acero inoxidable. Después de desempacar su horno, proceda de la siguiente manera:

Una vez que tenga lista la zona de empotre, acerque su horno al sitio donde quedará instalado definitivamente y continúe con las conexiones y empotre.

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

Para modelos HEGE6054I / HEGE6062I

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. Ver "Requisitos mínimos de instalación" pág. 8.

Asegúrese de que la caja de conexión del horno se encuentre ubicada de acuerdo a las dimensiones y especificaciones referidas. Ver "Requisitos mínimos de instalación" pág. 8. Para conectar el horno proceda como se detalla a continuación:

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



GE APPLIANCES

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

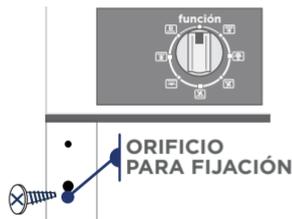
Una vez realizadas y aseguradas las conexiones del suministro eléctrico, proceda de la siguiente manera:

- Acerque su horno de empotre al mueble levantándolo y deslizándolo dentro del hueco de empotre. Deje el espacio suficiente que le facilite hacer la conexión de la clavija eléctrica.
- Conecte la clavija a una placa tomacorriente adecuada. No conecte otro aparato al mismo tiempo en la placa tomacorriente, ya que puede provocar variaciones en el voltaje.

**ATENCIÓN:** Asegúrese de que el cable tomacorriente no quede presionado ni que pase cerca de la chimenea.

- Para fijar el horno al mueble, retire la puerta del horno de empotre. Ver “Desmontaje y montaje de la puerta” pág. 15.
- En la parte superior, en cada costado, el horno tiene una perforación que se utilizará para fijarlo. Tome los dos tornillos que se incluyen y atornille uno en cada extremo. El horno quedará firmemente sujeto al mueble.

**ATENCIÓN:** Tenga cuidado al inclinar el horno, pues la puerta del frente podría abrirse.



- Cuando haya terminado con las conexiones y el empotre, asegúrese de que los controles estén en posición de apagado. Conecte el tomacorriente. manguera de entrada regularmente y rempálcela a tiempo si es que está dañada.

## REQUISITOS MÍNIMOS DE INSTALACIÓN

Unidades eléctricas para cada modelo:

220v -50 HZ	7,98 A max.	HGGE6053I
220v -50 HZ	8,52 A max.	HEGE6062I

APROBADO BAJO NORMA IEC - 60335

Las unidades eléctricas mencionadas en el cuadro anterior deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15 A.

La caja de conexiones correspondiente para Argentina debe ser tipo I con tierra.

Este horno de empotre está diseñado para operar de 0 a 2800 mts. sobre el nivel del mar. 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. Debe instalarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes, dando especial atención a los requisitos pertinentes a la ventilación.

El circuito eléctrico al cual se conecta el horno debe ser realizada por personal calificado y 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.

De no ser así, es entera responsabilidad del cliente cualquier riesgo personal y/o material que pueda ocasionar al producto.

**ATENCIÓN:** Nunca conecte el producto junto con otro aparato eléctrico en el mismo enchufe. Esto le evitará tener variaciones de voltaje y calentamientos en el mismo. Para conectar y desconectar su horno, sujete el tomacorriente por el enchufe y estire. Nunca tire del cable.



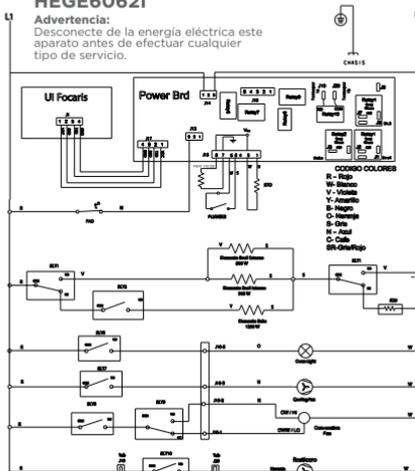
El cable de suministro de energía del artefacto tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencia nominal. Por ningún motivo lo cambie o empalme un cable de suministro diferente; esto podría deteriorarlo y causar cortocircuito.

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.

## DIAGRAMA ELÉCTRICO

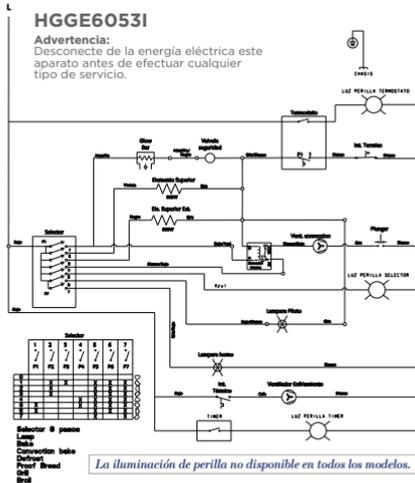
### HEGE60621

**Advertencia:** Desconecte de la energía eléctrica este aparato antes de efectuar cualquier tipo de servicio.



### HGGE60531

**Advertencia:** Desconecte de la energía eléctrica este aparato antes de efectuar cualquier tipo de servicio.



## INSTALACIÓN A GAS

*Este horno cuenta con un cable tomacorriente con clavija o enchufe, por lo que si usted requiere hacer alguna instalación, debe solicitarlo a un técnico especializado y de su confianza. Consulte en la placa adherida a este manual sobre características eléctricas de este horno antes de realizar cualquier instalación.*

### Preparación de la unidad para conexiones

Desempaque el horno de empotre y retire todos los adhesivos y material de empaque, incluyendo las películas plásticas que cubren partes cromadas o de acero inoxidable. Después de desempacar su horno / gasodoméstico, proceda de la siguiente manera:

1. Con la ayuda de otra persona, incline su horno / gasodoméstico hacia atrás sujetándolo del panel de control y del respaldo.
2. Con su pie, pise la base de la parte frontal para desprenderla empujándola hacia el piso.
3. Regrese suavemente su horno/gasodoméstico a su posición original.
4. Repita estos pasos con la parte trasera de su horno/gasodoméstico. Tenga cuidado al inclinar el horno hacia el frente pues la puerta de su horno podría abrirse.
5. Una vez que tenga lista la zona de empotre, acerque su horno de empotre al sitio donde quedará instalado definitivamente y continúe con las conexiones y empotre.

*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/gasodoméstico se encuentra ubicada de acuerdo a las dimensiones y especificaciones, referidas en el apartado 5 “Ubicación de suministros eléctricos y gas” de este manual.*

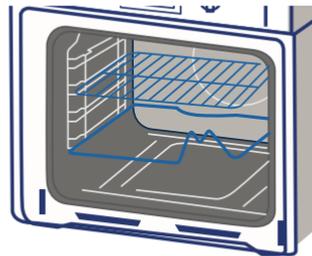
### Conexión al suministro de gas

Asegúrese que su hogar cuente con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta. Solo use flexibles y/o conexiones de gas homologados por la legislación nacional vigente.

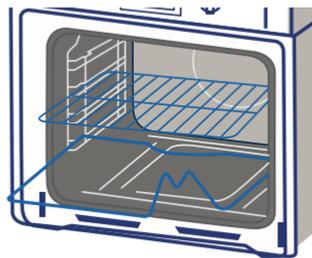
1. Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar el horno a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión del horno nuevo.
2. Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera del horno. Cerciórese de que todos los que van a usar el horno sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.
3. Cuando termine de hacer las conexiones, verifique que todas las perillas del panel de control del horno, se encuentren en la posición de apagado y entonces abra la válvula principal del suministro de gas.
4. Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no existe alguna fuga.

## Cambio de esprea del horno y ajuste de obturador.

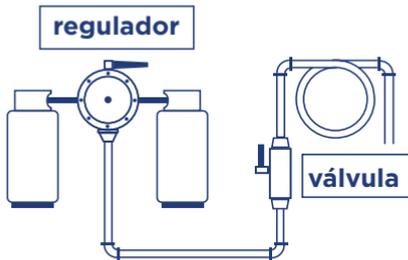
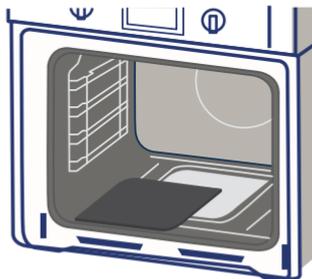
1. Desmonte la puerta de la unidad, siguiendo las instrucciones de la pag. 15.



2. Desmonte las parrillas de la cavidad del horno.



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



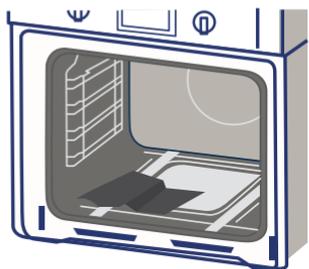
**ADVERTENCIA:** Este aparato puede usarse con gas L.P. o gas natural. En fábrica fue ajustado para funcionar con gas natural. Si usted requiere usarlo con gas LP, debe llamar a nuestro servicio técnico el cual cuenta con personal especializado para hacer la conversión a gas (busque el número telefónico en las últimas páginas de este manual).

## INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN DE GAS

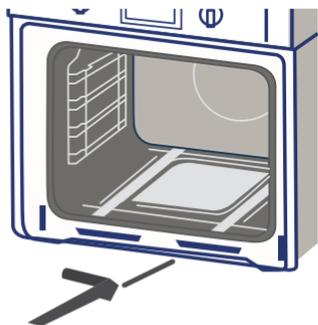
Antes de ajustar la unidad a gas natural o LP, realice lo siguiente:

Desconecte la energía eléctrica del equipo, en el circuito principal de breakers o en la caja de fusibles. Interrumpa la alimentación de gas al horno, cerrando la válvula de paso.

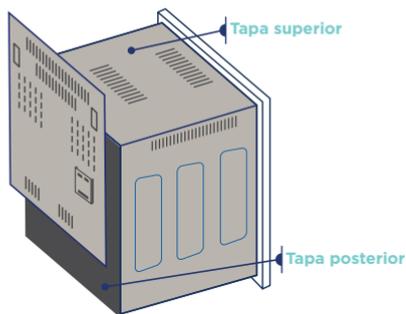
4. Remueva el deflector del quemador de horno quitando los 2 tornillos hexagonales.



5. Remueva el quemador de horno quitando el tornillo que lo sostiene por la parte frontal, y los 2 tornillos del bracket posterior.

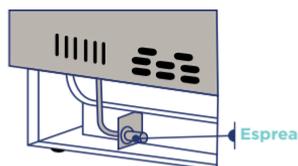


6. Remueva la tapa posterior de su horno: Primero remueva todos los tornillos de la tapa posterior y los 2 tornillos laterales de la tapa superior. Libere tapa posterior levantando ligeramente la tapa superior. Desplace tapa y accese a zona del sistema de gas.

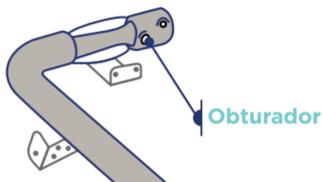


7. Para ajustar su horno a gas natural:  
Remueva la esprea del quemador identificada con 78 mm y replácela por una calibrada con un diámetro de 117 mm.

Para ajustar su horno a Gas L.P.:  
Remueva la esprea identificada 117 mm y replácela por una calibrada con un diámetro de 78 mm.



8. Cuando ajuste su horno a Gas Natural, ajuste el obturador de aire con una apertura de ventana recomendada de 6 mm aproximadamente. Para ajustar su horno a Gas L.P., ajuste el obturador de aire con una apertura de ventana recomendada de 10 mm aproximadamente.



9. Reensamble nuevamente los componentes retirados de la unidad en orden contrario a como se indicó que se remuevan.

Para modelos con termostato de gas seguir los pasos para cambiar el by-pass.

Para modelos con encendido por glow bar no son necesarios estos pasos.

NOTA: Para ajustar la unidad nuevamente a Gas natural, siga los pasos regresando el pin del regulador y obturadores de aire a su posición anterior y reemplando las espreas, para el quemador de horno.

ADVERTENCIA: Cualquier sello de seguridad destruido o roto debe reemplazarse previa verificación de la correcta instalación y funcionamiento de los dispositivos.

ADVERTENCIA: una vez terminados los ajustes se debe verificar que no se presenten fugas de gas.

## Consideraciones de aireación y ventilación

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 horno 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 hornos, debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor o igual a 3.4 m<sup>3</sup> por cada kilovatio (3.6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas en ese recinto.

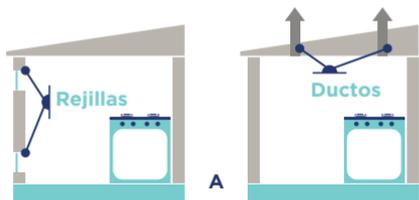
En caso de que no se cumpla con esa condición, el recinto deberá ser dotado con dos aberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior debe comenzar a una distancia no menor de 180 cm del piso y la inferior a una no mayor de 30 cm del suelo. En lo posible evitar que 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.

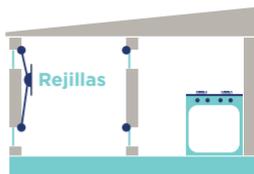
Si existen otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas de todos (ver datos en placas de identificación de los artefactos), de acuerdo con los siguientes casos:

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

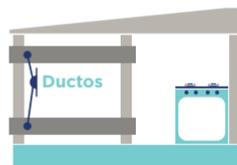
confinado.



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<sup>2</sup> ó 22 cm<sup>2</sup> por cada kilovatio (3,6 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<sup>2</sup> por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas.



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<sup>2</sup> por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.



Ejemplo:

Para un horno de empotre, la capacidad calorífica máxima es de 7,40 MJ/h tomando el caso “a” como ejemplo, tenemos:

$$\left[ \frac{(7,4 \frac{\text{MJ}}{\text{h}}) (6 \text{ cm}^2)}{(3,6 \frac{\text{MJ}}{\text{hr}})} \right] = 12,3 \text{ cm}^2$$

kW: kilovatio.

MJ/h: Megajoule por hora.

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 cm<sup>2</sup> 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 horno (tenga en cuenta las restricciones indicadas).

*Tome nota de cualquier irregularidad.  
Ante cualquier imprevisto, comuníquese con  
nuestro Servicio Técnico  
Autorizado: 5984 1141 (CABA y GBA)  
0800-222-1745 (Interior del país)*

# CONOZCA SU PRODUCTO

## DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

Para facilitar la limpieza de su interior, el horno está diseñado para que pueda desmontar y montar la puerta. Para ello, proceda de la siguiente manera:

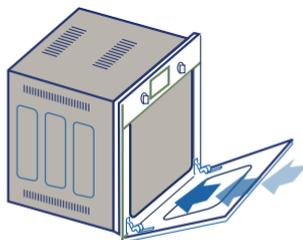
- Abra la puerta y con ayuda de este gráfico, localice las siguientes piezas:



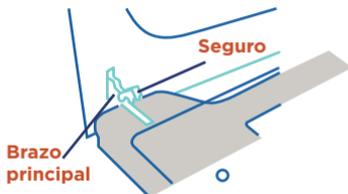
- Con cuidado, levante el seguro del brazo principal de cada una de las bisagras.
- Levante la puerta (sujétela aproximadamente en la mitad) como si fuera a cerrarla y tire hacia afuera cuidando de no desenganchar los seguros.

### Montaje de la puerta

- Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que perciba que hace tope con el marco del horno.



- Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente, y con cuidado regrese el seguro de la bisagra a su posición cerrada. Asegúrese de que la muesca principal del brazo de las dos bisagras quede en su posición antes de desenganchar los seguros.



- Cierre la puerta completamente, escuchará un leve “click”, que indicará que la puerta se ha montado correctamente.

*NOTA: Cuando tenga la puerta afuera, por ningún motivo quite los seguros, ya que el brazo principal se regresaría hacia la puerta con mucha fuerza.*

## DESMONTAJE Y MONTAJE DE LAS PARRILLAS

La parrilla conveccional (fig. 1) puede retirarse y colocarse en cualquiera de las 4 posiciones. La parrilla del rostisero (fig. 2) sólo debe colocarse en la posición inferior (fig. 3).

Para retirar la parrilla conveccional:

- Tire de la parrilla hacia adelante hasta que haga tope (fig. 4).
- Incline la parrilla ligeramente hacia arriba para liberar el tope y continúe desplazándola hacia adelante.

Para reinstalar la parrilla conveccional:

- Elija una posición de las 4 disponibles.
- Inserte la parrilla sobre la guía lateral con los ganchos orientados hacia abajo.
- Desplace la parrilla hacia atrás hasta que haga tope.
- Incline la parrilla ligeramente hacia arriba para librar el tope y continúe desplazándola hacia el fondo del horno. Cuando la parrilla esté colocada en su sitio, puede tirar hacia usted aunque tenga recipientes encima, sin riesgo de que salga completamente ya que los topes limitan el desplazamiento de la parrilla.

Montaje de bandeja:

Su horno de empotre cuenta con una bandeja y tapa de la misma para el fin de colocar alimentos en la función de gratinar o asar.

### IMPORTANTE

Siempre coloque la bandeja sobre la parrilla del horno (fig. 5). Para la función rostizar siempre debe colocar la bandeja sobre el piso del horno a fin de recolectar líquidos y grasas de la cocción (fig. 6).

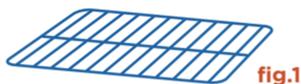


fig.1



fig.2

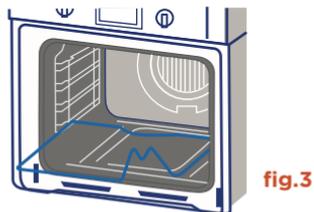


fig.3

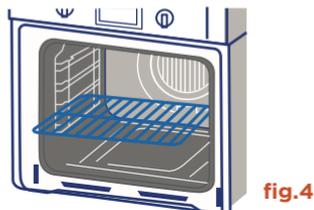


fig.4

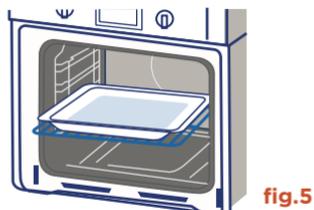


fig.5

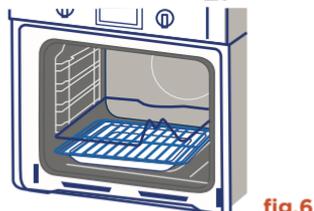


fig.6

# OPERACIÓN Y USO

## CÓMO UTILIZAR EL HORNO MODELO HEGE6054I



### RELOJ

Conecte su nuevo horno de empotre a la corriente eléctrica. En la pantalla aparecerá la última hora a la que fue ajustada de fábrica.

- Presione el botón reloj, aparecerán parpadeando los dígitos de la hora.
- Utilice los botones menos o más para ajustar la hora.



- Para cambiar de a.m. a p.m. continúe presionando hasta llegar a la hora deseada.

- Presione nuevamente el botón reloj, aparecerán parpadeando los dígitos de los minutos.
- Utilice los botones menos o más para ajustar los minutos.
- Presione nuevamente el botón reloj para fijar la hora del día.

En caso de que existiera una interrupción en el suministro de la corriente eléctrica, la pantalla se apagará y al regresar el suministro eléctrico aparecerá parpadeando la hora en que ocurrió la interrupción. Para cambiar la hora siga los pasos anteriores.

### TIMER

Su horno de empotre está provisto de un timer que le permite programar una alarma de aviso hasta por un tiempo máximo de 12 horas. Para operarla siga las siguientes instrucciones:



- Presione el botón timer, aparecerán parpadeando los dígitos de la hora.
- Utilice los botones menos o más para ajustar la hora.
- Presione nuevamente el botón timer, aparecerán parpadeando los dígitos de los minutos.
- Utilice los botones menos o más para ajustar los minutos.
- Presione nuevamente el botón timer, los dígitos de los minutos dejarán de parpadear, indicando que el timer ha sido ajustado y comienza su cuenta regresiva.



*Nota: La función timer no controla la operación del horno de empotre. Exclusivamente es para avisar el tiempo que usted programó.*

## PRECALENTAR

Esta función es exclusiva para los hornos eléctricos. Su función es precalentar el horno 10 minutos antes de utilizar la función hornear. También puede utilizarse para hornear alimentos que requieran calor intenso en la parte superior. **Ejemplos:** pastel de papa, vegetales con salsa blanca, etc.

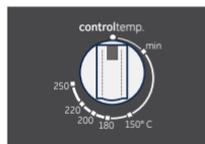
## IMPORTANTE

Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños en el equipo. Las partes accesibles se pueden calentar. Aleje a los niños.

- Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de precalentar.



- Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° C.



- Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

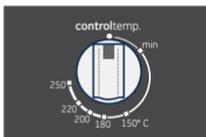
## HORNEAR

*Nota: Se sugiere utilizar la función precalentar antes de hornear.*

- Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de hornear.



- Gire la perilla de la temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80 y 250° C.



- Cuando los alimentos estén listos regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario, a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

*Nota: Terminando el ciclo, el motor de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este período sentirá un flujo de aire proveniente del horno. Esto es normal.*

Mantenga la puerta cerrada durante esta función para evitar daños en el equipo. Las partes accesibles se pueden calentar. Aleje 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.

## GRATINAR

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

- Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de gratinar.



- Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° C.

- Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de función.

*Nota: Una vez concluida la función, espere un par de minutos para abrir la puerta, ya que el interior del horno se encuentra caliente.*

En la parte superior de la cavidad del horno, se encuentra una resistencia eléctrica, la cual alcanza altas temperaturas. Tenga cuidado de no tocarla al momento de abrir el horno, mientras este se encuentre caliente, para evitar quemaduras.

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

Este producto no está diseñado para calentar una habitación, esto es muy peligroso.

## ASAR

Asar es cocinar los alimentos a fuego directo y desde arriba. Este horno de empotrar está integrado con un Asador Superior. Usted deberá colocar una bandeja para recoger los jugos y grasas que se puedan producir.



*Nota: Si acerca la carne al quemador, entonces esta se dorará más, pero aumentarán las salpicaduras y por consiguiente, el riesgo de que las grasas y los jugos se incendien.*

*Le recomendamos que para asar utilice la posición 2 marcada en el dibujo a continuación. Es la que mejores resultados le dará.*



Posición 1  
Posición 2  
Posición 3  
Posición 4

## IMPORTANTE

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

● Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de asar.



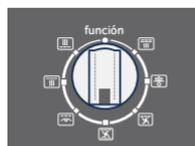
● Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° C.

● Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

## PRECALENTAR RÁPIDO

Esta función es exclusiva para los hornos eléctricos. Su función es precalentar el horno 5 minutos antes de utilizar la función de hornear. También puede utilizarse para hornear alimentos que requieran calor intenso en la parte superior. Ejemplos: pastel de papa, vegetales con salsa blanca, etc.

● Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de precalentar rápido.



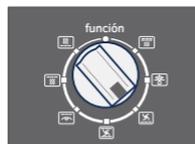
● Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° C.

● Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

## HORNEAR CON CONVECCIÓN

Esta función sirve para hornear alimentos en dos niveles a la vez en menor tiempo y con mayor uniformidad. Ejemplos: masitas de manteca, bocadillos, galletas, biscuits, etc.

● Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de hornear con convección.



● Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al

hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° C.

■ Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

## ROSTIZAR CON CONVECCIÓN

Esta función sirve para hornear piezas de carne como pollo, pavo o pierna de cerdo. Las carnes quedan doradas por fuera y jugosas por dentro.

■ Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de asar con convección.



■ Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° C.

■ Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

## 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 4 marcada en el dibujo. Esta posición asegurará la alineación de la bayoneta con el motor del rosticero.

*Nota: Asegure retirar la manija plástica en la bayoneta cuando rostice.*



■ Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de rostizar.



■ Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° C.

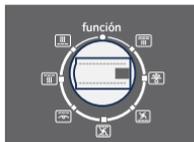
■ Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

## DESCONGELAR

Esta función sirve para *descongelar* alimentos. Coloque el alimento sin su empaque original en un recipiente para hornear, y este en la parrilla. Accione la función descongelar. Vigile periódicamente el grado de descongelamiento del alimento y retírelo del horno tan pronto se haya descongelado. Cancele la función de frost. Cocine el alimento inmediatamente o refrigérelo si va a cocinarlo unas horas más tarde. No deje el alimento en el horno a temperatura ambiente una vez descongelado, ya que esto implica un riesgo para la salud.

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

- Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de descongelar. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá.



- Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla a su posición original.

## CÓMO UTILIZAR EL HORNO MODELO HGGE6053I



### HORNEAR

- El control del horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
- Gire la perilla de función hasta ubicarse en la función deseada de gratinar. Al hacerlo el indicador de la función se encenderá.
- Presione la perilla de temperatura y gire en sentido anti-horario hasta la temperatura deseada. La temperatura deberá estar entre 150° y 250° C.
- Introduzca los alimentos y cuando estén listos, regrese todas las perillas a la posición original (OFF).

**NOTAS:** Una vez concluida la función espere un par de minutos para abrir la puerta ya que el interior del horno se encuentra caliente. Terminado el ciclo, el motor de enfriamientos seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este período sentirá un flujo de aire proveniente del horno, esto es normal:

***ATENCIÓN:** En las partes superiores de la cavidad del horno se encuentra una resistencia eléctrica, la cual alcanza altas temperaturas. Tenga cuidado de no tocar al momento de abrir el horno, mientras éste se encuentre caliente, para evitar quemaduras.*

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

*Este producto no está diseñado para calentar una habitación, esto es muy peligroso.*

### TIMER

Su horno de empote está provisto de un timer que le permite programar una alerta hasta por un tiempo máximo de 60 min.

Para operarlo siga los siguientes pasos:

- Gire la perilla del timer en sentido horario hasta la posición deseada.
- El tiempo elegido debe estar entre 0 y 60 min.
- El timer comenzará el conteo regresivo y una vez transcurrido el tiempo seleccionado, emitirá una alarma sonora.

**NOTAS:** El timer no controla la operación del horno de empote, exclusivamente es para avisar el tiempo que usted programó. Para cancelar esta función regrese el timer a su posición inicial. Para reprogramar esta función lleve la perilla hasta la nueva posición de tiempo deseada.



## ASAR

■ Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de asar.

■ Gire la perilla de la temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 205° C.

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

## PRECALENTAR RÁPIDO

NOTA: Se sugiere utilizar la función “Precalentar rápido” antes de hornear.

■ Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de hornear con convección.

■ Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 150° y 250°C.

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

## SISTEMA DE SEGURIDAD\*

El “Glow Bar” es parte del sistema de encendido del horno de empote. Este “Glow Bar” es una resistencia eléctrica que hace las veces de piloto de gas. Cuando esta resistencia está lo suficientemente caliente, entonces y solo entonces, la válvula de seguridad de paso de gas se abre para permitir que fluya el gas hacia el quemador. De manera que, cuando enciende el horno de

empote, el quemador no enciende inmediatamente, esto es completamente normal ya que el “glow bar” tarda en calentarse aproximadamente de 30 a 90 segundos.

*Una vez que el horno de empote ha encendido, el termostato controla la temperatura encendiendo y apagando totalmente el quemador. Por lo tanto es completamente normal advertir que mientras está horneando, el quemador se apaga, no se alarme: en ese momento el gas deja de fluir para posteriormente volverse a encender. A esto es lo que llamamos un termostato cíclico y es completamente seguro.*

*\* Exclusivo para modelos a gas.*

## CÓMO UTILIZAR EL HORNO MODELO HEGE6062I



### TIMER

Esta función consiste en programar y monitorear el tiempo de sus actividades en la cocina emitiendo una alarma sonora al concluir el tiempo seleccionado.

Para operar el ciclo, proceda de la siguiente manera:

- Presione (🕒) para activar la función.
- Posterior presione (🔢) para ajustar la temperatura deseada.
- Después presione (▶) para aceptar e iniciar la función.

### PRECALENTAR

Esta función es exclusiva para los hornos eléctricos. Su función es precalentar el horno durante 10 min. antes de utilizar la función de hornear. También puede utilizarse para hornear alimentos que requieran calor intenso en la parte superior. Ejemplos: Pastel de papa, vegetales con salsa blanca, etc...

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

### HORNEAR

Función de horneado tradicional, donde el aire del horno es calentado por el quemador localizado debajo de la cavidad mismo que circula dentro de manera natural. Ideal para cocinar pasteles, tartas, panes y pastas.

NOTA: Posiblemente cuando use el horno por primera vez, perciba usted un olor extraño que proviene del interior, este olor es normal las primeras veces.

NOTAS: Terminado el ciclo, el motor de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este período sentirá un flujo de aire proveniente del horno, esto es normal.

*ATENCIÓN: 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.

### ASAR/GRILL

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

### ASAR

Asar es cocinar los alimentos a fuego directo



y desde arriba. Este horno de empote está integrado con un asador superior, usted deberá colocar una bandeja para recoger los jugos y grasas que se pueden producir.

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

Le recomendamos que para asar utilice la posición marcada 2 en el dibujo. Es la posición que mejores resultados le dará.

## **HORNEAR CON CONVECCIÓN (CONV.)**

Esta función sirve para hornear alimentos en dos niveles a la vez en menor tiempo y con mayor uniformidad. **Ejemplos:** masitas de manteca, bocadillos, galletas, biscuits, etc.

■ Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de hornear con convección.

■ Gire la perilla de temperatura en sentido anti-horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre los 150°C - 250°C.

**NOTA:** Considere para esta función disminuir la temperatura de su receta 14°C.

■ Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido horario a su posición original, así como regresar la perilla de función a su posición original.

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

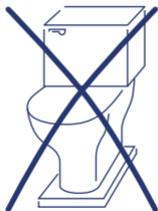
Algunos recetarios mencionan la necesidad

de ajustar la temperatura de horneado al utilizar sistemas de convección. Este control hace el ajuste automático para que usted no tenga que modificar la temperatura de horneado.

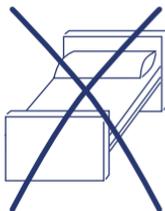
# INFORMACIÓN GENERAL

## PRECAUCIONES GENERALES

Este horno es para uso doméstico, no apto para uso industrial o gastronómico. Debe ser instalado por personal calificado. Lea las instrucciones técnicas antes de instalar el horno. Lea las instrucciones de uso antes de encender. No permita que nadie se suba o se pare sobre el horno. No deje a los niños solos cuando este horno esté encendido o en operación, ya que pueden quemarse seriamente. Este horno está diseñado para operar de 0 a 2.800 m sobre el nivel del mar. No debe ser instalado en baños ni dormitorios.



Baño



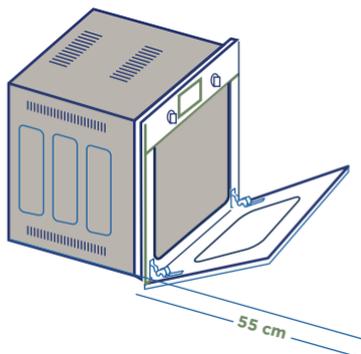
Dormitorio

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 en lugares en donde esté expuesto a fuertes corrientes de aire.

El horno de empotre instalado, requiere al menos de un espacio de 55 cm 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 su cocina podrían sufrir daños.

Asegúrese de que el cable tomacorriente no quede presionado ni que pase cerca del extractor de aire.



## Limpeza del horno

Es necesario mantener su horno de empotre siempre limpio.

### IMPORTANTE

Limpie su horno únicamente con agua, jabón líquido y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar dejar residuos de jabón. No utilice ningún tipo de cepillos, ni fibras (verde, plástica, metálica, etc.).



No utilice ningún tipo de material corrosivo para el lavado y limpiado del horno de empotre como son: cloro, thinner, nafta, etc. Algunas partes requerirán de un procedimiento diferente, como las parrillas: lávelas con agua caliente jabonosa (No use fibra metálica).

### Partes de acero inoxidable.

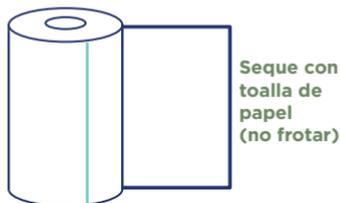
Para evitar que en el futuro se pongan amarillas las partes de acero inoxidable, se recomienda limpiar con un desengrasante los residuos de comida.



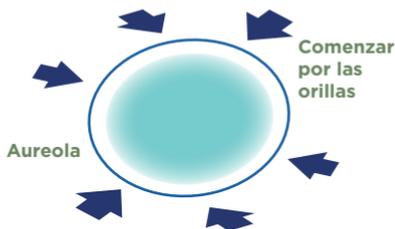
Jabón desengrasante en superficies de acero inoxidable

Para salpicaduras muy grandes:  
Tan pronto como se enfríe, limpie lo mejor posible dicha salpicadura: Usando un trapo con agua y jabón y una esponja húmeda, limpie la superficie manchada.

Cambie el agua de lavado frecuentemente, para mantenerla lo más limpia posible y seque la superficie con una toalla de papel sin frotar.



Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repita el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y terminando en el centro.



## PREGUNTAS FRECUENTES Y GUÍA DE FUNCIONAMIENTO

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	QUÉ HACER
EL HORNO NO FUNCIONA/ENCIENDE	Se terminó el gas en su casa.	Verifique que otros aparatos eléctricos que empleen gas, funcionen correctamente. De no ser así, llame a su proveedor de gas.
MOTOR DE ENFRIAMIENTO ENCENDIDO Y HORNO APAGADO	La temperatura del interior del horno es elevada.	Espere que la unidad alcance la temperatura ambiente.
EL RELOJ NO FUNCIONA	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que el horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica, y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	Hubo un corte en la corriente de energía eléctrica y esta se ha restablecido (el reloj marcará 12:00 parpadeando).	Lea cuidadosamente la sección reloj. Pag. 17.
LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA/ENCIENDE	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese que el horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica, y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	El foco puede estar fundido.	Modelos 110-127V: Cambie el foco por una lámpara halógena tipo G6.35 a 127vac/40 Watts. Modelos a 220V: Cambie el foco por una lámpara halógena tipo G9 a 220VAC/ 25Watts.
FUERTE OLOR AL USAR EL HORNO	Mezcla inadecuada gas/aire en el horno.	Ajuste el obturador de acuerdo a las instrucciones. Pag. 13.
	Primeras ocasiones de uso del horno.	Es normal que en las primeras ocasiones que se utiliza el horno, este despidan un olor extraño. No es un problema. Este olor irá desapareciendo con el uso.
HORNEADO DESPAREJO	Las bandejas de hornear obstruyen el flujo de aire caliente e impiden una temperatura pareja en toda la cavidad.	Coloque una bandeja en cada parrilla, de manera centrada.



## NOTAS:

## SERVICIOS AL CLIENTE

### CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

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

Caducará igualmente la validez de este certificado ante los casos de negligencia del adquirente, si el producto no fue instalado por personal matriculado en la especialidad, intervención de personal ajeno al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado o la factura de compra.

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

Este plazo podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km de los mismos. Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierta por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayaduras, etc., como así tampoco los plásticos, vidrios y accesorios, las lámparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados. En ningún caso KRONEN INTERNACIONAL S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

### RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1. Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por KRONEN INTERNACIONAL S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se reserva el derecho de comparar la exactitud de estos datos con los registros de control de salida de la Empresa.
2. Antes de instalar y usar el aparato, lea cuidadosamente el manual de instrucciones, use la instalación que se adjunta y respete sus indicaciones.
3. Conecte correctamente el toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
4. Verifique que la tensión de línea corresponda a 220V y 50 Hz.

### IMPORTANTE

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



# VIVÍ MOMENTOS ÚNICOS CON NUESTRO LINEAL COMPLETO

---

## SEGUINOS

 @gelineablancaar  @geappliancesla  GE Appliances LATAM

[gelineablanca.com.ar](http://gelineablanca.com.ar)



GE APPLIANCES





## **DIRECT SUPPORT - GE APPLIANCES**

Contáctese directamente con nuestros técnicos especializados:

- **Consultas y sugerencias:** [geproducts@mabe.com.ar](mailto:geproducts@mabe.com.ar)

- **Soporte técnico:**

5984 1141 (CABA y GBA)

0800-222-1745 (Interior del país)

Pedidos de service y venta de repuestos legítimos.

**En GE Appliances respaldamos la garantía de su producto.**

Contáctenos.



**GE APPLIANCES**