



Horno a vapor

# Manual de uso y cuidado

Modelo HVGP4561YI

Lea completa y cuidadosamente  
este manual.



PM01





---

## Bienvenido

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

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

Estimado cliente, gracias y enhorabuena por haber elegido este producto. Este nuevo producto que ha sido concebido y construido con materiales de primera calidad, ha sido sometido a ensayos rigurosos para poder satisfacer todas sus exigencias para una perfecta cocción.

Le rogamos leer y respetar estas instrucciones que le permitirán obtener resultados excelentes desde su primer uso. Le deseamos que saque el mejor partido de este moderno aparato.

 **LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD SON IMPORTANTES. LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CUALQUIER CONSULTA FUTURA.**

**LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA CUALQUIER CONSULTA FUTURA.**

## Instrucciones importantes de seguridad

---

- No use extensiones.
  - No conecte otros aparatos en el mismo contacto eléctrico.
  - Sujete el conector por la clavija, no por el cable.
  - Su producto está provisto de un tomacorriente polarizado tipo "Y" con cable a tierra integrado.
  - No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
  - Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
  - Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
  - Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
  - Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
  - **IMPORTANTE:** Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo.
- Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.
  - Si el producto ha sido reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

---

**ESTE PRODUCTO HA SIDO CONCEBIDO PARA UN USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE. EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD POR POSIBLES DAÑOS A LAS PERSONAS O PROPIEDADES DERIVADOS DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO INAPROPIADO, ERRÓNEO O ABSURDO.**

**NO COLOQUE PAPEL ALUMINIO, CACEROLAS NI OBJETOS SIMILARES EN CONTACTO CON LA BASE QUE SE ENCUENTRA DENTRO DEL HORNO, PARA COCINAR.**

**DURANTE EL USO, EL APARATO SE CALIENTA MUCHO. TENGA CUIDADO DE NO TOCAR LAS RESISTENCIAS CALENTADORAS SITUADAS DENTRO DEL HORNO.**

### **ATENCIÓN:**

- Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, absténgase de utilizar el horno mientras no haya sido reparado por un técnico capacitado.
- Cualquier reparación, modificación y manipulación del aparato o de su interior, especialmente las partes bajo tensión, deben realizarse exclusivamente por el fabricante, su servicio de atención al cliente o personas con una calificación análoga. Una reparación inadecuada puede provocar accidentes graves, daños al aparato y a las instalaciones y fallas de funcionamiento.
- La reparación de la lámpara interior del horno debe ser realizada por personal calificado, que primero desconectará el aparato del suministro de energía.
- Acuda a nuestro servicio de atención al cliente en caso de funcionamiento defectuoso del aparato así como para cualquier reparación.

---

Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:

- Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en Español.
- Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.

- Solicite que se usen solamente repuestos originales.

**IMPORTANTE:**

- Como precaución de seguridad, desconecte siempre la clavija de la toma de corriente o desconecte la línea de alimentación del aparato antes de realizar cualquier operación de limpieza del horno.
- Evite el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugo de limón, vinagre, sal, tomate, etc.). Evite el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos, especialmente para la limpieza de las partes pintadas.

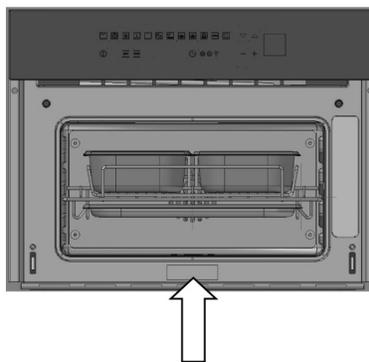
**Cuidado y mantenimiento**

- Aunque la cámara de cocción ha sido fabricada con acero inoxidable de alta calidad, un mantenimiento erróneo puede causar corrosión.
- El horno debe limpiarse periódicamente, removiendo todo residuo de alimentos.
- No limpie el horno inmediatamente después de sacar los alimentos ya que las gotas de vapor que quedan en su interior estarán muy calientes (peligro de quemaduras). Revise que la pantalla muestre una temperatura residual baja o ninguna temperatura residual.
- Tenga cuidado al abrir la puerta con el horno encendido ya que el vapor que sale podría provocar quemaduras.

- Cuando se restablezca la energía eléctrica después de un apagón, el horno requiere que usted vacíe el circuito, aunque no haya agua en su interior.
- No utilice abrasivos rugosos ni raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno ya que podrían rayar la superficie e incluso provocar la rotura del vidrio.
- Durante las operaciones de limpieza, tenga cuidado de que no entre agua dentro del aparato.
- Utilice únicamente trapos ligeramente húmedos.
- Nunca atomice ni rocíe agua dentro o fuera del aparato.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor ya que el agua al penetrar, puede provocar daños.
- No utilice el aparato como equipo de calefacción o de humidificación.
- Aproveche las posibilidades que ofrece la función de bloqueo de seguridad para niños.
- El aparato debe ser instalado y utilizado a temperatura ambiental comprendidas entre 5 °C y 35 °C.
- Si existe el riesgo de congelación, el agua residual contenida en las bombas del horno podría helarse y dañarlas.
- Use solamente la sonda térmica recomendada para este horno.

**IMPORTANTE**

La placa de características del horno es accesible aún después de instalar el aparato. La placa, que es visible al abrir la puerta, muestra todos los datos de identificación del aparato, a los que habrá que referirse para cualquier pedido de piezas de repuesto.



---

## Primer uso

El horno debe limpiarse por completo con agua y jabón, y debe enjuagarse cuidadosamente.

Caliente el horno por 30 minutos aproximadamente a temperatura máxima; esto elimina todos los residuos de aceite que se usó durante la fabricación que podrían causar olores desagradables durante la cocción. Utilice la función de ventilación circular con el horno sin accesorios.

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos cuidadosamente con una solución alcalina de lavado muy caliente y un trapo suave.

---

## Uso de la parrilla plana

Para retirar la parrilla plana, tire de ella hacia usted hasta que se detenga y entonces levántela tirando hacia arriba hasta que salga por completo.

Para reintroducir la parrilla plana, deslícela hacia adentro en un ángulo de 45° hasta que quede bloqueada, entonces bájela horizontalmente y empújela hasta el tope de su recorrido.



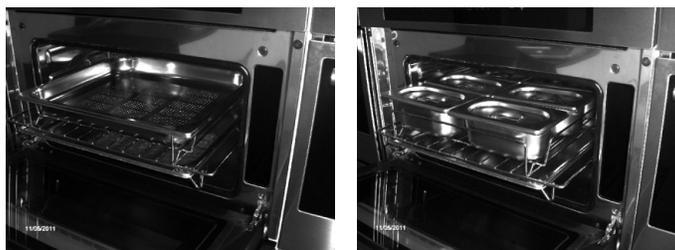
Si la parrilla plana viene con una charola baja para recolectar grasa, para retirarla levántela un poco y deslícela hacia usted. Para reinstalarla, deslícela de nuevo en su sitio hasta que quede correctamente asentada.

---

## Uso de la charola perforada

Esta charola se utiliza para cocinar al vapor, viene con su propio soporte que se coloca encima de la parrilla plana.

Es aconsejable combinarla con la charola para recolectar grasa con el fin de recoger todo lo que sale de los alimentos durante la cocción.



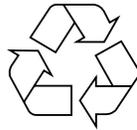
## Respeto al medio ambiente

Para contribuir a la salvaguarda del medio ambiente, la documentación de este aparato está impresa sobre papel blanqueado sin cloro o sobre papel reciclado.

Los embalajes están concebidos para no perjudicar el medio ambiente. Por ser productos ecológicos, se pueden reutilizar o reciclar.

Reciclando el embalaje Ud. contribuye al ahorro de materias primas y a la reducción del volumen de residuos industriales y domésticos.

EL MATERIAL DE EMBALAJE es totalmente reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje. Para su eliminación y tratamiento, proceda según las normas locales. El material de embalaje (bolsas de plástico, elementos de poliestireno, etc.) debe mantenerse fuera del alcance de los niños por ser una fuente potencial de peligro.



ESTE APARATO está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Asegurándose que este producto sea eliminado y tratado de manera correcta, el usuario contribuye a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

EL SÍMBOLO que aparece en el producto o en la documentación que lo acompaña, indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico, sino que se debe entregar en el punto de recogida específico para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

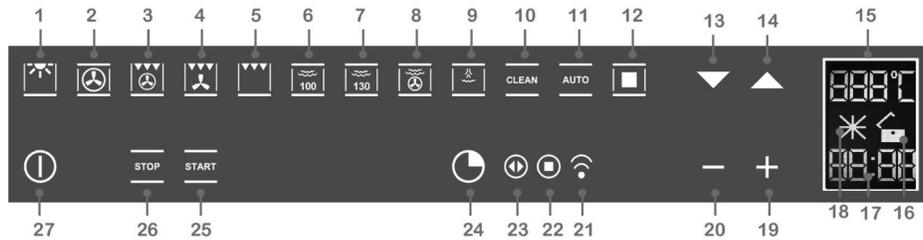


LA ELIMINACIÓN DEBE REALIZARSE de acuerdo con las normativas locales sobre eliminación de residuos.

PARA MÁS INFORMACIÓN sobre tratamiento, reutilización y reciclaje de este producto, diríjase a la autoridad local competente, al servicio de recogida de residuos domésticos o a la tienda en la que fue comprado el producto.

ANTES DEL DESGUACE, corte el cable eléctrico de alimentación para hacer inservible el aparato.

## Panel de controles



Funciones de cocción estándar: 1 a 5

Configuración de la temperatura, duración de la cocción: 19 y 20

Encendido y apagado, bloqueo de seguridad para niños: 27

Funciones con horno a vapor: 6 a 9

Función de autolimpieza: 10

Funciones para recetas: 11 y 12

Funciones avanzar por el menú: 13 y 14

Funciones Timer: 24

Configuración del timer: 19 y 20.

1. Luz de horno.
2. Ventilación circular.
3. Intenso (Asador y ventilación circular).
4. Asador con ventilación.
5. Asador.
6. Vapor hasta 100 °C
7. Vapor hasta 130 °C
8. Vapor combinado con cocción ventilada.
9. Bufido de vapor.
10. Función LIMPIEZA (CLEAN).
11. Configuraciones automáticas (AUTO) del sistema (recetas).
12. Función de confirmación de configuraciones mostradas en pantalla.
13. Avanzar hacia abajo la pantalla, disminuir temperatura de cocción.
14. Avanzar hacia arriba la pantalla, incrementar temperatura de cocción.
15. Temperatura programada.
16. Indicador de función de bloqueo y desbloqueo de controles.
17. Indicador de función de timer.
18. Función cuenta atrás.

19. Incremento de valores ingresados.
20. Disminución de valores ingresados.
21. Función timer cuentaminutos.
22. Función timer "Fin de cocción".
23. Función timer "Duración de cocción".
24. Función timer.
25. Función INICIO (START).
26. Función DETENER (STOP).
27. Funciones Encendido y Apagado y Bloqueo de seguridad para niños.

Nota: Todas las configuraciones y variaciones de las funciones se confirman mediante una señal acústica.

Otra función que puede ingresarse durante la cocción al vapor es la de PAUSA.

Esta función se activa presionando de nuevo el botón de la función elegida; el botón comienza a parpadear hasta que, una vez llevada a cabo la operación deseada, se presione nuevamente (no lo olvide, de lo contrario no terminaría la cocción en curso).

---

## Introducción

Su nuevo horno está controlado por una tarjeta electrónica que monitorea continuamente su operación con el fin de mejorar todas las prestaciones.

El panel de controles táctil de última generación es preciso y confiable. La interface es elegante, ordenada, discreta y más intuitiva que nunca.

Pocos botones, muchas funciones, ninguna combinación ni secuencia complicada de botones. Usted solamente se concentra en seguir la receta, el horno estará listo con dos simples gestos.

---

## Instalación y conexión

Estimado cliente, este horno es un aparato electrónico sofisticado, clasificado como un bien de larga duración. Su instalación requiere de profesionales calificados para realizar correctamente tanto las conexiones a la red de alimentación como la instalación en el mueble de cocina.

Consulte la sección de armado en este mismo manual.

---

## Primera conexión

Cuando el horno se conecta a la red eléctrica por primera vez, la pantalla de visualización le solicita seleccionar su idioma.



Seleccione el idioma deseado usando los botones ▼ y ▲.

Use el botón ■ para confirmar se selección.

Desde ese momento, ese idioma permanece seleccionado aún después de un apagón.

Vaya ahora al MODO DE DEMOSTRACIÓN (DEMO MODE).

## Modo de demostración

Este modo es que el adopta el horno cada vez que se produce una interrupción de corriente, y por lo tanto también cuando se conecta al suministro de energía eléctrica por primera vez.

El objetivo es mostrar cómo se puede controlar el aparato usando una secuencia registrada de comandos. En este modo el horno NUNCA está realmente encendido, es decir que las resistencias generadoras de calor no se encienden. El panel de controles está **INACTIVO**, y por lo tanto el horno no responde a los comandos.

Para desactivar el modo de demostración, presione el botón de iluminación por cinco segundos: el horno pasará a funcionamiento normal y estará listo para ser encendido.



Ahora usted puede proceder a ajustar el reloj, aunque no es necesario para poder encender el horno.

## Ajustando el reloj



El horno indica con una doble señal acústica que ha sido conectado a la red eléctrica.

Para ajustar la hora de sistema, mantenga presionado el botón FUNCIONES TIMER durante 3 segundos por lo menos.

Cada comando activado es confirmado mediante una señal acústica.



Ajuste el reloj con los botones + y -. Durante la configuración parpadean los puntos separadores. La hora del día queda ajustada cuando los puntos dejan de parpadear y quedan fijos.

---

## Acciones posibles con el horno apagado

- **Encendido de la luz del horno**

La luz del horno se puede encender y apagar presionando el botón LUZ DE HORNO como se indica en la figura.



- **Cambio de idioma**

Con el horno apagado, es posible cambiar el idioma de la pantalla presionando al mismo tiempo los botones  y el botón +, que se encuentra en la parte inferior derecha durante por lo menos 3 segundos.

A continuación, presione  o  para elegir el idioma y confirme su elección presionando el botón .

- **Activación de la función "cuentaminutos" del timer.**

Consulte la sección correspondiente en la pág. 30.

---

## Encendiendo el horno

Para encender el horno, presione el botón que se muestra en la figura.

Para activar las funciones del horno, siempre presione el botón  a excepción de las funciones luz del horno y timer, que son independientes.

El sistema de control activa todos los íconos iluminando su fondo.

**NOTA:** Recuerde que el horno enciende solamente cuando la función de cerrojo (o bloqueo de seguridad para niños) está desactivada.

La palabra "ON" (ENCENDIDO) aparece en pantalla durante un minuto. El sistema de control se encuentra en espera de que usted seleccione una función de cocción. En caso contrario, el control electrónico interpreta el encendido como accidental y, por motivos de seguridad apaga automáticamente el horno haciendo aparecer la palabra "OFF" (APAGADO) en la pantalla durante unos segundos.



## Función de cerrojo (o bloqueo de seguridad para niños)

La función de cerrojo se activa y desactiva presionando el botón de encendido ① durante 3 segundos por lo menos.



Usted puede activar y desactivar el modo de horno en cualquier momento.

El símbolo del cerrojo ABIERTO indica que la función cerrojo no está activa.

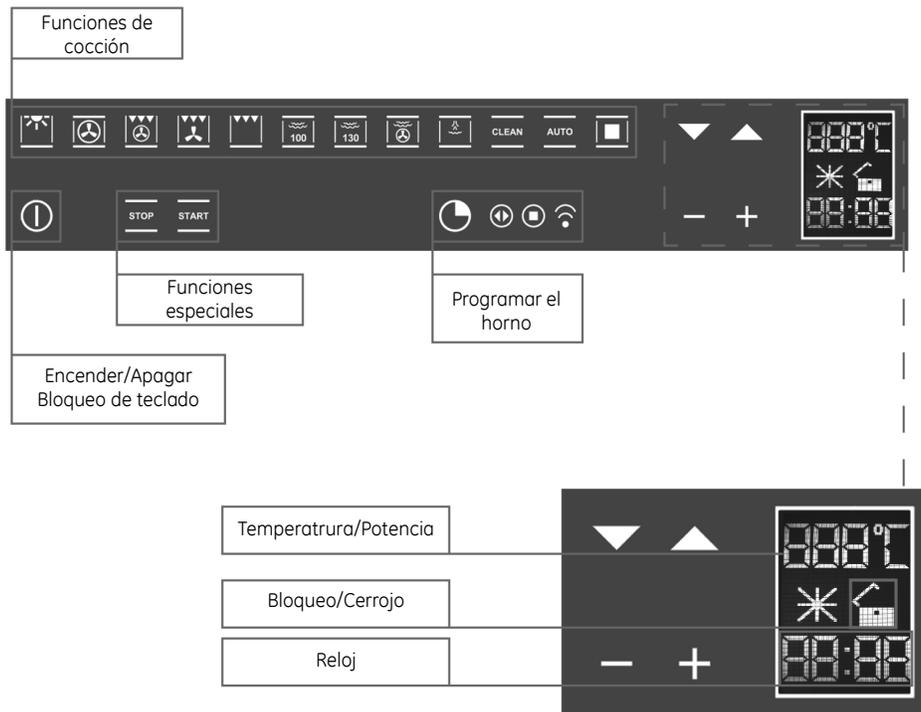


El símbolo del cerrojo CERRADO indica que la función cerrojo está activa.



## Funciones principales

### Descripción del panel de controles



### Las funciones de cocción

El control electrónico pone a disposición once funciones específicas de cocción. Para activar una función, basta con presionar el botón correspondiente.

Cada función lleva asociada una temperatura programada que se determina gracias a pruebas de cocción, pero usted la puede modificar fácilmente según su propia experiencia.

## Funciones del horno



Luz del horno



Con estos modos de cocción un ventilador situado en la parte trasera, hace circular el aire caliente dentro del horno de manera uniforme.



La cocción es más rápida que con el sistema tradicional. Este sistema es bueno para cocinar en varias parrillas colocadas a diferentes alturas e incluso diferentes alimentos (pescado, carne roja, etc.).



Modo para gratinar o dorar alimentos. Introduzca la parrilla con los alimentos en la segunda o tercera posición de abajo hacia arriba. Precaliente durante 2 minutos por lo menos antes de introducir los alimentos.



Cocción de vapor 100°C (preconfigurada a 100°C y regulable hasta 40°C).



Cocción al vapor 130°C (preconfigurada a 130°C y regulable hasta 70°C)



Vapor combinado con cocción ventilada



Bufido de vapor

CLEAN

Limpieza horno/circuito generador de vapor (programas configurables o automáticos para la eficacia del horno)

AUTO

Acceso a las recetas preconfiguradas

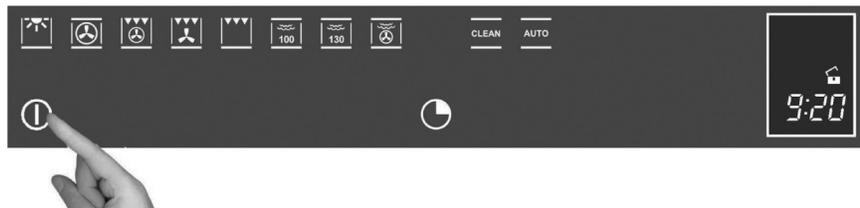
La siguiente tabla indica los resultados de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios por un cocinero profesional. Se trata de simples indicaciones, y los valores que proponemos solamente sirven para que Ud. empiece a experimentar sus propias recetas y obtenga resultados cada vez más satisfactorios.

°C	140-160	160-180	190	MAX
	2	2-3	2-3	2-3
	10'-40'	45'-60'	60'-70'	14'-18'

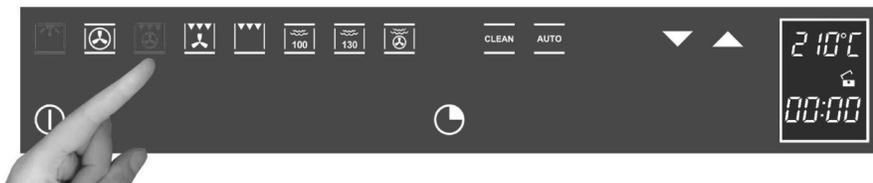
°C	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	3
	120'-160'	90'-120'	50'-60'	60'-70'	40'-50'	40'-50'

## Comandos simples para cocinar

Gracias a los controles de última generación, solamente se requieren de dos toques para programar una cocción: Encienda el horno y elija la función más adecuada para el platillo que desea cocinar. Elíjala ¡y tóquela!



y después



El sistema de control propone una temperatura para cada función, que se puede modificar en cualquier momento, pero si usted la considera adecuada entonces no tiene que hacer nada más, el horno comienza al cabo de unos segundos.

## Ajustando la temperatura

El sistema de control cuenta con una sonda de temperatura que tiene una precisión de  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  cuya función es ofrecer la máxima fiabilidad de las temperaturas de cocción que se ingresan.

Usted puede modificar la temperatura en cualquier momento. Después de seleccionar la función de cocción basta con presionar los botones  $\blacktriangledown$  o  $\blacktriangle$ . Puede ingresar una temperatura dentro de un rango desde  $+50^{\circ}\text{C}$  hasta MAX.



No se necesita confirmar la modificación, el sistema de control se activa de manera independiente al cabo de pocos segundos.

Durante el calentamiento, el símbolo de grados centígrados ( $^{\circ}\text{C}$ ) parpadea para indicar que el calentamiento está en curso para alcanzar la temperatura seleccionada.

Una señal acústica indica que la temperatura ha sido alcanzada.

**Nota:** Algunos modelos muestran la temperatura actual del horno hasta que se alcanza la temperatura programada. Si durante el calentamiento usted desea verificar la temperatura programada, presione uno de los botones  $\blacktriangledown$  o  $\blacktriangle$  y si lo desea, modifique la temperatura programada usando los mismos botones.

**Nota:** Siempre sea muy cuidadoso al abrir la puerta del horno debido a que según el caso, puede salir vapor o aire muy caliente.

**ATENCIÓN:** El horno se ha diseñado de forma que, durante la cocción, mantenga en su interior un equilibrio correcto entre el calor emitido por los diferentes modos de cocción y el vapor producido por los propios alimentos.

Este equilibrio hace que tras la cocción, en el depósito se acumule el exceso de cocción condensado (agua y grasas disueltas); es importante por tanto vaciarla y limpiarla.

---

## Calor residual

Durante la cocción de los alimentos, la estructura del horno almacena calor. Este calor se mantiene aislado del resto de la cocina gracias a un buen aislamiento térmico y a algunas soluciones especiales de construcción.

Este calor se disipa progresivamente con el tiempo y puede representar un recurso en la cocina si se mantiene controlado: el control electrónico indica la temperatura interna después de que el horno ha sido apagado hasta que cae por debajo de 50°C.

Aproveche esta característica para mantener los alimentos calientes o bien para terminar suavemente la cocción.

---

## Sonda para alimentos (o termómetro con sonda)

Lo tierno, el gusto y el sabor en los alimentos son el resultado de un control preciso y funcional.

La sonda para alimentos es un termómetro que, cuando se introduce en los alimentos permite revisar la temperatura interna y utilizarla para establecer el final de la cocción.

Por ejemplo, la carne puede lucir como ya cocinada por el exterior, pero podría estar rosa por dentro.

La temperatura que alcanzan los alimentos durante la cocción está íntimamente relacionada con problemas relacionados con la salud e higiene. Las bacterias pueden encontrarse en cualquier carne roja, aves de corral, pescado y en los huevos crudos.

Algunos tipos de bacterias echan a perder los alimentos, otras, como la salmonela, campilobacter jejuni, listeria monocitogenes, eschericia coli y estafilococo aureus, pueden perjudicar, incluso de forma grave, la salud. Las bacterias se multiplican muy rápidamente por encima de los 4,4°C y hasta los

60°C. La carne molida es especialmente delicada en este sentido.

Para evitar la multiplicación de las bacterias es necesario tomar las siguientes medidas:

- No descongelar los alimentos a temperatura ambiente sino en el frigorífico o en el horno con la función específica. En este último caso, cocine los alimentos justo después.
- Rellene las aves de corral justo antes de comerlas; no compre aves de corral rellenas ya empacadas y solamente compre aves de corral rellenas ya cocinadas solamente si las consumirá dentro de las dos horas siguientes.
- Marine los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente.
- Utilice una sonda para alimentos para revisar la temperatura de la carne roja, pescado y aves de corral si tienen un grosor de más de 5 cm, de manera que sea posible verificar que se han alcanzado las tempe-

raturas mínimas de cocción. Los mayores peligros provienen de las aves de corral mal cocidas, especialmente por la salmonela.

- Evite interrumpir el proceso de cocción, evite cocinar parcialmente los alimentos, guardarlos y acabar de cocinarlos más tarde. Esto favorece el crecimiento de bacterias debido a las temperaturas "templadas" que alcanza el interior de los alimentos.

- Cocine la carne roja y las aves de corral en el horno a temperaturas de por lo menos 165°C.

**Nota: Siempre use la sonda suministrada por el fabricante.**

## Cómo utilizar la sonda para alimentos

Como puede verse en la figura, la toma de la sonda se encuentra en la esquina superior izquierda de la cavidad del horno, protegida por una cubierta metálica con conector.

Retire la cubierta e introduzca el conector de la sonda hasta el fondo (escuchará un ligero chasquido de confirmación).



Inserte la sonda en el alimento evitando tocar huesos y partes grasas.



Tenga presente que la sonda para alimentos no funciona si se conecta cuando el horno ya está encendido.

Resumiendo:

- Conecte la sonda con el horno apagado, el símbolo de la sonda aparece en la pantalla.
- Introduzca los alimentos en el horno.
- Inserte la sonda al centro de los alimentos, evitando tocar huesos y partes grasas.
- Encienda el horno con la función de cocción más adecuada para sus alimentos.
- Ajuste la temperatura del horno con los botones ▼ y ▲ a su gusto.
- Después de unos segundos, el horno comienza a cocinar y la pantalla muestra la temperatura interna de los alimentos en el momento. Presionando los botones ▼ y ▲, usted puede cambiar la temperatura interna que debe alcanzar el interior de los alimentos, entre 30°C y 99°C.
- Si usted desea cambiar la temperatura del centro del horno durante la cocción, presione el botón ■ que se vuelve rojo y que permite modificar la temperatura presionando los botones ▼ y ▲; tras ello se visualizará de nuevo la temperatura instantánea del centro del horno.

NOTA: Si se desea revisar las temperaturas involucradas, presione el botón ■ que hará que la pantalla muestre la temperatura instantánea de la sonda en el centro del horno.

De cualquier manera, recomendamos consultar la siguiente tabla sacada de la "Base de datos de seguridad nacional con los alimentos" (National Food Safety Database (de los Estados Unidos de América).

Alimento	Temperatura interna mínima
Molida	
Hamburguesa	71°C
Res, venado, cordero, puerco	74°C
Pollo, pavo	74°C
Res, venado, cordero	
Asados y filetes	
Término rojo o crudo	La temperatura de cocción para la carne a término rojo (o cruda) no está indicada por la NFSD debido a que no es segura para la salud.
Término medio-rojo	71°C
Término medio	74°C
Bien cocido	74°C
Puerco: Chuletas, asados y costillas	
Término medio	71°C
Bien cocido	77°C
Jamón fresco	71°C
Embutidos frescos	71°C
Aves	
Pollo completo o piezas de pollo	82°C
Pato	82°C
Pavo completo (sin rellenar)	82°C
Pechuga de pavo	77°C

NOTA: SI EL CONECTOR DE LA Sonda SE DES-CONECTA DESPUÉS DE HABER INICIADO LA COCCIÓN, EL SISTEMA DE CONTROL BLOQUEA EL HORNO Y LA PANTALLA MUESTRA EL ERROR "SONDA CORAZÓN DESCONECTADA".

Cuando se cocina con la ayuda de la sonda para alimentos, todas las temperaturas preconfiguradas se modifican (menos las de vapor) a 165°C por coherencia con la filosofía de utilización. Se pueden modificar desde un mínimo de 120°C a un máximo de 250°C.

La cocción finaliza cuando se alcanza la temperatura interna de los alimentos programada con la sonda para alimentos. Todas las funciones de programación del horno (funciones basadas en el timer) se inhiben excepto la función cuentaminutos.

**Al final de la cocción, recuerde que es necesario desconectar la sonda y conectar en su lugar la clavija incluida con el horno.**



---

## Control de luz del horno

El control de la luz del horno está activo durante todas las funciones de cocción y es independiente de las mismas, es decir que Ud. puede encender o apagar la iluminación según sus necesidades cuando lo desee.

La luz del horno normalmente se enciende durante el calentamiento y después, por tres minutos después de alcanzar la temperatura programada. Después de ese tiempo, la luz se apaga para ahorrar energía.

Para revisar la cocción de los alimentos, usted debe encender la luz interior. Para hacer esto simplemente toque el botón correspondiente a la iluminación interior , la luz permanece encendida por tres minutos y después se apaga. Por supuesto que puede encenderla de nuevo tocando el botón antes indicado.

La luz interior del horno siempre se enciende al abrir la puerta y permanece encendida hasta que usted cierra la puerta del horno.

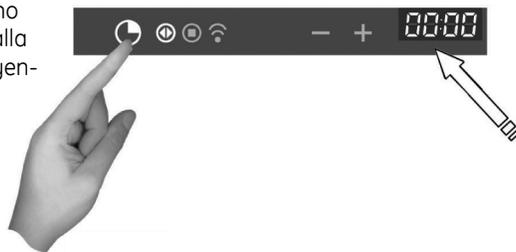


## Programando el horno

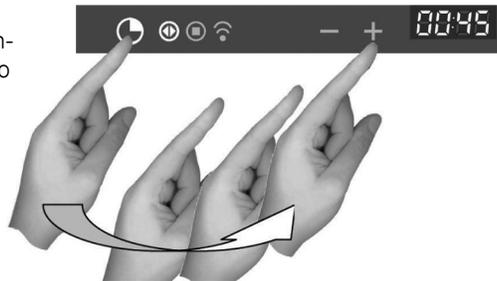
La programación del horno cuenta con tres maneras para controlar el tiempo de cocción, en combinación con todas las demás funciones de cocción disponibles.



Toque una vez el botón del timer y el ícono correspondiente se enciende. En la pantalla del reloj aparece este parámetro sustituyendo la indicación de la hora actual.



Los puntos separadores parpadean para indicar que usted puede programar el tiempo de cocción.



Una vez ingresado el tiempo de cocción, la pantalla indica la hora actual parpadeando y el símbolo "Tiempo de cocción" permanece encendido.



La cuenta regresiva comienza ahora. Después de que ha transcurrido el tiempo de cocción indicado, el horno emite una señal acústica y las resistencias térmicas se apagan, poniendo fin a la cocción. Las siguientes palabras aparecen en la pantalla: "Programa terminado extraer el plato". Presione cualquier botón para interrumpir la señal acústica o abra la puerta del horno.

Después de un minuto, el horno se apaga automáticamente si no se programaron otras funciones de cocción.

---

## Timer: hora de final de cocción

Toque dos veces el botón del timer y el ícono correspondiente se enciende.

Los puntos separadores parpadean para indicar que usted puede programar la hora de final de cocción.

Ingrese la hora final de cocción presionando los botones "+" y "-".



Una vez ingresada la hora de final de cocción, la pantalla parpadea mostrando la hora actual y el símbolo "final de cocción" permanece encendido.

La cuenta regresiva comienza ahora. Cuando se alcanza la hora programada, el horno emite una señal acústica y las resistencias térmicas se apagan, poniendo fin a la cocción. La pantalla muestra el mensaje "Programa terminado extraer el plato". Presione

cualquier botón para interrumpir la señal acústica o abra la puerta del horno.

Después de ocho segundos, el horno se apaga automáticamente si no se programaron otras funciones de cocción.

---

## Timer: Retrasar Inicio de Cocción

Combinando los modos "tiempo de cocción" y "hora de final de cocción" se puede programar el horno para que la cocción comience en un momento posterior a la hora actual.

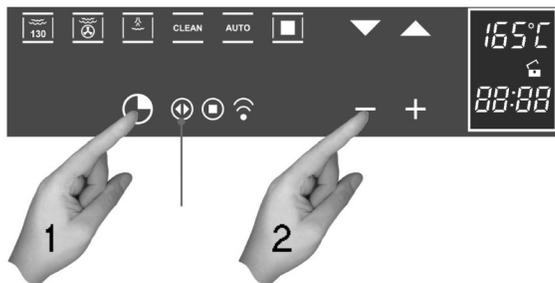
Por ejemplo, son las 8.30 horas y usted está a punto de salir de casa pero quiere que cuando regrese a las 13.00 horas, encuentre listo un asado de carne. Proceda como sigue:

1. Prepare la carne para cocinarla e introdúzcala en el horno.

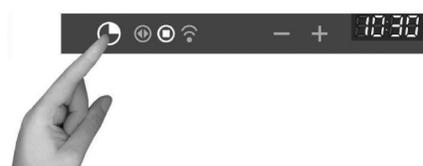


2. Encienda el horno, elija la función de cocción e ingrese la temperatura deseada.

3. Ingrese el tiempo de cocción, que en el ejemplo son dos horas.



4. Ahora ingrese la hora para el fin de cocción. El control normalmente agrega el tiempo de cocción a la hora actual, de manera que propone una hora para el fin de cocción que en el ejemplo serían las 10:30 (8:30 + 2:00).



5. Cambie la hora del fin de cocción por la que desea, en nuestro ejemplo, las 13:00



El horno pasa al modo de espera, apagando la luz del horno.

El control electrónico enciende el horno automáticamente a las 11:00 (13:00 - 2:00) y lo apaga a las 13:00. El asado de carne estará listo cuando usted regresa a casa.

## Timer: Cuentaminutos

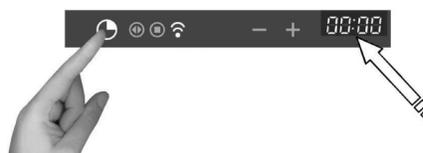
El cuentaminutos es una función del timer que es independiente del funcionamiento del horno, no detiene la cocción y no apaga el horno. Funciona como una alarma solamente.

Se puede programar en cualquier momento, por ejemplo como recordatorio para revisar los alimentos que cocina en los quemadores de su estufa, del horno o de cualquier otra actividad de la cocina.

Esta función está disponible aún con el horno apagado en cuyo caso debe presionar una sola vez el botón de timer. Pero si desea utilizarlo cuando el horno está encendido, entonces debe presionar tres veces el botón de las funciones del timer:

Los puntos separadores parpadean, indicando que puede ingresar un valor.

Presione los botones "+" y "-" para ingresar los minutos y la cuenta regresiva comienza inmediatamente. Una vez transcurrido el tiempo programado, el horno emite una señal acústica y el símbolo dedicado parpadea. Presione cualquier botón para detener la señal acústica.



---

## Timer: Cancelando el programa

Para cancelar un programa, hay que poner en cero el valor asignado anteriormente o bien, apagar el horno.

---

## Operación con vapor

La cocción al vapor se usa frecuentemente en la cocina oriental, pero también es sumamente útil para usted.

Es un sistema rápido y tiene la ventaja de conservar el sabor original de los alimentos. En este caso, los alimentos no se cocinan con agua sino gracias al vapor de agua.

La cocción con vapor es diferente a hervir los alimentos. De hecho el vapor de agua trabaja sobre el interior de las células, lo cual es fundamentalmente diferente al efecto de agua hirviendo.

El vapor cocina los alimentos por completo pero, a excepción de las grasas, ninguna otra cosa sale de los alimentos.

Las paredes de las células y los tendones se ablandan gradualmente, las proteínas se coagulan sin salir, los almidones se hinchan y se combinan, los azúcares y los minerales permanecen inalterados.

Lo mismo aplica a los olores, que quedan reducidos al mínimo, o a las sustancias colorantes. Solamente las grasas se licúan debido al calor y por esta razón, no es buena idea cocinar con vapor cortes muy grandes de carne o pescado.

Las vitaminas merecen una consideración aparte, ya que el calor tiende generalmente a destruir las; sin embargo, dependiendo del tiempo de cocción, algunas pueden sufrir solo alteraciones leves.

Por lo tanto, los alimentos indicados para este método de cocción son en términos generales, aquellos sin grasas como por ejemplo los pescados, algunos tipos de carne, legumbres, patatas, cereales, huevos, pudines, etc. En cambio no se recomienda para vegetales de consistencia leñosa ni para fruta en general.

### Recomendaciones útiles

Cuando se usa el horno a vapor, comience siempre con el horno frío. El usar vapor en un horno caliente (inmediatamente después de usarlo para cocinar de manera tradicional) no es recomendable debido a que los beneficios de cocinar con vapor se pierden.

Para cocinar con vapor, procure utilizar lo más posible la charola perforada de acero inoxidable en combinación con la charola para recolectar grasa.

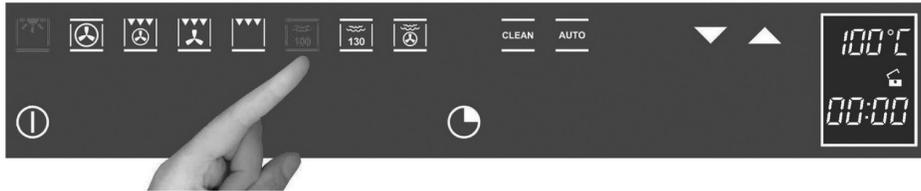
La primera, descansa con su soporte sobre la parrilla plana, permite que el vapor cocine por completo los alimentos mientras drena a través de los agujeros todo lo liberado por los alimentos mientras se cocinan.

La segunda, que es la inferior, se desliza sobre sus guías bajo la parrilla recolecta el goteo y mantiene la cavidad del horno más limpia.

Cuando concluye la cocción, el soporte de la charola perforada puede usarse como soporte para mantener la charola caliente alejada de la cubierta de su cocina mientras retira los alimentos que usted acaba de cocinar.

## Modos de operación

### Cocción al vapor a 100°C



1. Encienda el horno con el botón ①.
2. Seleccione Vapor a 100°C
3. Pasados unos segundos, el programa arranca automáticamente.

El vapor producido por el generador entra en la cavidad del horno a 100°C y es distribuido gracias a la ventilación radial para permitir un calentamiento y una cocción uniformes de los alimentos.

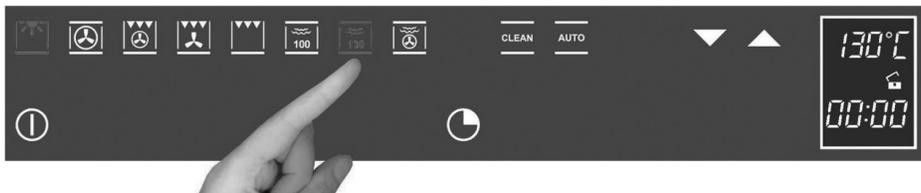
La ventaja de esto, es que usted puede cocinar en tres niveles al mismo tiempo teniendo cuidado de colocar los alimentos más densos en el nivel más alto y los alimentos menos densos, como los vegetales en los niveles más bajos (desde el primero hasta el tercero).

Nota: Durante la cocción al vapor, siempre deslice la charola para recolectar grasas de acero inoxidable bajo la charola perforada para cocinar, para recolectar lo que podría caer.

**ATENCIÓN:** Si durante la operación, la pantalla indica ausencia de agua (emite bips), abra la puerta teniendo mucho cuidado de evitar el vapor caliente que sale, extraiga el depósito (o depósito para agua) y llénela de nuevo.

- Cuando usted cierra la puerta, el horno retoma la operación tal como se había programado.
- Presione una vez el botón RELOJ para detener la señal acústica.

### Cocción al vapor a 130°C (recalentar)



1. Encienda el horno con el botón ①.
2. Seleccione Vapor a 130°C
3. Usando los botones ▼ y ▲ usted puede ajustar la temperatura en intervalos de 5°C sobre el valor preestablecido desde 70°C hasta 130°C
4. Pasados unos segundos, el programa arranca automáticamente.

Durante el recalentado, la cámara de cocción se calienta con vapor y aire caliente, lo que calienta los alimentos de manera rápida y uniforme sin resecaarlos.

Este programa le permite cambiar la temperatura interior del horno basándose en el tipo de alimento a recalentar de tal forma que Ud. puede manejar esta función según su voluntad. Por ello, este tipo de función es especialmente adecuada para:

- Calentar alimentos precocinados desde 70°C hasta 130°C.
- Preparar platillos listos y semicocinados así como platillos congelados, desde 70 °C hasta 130 °C.

Nota: Use cacerolas y sartenes adecuados de acuerdo con los alimentos (que no estén hechos de materiales sintéticos o similares), colocándolos sobre la parrilla y asegurándose de retirar en su caso, las tapas.

## Vapor combinado con cocción ventilada



1. Encienda el horno con el botón ①.
2. Seleccione Vapor Combinado.
3. Utilizando los botones ▼ y ▲ usted puede ajustar la temperatura en intervalos de 5°C dentro del rango predefinido entre 50°C y 230°C.

Este tipo de cocción se llama también "Cocción profesional" porque los alimentos se introducen en la cámara de cocción fría, no precalentada.

Después de iniciar, en el primer paso los alimentos a cocinar son expuestos al vapor. Después de exponer los alimentos al vapor durante un cierto tiempo que depende del volumen de llenado (las dimensiones de los alimentos a cocinar), el aparato pasa automáticamente al segundo paso, el aire caliente.

Esta función es particularmente adecuada para piezas grandes de carne y de pescado; para cocinar hogazas grandes de pan preparados con harina de trigo blanca, oscura o integral o masas preparadas con levadura desde 190 °C hasta 210 °C y pastelillos rellenos frescos o congelados desde 190 °C hasta 210 °C.

**ATENCIÓN:** Para obtener un desempeño óptimo cuando se usan dos "cocciones profesionales" consecutivas, se debe dejar enfriar el horno antes del segundo horneado.

## Bufido de vapor



Esta función en particular solamente se puede utilizar con las funciones tradicionales del horno.

Después de encender el horno, el bufido de vapor estará disponible solamente después de que la cavidad interna haya alcanzado los 100°C. No es posible que el botón funcione antes de ese punto.

El bufido de vapor trabaja durante cinco minutos, humidificando los alimentos de manera que estén menos secos durante su cocción. Esta función es ideal para asados de carne en general, piezas grandes de carne roja, pescado y cocciones más suaves.

NOTA: ESTA FUNCIÓN NO ESTÁ DISPONIBLE CON LAS FUNCIONES DE COCCIÓN AL VAPOR.

La siguiente tabla muestra los resultados de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios por un cocinero profesional; se trata indicaciones generales, y los valores que proponemos sirven solamente como punto de partida para que Ud. comience a experimentar sus propias recetas y obtenga resultados cada vez más satisfactorios.

Platillo	Peso	Función	Temp. horno	Temp. vapor	LEV.	Accesorios recomendados	Tiempo (minutos)
Ravioles con camarones	1 700 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	55
Risotto a las fresas	1 200 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla	15
Risotto de queso Castelmagno	1 200 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla	15
Coctail de camarones	100 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	15
Rollos de leche	800 g	Ventilación + Vapor 100°C	175 °C	100 °C	2	Parrilla + Charola perforada	30
Ensalada de arroz Venere	500 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla	35
Recalentado de primer tiempo	1 porción	Vapor 130°C		120 °C	2	Parrilla	20
Recalentado de vegetales	1 porción	Vapor 130°C		120 °C	2	Parrilla	20
Recalentado de segundo tiempo con vegetales	1 porción	Vapor 130°C		120 °C	2	Parrilla	20
Pollo rostizado relleno	1 800 g	Ventilación + Vapor 100°C	210 °C	100 °C	2	Parrilla	85
Pez dorada delicada	1 300 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	35

Platillo	Peso	Función	Temp. horno	Temp. vapor	LEV.	Accesorios recomendados	Tiempo (minutos)
Pez rape en salsa de naranja	800 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	30
Pez dorada al vapor con puré de berenjenas	2 000 g	Ventilación + Vapor 100°C	200 °C	100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	45
Trucha en salsa de hierbas aromáticas	600 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	35
Mejillones al gratín	1 000 g	Vapor 100°C +		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	25
		Asar	MAX			Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	8
Almejas al vino blanco	1 000 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	35
Filetes de merluza en salsa de cítricos	1 000 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	25
Filete de salmón en salsa de naranja	700 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	20
Ramillete de vegetales	1 000 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	35
Coliflor gratinada	700 g	Vapor 100°C +		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	25
		Asar	MAX			Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	10
Enslada danesa de patatas	800 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	45
Vegatales al vapor con salsa de tofu y atún	1 000 g	Vapor 100°C		100 °C	2	Parrilla + Charola perforada + Charola recolectora grasa	30

## Limpeza (CLEAN)

1. Encienda el horno con el botón ①.
2. Seleccione el programa CLEAN.
- 3 La pantalla muestra lo siguiente:



Utilizando los botones ▼ y ▲ seleccione "HORNO". En este momento, cuando usted presiona el botón START (INICIO) que está parpadeando, se inicia el programa de limpieza del interior del horno.

Aparece:

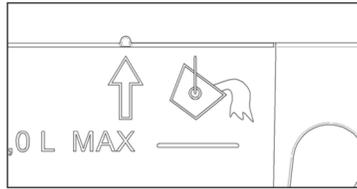


Abra la puerta prestando atención al vapor caliente que sale de su interior. Con la puerta abierta se bloqueará la señal acústica, las incrustaciones causadas por cocinar a altas temperaturas que se encuentran en la cavidad del horno, a causa del ciclo realizado, serán mucho menos resistentes a la eliminación y se podrán quitar muy fácilmente.

Cuando la limpieza interior del horno finaliza, apáguelo con el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO). Una vez apagado el horno, éste le indica:

Una vez introducida (si ya la había introducido también está bien), presione START (INICIO) por segunda vez para iniciar el ciclo de limpieza. Una vez iniciado, el programa finaliza en 15 minutos, el horno emite un bip y la pantalla muestra el siguiente mensaje:





Después de extraer parcialmente la charola (vea el símbolo de la flecha en la parte izquierda o las dos muescas encima del depósito), presione START (INICIO) para vaciar el sistema de producción de vapor y la pantalla muestra el siguiente texto:



Después de la descarga, aparece el siguiente texto:



En este punto, vacíe el depósito y déjelo escurriendo para que se seque.

## Limpieza del circuito de producción de vapor

1. Encienda el horno con el botón ①.
2. Seleccione el programa CLEAN.
- 3 La pantalla muestra lo siguiente:



Utilizando los botones ▼ y ▲ seleccione CIRCUITO DE VAPOR. En este punto, presione el botón START (INICIO) que estará parpadeando y se inicia el programa que limpia el interior del horno.

Usted verá:



Una vez introducida (si ya la había introducido también está bien), presione START (INICIO) por segunda vez para iniciar el ciclo de limpieza.

Varios minutos después de iniciar, el horno habrá finalizado el programa. Un bip le avisará y la pantalla mostrará el siguiente texto:

COMPLETADO  
EL CICLO  
DE  
LIMPIEZA  
  
ABRIR LA  
PUERTA

la pantalla muestra el siguiente mensaje:

DE ESCAPE

Después de la descarga, aparece el mensaje:

VACIAR EL  
DEPOSITO

Con la puerta abierta se bloquea la señal acústica. Después, con el horno apagado, la pantalla muestra lo siguiente junto con un bip:

NECESSARIOS  
DESCARGAR  
EL AGUA  
ABRIR  
LA PUERTA

En este momento, vacíe el depósito y deje que se escurra.

Tenga en mente que con este programa:

- Mantiene su horno sano.
- Evitará estancamientos de agua.
- Mantendrá el sistema de producción de vapor trabajando apropiadamente.

Abra la puerta, y retire la charola:

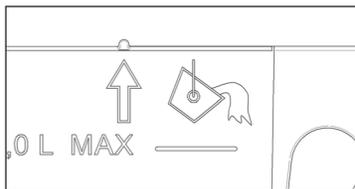
RETIRAR LA  
SARTEN

HASTA EL  
SIMBOLO

**Nota:** Si al vaciar el depósito, usted nota que el agua no está limpia, repita los ciclos de limpieza hasta que el agua quede completamente limpia.

**Nota importante:** Si experimenta un apagón durante el ciclo de limpieza, al restaurarse el suministro de energía eléctrica usted debe vaciar el circuito aunque no debería haber agua en él.

Una vez extraída parcialmente la charola (vea el símbolo de la flecha en la parte izquierda o las dos muescas encima del depósito), presione START (INICIO) para vaciar el circuito de producción de vapor y,



Este horno es el único en su clase que no necesita de productos descalcificantes para mantener los sistemas de producción de vapor trabajando apropiadamente.

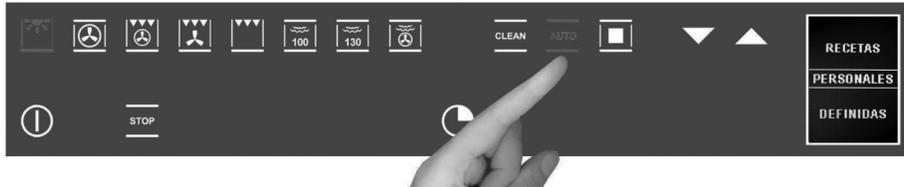
**De vez en cuando el horno le recomienda que realice un ciclo de limpieza... ¡hágalo!**

## Funciones automáticas. Recetas

Para acceder a la función RECETAS, proceda de la siguiente manera:

Encienda el horno con el botón ①.

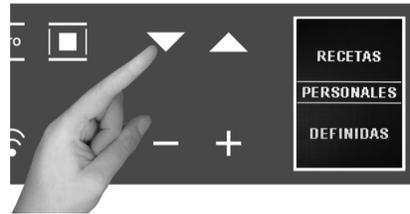
Seleccione la función AUTOMÁTICO.



La pantalla muestra dos opciones:

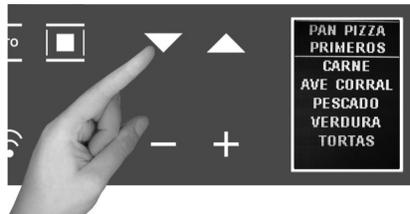
- Recetas personales
- Recetas predeterminadas

Elija la opción deseada usando los botones ▼ y ▲. Confirme su elección con el botón ■.



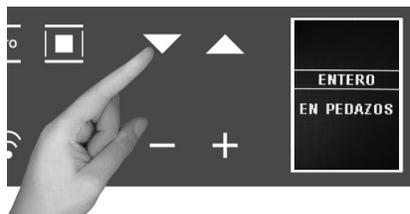
Aparece el siguiente menú:

Presione los botones ▼ y ▲ para elegir el tipo de platillo, y confirme su elección con el botón ■.



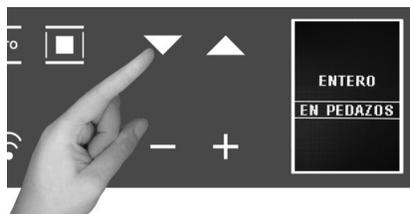
Aparece el siguiente menú:

Presione los botones ▼ y ▲ para elegir el tipo de platillo, y confirme su elección con el botón ■.

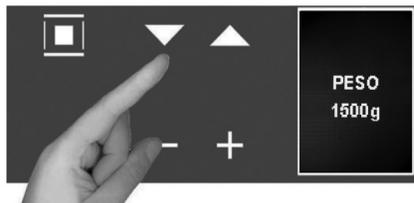


Aparece el siguiente menú:

Presione los botones ▼ y ▲ para elegir el tipo de platillo, y confirme su elección con el botón ■.



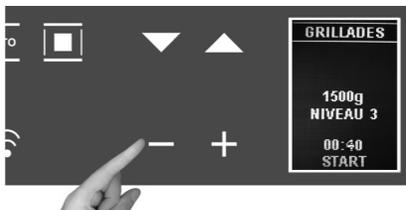
Aparece la pantalla relacionada con el peso. Presione los botones ▼ y ▲ para seleccionar uno de los valores predefinidos y use el botón ■ para confirmar su elección.



Una vez ingresados los valores deseados, la pantalla muestra un resumen de la receta programada.

Los dos puntos del tiempo de la duración de la cocción (0:40) parpadean para indicar la posibilidad de modificarla.

Para modificarla presione - y +.



O seleccione directamente la función  que parpadea y que inicia el programa de cocción con la cuenta atrás del tiempo preestablecido en la pantalla.

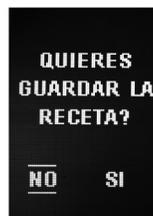
**ATENCIÓN:** Algunas recetas utilizan el precalentamiento. Introduzca sus alimentos al horno cuando el horno alcance la temperatura programada y la pantalla muestre: PRECALENTAMIENTO TERMINADO, INTRODUCIR LA COMIDA.

Cuando la cocción finaliza, la pantalla muestra el siguiente mensaje. El zumbador suena y permanece encendido hasta que usted presiona cualquier botón o abre la puerta.



Nota: Si usted comete un error ingresando valores para su receta o desea cambiarlos, puede presionar  en cualquier momento lo que cancela el programa y le permite comenzar de nuevo con el procedimiento.

**Nota:** Si usted cocina una receta preprogramada y modifica los parámetros, entonces mientras el control electrónico emite bips al final de la cocción, usted verá lo siguiente en la pantalla:



Lea la siguiente sección para saber cómo guardar en memoria los parámetros que usó al modificar una receta preconfigurada.

**IMPORTANTE: DESPUÉS DE FINALIZAR UNA COCCIÓN A VAPOR, EL HORNO COMIENZA EL CICLO DE VACIADO DEL CIRCUITO DEL AGUA.**

## Personalización de recetas

Una vez modificado el tiempo de cocción de una receta predeterminada y ejecutada, usted puede guardar los parámetros nuevos para la siguiente vez que cocine dicha receta (peso y tiempo de cocción).

Al final del ciclo de cocción de la receta modificada, aparece la pantalla que mostramos.



Para poder guardar los parámetros nuevos en memoria proceda como sigue:

1. Con el botón + elija "Sí"
2. Confirme con el botón . La pantalla muestra el tiempo usado.
3. Modifique con los botones + o - y confirme con , la pantalla muestra el peso usado.
4. Modifique con + o - y confirme con . Usted verá el mensaje "Receta guardada POS. 1/1", y así sucesivamente en orden ascendente.

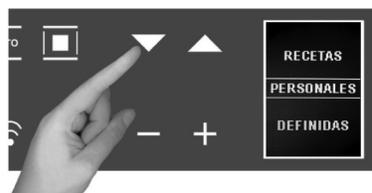
Cada vez que acceda al menú "RECETAS PERSONALES", la encontrará guardada en su lista de recetas.

Si la memoria para guardar recetas personales fuera insuficiente, aparece en pantalla el mensaje "MEMORIA COMPLETA IMPOSIBLE GUARDAR".



En dicho caso, para poder guardar la receta debe borrar otras recetas del menú, procediendo como sigue:

1. Seleccione la función .
2. Ingrese a la sección "RECETAS PERSONALES" en donde encontrará todas las recetas guardadas.
3. Use los botones  y  para avanzar por el menú y seleccione la receta que desea eliminar.



Nota: El menú muestra los nombres predeterminados.

4. Cuando la receta a eliminar aparece en pantalla, mantenga presionado el botón  hasta que aparezca la siguiente pantalla:



5. Aparece el valor predeterminado que es "NO", pero presionando los botones de avance + o -, seleccione "Sí" y confirme presionando el botón .
6. La pantalla comunica que la receta seleccionada ha sido borrada.



## Reemplazando el foco del horno

**IMPORTANTE:** El foco del horno debe tener una serie de características precisas:

- a) Una estructura adecuada para altas temperaturas (hasta 300°C).
- b) Alimentación: Ver el valor Volts/Hz indicado en la placa de número de serie.
- c) Potencia 25 W
- d) Conector tipo G9.

**⚠ ADVERTENCIA:** PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE SUFRIR UN CHOQUE ELÉCTRICO, ASEGÚRESE DE QUE EL APARATO ESTÉ APAGADO ANTES DE REEMPLAZAR EL FOCO.

1. Para evitar daños, extienda dentro del horno un trapo de cocina.
2. Retire los tornillos que fijan el marco de acero inoxidable.
3. Retire el foco viejo deslizándolo fuera de su asiento, y teniendo cuidado de no romperlo.
4. Inserte el foco nuevo evitando tocarlo con las manos (recomendamos utilizar un guante de látex).
5. Reinstale el marco de acero inoxidable teniendo cuidado de no pellizcar el sello de silicona.
6. Fije de nuevo los tornillos que retiró previamente.
7. Conecte de nuevo el aparato al suministro de energía eléctrica.

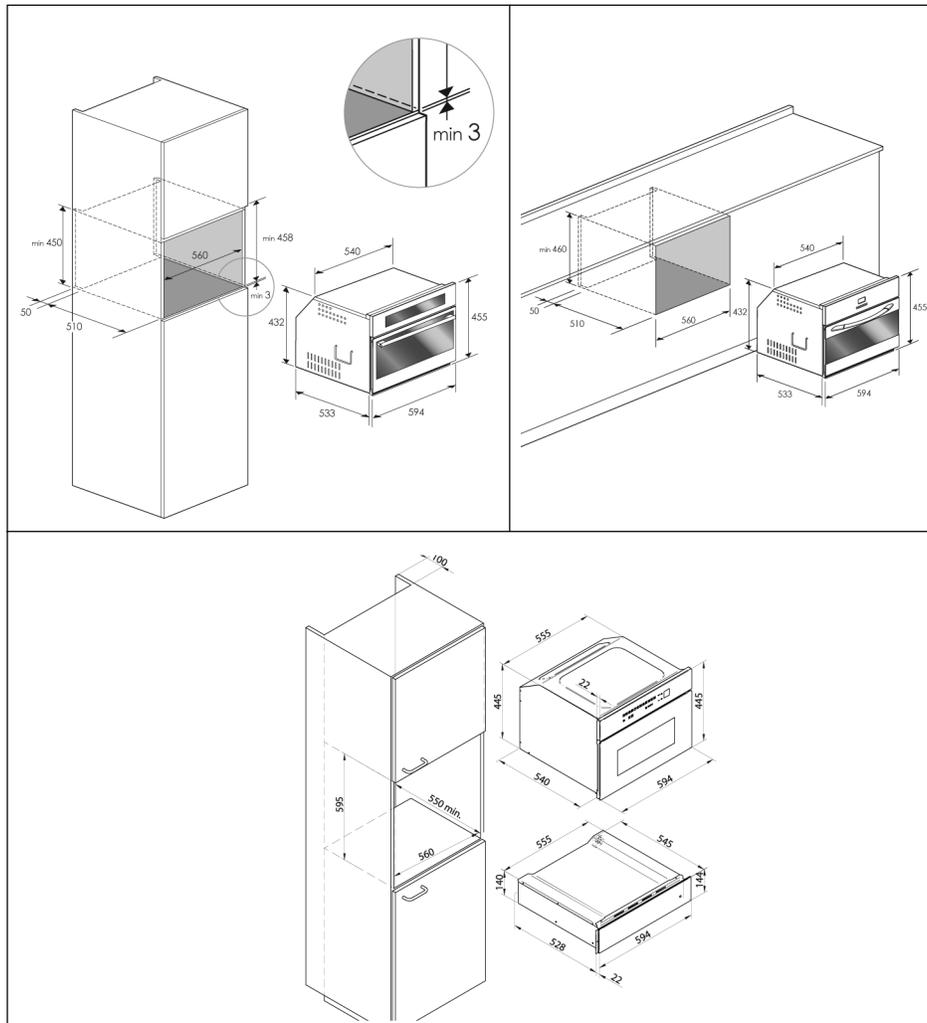


## PARA EL INSTALADOR

### Instalando el horno en un gabinete

El horno debe instalarse bajo una cubierta de cocina, en un mueble tipo columna, o combinado con el cajón caliente de la misma marca y línea. Las dimensiones de los espacios deben ser las que se muestran en las figuras. El material del gabinete debe ser capaz de resistir las altas temperaturas generadas.

El horno debe centrarse entre las paredes del gabinete y debe fijarse con los tornillos y bujes suministrados.



---

## Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegúrese de que:

- Las características de la instalación se ajustan a lo indicado en la placa de datos que se encuentra unida a la parte delantera del horno
- La instalación eléctrica cuenta con una conexión a tierra efectiva que cumple con las normas y leyes vigentes.

La conexión a tierra es obligatoria por ley. El cable eléctrico no debe bajo ningún concepto, alcanzar una temperatura que supere a la ambiente en más de 50°C.

Este horno debe conectarse al suministro de energía eléctrica mediante un cordón eléctrico con clavija compatible con el contacto de la instalación eléctrica de alimentación.

Si un aparato electrodoméstico fijo no está provisto de cable de alimentación y clavija u otro dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura entre los contactos que permita una desconexión completa bajo condiciones de voltaje excesivo categoría III, entonces dichos dispositivos de desconexión deben instalarse en la red de alimentación de acuerdo con las normas de instalación.

El enchufe o interruptor omnipolar debe poderse alcanzar fácilmente con el aparato instalado.

**Nota:** El fabricante se exime de toda responsabilidad en caso de no respetarse las normas de prevención de accidentes y las instrucciones anteriores.

Tipo y diámetro mínimo de los cables

SASO	
H05RR-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>

---

## Características eléctricas nominales

Tensión de alimentación	220 V ~
Consumo de potencia	3000 W
Frecuencia	60 Hz

## Póliza de garantía

Datos de identificación del producto	
Este formulario debe ser llenado por el distribuidor.	
Producto: _____	Número de serie: _____
Marca: _____	Distribuidor: _____
Modelo: _____	Firma o sello del establecimiento
Fecha en la que el consumidor recibe el producto: _____	

Mabe, garantiza este producto en todas sus piezas, componentes y mano de obra por el tiempo de 1 año en su producto final -contado a partir de la fecha de recepción de conformidad del consumidor final- contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento durante el uso normal y doméstico de este producto. Incluye los gastos de transportación del producto que se deriven del cumplimiento de esta póliza dentro de su red de servicio. Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie referidos en los "datos de identificación del producto", ubicado en la parte superior del presente documento.

### Conceptos cubiertos por la garantía

Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato que se presente dentro de los términos de vigencia de esta garantía.

Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto e incluye la mano de obra, así como el reemplazo de cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Se incluyen también los gastos de transportación del producto que deriven del cumplimiento de la presente, dentro de cualquiera de nuestros centros de servicio indicados en el listado que se incluye en ésta póliza.

### La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Quando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizado por Mabe.

### Procedimiento para hacer efectiva la garantía

Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá presentar esta póliza debidamente sellada por el establecimiento que vendió el producto, o la factura o recibo o comprobante con los datos de identificación de producto que se describen en ésta póliza, en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Técnico referidos en la presente póliza o llamando a los teléfonos del directorio incluido en este documento, en donde también los consumidores podrán obtener las partes, consumibles y accesorios correspondientes.

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

- **Acapulco**  
Virgilio Uribe #26 Fracc. Costa Azul entre Andrés Sufrend y Jaime Cook  
39850 Acapulco, Guerrero  
(01.744) 482.8075 y (01.744) 482.9045.
- **Aguascalientes**  
Jardín del Encino #416. Lindavista 20270 Aguascalientes, Ags.  
(01.449) 978.7395
- **Cancún**  
Av. Miguel Hidalgo Reg. 92 Manzana 47 Lote 10  
77516 Cancún, Quintana Roo  
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965
- **Cd. Juárez**  
Porfirio Díaz #852 ExHipódromo  
32330 Cd. Juárez, Chihuahua  
(01.656) 616.0418, 0453 y 0454
- **Cd. Victoria**  
21 Olivia Ramírez #1333 Col. Pedro J. Méndez  
87040 Cd. Victoria, Tamaulipas  
(01.834) 314.4830
- **Culiacán**  
Blvd. E. Zapata #1585 Pte. Fracc. Los Pinos  
80120 Culiacán, Sinaloa  
(01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366
- **Chihuahua**  
Av. Tecnológico #6107 Col. Lagos  
31110 Chihuahua, Chihuahua  
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693
- **Guadalajara**  
Av. Inglaterra #4120 Guadalajara Technology Park  
45010 Zapopan, Jalisco  
(01.33) 3669.3125
- **Cabo San Lucas**  
Villas del Pacífico manzana 9 lote 38 Fracc. Portales  
23473 Cabo San Lucas, B.C.S.  
(01.624) 146.4024
- **León**  
Prolongación Juárez #2830-B, Plaza de Toros  
37450 León, Guanajuato  
(01.477) 770-0003, 06 y 07
- **Mérida**  
Calle 22 #323 X 13 y 13a. Ampliación Cd. Industrial  
97288 Mérida, Yucatán  
(01.999) 946.0275, 0916, 3090, 3428 y 3429
- **México D.F. Norte**  
ProL. Ings. Militares #156 San Lorenzo Tlaltenango  
11210 México, D.F.  
(01.55) 5227.1000
- **México D.F. Oriente**  
Oriente 140-A #189 1er. piso esq. Norte 21  
Col. Moctezuma 2da. Sección  
15500 México, D.F.  
(01.55) 5785.5997 y 2643.5042
- **México D.F. Sur**  
Av. División del Norte #3281 Col. La Candelaria, Del. Coyoacán entre Árbol del Fuego y Pacífico  
04380 México, D.F.  
(01.55) 5627.1033 y 1674.4886
- **Monterrey**  
Carretera Miguel Alemán km 5 Vista sol  
67130 Cd. Guadalupe, N.L.  
(01.81) 8369.7990
- **Piedras Negras**  
Daniel Farias #220 Norte Buenavista  
26040 Piedras Negras, Coahuila  
(01.878) 783.2890
- **Puebla**  
Calle 24 Sur #3532 (entre 35 y 37 Ote.) Col. Santa Mónica  
72540 Puebla, Puebla  
(01.222) 264.3731, 3490 y 3596
- **Querétaro**  
Av. 5 de Febrero #1325 Zona Industrial Benito Juárez  
76120 Querétaro, Qro.  
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731
- **Reynosa**  
Calle Dr. Puig #406 entre Dr. Calderón y Dr. Glz.  
Col. Doctores  
88690 Reynosa, Tamaulipas  
(01.899) 924.2254 y 924.6220
- **San Luis Potosí**  
Manzana 10, Eje 128 s.n. Zona Industrial del Potosí  
78090 San Luis Potosí, S.L.P.  
(01.444) 826.5688
- **Tampico**  
Venustiano Carranza #502 Pte. Col. Centro  
89400 Cd. Madero, Tamaulipas  
(01.833) 215.4067, 216.4666 y 216.2169
- **Tijuana**  
Calle 17 #217 Libertad Parte Alta  
22300 Tijuana, B.C.  
(01.664) 682.8217 y 19
- **Torreón**  
Blvd. Torreón-Matamoros #6301 Ote.  
Gustavo Díaz Ordaz  
27080 Torreón, Coahuila  
(01.871) 721.5010 y 5070
- **Veracruz**  
Paseo de Las Américas #400 esq. Av. Urano, Centro comercial Plaza Santa Ana  
Predio Collado Boticaria  
94298 Boca del Río, Veracruz  
(01.229) 921.1872, 2253, 9931 y 9934
- **Villahermosa**  
Calle Carlos Green #119-C casi esq. con Av. Gregorio Méndez ATASTA  
86100 Villahermosa, Tabasco  
(01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397

Unico servicio directo de fábrica  
especialistas certificados

# serviplus®

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

D.F. 5329-1304

01 800 6678 230

www.serviplus.com.mx

**Costa Rica**  
(506) 2277.2100

**Ecuador**  
01 800 737 847

**El Salvador**  
(503) 2527.9301  
(503) 2208.1786

**Guatemala**  
(502) 6685.6769  
(502) 6685.6771

**Venezuela**  
(0501) 737 8475

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca.
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía.
- Contratos de extensión de garantía.
- Venta de refacciones originales.

# serviciomabe®

Servicio exclusivo para  
Argentina, Chile, Colombia y Perú

**Argentina:**  
Teléfono: (5411) 4489.8900

**Colombia:**  
Dentro de Bogotá:  
(571) 489.7900

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

**Chile:**  
Teléfono: 600.364.3000  
www.serviciomabe.cl

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

Importado y/o comercializado por:

○ **México**  
Mabe S.A. de C.V.  
R.F.C.: MAB911203RR7  
Paseo de Las Palmas #100  
Col. Lomas de Chapultepec  
Delegación Miguel Hidalgo  
México D.F., C.P. 11000  
Teléfono de servicio: 01.800.9029.900

○ **Colombia**  
Mabe Colombia S.A.S.  
Carrera 21 No. 74-100  
Parque industrial Alta Suiza  
Manizales - Caldas, Colombia  
U.A.P. #141 de la DIAN  
Teléfonos de servicio: 1.800.516.223

○ **Perú**  
Mabe Perú S.A.  
Calle Los Antares No. 320 Torre "A"  
Ofic. 701 Urb. La Alborada Santiago de  
Surco - Lima  
R.U.C. 20293670600  
Teléfonos de servicio: 700.5590 y  
0800.70630

○ **Chile**  
Comercial Mabe Chile Ltda.  
Av. Presidente Riesco No. 5711  
piso 14, oficina 1403  
Las Condes, Santiago, Chile  
Teléfonos de servicio:  
01.600.364.3000 / 376.8649

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

○ **Venezuela**  
Mabe Venezuela C.A.  
Av. Sanatorio del Avila, Urb. Boleíta  
Norte, Edif. La Curacao piso 1 al 3,  
Caracas, zona postal 1060  
RIF: J-00046480-4  
Teléfono de servicio: (501) 737.8475

## Información aplica a Argentina **exclusivamente**

### Certificado de garantía

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

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

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

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

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

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

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

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayaduras, caídas, etc., como así tampoco los plásticos y accesorios, las lámparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados.

En ningún caso KRONEN INTERNACIONAL S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquiriente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

### RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

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

### IMPORTANTE

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

### Identificación de la unidad

Propietario: \_\_\_\_\_

Lugar y fecha de compra: \_\_\_\_\_ Factura No.: \_\_\_\_\_

Firma y sello de la casa vendedora: \_\_\_\_\_

### REGISTRO DEL CERTIFICADO DE GARANTÍA

Identificación de la unidad:

Nombre del propietario: \_\_\_\_\_

Calle: \_\_\_\_\_ No.: \_\_\_\_\_

Localidad: \_\_\_\_\_ Código postal: \_\_\_\_\_

Provincia: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

No. factura: \_\_\_\_\_ Fecha de compra: \_\_\_\_\_

Casa vendedora: \_\_\_\_\_

## CERTIFICADO DE GARANTÍA

1 AÑO

### CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

### ADVERTENCIA

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

**mabe**

**serviciomabe®**

## Información aplica a Colombia **exclusivamente**

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

### **Cancelación de la garantía**

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

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

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

### **ADVERTENCIAS:**

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

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

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

**serviciomabe®**