

NORDEN

MANUAL



contacto@norden.com.mx
www.norden.com.mx

Horno
75ugn

CONTENIDO

Advertencias de seguridad

- Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustible, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.
- No obstruir la salida de los gases de combustión del horno.
- No utilizarse como calefactor de ambiente.
- Si huele a gas:
 1. Abra las ventanas.
 2. No accione interruptores eléctricos.
 3. Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
 4. Llame inmediatamente al servicio de supresión de fugas o a su proveedor de gas.
- No instalar a menos de 70 cm encima de la parrilla, ni en gabinetes y/o alacenas que no soporten como mínimo 90 °C.

[illegible]

¡GRACIAS POR TU CONFIANZA

Gracias por comprar este equipo de cocina.
Lea detenidamente este manual antes de operar y/o instalarlo.

CONTENIDO

○ Información Técnica	4
○ Precauciones Generales de Seguridad	5
○ Características Generales	6
○ Guía General de Instalación	7
○ Operación de Controles	13
○ Mantenimiento	18
○ Servicio	18
○ Garantía	19

INFORMACIÓN TÉCNICA

FICHA TÉCNICA	
Nombre	Horno a gas de empotrar
Marca	Norden
Modelo	75ugn
No. serie	Asignado por el fabricante
Tipo de gas	Gas LP Gas natural
Presión de gas	2.75 kPa 1.76kPa
Características eléctricas	120 V ~ 60 Hz 0.5 A

NOTA IMPORTANTE:
Su garantía será válida aunque no la active.
Conserve su nota de compra.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

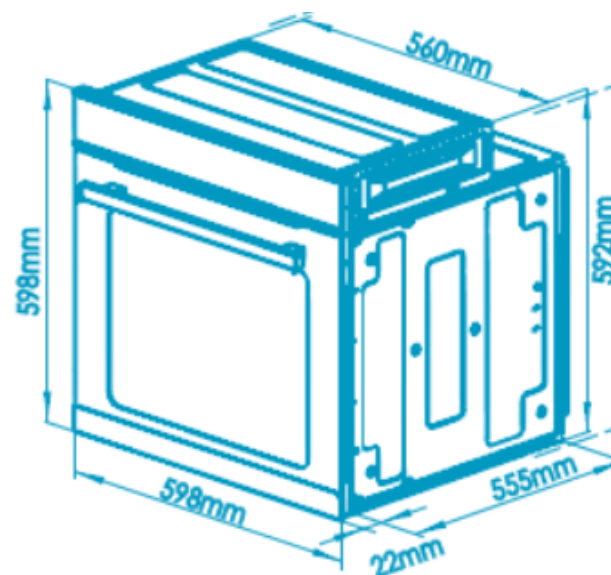
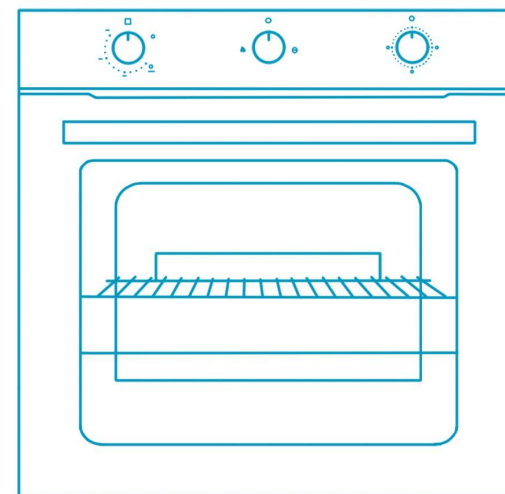
Seguridad en el uso:

- Llame únicamente a los centros de servicio autorizados por el fabricante.
- Utilice siempre piezas de repuesto originales.
- Este manual de instrucciones se refiere a un aparato empotrado de clase 3.
- Al manipular el aparato, le recomendamos que utilice siempre las asas previstas para ello, empotradas en los laterales del horno, para evitar dañar a las personas o el propio aparato.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico no profesional y no deben modificarse sus funciones.
- El sistema eléctrico de este aparato sólo puede utilizarse de forma segura cuando esté correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficiente y de conformidad con las normas de seguridad vigentes.
- Cuando el aparato está en uso, los elementos calefactores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Asegúrese de no tocarlos y mantenga a los niños alejados.

Normas básicas para su uso:

- Utilice el aparato únicamente para cocinar alimentos.
- Verificar la solidez del aparato después de desembalarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si no funciona correctamente y antes de limpiarlo o realizarle mantenimiento.
- Cuando no se utilice, desenchufe el aparato de la red eléctrica y cierre el grifo del gas.
- Utilice guantes de horno para colocar los utensilios de cocina en el horno o al retirarlos.
- Sujete siempre la manija de la puerta del horno por el centro, ya que los extremos de la misma pueden estar calientes debido a posibles fugas de aire caliente.
- Asegúrese de que las perillas estén en la posición “o” cuando el aparato no esté en uso.
- Corte el cable de alimentación después de desconectarlo de la red eléctrica cuando decida no utilizar más el aparato.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL HORNO



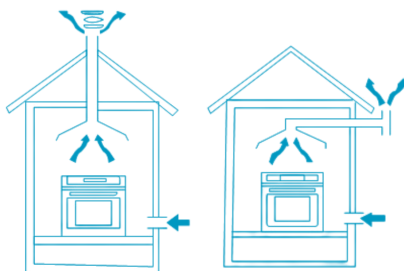
GUÍA GENERAL DE INSTALACIÓN

El aparato debe ser instalado únicamente por una persona calificada cumpliendo las instrucciones proporcionadas.

POSICIONAMIENTO

Se deben respetar los siguientes requisitos:

a) El local debe estar equipado con un sistema de extracción que expulse los humos de la combustión al exterior. Puede consistir en una campana o un ventilador eléctrico que se pone en marcha automáticamente cada vez que se enciende el aparato.



Directamente al exterior

b) El local debe contar además con un sistema que permita la correcta circulación del aire necesario para el normal desarrollo de la combustión. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por Kw de potencia instalada. El sistema de circulación del aire puede tomar el aire directamente del exterior mediante un conducto de sección interior de al menos 100 cm², cuya abertura no puede en ningún caso ser bloqueada accidentalmente. El sistema puede también proporcionar el aire necesario para la combustión por vía indirecta, es decir, desde locales adyacentes dotados de conductos de circulación de aire como los descritos anteriormente. Sin embargo, estos locales no deben ser salas comunes, dormitorios o habitaciones con riesgo de incendio.

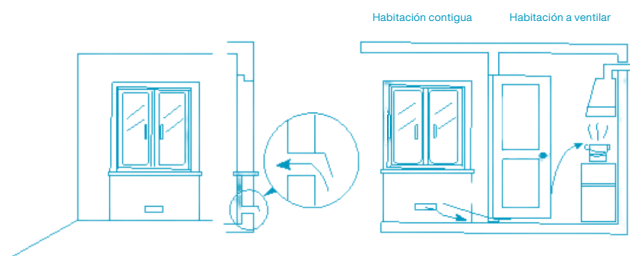


Fig.A

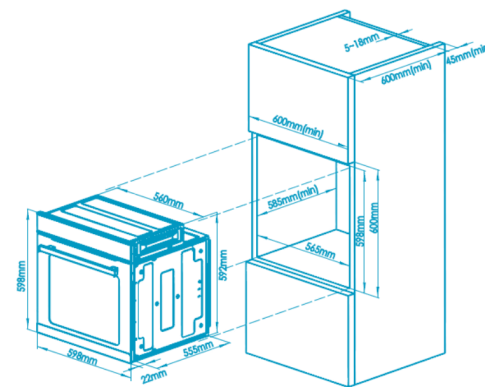
Fig.B

c) El gas licuado de petróleo es más pesado que el aire y, por lo tanto, se deposita hacia abajo. Por lo tanto, las salas que contienen bombonas de GLP también deben estar equipadas con aberturas al exterior para la ventilación del gas en caso de fugas. Por lo tanto, las bombonas de GLP no deben instalarse ni almacenarse en salas o áreas de almacenamiento que estén por debajo del nivel del suelo (sótanos, etc.), ya sea que estén parcial o totalmente llenas. Es buena idea mantener solo la bombona en uso en la sala, ubicada de manera que no esté expuesta al calor producido por fuentes externas (hornos, chimeneas, estufas, etc.) que podrían elevar la temperatura de la bombona por encima de los 50 °C.

INSTRUCCIONES DE HORNOS EMPOTRABLES

- Coloque el horno en el gabinete. Luego abra la puerta del horno y fije el horno con cuatro tornillos para madera que se atornillarán a través de los orificios en los montantes laterales del horno.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio para la circulación de aire alrededor del horno en el gabinete, para evitar dañar los muebles durante el funcionamiento.
- Prestar atención a fijar los hornos de forma absolutamente firme, como se ha indicado anteriormente, y a aislar los elementos eléctricos para evitar un eventual contacto con partes metálicas. Además, el adhesivo que une los perfiles laminados al mueble debe soportar temperaturas no inferiores a 90 °C para evitar deformaciones y desprendimientos de la pintura. Si el horno es de placas eléctricas, la conexión eléctrica de la placa y la del horno se deben realizar por separado, tanto por razones eléctricas como para facilitar la capacidad frontal del horno.

Aplicar la alimentación eléctrica al horno únicamente después de su instalación.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Aquellos hornos equipados con cable de alimentación tripolar están diseñados para funcionar con corriente alterna con el voltaje y frecuencia indicados en la placa de fecha (situada en el aparato).

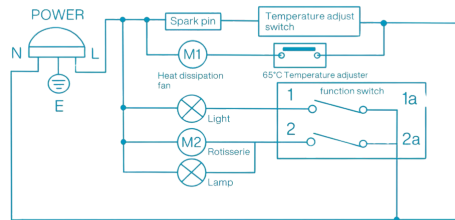
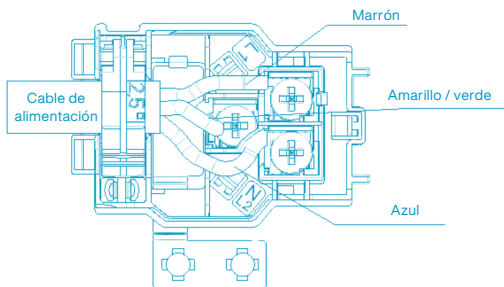
El cable para conectar a tierra el aparato es de color amarillo verdoso. Montaje en un cable de alimentación.

Apertura de la terminal de la placa:

- Abra la cubierta de la placa de terminales con dos destornilladores, al igual que la cubierta de la placa.

Para instalar el cable, proceda de la siguiente manera:

- Retire el tornillo de la abrazadera del cable y los tres tornillos de contacto L-N
- Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos utilizando el siguiente esquema de colores: Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde
- Fije el cable de alimentación en su lugar con la abrazadera y cierre la tapa de la placa de terminales.



El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance una temperatura superior a 50 °C con respecto a la temperatura ambiente, en ningún punto de su longitud.

Antes de realizar la conexión, verifique que:

- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si la cocina está correctamente y eficazmente conectada a tierra, de acuerdo con las normas de seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra sea eficaz; en caso de duda, llame a un técnico cualificado para que compruebe el sistema.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de fecha (en el aparato y/o en el embalaje) corresponden a las de la red eléctrica de su domicilio.
- Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y de las tomas de corriente soporte la potencia máxima del aparato, tal y como se indica en la placa de fecha.
- Si la toma de corriente y el enchufe del aparato no son compatibles, haga sustituir la toma por un modelo adecuado por un técnico cualificado. Este último, en particular, deberá comprobar también que la sección de los cables de la toma sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores. Si no se puede evitar su uso, recuerde utilizar sólo adaptadores individuales o múltiples y alargadores que cumplan con las normas de seguridad vigentes. En estos casos, no supere nunca la capacidad máxima de corriente indicada en el adaptador individual o en los alargadores ni la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

CONEXIÓN DE GAS

El aparato debe conectarse a la red de gas o a una bombona de gas de acuerdo con las Normas Nacionales vigentes. Antes de realizar la conexión, verifique que la cocina esté regulada para el suministro de gas que está utilizando.

Al utilizar gas líquido de un cilindro, instale un regulador de presión que cumpla con las normas nacionales vigentes.

En caso de ser necesario instalar una encimera de gas encima de un horno de gas empotrado, queda terminantemente prohibido realizar la unión entre ambas o utilizar un único grifo de corte.

Los dos aparatos deben conectarse por separado, y cada uno debe tener su propio grifo de cierre para que sean independientes entre sí.

CONEXIÓN CON TUBO RÍGIDO (COBRE O ACERO)

La conexión a la instalación de gas debe realizarse de forma que no se produzcan esfuerzos de ningún tipo sobre el aparato. En la rampa de alimentación del aparato hay un racor regulable en forma de L cuya estanqueidad está garantizada por una junta. En caso de que sea necesario girar el racor, siempre es necesario sustituir la junta (suministrada con el aparato). El racor de alimentación de gas es un racor macho cilíndrico de 1/2 gas con rosca.

CONEXIÓN DE UN TUBO FLEXIBLE DE ACERO INOXIDABLE SIN JUNTAS A UN ACCESORIO ROSCADO

El racor de la tubería de suministro de gas es un racor macho cilíndrico de gas de 1/2" roscado. Utilice únicamente tuberías y juntas que cumplan con las Normas Nacionales vigentes. Estas tuberías deben instalarse de manera que su longitud nunca supere los 2000 mm cuando estén completamente extendidas. Una vez realizada la conexión, asegúrese de que el tubo metálico flexible no toque ninguna pieza móvil ni quede aplastado.

Una vez finalizada la instalación, compruebe que las conexiones de las tuberías no presenten fugas con una solución jabonosa. Nunca utilice una llama.

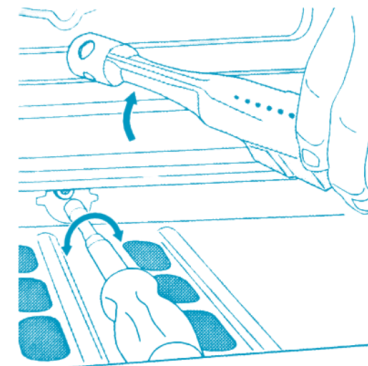
ADAPTACIÓN A DIFERENTES TIPOS DE GAS

Para adaptar el horno a un tipo de gas diferente respecto al gas para el que fue fabricado (indicado en la etiqueta), siga estos sencillos pasos:

a) Reemplazo de la boquilla del quemador del horno

- Abrir completamente la puerta del horno.
- Extraiga la parte inferior deslizante del horno.
- Desenroscar los tornillos de fijación del quemador.

- Quitar el tornillo del quemador y luego el quemador del horno.
- Desenrosque la boquilla del quemador del horno utilizando la llave de tubo especial para boquillas o una llave de tubo de 7 mm y sustitúyala por una boquilla adecuada al nuevo tipo de gas.
- Tenga especial cuidado al manipular los cables de las bujías y los tubos del termopar.
- Reemplace todas las piezas, siguiendo los pasos descritos anteriormente en orden inverso.



b) El quemador fue diseñado para no necesitar ningún ajuste en el aire primario.

- Regulación mínima del quemador del horno.

c) Regular el quemador del horno al mínimo:

- Gire la perilla primero a la posición Max durante aproximadamente 10 minutos y luego a Min.
- Retire la perilla.
- Retire el disco fijado al panel de control.
- Ajuste el tornillo ubicado fuera del pasador del termostato hasta que la llama sea pequeña pero constante (la llama se pueda ver a través de las ranuras en la parte inferior del horno).

NOTA: En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación debe estar enroscado hasta el fondo. Verifique que el quemador no se apague al girar rápidamente el mando de Max a Min y al abrir y cerrar rápidamente la puerta del horno.

NOTA: Si la presión del gas utilizado es diferente (o varía) de la recomendada, es necesario instalar un regulador de presión adecuado en el tubo de entrada.

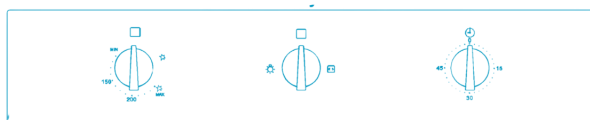
OPERACIÓN

a) Una perilla de función puede elegir la mejor función para cocinar diferentes alimentos. Cuando elige la función de cocinar con gas, la perilla también tiene la función de ajustar la temperatura.

Cuando se conecta con el gas del tipo que está etiquetado en el horno, presione y gire el interruptor en sentido antihorario, luego presiónelo, el encendido comienza a funcionar, cuando escuche los sonidos "PA PA" indica que el fondo de la válvula de gas se ha abierto, el encendido terminó su trabajo. Espere 15-20 segundos, el termopar comienza a funcionar, el quemador del fondo funciona.

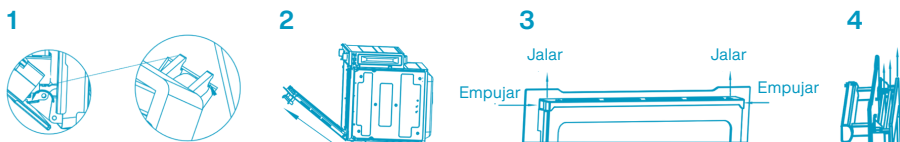
b) Es la lámpara del horno y el interruptor del asador. Si gira el interruptor en el sentido de las agujas del reloj, se enciende la lámpara del interior del horno. Si gira el interruptor en el sentido de las agujas del reloj, funcionan la compuerta y el motor del asador.

c) Es el botón de recordatorio de tiempo, utiliza el calculador de minutos para ajustar el tiempo necesario girando en el sentido de las agujas del reloj (el máximo es 60 minutos). Cuando se alcanza el tiempo establecido, aparecerá un anillo.



Cómo quitar la puerta del horno

1. Abra la puerta completamente; levante y gire las pequeñas palancas situadas en las dos bisagras, asegúrese de que los cierres estén en la posición que se muestra en el paso.
2. Tire de la puerta hacia usted, sacándola de su asiento.
3. Empuje el pestillo de ambos lados y tire de la barra hacia afuera.
4. Retire el vidrio de la puerta según corresponda.
5. Monte la puerta siguiendo los procedimientos en orden inverso.



Reemplazo de la lámpara del horno

- Desconecte el horno de la red eléctrica mediante el interruptor omnipolar utilizado para conectar el aparato a la red eléctrica; o desenchufe el aparato si el enchufe es accesible.
- Retire la cubierta de vidrio del portalámparas;
- Retire la lámpara y sustitúyala por una lámpara resistente a altas temperaturas (300) con las siguientes características:
 - Voltaje: 220-240 V
 - Potencia 15 W
 - Tipo E14
- Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo aprenderá a aprovechar al máximo este versátil aparato de cocina y las siguientes indicaciones son solo una guía que puede variar según su propia experiencia personal.

- Hornear pasteles

Al hornear pasteles, colóquelo siempre en el horno después de haberlo precalentado (aproximadamente 15 minutos). La temperatura normalmente ronda los 160 grados. No abra la puerta mientras se hornea el pastel para evitar que se caiga.

- Cocinar pizza

Para unas pizzas crujientes y sabrosas:

1. Precalentar el horno al menos 15 minutos.
2. Utilice una bandeja para pizza de aluminio ligero, colocándola sobre la rejilla que viene con el horno. Si se utiliza la grasera, se alargará el tiempo de cocción, dificultando la obtención de una corteza crujiente;
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza;
4. Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), le recomendamos que agregue el queso mozzarella encima a la mitad del proceso de cocción.

Cocinar pescado y carne

- Al cocinar carnes blancas, aves y pescado, utilice configuraciones de temperatura de 170 a 190.
- Para carnes rojas que deben estar bien hechas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es una buena idea comenzar con una temperatura alta (200~220) por un tiempo corto y luego bajar la temperatura del horno.
- En general, cuanto más grande sea el asado, más baja la temperatura. Coloque la carne en el centro de la rejilla y coloque la bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.
- Asegúrese de que la rejilla esté colocada de forma que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, utilice las alturas bajas de la rejilla. Para asados sabrosos (especialmente pato y caza), aderece la carne con manteca de cerdo o tocino en la parte superior.

Uso de la parrilla

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

Utilice el modo “grill”, colocando los alimentos debajo del centro de la parrilla.

Por lo tanto, los mejores resultados al utilizar los modos grill se obtienen colocando la rejilla en las rejillas inferiores (ver tabla de cocción) luego, para evitar que la grasa gotee al fondo del horno y se forme humo, coloque una bandeja recolectora de grasa en la 1ª rejilla del horno desde abajo.

NOTA: los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según el gusto personal. Al cocinar en el grill, la grasería debe colocarse siempre en la 1ª rejilla del horno empezando desde abajo.

PERILLA	COMIDA	PESO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	PRE CALENTAMIENTO	AJUSTE TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCIÓN
Horno	Lasaña	2.5	3	10	200	55-60
	Canelones	2.5	3	10	200	40-45
	Pasta	2.2	3	10	200	50-55
	Ternera	1.7	2	10	210	80-90
	Pollo	1.5	3	10	200	70-80
	Rollo de pavo	2.5	3	10	200	80-90
	Pato	1.8	3	10	200	90-100
	Conejo	2.0	3	10	200	80-90
	Lomo de cerdo	1.5	3	10	200	70-80
	Pierna de cordero	1.8	3	10	200	80-90
	Caballas	1.3	3	10	200	30-40
	Dentón	1.5	3	10	180	30-40
	Trucha	1.0	3	10	200	30-35
	Pizza	0.6	3	15	210	15-20
	Galletas	0.5	4	15	180	25-30
	Tarta	1.1	3	15	180	30-35
	Pastel	1.0	3	15	165	50-60

PERILLA	COMIDA	PESO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	PRE CALENTAMIENTO	AJUSTE TERMOSTATO	TIEMP DE COCCIÓN
Parrilla	Lenguados	1	4	5	-	6
	Brocheta calamar	1	4	3	-	4
	Bacalao	1	4	3	-	10
	Verduras asadas	1	4	-	-	8-10
	Ternera	1	4	5	-	20-25
	Hamburguesas	1	4	3	-	10-15
	Salchichas	1.7	4	5	-	20-25
	Sándwiches		4	3	-	2-3
	Con asador	1.0	-	-	-	80-90
	Ternera	1.5	-	-	-	80-90
	Pollo	1.0	-	-	-	80-90
	Cordero					

MANTENIMIENTO

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

- No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato.
- Las piezas esmaltadas o de acero inoxidable deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas. Si estas manchas son difíciles de eliminar, utilice productos especiales disponibles en el mercado.
- El interior del horno se debe limpiar preferiblemente inmediatamente después de su uso, cuando todavía esté templado, con agua caliente y jabón; el jabón se debe enjuagar y el interior se debe secar completamente. Evite el uso de detergentes abrasivos, esponjas abrasivas para vajilla o ácidos. Si las manchas de grasa y la suciedad son particularmente difíciles de eliminar, utilice un producto especial para la limpieza de hornos.
- Si utiliza el horno durante un período prolongado, puede formarse condensación. Séquelo con un paño suave.
- La apertura del horno está rodeada por una junta de goma que garantiza su perfecto funcionamiento. Compruebe periódicamente el estado de esta junta. Si es necesario, límpiela y evite utilizar productos u objetos abrasivos para ello.
- Nunca forre el fondo del horno con papel de aluminio.
- Limpie la puerta de cristal con productos no abrasivos o esponjas y séquela con un paño suave.

SERVICIO POST VENTA

- Si ocurre alguna anomalía en la operación del horno y/o hay una falla, revise punto por punto las soluciones de éste manual. Si hay algo que no pueda resolver, por favor contacte a nuestro centro de servicio lo antes posible.
- Puede contactarnos vía telefónica o enviarnos un correo electrónico mencionando los siguientes datos:

- 1.Nombre y modelo
- 2.Descripción del problema
- 3.Los pasos que tomó

Le brindaremos el mejor servicio para que quede satisfecho.

¡Gracias de nuevo por haber elegido nuestros productos!

Importado por: NORDEN LUSARO S.A. DE C.V. Calle Antonio Ancona Ext. 3451, Col, Cuajimalpa, Cuajimalpa de Morelos, C.P. 05000, Ciudad de México, México

Horno para cocina / Marca: Norden

NORDEN LUSARO S.A. DE C.V. avala que todos nuestros productos cumplen con la Norma Oficial Mexicana, han sido sometidos a pruebas de laboratorio y están certificados por la Asociación de Normalización y Certificación A.C. Esta póliza garantiza el producto contra defectos de fabricación por 4 años en modelos LYX. Los modelos Eco tienen 2 años de garantía. La garantía se considera válida a partir de la fecha de compra, o fecha de factura.

PROCEDIMIENTO PARA HACER VÁLIDA LA GARANTÍA: Deberá registrar todos sus datos (Nombre completo, dirección, teléfonos, correo electrónico, modelo del producto, número de serie, distribuidor o desarrollo, fecha de compra/factura) y cargar la documentación solicitada (INE, comprobante de compra) en la sección Valida tu garantía en nuestra página web www.norden.com.mx. Una vez cargada su información, procederemos con una visita de servicio técnico para verificar la falla reportada y determinar la validez de la garantía. Para cualquier duda referente al servicio de garantía, deberá comunicarse al área de Servicio Técnico en la página web: www.norden.com.mx / correo: contacto@norden.com.mx. En caso de que la falla sea ajena al producto, el cliente deberá cubrir el costo de la visita de servicio técnico publicado en nuestra página web, de lo contrario, pierde la garantía de forma inmediata. De igual forma, si el cliente agenda una visita de servicio técnico y no se encuentra en su domicilio en el horario acordado, deberá cubrir con el costo por ausencia o de igual manera perderá su garantía.

CONDICIONES: • En caso de presentar desperfecto de fabricación, se dará solución al problema hasta que el producto quede funcionando de manera adecuada, sin costo alguno en no más de 30 días hábiles a partir de la fecha de solicitud de garantía realizado en la página web y dentro del horario de servicio: lunes a viernes de 7:00 am a 5:00 pm • En caso de requerir una visita de servicio fuera del horario de atención, se deberá cubrir con el costo de Servicio Plus previo a la visita. • En caso de que la falla detectada se deba a un mal uso del producto, falta de mantenimiento o instalación no adecuada, el cliente deberá cubrir con el costo de la visita y adicionalmente podrá adquirir refacciones originales de acuerdo con nuestra tabla de refacciones publicada en nuestra página web. • En caso de presentar defectos de fábrica no se realizarán devoluciones a menos que la compra haya sido realizada en la página web www.norden.com.mx, o con un distribuidor autorizado, siempre y cuando se presente el producto con empaque, en buenas condiciones y sin alteraciones en partes y etiquetas.

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

Quando se ha hecho un mal uso del producto: • Daños causados por una instalación, operación o mantenimiento de una forma diferente a la que se especifica en este manual. • Cuando el aparato o piezas tengan alteraciones o averías ocasionados por personal no calificado e identificado como instalador acreditado por Norden. • Por no haber realizado el mantenimiento recomendado del producto al menos cada 6 meses. El servicio de mantenimiento se puede agendar desde nuestra página web. • Cuando se observen alteraciones en los datos del certificado de garantía, como también la ruptura cualquier sello que el aparato tenga. • Daños por no contar con protección contra inclemencias del clima, como lluvia, viento, polvo, ambientes corrosivos, nevadas, etc. O por no instalar el producto en un lugar con ventilación.

Por instalación defectuosa: • Cuando se ha realizado una instalación diferente a la que indica en el manual. • Cuando se ha realizado la instalación o reparación por personas no identificadas como instaladores certificados Norden. Todos los técnicos Norden se identifican con un número de certificación y un gafete digital emitido por Norden. • Cuando el aparato o piezas tengan alteraciones o averías ocasionados por personal no certificado e identificado como instalador certificado Norden.

Por utilizar refacciones que no sean originales marca Norden: • Daños causados por instalación de piezas no originales, las cuales se venden en nuestra página de Internet o con instaladores acreditados por Norden.

Notas: NORDEN no asume responsabilidad alguna por daños personales, a la propiedad, o al producto que pudieran causar la conexión o la incorrecta instalación por personas no autorizadas. NORDEN LUSARO S.A. DE C.V. recomienda que la conexión se efectúe por un instalador acreditado Norden, de lo contrario la garantía no podrá hacerse efectiva. Puede solicitar su servicio de instalación y mantenimiento en nuestro sitio web www.norden.com.mx

Póliza de Garantía

Nombre del usuario: _____ Folio: _____

Dirección: _____

Ciudad o población: _____

Modelo y número de serie: _____

Fecha de venta: _____

CONTÁCTANOS



Calle Antonio Ancona Ext. 3451, Col, Cuajimalpa, Cuajimalpa de Morelos, C.P. 05000, Ciudad de México, México



contacto@norden.com.mx