



# manual de uso y cuidado

estufas de piso.

for the English version go to page 25

lea cuidadosamente este instructivo antes de instalar su estufa.

modelos	L7600BBE	PREM700BBE	EM800CBCE
	L7600LLE	PREM700LLE	EM800CNCE
	L1700TBBE	JEM1758BE	EM7600BBE
	JL1700TBBE	EM7665LLE	EM7600LLE
	1700TBE	EM1700BE	EM7658BBE
	1700TLE	EM1758BBE	EM7658LLE



No. de parte 183D9489P115

# mabe

NUM PUB: 20-10162



## ¡Felicidades!

Usted ha adquirido un producto de la más alta calidad, diseño y tecnología.

Debido a que en **mabe** estamos comprometidos con satisfacer las expectativas y necesidades de nuestros clientes; trabajamos en brindarle el mejor servicio, con productos seguros y altamente competitivos a escala internacional.

**mabe** respalda la garantía de su estufa y atiende sus requerimientos postventa a través de Serviplus, la empresa líder en servicio de Línea Blanca en Latinoamérica.

Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.



## Índice de contenidos

### 1. Características por Modelo

1.1 Partes y Accesorios.....	4
------------------------------	---

### 2. Instrucciones de Instalación

2.1 Condiciones del Espacio.....	5
2.2 Nivelación.....	6
2.3 Instalación de Copete.....	6
2.4 Conexión de gas.....	7
2.5 Conexión eléctrica.....	8
2.6 Instalación de Quemadores.....	9
2.7 Instalación de Parrillas Superiores.....	10
2.8 Puerta del Horno.....	10
2.9 Instalación de Parrillas de Horno.....	10

### 3. Operación

3.1 Seguridad.....	11
3.2 Capelo.....	12
3.3 Encendido de Quemadores.....	12
3.4 Encendido del Horno.....	14
3.5 Encendido del Asador Bajo.....	15

### 4. Mantenimiento

4.1 Guía de limpieza y cuidado.....	16
-------------------------------------	----

### 5. Recomendaciones de Cocinado

5.1 Temperaturas del Horno.....	19
5.2 Posiciones de Alimentos en el Horno.....	19
5.3 Posición de la charola en el asador bajo .....	20
5.4 Recomendaciones Generales.....	20

### 6. Diagramas eléctricos..... 21

### 7. Problemas y Soluciones..... 22

### 8. Características por modelo..... 23

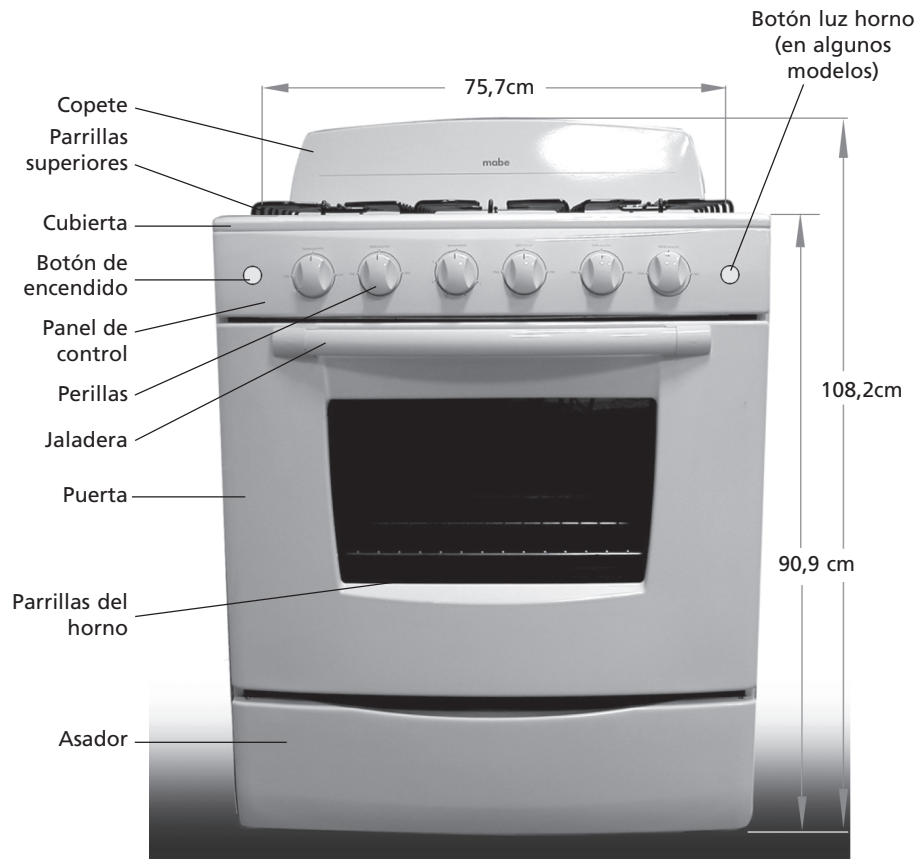
### 9. Póliza de Garantía..... 48

## 1.1 Partes y Accesorios

- 2 Parrillas laterales superiores de alambón.
- 1 Parrilla central superior de alambón.
- 1 Comal porcelanizado.
- 1 ó 2 Parrillas de horno (según modelo).

Las siguientes características no aplican al modelo EM800C

- 2 Soportes metálicos para copete.
- 4 Tornillos cabeza tipo cruz, en color negro.
- 4 Mariposas.
- 1 Charola asador (exclusivo para los modelos EM7665, EM1758 y JEM1758).



## 2. Instrucciones de Instalación

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Asegúrese de que su estufa sea instalada por personal calificado o por un técnico de SERVIPLUS.

### 2.1 Condiciones del Espacio

#### Preparación

1 Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la estufa. Por ejemplo: Cubierta inoxidable.

Le recomendamos reciclar los empaques de cartón en depósitos especiales para este fin.

2 Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

**⚠ ANTES DE INSTALAR LA ESTUFA SOBRE UN PISO CUBIERTO DE LINO-LEUM O CUALQUIER OTRO RECUBRIMIENTO SINTÉTICO, VERIFIQUE QUE ESTE MATERIAL Y LOS MUEBLES QUE ESTÉN JUNTO A LA ESTUFA RESISTAN UNA TEMPERATURA DE 95 °C, SIN DEFORMARSE.**

NUNCA INSTALE SU ESTUFA SOBRE UNA ALFOMBRA O CUALQUIER MATERIAL FLAMABLE.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS INSTALE SUS MUEBLES DE COCINA CONFORME AL DIAGRAMA DIMENSIONAL. EVITE INSTALAR GABINETES POR ENCIMA DE LA ESTUFA A UNA DISTANCIA MENOR A LA ESPECIFICADA.

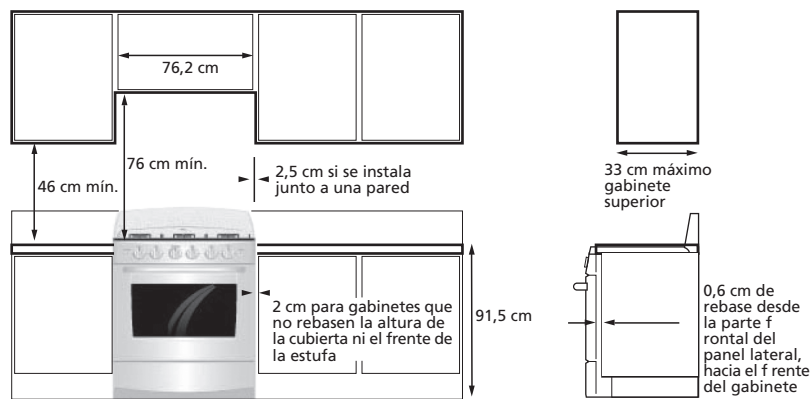
#### Localización

Le sugerimos no instalar su estufa en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.

En caso de que su estufa se encuentre cerca de una puerta o ventana, procure mantenerlas cerradas mientras cocine.

#### Dimensiones y espacios mínimos

En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espaciamiento requeridas para la instalación. Estas dimensiones deben respetarse.



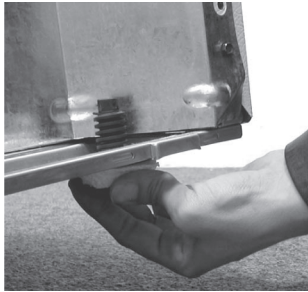
## 2.2 Nivelación

Recomendamos nivelar la estufa para un horneado parejo, antes de hacer conexiones de gas y electricidad.

Su estufa cuenta con dos tornillos niveladores, ubicados en la parte posterior del piso de la estufa. Sitúe la estufa en la zona donde vaya a ser instalada.

Coloque un nivel sobre las parrillas del horno.

Si observa que su estufa no está nivelada, con la ayuda de otra persona, incline su estufa hacia un lado y gire el tornillo. Repita la operación del otro lado para obtener la altura deseada.



## 2.3 Instalación del Copete

### Paso 1

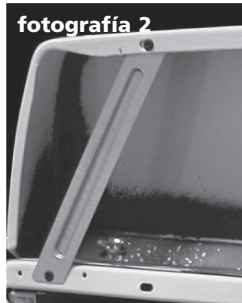
Desempaque el copete localizado en la parte posterior de la estufa.

### Paso 2

Coloque el copete sobre la cubierta y cerciórese de que los orificios de ambas piezas, coincidan para que asiente bien el copete (ver fotografía 1).

### Paso 3

Coloque los 4 tornillos de cruz, en la cara superior del copete y en la cara inferior de la cubierta, apriete bien con las tuercas. Use pinzas o una llave Española de 9,5 mm (3/8").



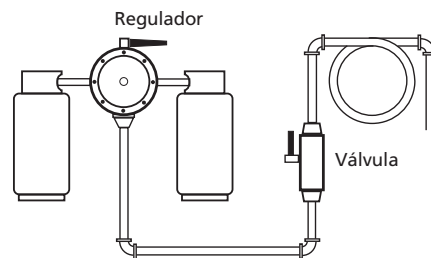
### Paso 4

Coloque los refuerzos metálicos en posición diagonal (ver fotografía 2).

## 2.4 Conexión de gas

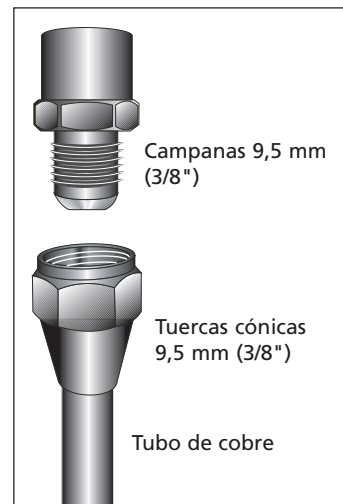
Asegúrese de que su hogar cuente con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta.

- 1 Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la estufa a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la estufa nueva.
- 2 Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso , fuera de la estufa. Cerciórese de que todos los que van a usar la estufa sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.



### ⚠️ NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA INSTALACIÓN DE GAS.

- 3 Para la instalación de su estufa, utilice un niple terminal hembra de 9,5 mm (3/8") NPT a la salida del regulador y conéctelo a un tubo de cobre con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8").
- 4 Conecte la válvula de paso y el tubo de cobre en los extremos con campanas de 9,5 mm (3/8"). El tubo de cobre flexible y/o manguera deberán medir entre 1,20 m y 1,50 m y deberán resistir temperaturas mayores de 250 °C.
- 5 Cuando termine de hacer las conexiones, verifique que todas las perillas del panel de control de la estufa, se encuentren en la posición de apagado y entonces abra la válvula principal del suministro de gas.
- 6 Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no existe alguna fuga.



**⚠️ ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL. EN FABRICA FUE AJUSTADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P. Y ESTÁ DISEÑADO PARA FUNCIONAR A UNA PRESIÓN DE 2,75 kPa (11 in C.A.) EN CASO DE QUE SU INSTALACIÓN SEA PARA GAS NATURAL, DEBERÁ TENER UNA PRESIÓN DE 1,76 kPa (7 in C.A.)**

PARA ESTE ÚLTIMO CASO, UN TÉCNICO DE SERVIPLUS DEBE HACER LA CONVERSIÓN, ANTES DE USAR SU ESTUFA; SIN CARGO PARA USTED. (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA).

USE CONEXIONES NUEVAS PARA PREVENIR FUGAS DE GAS, INSTALE SELLADOR DE JUNTAS O CINTAS ESPECIALES PARA ESTE FIN, EN TODAS LAS CONEXIONES EXTERNAS.

NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.  
AL MOVER SU ESTUFA, EVITE QUE LA CONEXIÓN DE GAS, SE ESTRANGULE O MUERDA, PARA EVITAR FUGAS DE GAS.



**CERCIÓRESE DE MANTENER LOS ALREDEDORES DE LA ESTUFA LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LIQUIDOS FLAMABLES.**

## 2.5 Conexión eléctrica

Este aparato está diseñado para funcionar con un voltaje nominal de 127 V ~ 60 Hz o bien 110 V ~ 50 Hz (Según modelo. Refiérase a los diagramas eléctricos).

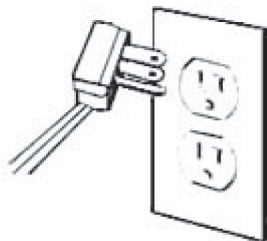
Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

Si su estufa cuenta con luz interior en el horno, antes de utilizarla compruebe que la toma de corriente esté apropiadamente conectada a tierra, y protegida por un interruptor térmico o un fusible de 15 a 20 A.

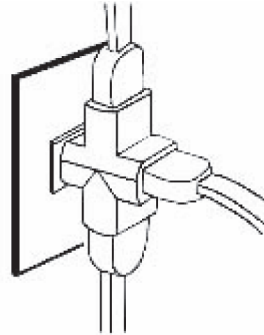
Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente. El cable tomacorriente deberá estar libre de torsiones y evite el contacto con la parte posterior de la estufa. En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.

**Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.**

**CORRECTO**



**INCORRECTO**

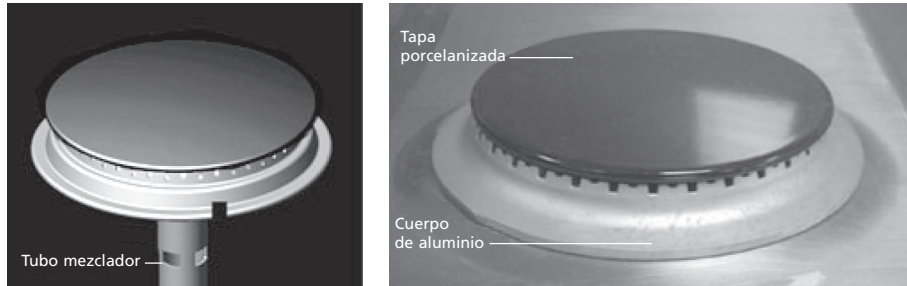




## 2.6 Instalación de Quemadores

Verifique que el quemador y la tapa estén bien colocados conforme al diagrama.

Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



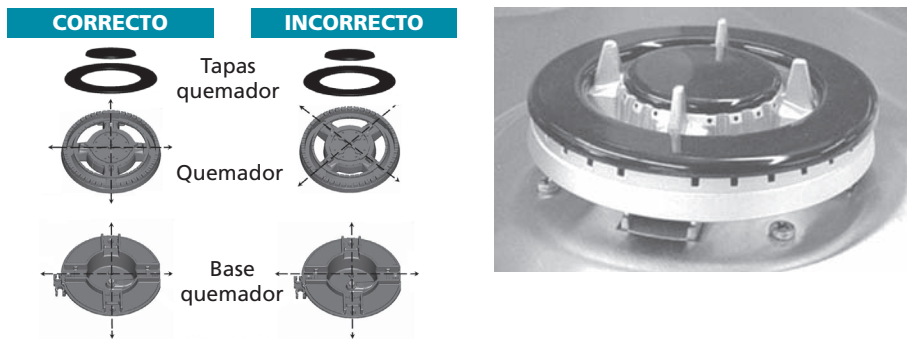
### Quemadores Triple Ring

(Ver tabla de características)

Su estufa cuenta con un nuevo quemador, el cual se recomienda usar para el cocinado uniforme de sus alimentos, así como para recipientes grandes. Se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones, para el correcto funcionamiento del quemador.



Antes de encender este quemador asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La parte esmaltada de las tapas deben estar colocadas hacia arriba. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar bujía, debido a que es más alta que las demás contenidas en su estufa. Mantenga limpio el quemador de cualquier grasa o cochambre, evitando dejar residuos de limpiador sobre la espesa que está en la base del mismo, ya que esto puede provocar obstrucciones y un mal funcionamiento del quemador.



## 2.7 Instalación de Parrillas Superiores

Cada vez que requiera quitar las parrillas superiores, para darles limpieza; verifique colocarlas nuevamente, en su posición original (ver esquema).



## 2.8 Puerta de Horno.

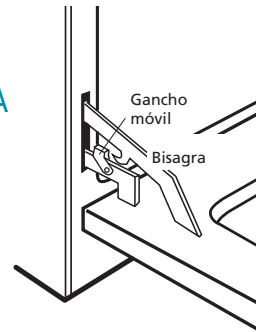
La puerta del horno es removible para hacer más accesible el interior de la estufa.

Para retirarla, abra completamente la puerta, con ambas manos desplace los ganchos móviles de las bisagras hacia adelante y asegúrese de que queden fijas, levantando ligeramente la puerta.

Levante con las dos manos la puerta hasta sentir como sale fácilmente y jale hacia arriba.

Para colocarla nuevamente, centre los brazos de las bisagras en las ranuras inferiores del marco metálico y mueva los ganchos hacia atrás para fijar el mecanismo.

**⚠ Tenga cuidado de no colocar las manos entre las bisagras y la estructura del horno, ya que pueden regresar violentamente y atrapar sus dedos.**

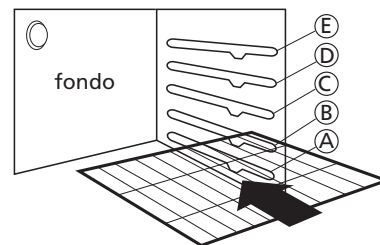


## 2.9 Instalación de Parrillas en el horno.

Las parrillas del horno están diseñadas con un tope que les impide ladearse y salir totalmente. Esto es especialmente cómodo cuando usted introduce y retira los alimentos del horno.

Para quitar las parrillas del horno, deslícelas hacia usted, levante la parte frontal y júelas hacia afuera. Para reinstalarlas en su sitio, coloque la parrilla sobre el soporte (la parte curva de la parrilla debe estar hacia el fondo del horno y debajo del tope), incline hacia arriba el frente y empújela hacia adentro del horno hasta que haya pasado el tope en la pared del horno. Enseguida, baje la parte frontal y deslícela totalmente hasta el fondo.

El horno tiene cinco posiciones como se ilustra en el esquema. En la sección de Recomendaciones de cocción, se especifica a detalle el uso de cada posición para hornear.



## 3. Operación

### 3.1 Seguridad

Para su seguridad, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:



**SI HUELE A GAS:**

1. ABRA LAS VENTANAS.
2. NO TOQUE LOS INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
3. APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.
4. LLAME INMEDIATAMENTE A LA CENTRAL DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.

**NUNCA USE SU ESTUFA PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN YA QUE ESTO ES MUY PELIGROSO.**

**NO OBSTRUYA LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO Y ASADOR.**

- No deje a los niños solos o sin vigilar cuando la estufa esté caliente o en operación. Pueden quemarse seriamente.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta del horno o de la parte superior de la estufa.
- No permita que se acumule cochambre u otros materiales inflamables en o cerca de la estufa.
- Los aparatos de gas pueden causar una exposición a varias sustancias tóxicas y/o dañinas causadas principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles L.P., principalmente benceno, formaldehidos y hollín.



**UNA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN O MANTENIMIENTO INADECUADO PUEDE CAUSAR DAÑOS Y ACCIDENTES.**



**UN QUEMADOR BIEN AJUSTADO, ES AQUEL QUE PRESENTA UNA FLAMA AZULADA EN LUGAR DE AMARILLA.**

**PARA SU SEGURIDAD NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS INFLAMABLES EN LA CERCANÍA O INTERIOR DE SU ESTUFA. NO USE EL HORNO COMO ALACENA, LOS ARTÍCULOS GUARDADOS EN ÉL, PUEDEN INCENDIARSE.**

**NO INTENTE REPARAR O REEMPLAZAR CUALQUIER PARTE DE SU ESTUFA, A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE EN ESTE MANUAL.**

### 3.2 Capelo

(Aplica al modelo EM800C)

Antes de usar su estufa, asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado.

Levante el capelo, éste quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo.

Este capelo no está diseñado para cocinar encima de él.

Las bisagras están cuidadosamente calculadas para disminuir el riesgo de ruptura de la placa de cristal, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta, en caso de que accidentalmente se resbale. Sin embargo al levantarlo y bajarlo hágalo con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

LEVANTE EL CAPELO SIEMPRE QUE UTILICE LOS QUEMADORES SUPERIORES, ASÍ COMO EL HORNO.

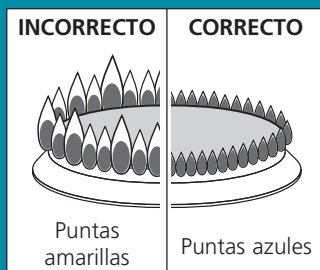
### 3.3 Encendido de Quemadores



ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES RETIRE TODOS LOS MATERIALES DE EMPAQUE QUE PROTEGEN A LA ESTUFA. EL FUNCIONAMIENTO DE TODOS LOS QUEMADORES Y DEL HORNO DEBERÁ SER REVISADO DESPUÉS DE QUE LA ESTUFA Y LAS CONEXIONES DE GAS HAYAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADAS CONTRA FUGAS.

CUANDO EL QUEMADOR SE ENCIENDA POR PRIMERA VEZ, LA FLAMA ESTARÁ CASI HORIZONTAL Y SE ELEVARÁ LIGERAMENTE FUERA DEL QUEMADOR, ADEMÁS SE ESCUCHARÁ UN SOPLIDO O SILBIDO DURANTE 30 Ó 60 SEGUNDOS.

FÍJESE EN LA FLAMA, NO EN LA PERILLA MIENTRAS REDUCE LA FLAMA DEL QUEMADOR.



### Estufas de encendido por cerillo.

(Aplica en algunos modelos)

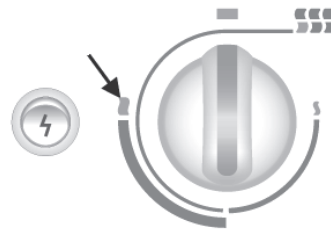
- 1 Verifique que las perillas estén en la posición de apagado.
- 2 Encienda un cerillo.
- 3 Empuje y gire la perilla del quemador que quiere utilizar hacia la posición de encendido.
- 4 Acerque con cuidado el cerillo prendido al quemador.

### Estufas de encendido electrónico con botón.

(Aplica en algunos modelos)

Al accionar el botón o girar la perillas en estos modelos, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todos los quemadores esto es un funcionamiento normal.

- 1 Verifique que las perillas están en posición de apagado, éstas deben estar afuera y cerciórese de que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica.
- 2 Oprima el botón de encendido electrónico, indicado con un signo de rayo, y manténgalo así accionado, escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica del quemador.
- 3 Empuje la perilla que corresponda al quemador que desee utilizar y gírela a la posición de encendido, el quemador encenderá a los pocos segundos. Una vez encendido, suelte el botón y regule la flama girando la perilla.



EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGIA ELÉCTRICA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN CERILLO ENCENDIDO AL QUEMADOR. DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN DE ENCENDIDO. TOME PRECAUCIONES AL ENCENDER SU ESTUFA DE ESTA MANERA.

LOS QUEMADORES QUE ESTUVIERAN ENCENDIDOS ANTES DE OCURRIR LA FALLA EN EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA PERMANECERÁN FUNCIONANDO NORMALMENTE HASTA QUE SE APAGUEN.



PARA ASEGURAR UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL CO-MAL, SIEMPRE DEBE REGULAR A FLAMA BAJA. VERIFIQUE QUE SU TANQUE DE GAS NO SE ESTÉ TERMINANDO YA QUE LAS PUNTAS AMARILLAS SON UN SIGNO DE ESTA SI-TUACIÓN.

SI DESPUÉS DE REALIZAR EL AJUSTE DEL REGULADOR DE AIRE CONTINUAN LAS FLAMAS AMARILLAS, BUSQUE EL NUMERO TE-LEFÓNICO DE SERVIPLUS EN LAS ÚLTIMAS PAGINAS DE ESTE MANUAL. ELLOS SE ENCARGARAN DE HACER LOS AJUSTES CO-RRESPONDIENTES.

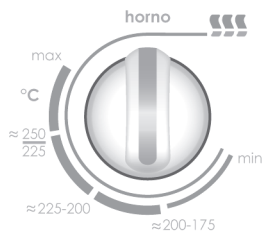
### 3.4 Encendido del horno

#### Perilla de horno con termocontrol.

(Aplica a algunos modelos)

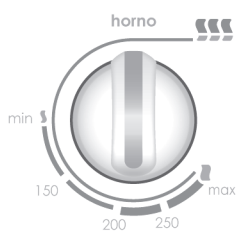
La perilla de control del horno está localizada en el panel de control.

En condiciones óptimas, éstas son temperaturas aproximadas.



#### Perilla de horno con termostato.

(Aplica a algunos modelos)



La perilla del horno con termostato, indica las temperaturas en el panel de control.



#### Luz de horno

(Aplica a algunos modelos)

Para encender la luz del horno presione el boton con el indicador en forma de foco.

#### Nota:

Lea la sección de Recomendaciones de cocinado, para hornear mejor sus alimentos.

### Para encender el horno con termostato o con termostato

- 1 Abra la puerta del horno.
- 2 Inmediatamente después, acerque la flama a la mirilla lo más próximo al quemador.
- 3 Gire la perilla hasta la temperatura deseada.
- 4 Espere a que encienda antes de retirar el cerillo y verifique que la flama sea azul por el orificio central del piso del horno.
- 5 En caso de que no encienda, regrese al paso 2 y repita las operaciones.

### Para encender el horno con botón

- 1 Verifique que esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.
- 2 Abra la puerta del horno.
- 3 Presione el botón de la chispa y manténgalo así.
- 4 Empuje la perilla del horno y gírela hasta la máxima posición en el panel de control.
- 5 Verifique que el quemador efectivamente haya encendido. Y entonces suelte el botón.
- 6 Visualice la flama por el orificio central del piso del horno.
- 7 Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada.
- 8 En caso de que no encienda, regrese al paso 3. Repita las operaciones.

#### Notas:

- Posiblemente cuando utilice el horno por primera vez perciba un olor "extraño". Este olor es normal las primeras veces.
- Mientras su horno se calienta, la temperatura en el interior cambia y como consecuencia pueden formarse gotas de agua en el vidrio de la puerta, esto es normal. Para prevenirlo, abra la puerta el primer minuto de calentamiento para dejar salir al aire húmedo.

## 3.5 Asador Bajo

(Aplica a algunos modelos).

Para operar el Asador bajo en los modelos de termostato, gire la perilla del horno a la posición marcada como "max" y espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos.

El uso del Asador bajo en los modelos de termostato, es de la siguiente manera. Para encender el Asador, siga los Pasos 1 y 2 del encendido del quemador u horno. Una vez encendido, gire la perilla del horno hasta la posición "Broil"; espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos.

**Nota:** Lea la sección de Recomendaciones de cocinado, en la sección de Posiciones de alimentos en el asador.

## 4. Mantenimiento

### 4.1 Guía de limpieza y cuidado

El cuidado y limpieza de su estufa son importantes para que ésta le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio.



**SI SU ESTUFA TIENE ENCENDIDO ELECTRÓNICO, DESCONÉCTELA DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE LIMPIAR CUALQUIERA DE SUS PARTES. NO USE SOSA CÁUSTICA O ALGÚN PRODUCTO QUE LA CONTenga YA QUE ÉSTE PUEDE DAÑAR SERIAMENTE EL ACABADO.**

#### Acabado exterior

Es necesario mantener su equipo siempre limpio, por lo general bastará con utilizar agua, jabón neutro y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar residuos de jabón.

Algunas partes requerirán un procedimiento diferente.

#### Capelo

Lave el capelo con agua jabonosa, enjuague y retire el excedente con un trapo húmedo. Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios, con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco.

#### Panel de control y cubierta porcelanizada

**Nunca use limpiadores abrasivos, líquidos limpiadores fuertes o fibras. Las frutas, azúcares o alimentos de alto contenido ácido pueden causar marcas y/o manchas en la superficie porcelanizada.**

Limpie el panel de control y la cubierta después de cualquier derrame y después de usar el horno.

Espere a que la superficie se haya enfriado.

Aplique agua y jabón suave.

Enjuague con agua limpia y pule con un trapo seco y limpio.

Para una mejor limpieza, es recomendable usar vinagre de caña y agua tibia. Mezcle al 50% vinagre blanco de alcohol de caña con 50% de agua tibia y use esta solución con una fibra suave para remover los restos de comida y manchas en general.



## Panel de control y cubierta inoxidable

Para eliminar el amarillamiento y evitar que en el futuro se ponga amarillo el panel de control y la cubierta de acero inoxidable, se recomienda usar el Cerama Brite stainless steel, el cual viene incluido en la estufa. Siga las instrucciones de aplicación del envase.

## Perillas

Las perillas se pueden retirar para facilitar su limpieza.

- 1 Cerciórese de que la perilla esté fría y jálela hacia afuera.
- 2 Use agua y jabón suave.
- 3 Escurra y seque antes de colocarlas nuevamente.

Notas:

- Nunca lave sus perillas cuando estén calientes.
- Evite el uso de fibras abrasivas en su lugar use fibras plásticas.
- Nunca deje remojando las perillas en agua.

## Parrillas superiores

Las parrillas se deben lavar regularmente y, por supuesto, después de derrames; espere a que la temperatura disminuya. Lávelas con jabón y agua caliente, enjuáguelas con agua limpia, séquelas con un trapo, no las coloque mojadas en la estufa. Para quitarles residuos de comida quemada, remójelas en una solución de agua con algún limpiador líquido suave. Utilice jabón líquido sin abrasivos.

## Quemadores superiores

Los orificios en los quemadores de su estufa deben mantenerse limpios para tener un buen encendido y una flama pareja. Límpielos periódicamente y especialmente después de derrames, los cuales pueden obstruir dichos orificios.



Para limpiar de manera eficiente los quemadores de su estufa, sólo necesita agua y jabón, tállos usando una fibra plástica. Los productos de limpieza que contengan sosa cáustica (hidróxido de sodio) mancharán sus quemadores por lo que recomendamos no usarlos.

En caso de que se manchen los quemadores. Le recomendamos seguir los siguientes pasos y retirar la tapa porcelanizada:

- 1 Vierta una cantidad generosa de vinagre blanco de alcohol de caña en un recipiente e introduzca los quemadores con la cara hacia abajo, en contacto directo con el vinagre.
- 2 Deje reposar por espacio de ocho horas.
- 3 Enjuague y lave los quemadores con agua, jabón (en polvo o líquido) y fibra de plástico.
- 4 Seque perfectamente y cerciórese de que no queden residuos de agua.
- 5 Instale los quemadores nuevamente.

## Puerta de horno



### NUNCA SUMERJA LA PUERTA EN AGUA

Lave la puerta con agua jabonosa, enjuague y retire con un trapo húmedo el excedente. Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco. Para manchas difíciles use una solución de vinagre y agua.

## Horno de limpieza continua

El interior del horno está terminado con un recubrimiento especial que no puede limpiarse de la manera usual con jabón, detergentes, fibras, limpiadores de horno comerciales, cepillos, entre otros.

El uso de tales limpiadores o de spray para el horno le causarán un daño permanente. Este recubrimiento especial es un material cerámico poroso de color oscuro, se siente ligeramente áspero al tacto y funciona de la siguiente manera: Cuando la grasa salpica, el acabado poroso dispersa la mancha y la absorbe parcialmente.

Esta dispersión incrementa la exposición del cochambre al aire caliente del horno y lo hace menos notorio.

El cochambre no desaparece completamente y algún tiempo después de uso continuo, las manchas pueden desaparecer.

## Para limpiar el horno de limpieza continua:

- 1 Deje enfriar la estufa antes de empezar. Recomendamos usar guantes de hule.
- 2 Retire las parrillas y trastes.
- 3 El cochambre visible puede reducirse al encender el horno a 200 °C, cierre la puerta y gire la perilla de control del horno hasta alcanzar la temperatura deseada, tenga así el horno por lo menos 4 horas. La repetición cíclica será necesaria antes de mejorar su apariencia.
- 4 Si un derrame o mancha fuerte ocurre en la superficie porosa, tan pronto como el horno se enfríe, quite lo más que pueda usando un poco de agua y un cepillo de nylon de cerdas duras. Use agua con moderación y cámbiela frecuentemente, manteniéndola tan limpia como sea posible, vaya secando con un trapo, toalla de papel o esponja.

No talle, ya que podrían quedar pelusas en el recubrimiento del horno, si el agua dejara un rastro blanco en el acabado al secarse, repita la operación y seque con un trapo limpio, empezando por la orilla de la mancha y terminando en el centro.

Este recubrimiento especial trabaja mejor en pequeñas salpicaduras. Las parrillas del horno y el revestimiento de la puerta no están tratados con este recubrimiento.



**NO RASPE LA SUPERFICIE CON CUCHILLO, PODRÍA DAÑAR PERMANENTE EL ACABADO.**

### Parrillas del horno

Las parrillas se pueden limpiar con un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Después de lavarlas, enjuáguelas y séquelas con un trapo limpio. Para quitar las manchas difíciles, puede usar fibra o cepillos de cerdas firmes.

### Interior de la puerta y piso de horno

En condiciones normales de limpieza, use solamente agua jabonosa, si hay derrames o salpicaduras muy fuertes puede recurrir a limpiadores abrasivos suaves, también puede usar fibras. No permita que los derrames o salpicaduras de comida con alto contenido de azúcar o ácido (como leche, jitomates, salsas, jugos de frutas o relleno de pay) se queden en la superficie por mucho tiempo.

## 5. Recomendaciones de Cocinado

### 5.1 Temperaturas del Horno

Le recomendamos tomar la siguiente como una guía para hornear mejor sus alimentos.

Temperatura del horno		Función/Alimento
°C	°F	
140 - 150	284 - 302	Pasteles, postres
190 - 200	374 - 392	Pasteles, galletas, panes, carnes, pescado
210 - 230	410 - 446	Tartas, pizzas
260 - 270	500 - 518	Precalentar 10 - 15 minutos
280 - 290	536 - 554	Asar

### 5.2 Posiciones de Alimentos en el Horno

Notas:

- Las posiciones de la parrilla se nombran de abajo hacia arriba A, B, C, D y E.
- La mayoría de los alimentos se hornean bien en el centro del horno (Posición de parrilla C).
- Los alimentos de mayor volumen se hornean bien en la parte media/baja del horno (Posición de parrilla B).
- No se recomienda utilizar la posición de parrilla A.

Alimento	Posición parrilla	Tiempo
Galletas	D,C	Los indicados en la receta
Pasteles	C, B	
Tartas	C	
Pan	C	
Pastas	C	
Carnes y pescados (pequeños)	C	
Carnes, piezas grandes como pavo o pierna de cerdo	B	

### 5.3 Posición de la charola en el asador bajo

Para obtener mejores resultados coloque la charola del asador en posición horizontal y asegúrese de que quede centrada con respecto al quemador (vea ilustración).

Para dorar alimentos con grosor menor a 2,0 cm se recomienda un tiempo aproximado de 12 minutos, por ejemplo pan tostado.

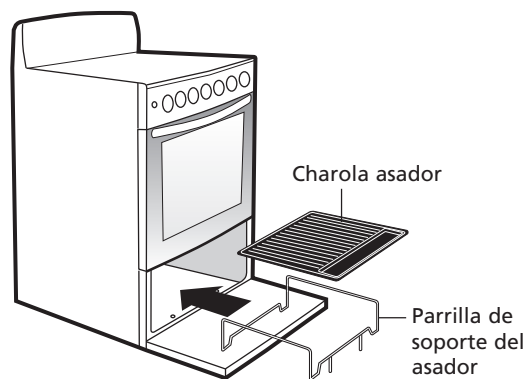
Para alimentos más gruesos que 2,0 cm (sin hueso) se recomienda un tiempo aproximado de 20 a 30 minutos, por ejemplo carne para hamburguesa.

Para alimentos más gruesos que 3,5 cm recomendamos un tiempo aproximado de 40 a 50 minutos, por ejemplo pechugas de pollo.

Revise constantemente el grado de cocinado de los alimentos en el asador para evitar que se doren demasiado en la superficie.

#### Recomendaciones generales:

- Si tuviera un incendio por la grasa en la charola asador y/o gratinador, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.
- Mantenga la puerta del asador cerrada para un mejor cocinado.



### 5.4 Recomendaciones generales

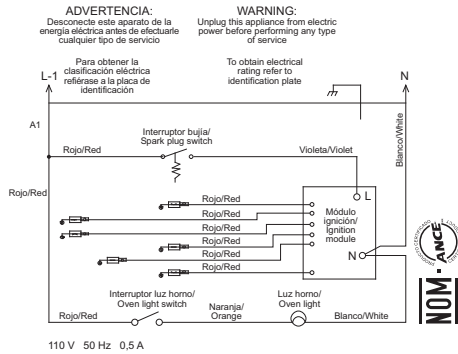
Cuando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Cuando accione una perilla, revise que el quemador correspondiente haya encendido.
2. Fíjese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama del quemador.
3. Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobresaliendo de la estufa.
4. Use utensilios del tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.
5. Si va a cocinar con trastes de vidrio, éstos deberán ser refractarios.
6. No utilice recipientes que tengan un anillo metálico como base (Wok), este anillo puede actuar como una trampa de calentamiento, provocando daños en la parrilla y el quemador. En consecuencia puede aumentar el nivel de monóxido de carbono, constituyendo un riesgo para la salud.
7. Mientras cocine en la estufa, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.
8. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes arriba de la estufa.
9. Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible.
10. Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.
11. Cuando vaya a flamear algún platillo en la estufa, apague el ventilador de la campana extractora. Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
12. Siempre apague los quemadores antes de quitar los utensilios de la estufa.
13. Aleje cualquier artículo plástico de los quemadores. Los materiales pueden encenderse al estar en contacto con las flamas o superficies calientes del horno y pueden causar quemaduras.

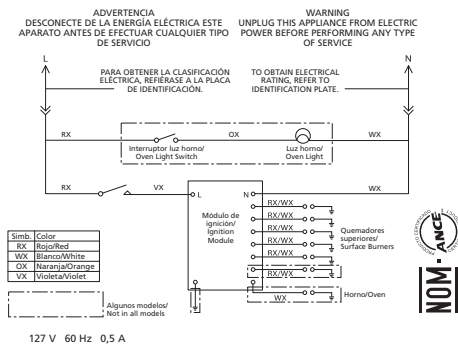
14. Nunca use agua para apagar aceite que se haya incendiado, tampoco levante una cacerola que está flameando, cúbrala completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
15. Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejada de la estufa, el aire caliente y vapor que salen suelen causar quemaduras en manos, cara y ojos.
16. Al usar bolsas de cocinado o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
17. Si tuviera un incendio por la grasa en la charola del asador y/o gratinador, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.
18. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
19. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.
20. Si llegará a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador del horno o asador, según sea el caso, y mantenga la puerta cerrada hasta el fuego se extinga por sí solo.

## 6. Diagramas eléctricos

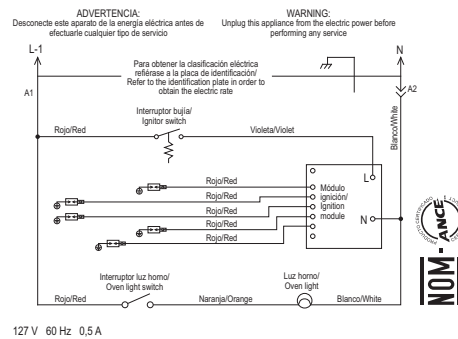
Aplica para el modelo JEM1758



Aplica para el modelo EM7665



Aplica para los modelos EM1758 y EM7658



## 7. Problemas y soluciones

### Antes de llamar al servicio

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona o no enciende	Se terminó el gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica (según modelo)	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta	Lea cuidadosamente la sección de Encendido del Horno en su manual de uso y cuidado.
Los quemadores no encienden o prenden	Se terminó el gas de su casa.	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta.	Lea cuidadosamente la sección de "Encendido de quemadores" en su manual de uso y cuidado.
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos.	Retire los quemadores y limpie los orificios con un cepillo dental, teniendo cuidado de no hacer más grandes dichos orificios.
	El quemador puede estar mal colocado.	Verifique la posición correcta del quemador conforme al diagrama.
	Los quemadores están mojados.	Deje que los quemadores estén secos completamente o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos.
El reloj no funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	Hubo un corte en el suministro de energía eléctrica y esta se ha restablecido (el reloj marcará 12:00 parpadeando).	Lea cuidadosamente la sección "Reloj Digital en Copete" en su Manual de uso y cuidados. En caso de tener su estufa Quemador Programable refiérase a la sección de "Quemador Programable".
La luz de horno no enciende o no funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	El foco puede estar flojo.	Apriete el foco girándolo en el mismo sentido de las manecillas del reloj.
	El foco puede estar fundido.	Debe cambiar el foco por un foco similar de 40 Watts.
Fuerte olor al usar el horno	Primeras ocasiones de uso del horno.	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno, éste despidiera un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.

## 8. Características por modelo

Modelo	L7600BBE	L7600LLE	L1700TBBE
Copete o capelo	Copete	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Cerillo	Cerillo	Cerillo
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	—	—	—

Modelo	1700TLE	1700TBE	JL1700TBBE
Copete o capelo	Copete	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Cerillo	Cerillo	Cerillo
Control horno	Termostato sin seguridad	Termostato sin seguridad	Termostato con seguridad
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	—	—	—

Modelo	PREM700BBE	PREM700LLE	EM7665LLE
Copete o capelo	Copete	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Cerillo	Cerillo	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones	Termostato sin seguridad
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Manual	Manual	Bujía
Luz horno	—	—	Sí

Modelo	JEM175BBE	EM800CBCE	EM800CNCE
Copete o capelo	Copete	Capelo	Capelo
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Cerillo	Cerillo
Control horno	Termostato con seguridad	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí	—	—

Modelo	EM1700BE/ EM7600	EM1758BBE	EM7658
Copete o capelo	Copete	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Cerillo	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termostato sin seguridad	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	—	Sí	Sí





## Congratulations!

You have just acquired a product of the highest quality, design and technology.

Since at **mabe** we're committed in satisfying the expectations and needs of our customers, we work in order to offer you the best service with safe and competitive products at an international level.

**mabe** endorses your range warranty and takes care of your after sales requirements through Serviplus, Latin-America's leader company in appliance service.

We proudly thank your preference and confidence.

## Contents

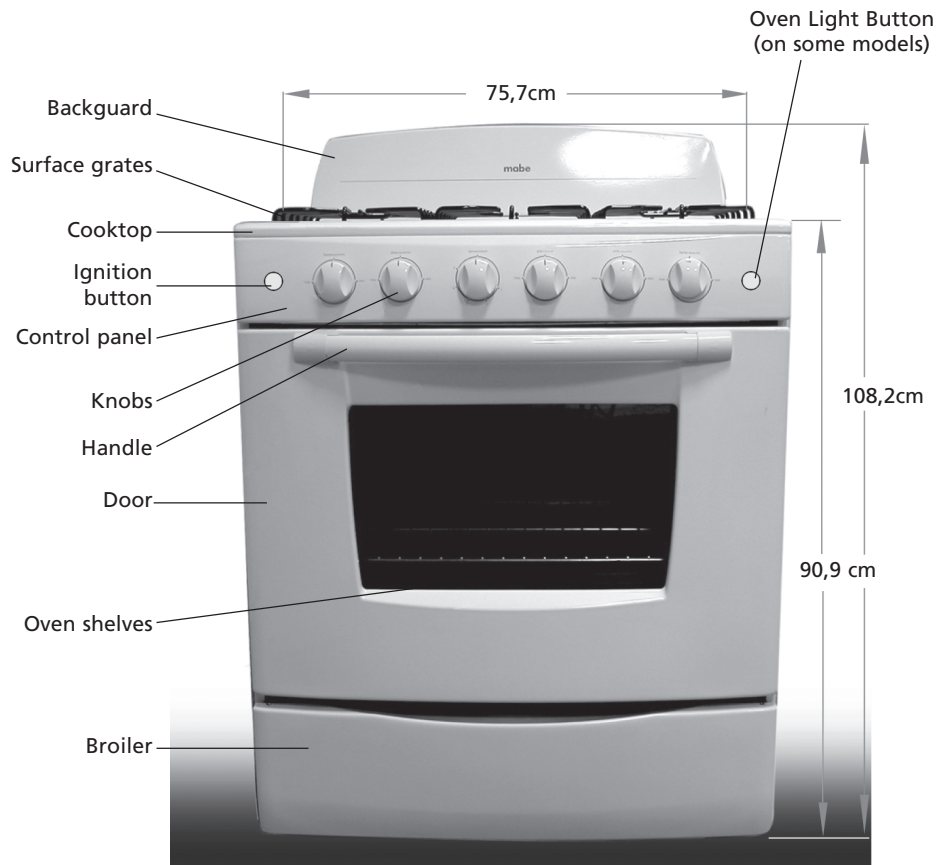
<b>1. Features by model</b>	
1.1 Parts and accessories .....	27
<b>2. Installation instructions</b>	
2.1 Space conditions .....	28
2.2 Leveling .....	29
2.3 Installing the backguard .....	29
2.4 Gas hookup .....	30
2.5 Electric hookup .....	31
2.6 Installing the burners .....	32
2.7 Grates installation .....	33
2.8 Oven door .....	33
2.9 Oven shelves installation .....	33
<b>3. Operation</b>	
3.1 Safety .....	34
3.2 Glass lid .....	35
3.3 Lighting a surface burner .....	35
3.4 Turning on the oven .....	37
3.5 Lower broiler .....	38
<b>4 Maintenance</b>	
4.1 Care and cleaning guide .....	39
<b>5 Cooking tips</b>	
5.1 Oven temperatures .....	42
5.2 Recommended food positions (bake) .....	42
5.3 Broiler pan position at lower broiler .....	43
5.4 General Recommendations .....	43
<b>6. Electric diagrams .....</b>	<b>44</b>
<b>7. Problems and solutions .....</b>	<b>45</b>
<b>8. Features by model .....</b>	<b>46</b>

## 1.1 Parts and accessories

- 2 Lateral top wire surface grates
- 1 Central top wire surface grate
- 1 Porcelain enameled grill
- 1 Oven shelf

The following features do not apply to model EM800:

- 2 Metallic supports for the backguard
- 4 Black Phillips head bolts
- 4 Wing nuts
- 1 Broiler pan (exclusive for models JEM1748, JEM1758, EM1765, EM1770 y JEM1770).



## 2. Installation instructions


Keep these instructions for future reference.

Make sure your range is installed by qualified personnel or by a SERVIPLUS technician.

### 2.1 Space conditions

#### Preparation

- 1 Remove all adhesives and packing material, including the plastic film that covers some parts of the range, for example, the stainless steel cooktop. We recommend you to recycle carton packing material taking it to the special depots made for this specific purpose.
- 2 Remove accessories from inside the oven.

 **BEFORE INSTALLING THE RANGE ON A LINOLEUM FLOOR, OR ANY OTHER SYNTHETIC COVERING, BE SURE THIS MATERIAL AND THE FURNITURE NEXT TO THE RANGE CAN WITHSTAND A TEMPERATURE OF 95 °C WITHOUT SUFFERING DEFORMATIONS.**

NEVER INSTALL YOUR RANGE ON A CARPET OR ANY OTHER FLAMMABLE MATERIAL.

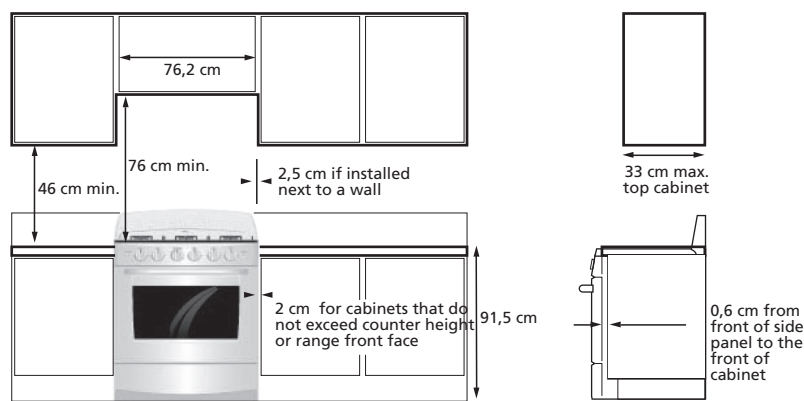
IN ORDER TO REDUCE THE RISK OF FIRE, INSTALL YOUR KITCHEN CABINETS ACCORDING TO THE DIMENSIONAL DIAGRAM, AVOID INSTALLING CABINETS ABOVE THE RANGE AT A DISTANCE SMALLER THAN THE SPECIFIED.

#### Location

We suggest NOT to install your range in a place exposed to strong drafts. In the case that your range is located near a door or window, try to keep them closed while cooking.

#### Dimensions and clearances

The following drawing shows the minimum clearances required for installation. This dimensions must be observed.



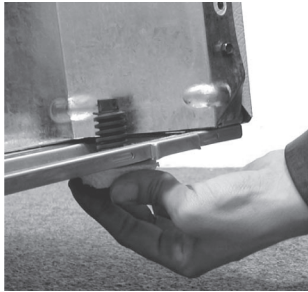
## 2.2 Leveling

We recommend to level the range before performing gas and electric connections in order to achieve even baking results.

Your range has two leveling bolts located at the rear of the range's floor. Place the range on its installation spot.

Place a level over oven's shelves.

If range is not level, tilt the range on its side -with the help of a second person- and turn the bolt. Repeat the operation on the other side until achieving the desired height.



## 2.3 Installing the backguard

### Step 1

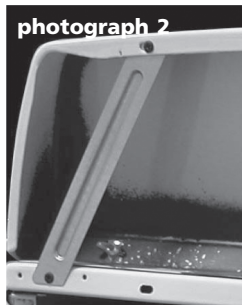
Unpack backguard located on the back of the range.

### Step 2

Place backguard over cooktop and make sure that the holes on both parts match so the backguard is correctly seated (see photograph).

### Step 3

Place all 4 Phillips bolts on the top face of the backguard and the bottom face of the cooktop, firmly tighten with the nuts. Use pliers or a 9,5 mm (3/8") open-end wrench.



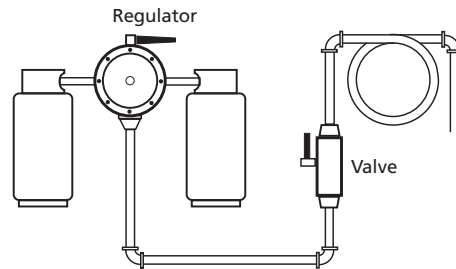
### Step 4

Place the metallic supports in diagonal position (see photograph 2).

## 2.4 Gas Hookup

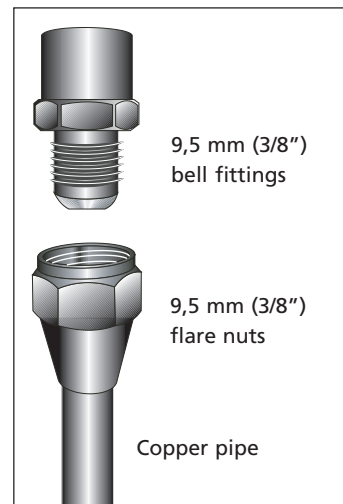
Make sure your house has a gas pressure regulator that supplies the correct pressure.

- 1 Close the main gas shut-off valve before disconnecting your old range and leave it closed until the hookup is completed.
- 2 Install a manual shut-off valve, in the main gas supply line, in an accessible place, out of the range. Make sure all people using the range know how to operate this valve and turn it off if necessary.



### DO NOT USE PLASTIC HOSE FOR THE GAS INSTALLATION.

- 3 For the installation of your range use a male terminal connector NPT 9,5 mm (3/8") at the outlet of regulator and connect it to a copper pipe with 9,5 mm (3/8") flare nuts.
- 4 Connect the shut-off valve and the copper tube using 9,5 mm (3/8") bell fittings on the ends. Flexible copper pipe and/or hose must be 1,20 m to 1,50 m and must withstand temperatures above 250 °C
- 5 When you have finished the connections, make sure all knobs on the control panel are in the OFF setting and then open the main gas shut-off valve.
- 6 Use soap and water on all fittings and connections to make sure there are no leaks.



**THIS APPLIANCE CAN BE USED WITH LP OR NATURAL GAS, IT WAS FACTORY SET FOR LP GAS. IT IS DESIGNED TO RUN AT A PRESSURE OF 2,75 kPa (11 inches of water column) IN CASE IT MUST BE CONNECTED TO NATURAL GAS, IT MUST HAVE A PRESSURE OF 1,76 kPa (7 inches of water column).**

FOR THIS LAST CASE, A SERVIPLUS TECHNICIAN SHOULD PERFORM THE CONVERSION BEFORE YOU CAN USE YOUR RANGE, WITHOUT A CHARGE (VALID ONLY DURING THE FIRST YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE).

TO PREVENT GAS LEAKS USE NEW FITTINGS, APPLY A JOINT SEALER OR SPECIAL TAPE IN ALL EXTERNAL CONNECTIONS.

DO NOT USE AN OPEN FLAME TO FIND GAS LEAKS.

WHEN MOVING THE RANGE AVOID CRUSHING THE GAS CONNECTION TO PREVENT GAS LEAKS.



**BE SURE TO MAINTAIN THE VICINITY OF THE RANGE FREE OF COMBUSTIBLE MATERIALS, GASOLINE AND OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS.**

## 2.5 Electric Hookup

This appliance is designed to run on a nominal voltage of 127 V~ 60 Hz or 110 V ~ 50 Hz (Depending on model. Refer to electric diagrams).

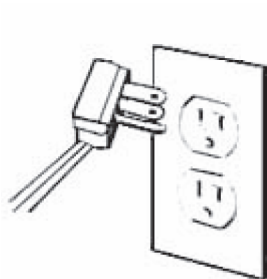
Check you have a proper receptacle installed on the wall and grounded, checked by a qualified electrician.

If your range has an oven light, before using it make sure the receptacle is properly grounded and protected by a 15-20 A breaker or fuse

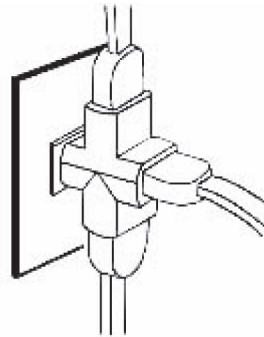
Try not to plug in any other appliance to the same wall receptacle. The electric cord should not be twisted and avoid any contact with the rear of the range. In case you need an extension cord, you must use a cord having the same features of the original electric cord.

Never cut or remove the plug's grounding pin.

**CORRECT**



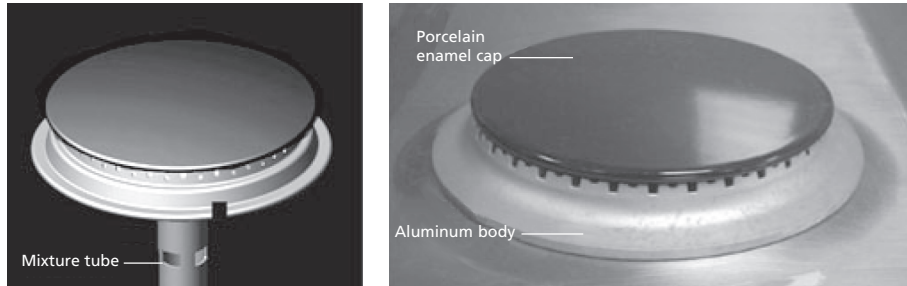
**INCORRECT**



## 2.6 Installing the burners

Make sure the burner and the cap are correctly installed according with the figure. Porcelain-enamel caps seat over the aluminum body.

Porcelain enamel caps should be installed over aluminum body.



### Triple Ring burners

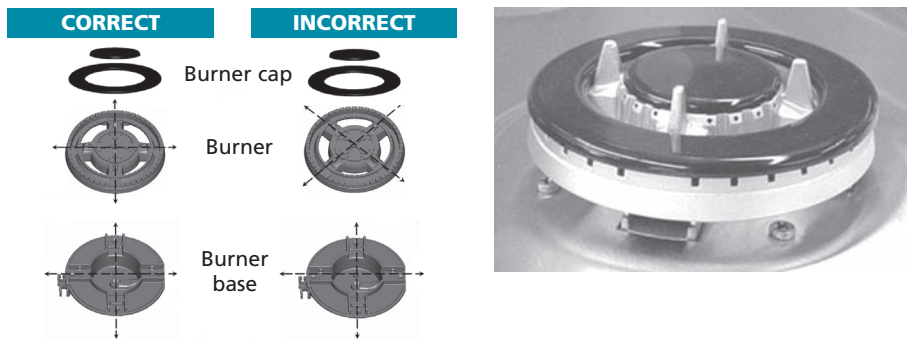
(See "Features by model" chart)

Your range is equipped with a new burner, which is recommended to cook on large cook-ware and to obtain even cooking results. The following considerations must be taken into account in order to get a proper operation of this burner.



Before turning on this burner make sure both caps are properly seated in their place. The enameled portion of the caps must be placed upwards. Be careful not to hit and/or push the spark plug since triple ring spark plugs are taller than the rest.

Keep burner free of any grease, and avoid to leave cleaner residues on the spud which is located on the base, since it may cause the burner to clog, resulting in an improper operation.





## 2.7 Surface grates installation

Every time you need to remove surface grates for cleaning, make sure you place them back in their original position (see figure).



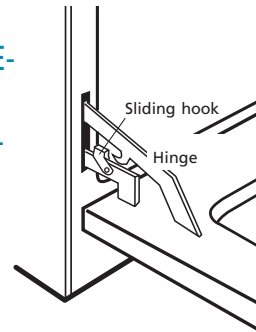
## 2.8 Oven door

The oven door is removable, so the interior of the range becomes more accessible. To remove the door, fully open it. With both hands slide hinge hooks forward and make sure they are completely fixed by lightly raising the door.

Raise the door with both hands until realizing how easy it goes out, then pull up.

To replace it, center the arms of the hinges into the bottom slots of the metallic frame and slide the hooks backward in order to fix the mechanism.

**⚠ BE CAREFUL NOT TO PLACE YOUR HANDS BETWEEN HINGES AND OVEN'S FRAME AS THE ARMS COULD VIOLENTLY SNAP BACK PINCHING YOUR FINGERS.**

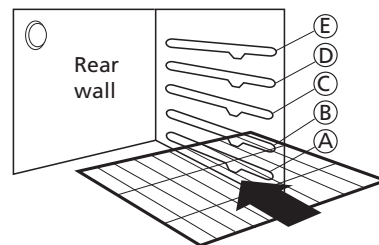


## 2.9 Oven shelves installation

Oven shelves are designed with a stop lock that prevents them from tilting and coming completely out. This is specially convenient when you take the food in and out of the oven.

To remove oven shelves, slide them towards you, lift up the front and pull out. To replace them, place the shelf on the support (curved portion of the shelf must face oven's rear wall and must be under the stop lock), tilt the front up and push inside the oven cavity until the shelf passes the stop lock on the oven wall. Next lower the front portion and slide the shelf as far as it will go.

Shelves can be placed at 5 heights as shown in the figure. The Cooking Tips section specifies the recommended use for each shelf position.



## 3. Operation

### 3.1 Safety

For your own safety follow these recommendations:



**IF YOU SMELL GAS:**

- 1) OPEN ALL WINDOWS
- 2) DO NOT TOUCH ANY ELECTRICAL SWITCH
- 3) EXTINGUISH ALL FLAMES BY SHUTTING OFF THE MAIN VALVE.
- 4) IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER.

NEVER USE YOUR RANGE TO WARM UP A ROOM, IT IS VERY DANGEROUS.

DO NOT OBSTRUCT OVEN AND BROILER COMBUSTION GASES OUTLET

- Do not let children alone or without supervision when the range is hot or in operation. They could result with serious burns.
- Do not let anyone to climb, stand or hang from the oven's door or the top of the range.
- Do not let grease or other flammable materials to accumulate in or near the range.
- Gas appliances can cause an exposure to some toxic and/or harmful substances caused primarily by the incomplete combustion of natural as or LP fuels, mainly benzene formaldehydes and soot.



**AN INADEQUATE INSTALLATION, SETTING, ALTERATION OR MAINTENANCE CAN CAUSE DAMAGE AND ACCIDENTS.**



**A PROPERLY ADJUSTED BURNER IS THE ONE THAT EXHIBITS A BLuish FLAME RATHER THAN A YELLOWISH ONE.**

**FOR YOUR SAFETY DO NOT STORE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS IN THE VICINITY OR INTERIOR OF THIS RANGE.**

**DO NOT USE OVEN FOR A STORAGE AREA, ITEMS STORED IN IT CAN IGNITE.**

**DO NOT TRY TO REPAIR OR REPLACE ANY PART OF YOUR RANGE, UNLESS SPECIFIED IN THIS MANUAL.**

### 3.2 Glass lid

(Applies to model EM800)

Before using your range, make sure control knobs are in the OFF position.

Raise the glass lid, it will remain in a vertical position, you do not have to hold it.

The glass lid is not designed to cook over it.

Hinges are carefully calculated in order to decrease the risk of having the crystal plate fall and break, as they will soften the impact that it would receive when hitting the cooktop, in case it accidentally slips off. However use extreme caution when raising and lowering it as it is a fragile part.

**WHEN USING SURFACE BURNERS AND/OR OVEN ALWAYS RAISE THE GLASS LID.**

### 3.3 Lighting a surface burner

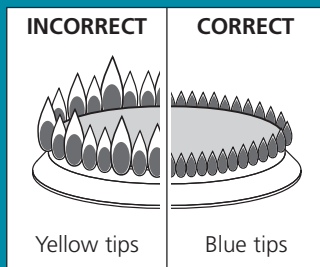


BEFORE LIGHTING THE BURNERS REMOVE ALL PACKING MATERIAL THAT PROTECT THE RANGE.

OPERATION OF ALL BURNERS AND OVEN MUST BE CHECKED AFTER THE RANGE AND GAS CONNECTIONS HAVE BEEN PROPERLY VERIFIED AGAINST LEAKS.

WHEN THE BURNER LIGHTS FOR THE FIRST TIME, FLAME WILL BE ALMOST HORIZONTAL AND WILL LIGHTLY RAISE ABOVE THE BURNER, IN ADDITION YOU WILL HEAR A HISSING SOUND FOR 30 TO 60 SECONDS.

AS YOU DECREASE THE BURNER FLAME, LOOK AT THE FLAME, NOT THE KNOB.



## Match ignition ranges

(On some models)

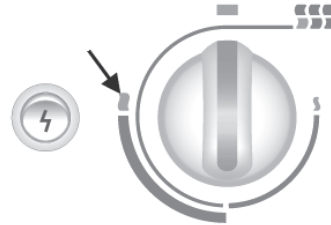
- 1 Make sure control knobs are in the OFF position.
- 2 Light a match.
- 3 Push in and turn to the lighting setting the control knob that controls the burner you want to use.
- 4 Carefully approach the lighted match to the burner.

## Button electronic ignition ranges

(On some models)

When pushing the button or turning the knob, ignitors will automatically spark on all burners. This is normal.

- 1 Make sure knobs are in the off position, if equipped with mechanism knobs, they should be in the "out" position. Make sure range is plugged in to electric power.
- 2 Press and hold the electronic ignition button, marked with a thunder icon, you will hear the characteristic sound of the burner's electric ignitor.
- 3 Press the knob that corresponds to the burner you want to use and turn it to the ON setting, the burner will light within few seconds. Once lit, release the button and regulate the flame size turning the knob.



IN THE EVENT OF A POWER OUTAGE, YOU CAN LIGHT SURFACE BURNERS BY APPROACHING A LIT MATCH TO THE BURNER, THEN CAREFULLY TURN THE KNOB TO THE ON SETTING. BE CAREFUL WHEN TURNING ON THE BURNERS THIS WAY.

BURNERS THAT WERE LIT AT THE MOMENT OF THE POWER OUTAGE WILL STAY OPERATING NORMALLY UNTIL THEY ARE TURNED OFF.

**!** TO ENSURE A CORRECT OPERATION OF THE GRILL, IT MUST BE RUN AT LOW FLAME.  
IF THE LEVEL OF YOUR GAS TANK IS LOW, THEN THE YELLOW FLAMES ARE A SIGN OF THIS CONDITION.  
IF AFTER PERFORMING THE AIR SHUTTER ADJUSTMENT THE YELLOW FLAMES WON'T DISAPPEAR, FIND THE TELEPHONE NUMBER OF SERVIPLUS ON THE LAST PAGES OF THIS MANUAL, THEY WILL PERFORM THE APPROPRIATE ADJUSTMENTS.

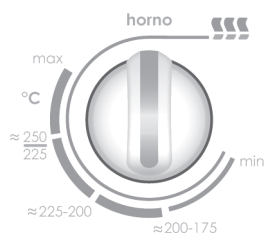
### 3.4 Turning on the oven

#### Oven control knob equipped with thermocontrol

(On some models)

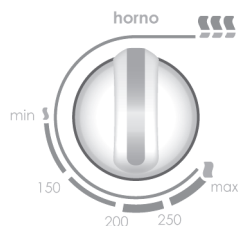
Oven control knob is located in the control panel.

At optimum conditions, these are approximate temperatures.



#### Oven control knob equipped with thermostat

(On some models)



Oven control knob equipped with thermostat shows temperatures at the control panel.



#### Oven Light

(On some models)

To turn on the oven light just press the button marked with a light bulb icon.

#### Note:

Read the Cooking Tips section, to get better baking results.

### To turn on the thermocontrol or thermostat oven:

- 1 Open oven door.
- 2 Approach a flame to the small window as close to the burner as possible.
- 3 Turn the knob to the desired temperature.
- 4 Wait until the burner turns on before taking off the match and make sure the flame is blue taking a look through the center window on the oven's floor.
- 5 In case the burner does not light, go back to step 2 and repeat procedure.

### Turning on the button-lighting oven

- 1 Make sure the range is plugged to the electric power and the control knob is in the OFF position.
- 2 Open oven door.
- 3 Press and hold the spark-generating button.
- 4 Press the oven knob and turn it to the maximum setting shown in the control panel.
- 5 Make sure the burner has lit, then release the button.
- 6 Take a look of the flame through the central window in the oven's floor.
- 7 Adjust temperature by turning the knob to the desired setting.
- 8 In case the burner does not light, go back to step 3 and repeat procedure.

#### Notes:

- When using the oven for the first time, you could probably smell an "uncommon" odor. This odor is normal the first few times you use the oven.
- As your oven heats up, the inside temperature will change and water droplets may form as a consequence, on the oven's window. This is normal. To prevent it, open the door the first minute of heating so the moist air goes out.

### 3.5 Lower broiler

(On some models).

To operate the lower broiler on thermocontrol equipped models, turn the oven control knob to the position marked "max" and wait until the temperature is the appropriate to broil the food.

To operate the lower broiler on thermostat equipped models, turn the oven control knob to the position marked "Broil" and wait until the temperature is the appropriate to broil the food.

**Note:** Read the Cooking Tips section located in the section *Broiler Shelf Positions*.

## 4 Maintenance

### 4.1 Care & Cleaning Guide

Care and cleaning of the range are very important so it can provide you an efficient and satisfactory service.



**IF YOUR RANGE IS EQUIPPED WITH ELECTRONIC IGNITION, UNPLUG IT FROM THE ELECTRIC POWER BEFORE CLEANING ANY PART.**

**DO NOT USE CAUSTIC SODA OR A PRODUCT THAT CONTAINS IT AS IT MAY SERIOUSLY DAMAGE THE FINISH OF THE RANGE.**

### Exterior finish

It is necessary to keep your range always clean, generally it will be enough to use water, neutral soap and a damp cloth, rinsing it frequently with clear water in order to avoid leaving soap residues.

Some other parts will require a different procedure:

### Glass lid

Clean the glass lid using soapy water, rinse and wipe with a damp cloth. To achieve better results after the cleaning, apply a liquid glass cleaner using a damp cloth and spread it over the complete surface. Remove the excess using a dry cloth.

### Control panel and porcelain enamel cooktop

**Never use harsh cleaners, heavy cleaning detergents or scouring pads. Fruit, sugar or highly acidic content foods can cause marks and/or spots over the porcelain enamel surface.**

Clean control panel and cooktop after spillovers and after using the oven. Wait until the surface is cool.

Apply water and a mild soap.

Rinse with clear water and polish with a clean, dry cloth.

For better results we recommend using cane vinegar and warm water. Mix 50% cane alcohol white vinegar with 50% of warm water and use this solution with a soft scouring pad to remove leftovers and spots.

## Stainless steel control panel and cooktop

To eliminate the “yellowish” and prevent that the control panel and the stainless steel cooktop turn yellow, it is recommended to use CeramaBrite Stainless Steel, which is included with the range. Follow the application directions on the package.

## Control knobs

Control knobs can be removed for easier cleaning.

- 1 Make sure knob is cold and pull it straight out.
- 2 Use water and a mild soap.
- 3 Drip dry before replacing them.

Notes:

- Never wash knobs if they're still hot.
- Avoid harsh scouring pads, instead use plastic scouring pads.
- Never leave knobs soaking in water.

## Surface grates

Grates should be cleaned regularly and, of course after spillovers. Wait until temperature decreases. Wash them with soap and hot water, rinse with clear water, wipe-dry with a cloth. Do not place them wet over the range. To get rid of burned-on food, soak them in water and a mild liquid cleaner. Use liquid soap with no abrasives.

## Surface burners

The small holes on the burners must be kept clean in order to obtain a good lighting and an even flame. Clean them periodically and specially after spillovers, which can clog these holes.



In order to efficiently clean the burners of your range, you only need water and soap, clean them using a plastic scouring pad. Cleaning products containing caustic soda (sodium hydroxide) will stain your burners, so we recommend against them.

If the burners stain we recommend you to follow these steps and remove the porcelain enamel cap:

- 1 Pour a generous amount of cane alcohol white vinegar in a container and put the burners into it face down, in direct contact with the vinegar.
- 2 Let stand for eight hours.
- 3 Rinse and wash the burners with water, soap (powdered or liquid) and a plastic scouring pad.
- 4 Dry thoroughly and make sure they do not carry water residues.
- 5 Replace burners.



## Oven door



### NEVER IMMERSE DOOR INTO WATER

Wash the door using soapy water, rinse and wipe with a damp cloth. To achieve the best results, after cleaning apply liquid glass cleaner using a damp cloth, spreading it over the surface. Remove excess with a dry cloth. For heavy soil use a vinegar and water solution.

## Continuous cleaning oven

The oven interior is finished with a special coating that can not be cleaned in the usual manner using soap, detergents, scouring pads, commercial oven cleaners, brushes, etc.

Use of such cleansers as well as spray cleaners will cause a permanent damage. This special coating is made of a porous ceramic material, dark in color, which feels harsh to the touch and works this way: When grease spatters, the porous finish spreads the stain and partially absorbs it.

This dispersion increases the exposure of grease to the oven's hot air and makes it less noticeable.

Grease does not completely disappear and after continuous use, stains may disappear.

## Cleaning the continuous cleaning oven:

- 1 Let the range cool down before starting. We recommend using rubber gloves.
- 2 Remove grates and cookware.
- 3 Visible grease can be reduced when the oven is at 200 °C. Close the door and turn the oven control knob to the desired temperature. Leave the oven this way for at least 4 hours. Cyclic repetition is necessary before improving the appearance.
- 4 If a bad spillover occurs on the porous surface, when the oven cools down, remove as much as you can using some water and a stiff bristle nylon brush. Use water moderately and change it frequently, keeping it as clear as possible. Dry with a cloth, paper towel or a sponge.

Do not scrub as lint may adhere to the porous coating, if water leaves a white residue on the coating when drying, repeat the operation and dry with a clean cloth beginning at the edge of the spot and ending at the center.

This special coating works better in small spatters. Oven shelves and inner coating of the door are not treated with this special coating.



**DO NOT SCARP THE SURFACE WITH A KNIFE; YOU CAN PERMANENTLY DAMAGE THIS FINISH.**

### Oven shelves

Oven shelves can be cleaned with a mild abrasive cleaner, following manufacturer's directions. After washing them, rinse them and wipe-dry with a clean cloth. To remove heavy soil you can use a scouring pad or a stiff bristle brush.

### Interior face of the door and oven's floor

For normal cleaning conditions, use only soapy water. If there are heavy spillovers or spatters you can use abrasive mild cleaners, you may also use a scouring pad. Do not let that spillovers or spatters of food containing high levels of sugar or acid (like milk, tomato, sauces, fruit juices or pie fillings) stay on the surface for extended periods of time.

## 5 Cooking tips

### 5.1 Oven temperatures

We recommend following table as a guide to obtain better baking results.

Oven temperature		Function/Food
°C	°F	
140 - 150	284 - 302	Cakes, desserts
190 - 200	374 - 392	Cakes, cookies, breads, beef, fish
210 - 230	410 - 446	Pastry, pizzas
260 - 270	500 - 518	Preheat 10 - 15 minutes
280 - 290	536 - 554	Broil

### 5.2 Recommended food positions (bake)

Notes:

- Shelf positions are named bottom to top A, B, C, D and E.
- Most food will bake well in the middle position (shelf position C).
- Large foods will bake well in the middle/low position (shelf position B).
- Shelf position A is not recommended.

Food	Shelf position	Temperature/Time
Cookies	D, C	The stated on the recipe
Cakes	C, B	
Pastry	C	
Breads	C	
Doughs	C	
Meat and fish (small)	C	
Meat, large pieces like turkey or pork leg	B	

### 5.3 Broiler pan position at lower broiler

For best results place the broiler pan horizontally and make sure it is centered over the burner (see illustration).

To brown food with thickness less than 2,0 cm it is recommended a time around 12 minutes, for example toasted bread.

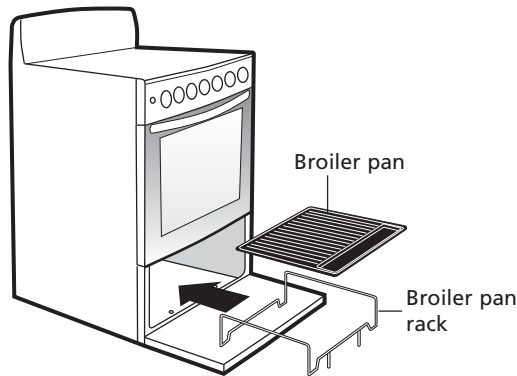
For food thicker than 2,0 cm (boneless) it is recommended an approximate time of 20 to 30 minutes, meat for burger for example.

For food thicker than 3.5 cm it is recommended an approximate time of 40 to 50 minutes, chicken breast for example.

Constantly check the doneness of food on the lower broiler to prevent browning on the surface.

#### General recommendations

- If you had a fire in the lower broiler due to the fat in the broiler pan, turn off the burner and hold oven broiler door closed until the fire burns itself out.
- Keep the lower broiler door closed for better results.



### 5.4 General Recommendations

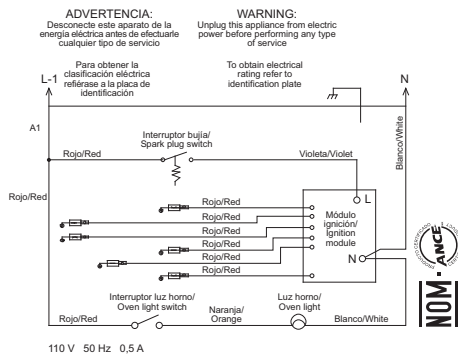
When cooking note the following recommendations:

1. When operating a knob, check that the corresponding burner has lit.
2. When reducing flame size, look at the flame, not the control knob.
3. Turn towards the sides or the rear of the range cookware handles so they don't protrude from the range.
4. Use proper size cookware. Avoid the use of unstable or easily tipped cookware.
5. If you will use glass cookware, it should be refractory cookware.
6. Do not use cookware having a metal ring as a base (Wok), this ring can act as a heat trap, damaging grate and burner. Consequently the monoxide carbon level can rise, becoming a health risk.
7. While cooking in the range, do not use loose clothing or hanging dressing accessories.
8. Be careful when reaching objects stored in cabinets above the range.
9. Food to be fried should be as dry as possible.
10. Always heat fat slowly and watch as it heats.
11. When flaming food on the range, turn off hood fan. If range is located near a window, do not use long draperies.
12. Always turn off burners before removing cookware from the range.
13. Keep any plastic item far away from the burners. Materials could ignite if in contact with flames or hot oven surfaces causing burns.

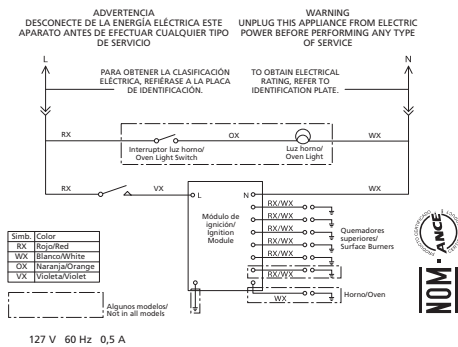
14. Never use water to extinguish a grease fire. Do not pick up a flaming pan, cover it completely with a well-fitting lid, cookie sheet, flat tray, etc.
15. Stand away from the range when opening oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and eyes.
16. When using cooking or roasting bags (special packing in which some food is packed) in the oven, follow the manufacturer's directions.
17. If you have a grease fire on the broiler pan, turn off oven burner and keep closed the broiler compartment until fire extinguishes by itself.
18. Never heat unopened food containers in the oven. Pressure can build up and the container could burst, causing an accident.
19. Never let the flames of a burner extend beyond the bottom of the pan.
20. If the oven interior should catch fire, immediately turn off the oven or the broiler burner (the one that is operating) and keep the door closed until the fire extinguishes by itself.

## 6. Electric Diagrams

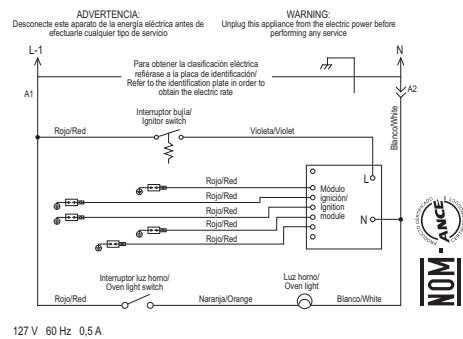
Applies to model JEM1758



Applies to model EM7665



Applies to models EM1758 and EM7658



## 7. Problems and solutions

### Before calling for service

Problem	Possible cause	Solution
Oven does not work/start	The gas in your home is over.	Check if other household appliances running also on gas work properly. If not, call gas supplier.
	Your range is not plugged to electric power.	Make sure your range is correctly plugged to electric power and that the electric power supply is regular.
	Knob is not at the correct setting.	Carefully read the <i>Oven Ignition</i> section in this manual.
Burners won't turn on	The gas in your home is over.	Check if other household appliances running also on gas work properly. If not, call gas supplier.
	Your range is not plugged to electric power.	Make sure your range is correctly plugged to electric power and that the electric power supply is regular.
	Knob is not at the correct setting.	Carefully read the <i>Oven Ignition</i> section in this manual.
	Burner's holes may be clogged.	Remove burners and clean the holes using a toothpick, taking care holes won't be enlarged.
	Burner may be improperly installed.	Check the correct position of burner according to illustration.
Burner's are wet.	Let the burners completely drip dry, or dry them yourself. Later, you can try to turn them on.	
Clock does not work	Your range is not plugged to electric power.	Make sure your range is correctly plugged to electric power and that the electric power supply is regular.
	There was a power outage. Power is back and clock shows "12:00" flashing.	Carefully read the <i>Digital Clock</i> section in this manual. If your range is equipped with a programmable burner, refer to the <i>Programmable Burner</i> section.
Oven light won't turn on	Your range is not plugged to electric power.	Make sure your range is correctly plugged to electric power and that the electric power supply is regular.
	Bulb could be loose.	Tighten the bulb by turning it clockwise.
	Bulb could be blown.	You should replace the bulb by a similar one rated at 40 W
Strong odor when using the oven	First times you use the oven.	The first few times you use the oven, this unusual odor is normal. It IS NOT a problem, the odor will fade with the use.

## 8. Features by model

Model	L7600BBE	L7600LLE	L1700TBBE
Backguard or Glass Lid	Backguard	Backguard	Backguard
Surface burners ignition	Match	Match	Match
Oven control	5 Settings Thermocontrol	5 Settings Thermocontrol	5 Settings Thermocontrol
Oven finish	Continuous Cleaning	Continuous Cleaning	Continuous Cleaning
Oven ignition	Manual	Manual	Manual
Oven light	—	—	—

Model	1700TLE	1700TBE	JL1700TBBE
Backguard or Glass Lid	Backguard	Backguard	Backguard
Surface burners ignition	Match	Match	Match
Oven control	No Security Thermostat	No Security Thermostat	Security Thermostat
Oven finish	Continuous Cleaning	Continuous Cleaning	Continuous Cleaning
Oven ignition	Manual	Manual	Manual
Oven light	—	—	—

Model	PREM700BBE	PREM700LLE	EM7665LLE
Backguard or Glass Lid	Backguard	Backguard	Backguard
Surface burners ignition	Match	Match	Electronic w/button
Oven control	5 Settings Thermocontrol	5 Settings Thermocontrol	No Security Thermostat
Oven finish	Continuous Cleaning	Continuous Cleaning	Continuous Cleaning
Oven ignition	Manual	Manual	Spark Plug
Oven light	—	—	Yes

Model	JEM175BBE	EM800CBCE	EM800CNCE
Backguard or Glass Lid	Backguard	Glass Lid	Glass Lid
Surface burners ignition	Electronic w/button	Match	Match
Oven control	Security Thermostat	5 Settings Thermocontrol	5 Settings Thermocontrol
Oven finish	Continuous Cleaning	Continuous Cleaning	Continuous Cleaning
Oven ignition	Manual	Manual	Manual
Oven light	Yes	—	—

Model	EM1700BE/ EM7600	EM1758BBE	EM7658
Backguard or Glass Lid	Backguard	Backguard	Backguard
Surface burners ignition	Match	Electronic w/button	Electronic w/button
Oven control	5 Settings Thermocontrol	No Security Thermostat	5 Settings Thermocontrol
Oven finish	Standard	Continuous Cleaning	Continuous Cleaning
Oven ignition	Manual	Manual	Manual
Oven light	—	Yes	Yes

## 9. Póliza de garantía

Se garantiza esta estufa por 5, 3 ó 1 año (ver tabla anexa) a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. La empresa se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
3. Cuando nuestro técnico de Serviplus asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
4. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.
5. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
  - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
  - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
  - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
6. Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:
  - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
  - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
  - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
  - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
  - Rotura de piezas por mal manejo.
  - Daños causados por fluctuaciones de voltaje 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 en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

**Nota: Se sugiere revisar su artículo al momento de recibirlo. Las reclamaciones por golpes y rayones en producto o accesorios, deberán realizarse a más tardar 30 días después de la fecha de compra.**

País	Quien garantiza	5 Años	3 Años	1 Año	Teléfono
Ecuador	Mabe Ecuador			■	1800.73.7847
Colombia	Mabe Colombia			■	(571) 423.3177
Venezuela	Mabe Venezuela			■	(0501) 737.8475
Perú	Mabe Perú			■	0800.70.630
El Salvador	Mabe México, S. de R. L. de C.V.			■	(503) 294.1444
Guatemala	Mabe México, S. de R. L. de C.V.			■	(502) 5811.5990
Costa Rica	Mabe México, S. de R. L. de C.V.			■	(506) 260.4307
México	Mabe México, S. de R. L. de C.V.			■	01.800.90.29.900

### PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_  
 Modelo: \_\_\_\_\_ No. de Serie: \_\_\_\_\_  
 Fecha de venta: \_\_\_\_\_ Distribuidor: \_\_\_\_\_  
 Sello o firma: \_\_\_\_\_

**Leiser S. de R.L. de C.V.**  
 Manzana 10, Eje 128 s/n Zona Industrial San Luis Potosí.  
 C.P. 78395 S.L.P., San Luis Potosí





El especialista en servicio de línea blanca



Tel sin costo: **01.800.90.29.900**  
Internet: **www.serviplus.com.mx**

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.

**Antes de solicitar un servicio de garantía:**

- 1) Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
- 2) Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
- 3) Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
- 4) En el directorio anexo, localice el Centro de Servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.

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
- Contratos de mantenimiento preventivo
- Venta de refacciones originales

México, D.F. 01-55-5227-1000	Monterrey 01-81-8369-7990	Guadalajara 01-33-3669-3125
<b>Argentina</b> (5411) 4489.8900	<b>Chile</b> 600.364.3400	<b>El Salvador</b> (503) 294.1444
<b>Colombia</b> Dentro de Bogotá: (571) 489.7900 Fuera de Bogotá: 01800.051.6223	<b>Costa Rica</b> (506) 260.4307 y 4207	<b>Perú</b> Línea gratuita 0800.706.30
	<b>Ecuador</b> 1800.73.7847	<b>Guatemala</b> (502) 5811.5990 y 5810.5266
		<b>Venezuela</b> (0501) 737.8475

**centros de servicio**

- **Acapulco**  
Av. Costera Miguel Alemán #68 Fracc. Las Playas 39390 Acapulco, Guerrero (01.744) 482.9044, 45 y 46.
- **Aguascalientes**  
Av. Aguascalientes #1119 Jardines de Bugambilias 20200 Aguascalientes, Ags. (01.449) 978.8870 y 8871
- **Cancun**  
Av. Miguel Hidalgo Reg. 92 Manzanza 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**  
José de Escando #1730 Zona Centro 89100 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. de las Industrias # 3704 Nombre de Dios 31110 Chihuahua, Chihuahua (01.614) 413.7901, 7012 y 3693
- **Guadalajara**  
Calzada de las Palmas #130-C San Carlos 44460 Guadalajara, Jalisco (01.33) 3669.3125
- **La Paz**  
Revolución #2125 entre Allende y B. Juárez Centro 23000 La Paz B.C. Sur (01.612) 125.9978
- **León**  
Prolongación Juárez #2830-B, Plaza de Toros 37450 León, Guanajuato (01.477) 770-0003, 06 y 07
- **Matamoros**  
Porfirio Muñoz Ledo # 22 Magisterial Cebetis 87390 Matamoros, Tamaulipas (01.868) 817.6673 Fax: 817.6959
- **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.**  
Prol. Ings. Militares #156 San Lorenzo Tlaltenango 11210 México, D.F. (01.55) 5227.1000
- **Monterrey**  
Carretera Miguel Alemán km 5 Vista sol 67130 Cd. Guadalupe, N.L. (01.81) 8369.7990
- **Nuevo Laredo**  
Guerrero # 2518 Local 3 Col. Juárez 88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas (01.867) 714.9464
- **Piedras Negras**  
Daniel Farias # 220 Nte. 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 78395 San Luis Potosí, S.L.P. (01.444) 826.5686
- **Tampico**  
Carranza # 502 Pte. Zona 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 Americas #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

El especialista en servicio de línea blanca

**serviplus<sup>®</sup>**

[www.serviplus.com.mx](http://www.serviplus.com.mx)

Pólizas de extensión de garantía: (0155) 5329.1322  
LADA sin costo 01.800.9029.900