

Manual de uso y cuidado estufas de empotrar

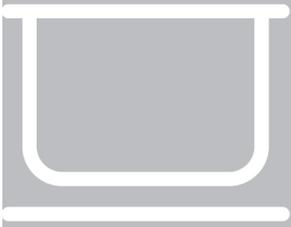
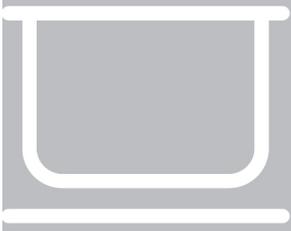


PRECAUCIÓN. EVITE RIESGOS.

INSTALE SU APARATO DE ACUERDO CON LAS INDICACIONES
DE SU INSTRUCTIVO.

EMC80130	XOC80700C	MA0C80300C	XOC80800C	XOC80750C
EMC80170	MA0C80250	MA0C80500C	XOC80805C	XOC80802C
EMC80220C	MA0C80280C	XOC80760C	XOC80808C	XOC80810C
EMC80270C	MA0C804500C	XOC80790C		

No. de parte 183D7566P259 REV.0



¡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 post-venta a través de Servicio mabe, la empresa líder en servicio de Línea Blanca en Latinoamérica.

Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.

Tecnología | **Ultimate**

Cocina mejor con la tecnología que te acompaña en cada momento desde que empiezas a preparar tus alimentos, hasta que terminas de limpiar.

Tecnología **Ultimate Cooking**

No importa qué cocines, quedará como más te gusta con la rapidez, versatilidad y precisión que necesitas.

Innovación en quemadores

La máxima rapidez del mercado, quemadores dos en uno, y hasta apagado programable.

Innovación en horno

Calor envolvente y funciones programables para una cocción ideal.

Tecnología **Ultimate Cleaning**

Es mucho más fácil limpiar, en menos tiempo y con menos esfuerzo.

Fácil limpieza de la cubierta

Con Ultimate Cleaning, la superficie como nueva y sin amarillamiento todos los días.



Índice

1. Partes y accesorios

Quemadores	6
Accesorios por modelo	9
Frente de perillas	11
Botón de encendido "B"	12

2. Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

Condiciones del espacio y preparación	13
Hechura del saque	15
Conexiones y empotre	16
Conexión de gas	17
Conexión eléctrica	18
Instalación de quemadores	19
Instalación de parrillas superiores	19

3. Funcionamiento

Capelo	20
Encendido de quemadores	20
Encendido del horno	22
Luz de horno	23
Encendido integrado del asador	26
Controles electrónicos	27
Perfect cook	31
Puerta del horno	37
Instalación de parrillas en el horno	39
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno	41

4. Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

Guía de limpieza y cuidado 42

5. Seguridad 47

6. Recomendaciones de cocinado

Temperaturas del horno 48

Posiciones de alimentos en el horno 48

Recomendaciones generales 49

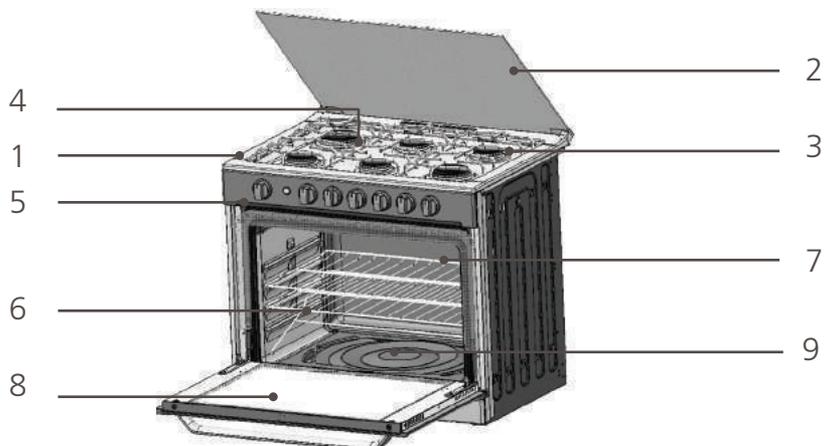
7. Diagrama eléctrico 51

8. Problemas y soluciones 55

9. Características por modelo 56

10. Póliza de garantía 61

Partes y accesorios



- 1.- Cubierta
- 2.- Capelo
- 3.- Parrillas superiores
- 4.- Quemador
- 5.- Frente de perillas

- 6.- Parrilla de horno
- 7.- Horno
- 8.- Puerta de horno
- 9.- Piso de horno

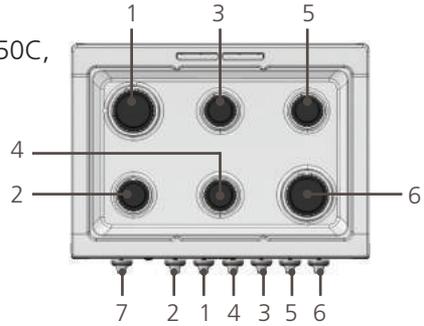
Quemadores

Dependiendo del modelo de estufa que haya adquirido, los quemadores de la cubierta son de varios tipos y tamaños, los dibujos siguientes le servirán para identificar estos quemadores.

Modelos:

EMC80130, EMC80170, EMC80220C,
MA0C80250, MA0C80280C,
MA0C80300C, XOC80700C, XOC80750C,
MA0C804500C.

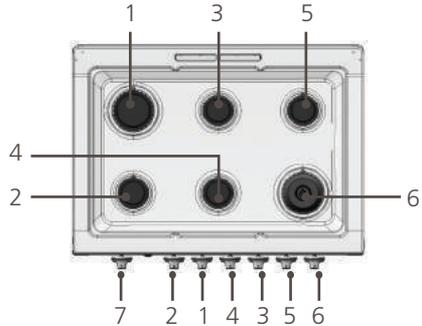
- 1.- Quemador Jumbo
- 2.- Quemador mediano
- 3.- Quemador mediano
- 4.- Quemador mediano
- 5.- Quemador mediano
- 6.- Quemador Jumbo
- 7.- Encendido horno



Modelos:

EMC80270C, MA0C80500C,
XOC80760C, XOC80790C.

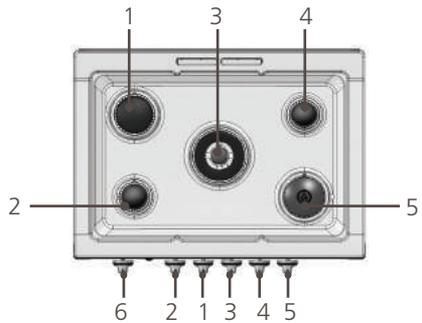
- 1.- Quemador Jumbo
- 2.- Quemador mediano
- 3.- Quemador mediano
- 4.- Quemador mediano
- 5.- Quemador mediano
- 6.- Quemador Fast cook
- 7.- Encendido horno



Modelos:

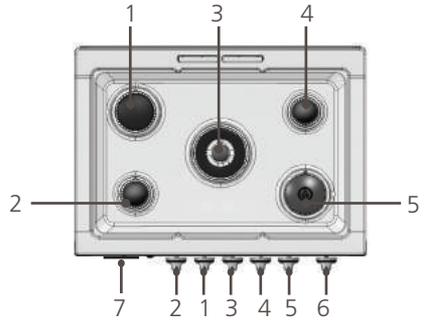
XOC80800C

- 1.- Quemador Jumbo
- 2.- Quemador mediano
- 3.- Quemador Triple Ring Pro
- 4.- Quemador mediano
- 5.- Quemador Fast cook
- 6.- Encendido horno



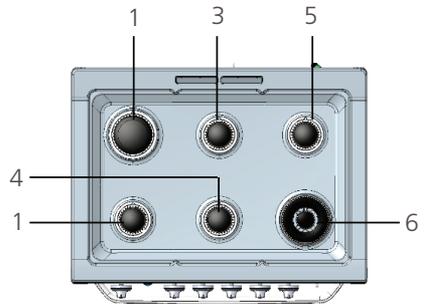
Modelos:
XOC80805C, XOC80808C

- 1.- Quemador Jumbo
- 2.- Quemador mediano
- 3.- Quemador Triple Ring Pro
- 4.- Quemador mediano
- 5.- Quemador Fast cook
- 6.- Encendido horno (XOC80805C)
- 7.- Control horno (XOC80808C)



Modelos:
XOC80810C, XOC80802C

- 1.- Quemador Jumbo
- 2.- Quemador mediano
- 3.- Quemador mediano
- 4.- Quemador mediano
- 5.- Quemador mediano
- 6.- Quemador Dual



Accesorios por modelo

	EMC80130	EMC80170	EMC80220C
3 Parrillas superiores de solera		X	X
3 Parrillas superiores de alambión	X		
3 Parrillas superiores de fundición			
1 Parrilla de horno manual			X
1 Parrilla de horno autodeslizable	X	X	X
1 Sistema de parrillas autodeslizables			
1 Comal Porcelanizado		X	X
1 Comal Aluminio Antiadherente			

	MA0C80500C	EMC80270C	XOC80802C
3 Parrillas superiores de solera		X	
3 Parrillas superiores de alambión			
3 Parrillas superiores de fundición	X		X
1 Parrilla de horno manual	X		
1 Parrilla de horno autodeslizable	X	X	
1 Sistema de parrillas autodeslizables			X
1 Comal Porcelanizado		X	
1 Comal Aluminio Antiadherente	X		X

	MA0C80250	MA0C80280C	MA0C80300C
3 Parrillas superiores de solera	X	X	X
3 Parrillas superiores de alambión			
3 Parrillas superiores de fundición			
1 Parrilla de horno manual			X
1 Parrilla de horno autodeslizable	X	X	X
1 Sistema de parrillas autodeslizables			
1 Comal Porcelanizado			X
1 Comal Aluminio Antiadherente			

	MA0C804500C	XOC80700C	XOC80750C
3 Parrillas superiores de solera			
3 Parrillas superiores de alambón			
3 Parrillas superiores de fundición	X	X	X
1 Parrilla de horno manual	X		
1 Parrilla de horno autodeslizable	X		X
1 Sistema de parrillas autodeslizables		X	
1 Comal Porcelanizado			
1 Comal Aluminio Antiadherente	X	X	X

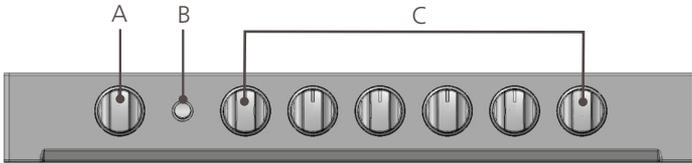
	XOC80760C	XOC80790C	XOC80800C
3 Parrillas superiores de solera			
3 Parrillas superiores de alambón			
3 Parrillas superiores de fundición	X	X	X
1 Parrilla de horno manual	X		
1 Parrilla de horno autodeslizable	X		
1 Sistema de parrillas autodeslizables		X	X
1 Comal Porcelanizado			
1 Comal Aluminio Antiadherente	X	X	X

	XOC80805C	XOC80808C	XOC80810C
3 Parrillas superiores de solera			
3 Parrillas superiores de alambón			
3 Parrillas superiores de fundición	X	X	X
1 Parrilla de horno manual			
2 parrillas de Horno estándar lujo	X	X	X
1 Sistema de parrillas autodeslizables			
1 Comal Porcelanizado			
1 Comal Aluminio Antiadherente	X	X	X

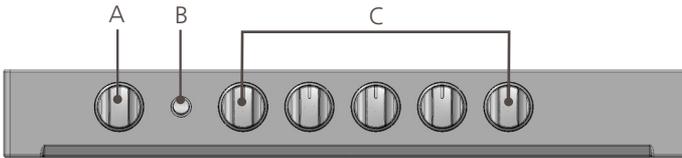
Frente de perillas

El frente de perillas de su estufa debe verse básicamente de esta manera. Existen algunas pequeñas diferencias de acuerdo a los diferentes modelos (Ver cuadros de características por modelo).

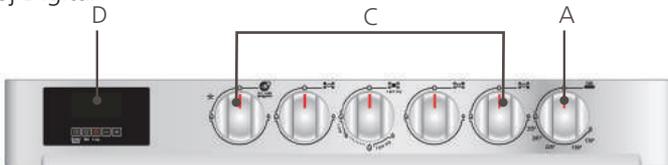
- A.- Perilla encendido horno
- B.- Botón dual (luz de horno y encendido de quemadores)
- C.- Perillas de los quemadores



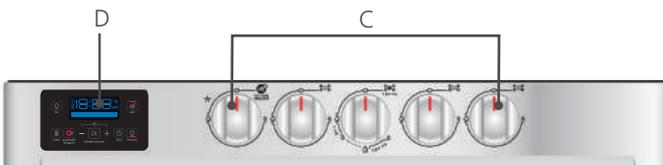
- A.- Perilla encendido horno
- B.- Bóton sencillo (luz de horno) ó Botón dual (luz de horno y encendido de quemadores).
- C.- Perillas de los quemadores



- A.- Perilla encendido horno
- C.- Perilla de los quemadores
- D.- Reloj Digital



- C.- Perilla de los quemadores
- D.- Control Electronico de funciones



Botón de encendido "B"

- Para estufas de encendido electrónico por botón se usa para dar la chispa necesaria a los quemadores superiores para que enciendan.
- Para las estufas cuyo horno es de encendido electrónico por botón éste es precisamente el botón que necesita oprimir para encender el horno y los quemadores superiores.

Nota: Consulte la sección correspondiente a encendido para cada paso, más adelante.

 PARA SU SEGURIDAD, ASEGÚRESE DE QUE LOS MUEBLES INSTALADOS JUNTO A LA ESTUFA PUEDAN RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 95 °C.

Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Asegúrese de que su estufa sea instalada por personal calificado o por un técnico de Servicio a Mabe.

Condiciones del espacio y preparación

- 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.
- Este lugar debe tener suficiente espacio al frente, para que usted pueda abrir totalmente la puerta del horno.
- Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

- 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.

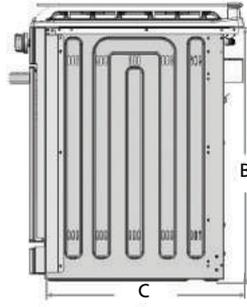
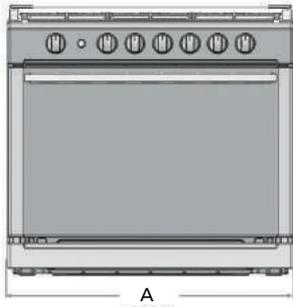
Localización

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.

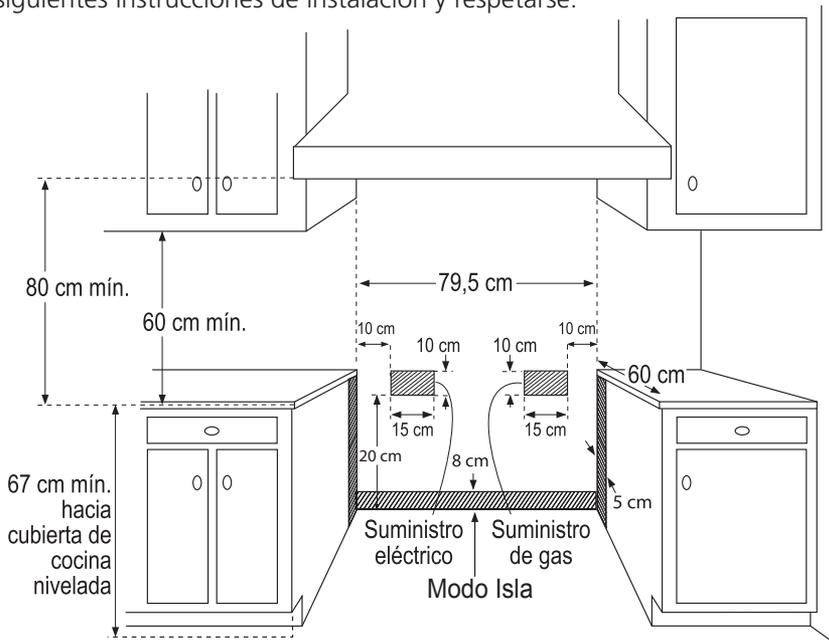
Espacios para instalación

INICIO



Dimensiones de la estufa	
A (ancho)	79,3 cm
B (alto)	68,8 cm
C (fondo)	53,4 cm

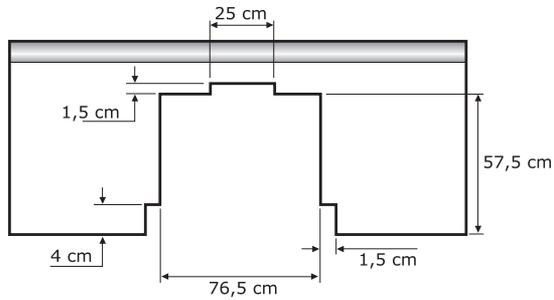
En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espaciamento requeridas para la instalación, con el objetivo de que los quemadores superiores funcione adecuadamente, deben seguirse las siguientes instrucciones de instalación y respetarse.



Nota: Deberá generarse un saque de 8cm cuando su estufa sea instalada en "modo isla".

Hechura del saque

El saque es un corte que se hace a la cubierta de su cocina con el objetivo de proporcionar al equipo de empotre un apoyo fijo y una presentación adecuada. Respete las dimensiones indicadas en este dibujo.



Una vez que tenga hecho el saque de la cubierta y los espacios entre los gabinetes sean los adecuados, acerque la estufa al sitio en el que quedará instalada definitivamente para conectarla a la línea de gas y a la corriente eléctrica.

Conexiones y empotre

Conexión de gas

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

⚠ NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AUN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.

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

- UN TÉCNICO DE SERVICIO MABE 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.

Instrucciones para la conexión de gas

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.

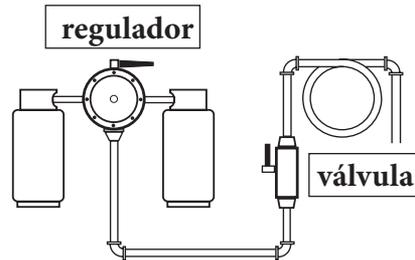
2 Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la estufa. Cerciórese de que todos los que van a usar la estufa sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.

3 Para la instalación de su estufa, utilice un niple para tubo de 9,5 mm (3/8"), hembra 9,5 mm (3/8" NPT y macho 15,9 mm (5/8") UNF y conéctelo a un tubo de cobre con tuercas cónicas de 15,9 mm (5/8").

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 deben medir entre 1,20 m y 1,50 m y deben 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.



Hembra 3/8" NPT

Macho 5/8" UNF



Tuerca cónica
15.9mm (5/8")

Tubo de cobre

⚠ CERCÍÓRESE DE MANTENER LOS ALREDEDORES DE LA ESTUFA LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.

Conexión eléctrica

Este aparato está diseñado para funcionar con un voltaje nominal de 127V 60 Hz.

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.



Empotre

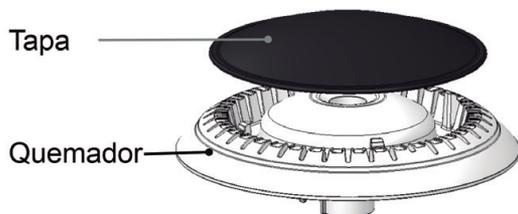
Una vez que haya conectado la estufa, el empotre es tan sencillo como cargarla y descansar las "pestañas" que trae a los lados, en las orillas del escote de la cubierta deslizándola hacia atrás y hasta el fondo suavemente, teniendo cuidado de no aplastar algún tubo de gas o el cable de alimentación eléctrica.



Instalación de Quemadores

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

Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



INICIO

Instalación de Parrillas superiores

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



Funcionamiento

OPERACIÓN

Capelo

(Ver cuadros de características por modelo).

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

Cuando vaya a usar la estufa, levante el capelo, este quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo. Cuando termine de usar la estufa baje suavemente el capelo hasta que quede apoyado sobre la cubierta. Recuerde bajarlo y levantarlo siempre con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

Este capelo no está diseñado para cocinar encima de él.

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

Antes de cerrar el capelo asegúrese de que las perillas se encuentran en posición de apagado.

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 DEBEN SER REVISADOS 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.

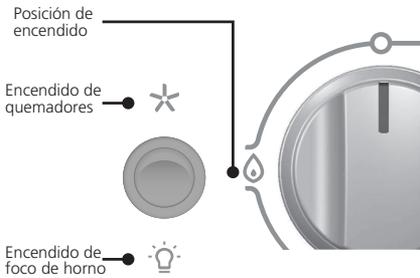
RECOMENDACIÓN: PARA ASEGURAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE SUS QUEMADORES, ENCIÉNDALOS UNA VEZ QUE EL RECIENTE ESTÉ SOBRE LA PARRILLA, ESTO EVITARÁ RUIDOS PROPIOS DE LA INYECCIÓN DEL GAS AL QUEMADOR.

Estufas de encendido electrónico con botón.

(Ver cuadro de características por modelo).

Al accionar el botón (B) o girar las 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 Su equipo puede estar preparado con un botón dual para encender tanto quemadores como la luz del horno, hacia arriba enciende quemadores y hacia abajo enciende la luz del horno. Presione el botón hacia el lado donde esta el indicador en forma de estrella 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.



Encendido electrónico integrado

(Ver cuadros de características por modelo).

Simplemente asegúrese de conectar la clavija tomacorriente al contacto eléctrico (apropiadamente conectado a tierra).

- 1 Empuje la perilla y gire en sentido contrario de las manecillas del reloj hasta la posición de encendido. (signo de "estrella")
- 2 Escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica del quemador.
- 3 Después de que el quemador encienda, gire la perilla para ajustar el tamaño de la flama.

Al accionar la perilla, las bujías eléctricas se activan automáticamente en todos los quemadores esto es un funcionamiento normal.

En caso de una falla eléctrica (ambos sistemas de encendido)

⚠ USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN CERILLO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN DE ENCENDIDO, TOMÉ 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.

Encendido del horno.

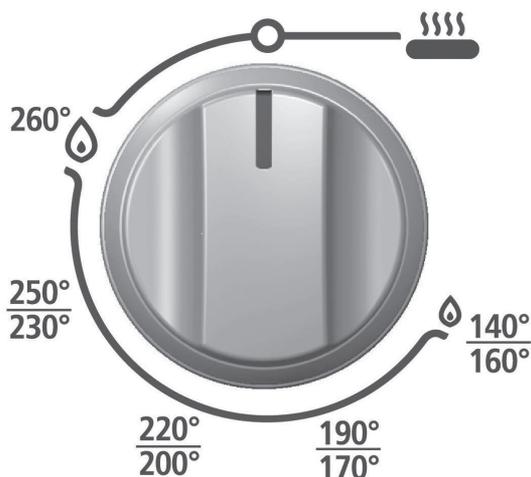
Perilla de horno con termocontrol.

(Ver cuadro de características por modelo).

La perilla de control del horno está localizada en el frente de perillas, tiene 5 posiciones y su tabla de equivalencias en temperaturas se muestra en la siguiente tabla.

En condiciones óptimas éstas son temperaturas aproximadas:

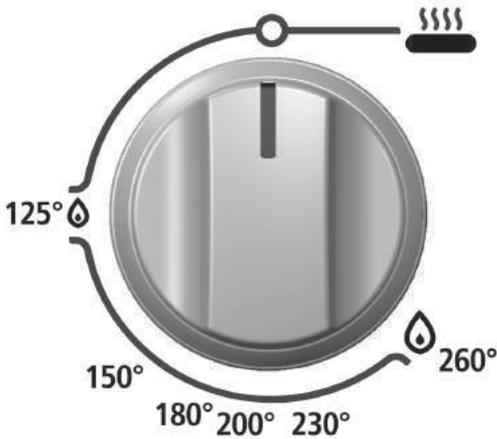
OPERACIÓN



Posición de perilla	Gas L.P.	Gas Natural
260°	260 °C - 280 °C	260 °C - 280 °C
250 °- 230 °	230 °C - 255 °C	230 °C - 255 °C
220 °- 200 °	200 °C - 225 °C	200 °C - 225 °C
190 °- 170 °	170 °C - 195 °C	170 °C - 195 °C
140 °- 160 °	150 °C - 165 °C	150 °C - 165 °C

Perilla de horno con termostato.

(Ver cuadro de características por modelo).



La perilla del horno con termostato, indica las temperaturas en el frente de perillas.

OPERACIÓN

Luz de horno

Para encender la luz del horno presione el botón hacia el lado donde esta el indicador en forma de foco.

Encendido de quemadores 



Encendido de foco de horno 

Para encender el horno con encendido manual.

(Ver cuadro de características por modelo).

- 1 Verifique que la perilla del horno esté en la posición de apagado.
- 2 Abra la puerta del horno.
- 3 Ubique el orificio de encendido del quemador (ver imagen anexa).
- 4 Prenda un encendedor de cocina largo o cerillo.
- 5 Inmediatamente después, acerque la flama al orificio de encendido del quemador.
- 6 Empuje y gire la perilla a la posición de 260°.
- 7 Espere a que encienda antes de retirar la flama y verifique que la flama sea azul por el orificio del piso del horno.
- 8 Gire la perilla a la posición deseada.
- 9 En caso de que no encienda, regrese la perilla a la posición de apagado y repita a partir del paso 4.

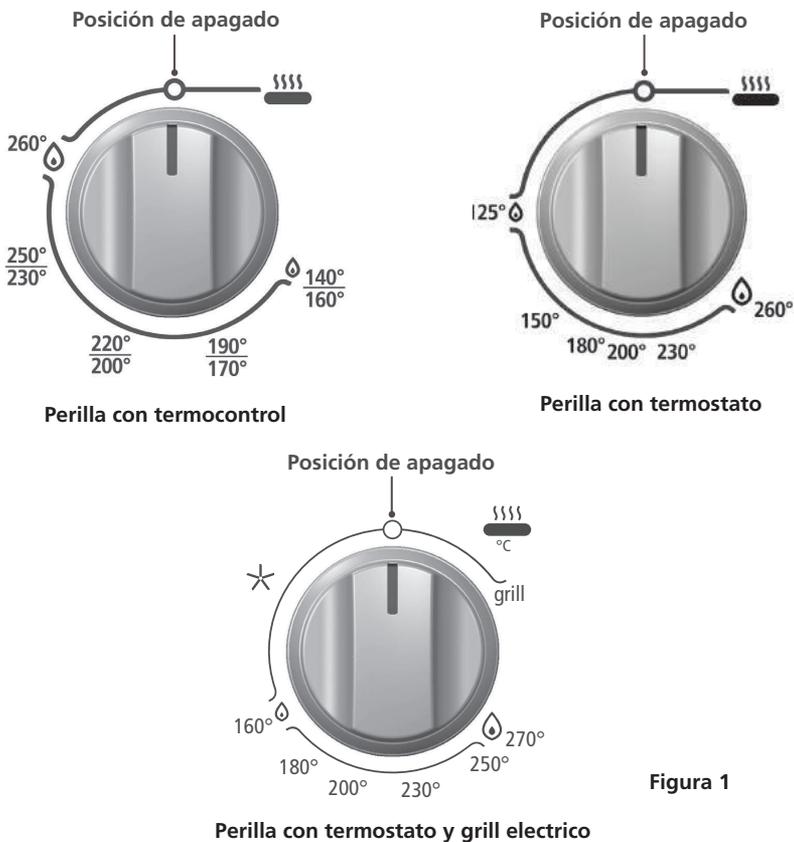


Figura 1

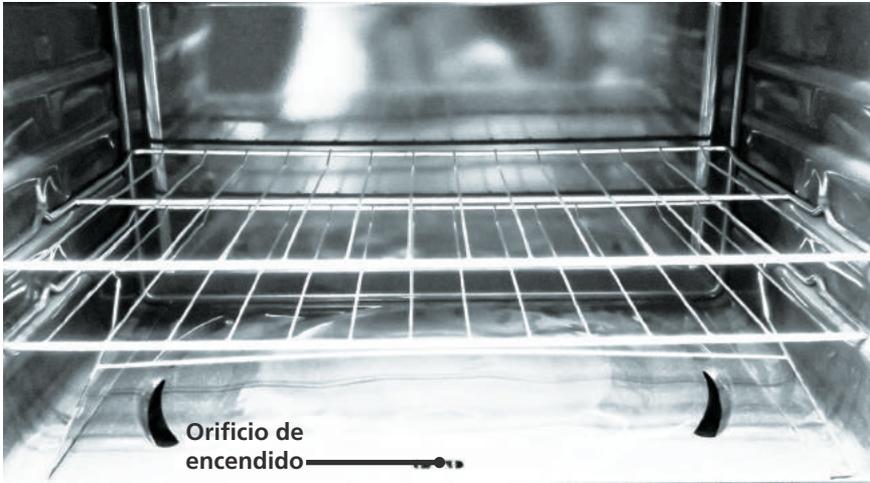


Figura 2

Para encender el horno con botón

(Ver cuadro de características por modelo).

- 1 Verifique que la estufa 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 Observe 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 la perilla del horno a la posición de apagado y vuelva al paso 3.

Encendido Integrado de horno

(Ver cuadro de características por modelo).

- 1 Asegúrese de que la estufa esté conectada al suministro de energía eléctrica y que la perilla se encuentre en la posición de apagado.
- 2 Abra la puerta del horno.
- 3 Presione la perilla del horno. Escuchara que se activa la chispa.
- 4 Manteniendo siempre presionada la perilla del horno, gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición máxima.
- 5 Mantenga presionada la perilla hasta el fondo y espere a que el horno haya encendido, posteriormente continúe presionando unos segundos más. Suelte la perilla y seleccione la temperatura deseada.
- 6 Observe que la flama se mantenga encendida por el orificio central del piso de horno.
- 7 En caso de que no encienda, regrese la perilla a la posición de apagado y repita a partir del paso 2.
- 8 El termostato se encargará de que la temperatura en el interior del horno se mantenga siempre constante.

Nota: 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.

Encendido Integrado del Asador

(Ver cuadros de características por modelo).

- 1 Asegúrese de que la estufa esté conectada al suministro de energía eléctrica y que la perilla se encuentre en la posición de apagado.
- 2 Abra la puerta del horno.
- 3 Presione la perilla del horno. Escuchara que se activa la chispa.
- 4 Manteniendo siempre presionada la perilla del horno, gírela en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de asador.
- 5 Mantenga presionada la perilla hasta el fondo y espere a que el asador haya encendido, posteriormente continúe presionando unos segundos más y suelte la perilla.
- 6 Observe que la flama se mantenga encendida.
- 7 En caso de que no encienda, regrese la perilla a la posición de apagado y repita a partir del paso 2.

Controles Electrónicos

Control Electrónico para el quemador de apagado automático.

(Ver cuadros de características).

Le permite programar de manera segura y confiable en cuánto tiempo desea que se apague el quemador, gracias a su sistema de corte de flujo de gas y sensor de flama; permitiéndole aprovechar mejor su tiempo.

La tapa del quemador de apagado automático cuenta con una grabado en alto relieve para identificar el quemador con la función de apagado automático. La imagen también se encuentra en la perilla correspondiente y en el control electrónico, para facilitar la identificación y uso.



⚠️ ASEGÚRESE DE PRESIONAR BOTONES EN DISPLAY EN UNA CONDICION CENTRADA PARA ASEGURAR ADECUADO FUNCIONAMIENTO.

Para programar el quemador de apagado automático:

- 1 Encienda el quemador frontal izquierdo marcado con el símbolo de esta función. 
- 2 Ajuste el nivel de flama en la que desea mantener cocinado sus alimentos.
- 3 Presione el botón de quemador de apagado automático. 
- 4 Utilizando los botones + y - defina el tiempo en minutos, en que desea que el quemador se apague. Al mantener presionado el botón + puede avanzar de 5 minutos en 5 minutos para definir el tiempo más rápido. Al llegar a 60 minutos, el tiempo se definirá en horas y minutos de manera automática.
- 5 Confirme presionando el botón de iniciar. 

Al finalizar el tiempo programado, el quemador se apagará cortando el flujo de gas automáticamente, emitiendo un sonido de confirmación.

Para volver a utilizar el quemador, regrese la perilla a su posición inicial.

Hora/Timer (Reloj/Temporizador) monitor. Modelo XOC80805C

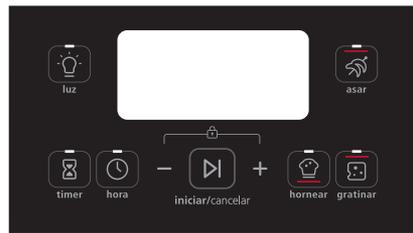
Para configurar la Hora/Timer, mantenga presionada la tecla Hora/Timer durante varios segundos y use las teclas + y - para configurar el reloj. Luego de modificar la hora, presione la tecla Hora/Timer para finalizar la configuración de la hora en el reloj.

Funciona como temporizador con cuenta regresiva y reloj.

Para configurar el temporizador con cuenta regresiva, presione la tecla Hora/Timer y use las teclas + y - para configurar el tiempo en horas y minutos. Luego de ver la hora, presione la tecla Hora/Timer nuevamente y el ":" dejará de parpadear, indicando que el temporizador se ha iniciado. Para cancelar el temporizador, presione la tecla Hora/Timer para asegurarse de que el ":" está parpadeando. Luego cambie la hora a 0:00 y presione la Hora/Timer volviendo a cambiar la misma a la hora del reloj.



Control electrónico para horno Modelo XOC80808C



Control electrónico para horno Modelo XOC80810C

Permite seleccionar de manera sencilla y práctica entre diversas funciones de cocinado (hornear, hornear convección, asar), funciones de tiempo (hora/timer, horno apagado automático) y el uso de termómetro para carnes, quemador de apagado automático y luz y horno.

Funciones - Luz

Enciende y apaga la luz dentro del horno.

Para activar la luz: . Para apagar la luz presione el ícono nuevamente. La luz se activa automáticamente al abrir la puerta del horno.

Hora

(Ver cuadros de características).

Cuando se conecta la estufa por primera vez, le permite fijar la hora del día. Mientras no haya una función activa, la hora se mostrará en el display.

Para fijar la hora del día:

1 Presione durante 3 segundos el icono de Hora.



2 Utilizando los botones - y + defina la hora en formato de 12 horas (am/pm) confirme presionando el icono de iniciar.



3 Utilizando los botones - y + defina los minutos, confirme presionando el icono de iniciar.



2 Utilizando los botones - y + defina el tiempo en minutos que desea que cuente el timer. Al mantener presionado el botón + puede avanzar de 5 minutos en 5 minutos para definir el tiempo más rápido. Al llegar a 60 minutos, el tiempo se definirá en horas y minutos de manera automática.

3 Confirme presionando el icono de iniciar.



Al finalizar el tiempo definido en el timer, se emitirá un sonido de confirmación que indica que el tiempo ha concluido. Para apagar el sonido, presione el botón de cancelar.

Para cancelar Timer solo oprima el botón cancelar.

Asar

(Ver cuadros de características).

Asador eléctrico ubicado en el techo del horno, que le permite dorar, asar y gratinar alimentos.

Es recomendable colocar los alimentos en los niveles superiores de las parrillas para acercar al alimento a la fuente de calor. Cuenta con dos potencias de cocinado, alta y baja, que le permite regular la intensidad de calor de acuerdo al alimento que esté preparando.

Es recomendable precalentar el asador durante al menos 5 minutos y revisar constantemente el grado de cocinado de los alimentos en el asador para evitar que se doren demasiado en la superficie.

Timer

(Ver cuadros de características).

Durante la preparación de alimentos, esta función le permite acceder a un cronómetro de cocina para monitorear el tiempo de cocción de los alimentos, emitiendo un sonido al concluir el tiempo seleccionado.

Para utilizar el timer:

1 Presione el icono de timer.



Para utilizar la función asar:

1 Presione el botón de asar una vez para seleccionar la potencia alta y dos veces para la baja. En el display se muestra la potencia seleccionada.



2 Confirme presionando el ícono de iniciar.



3 Con cuidado abra la puerta y coloque el alimento dentro del horno.

4 Cuando el alimento esté listo retire del horno.

5 Presione el botón de cancelar para apagar el asador.



Hornear

(Ver cuadros de características).

Función de horneado tradicional, donde el aire es calentado por el quemador debajo del piso y circula de manera natural por la cavidad para cocinar los alimentos. Función ideal para toda clase de pasteles, tartas, panes, pastas y vegetales.

Para utilizar la función hornear:

1 Presione el botón de hornear.



2 En el display se muestra 180°C por ser la temperatura más común para hornear. Si necesita modificar, utilice los botones - y + para ajustar la temperatura de horneado.

3 Confirme presionando el ícono de iniciar.



El display muestra el incremento de la temperatura del horno hasta llegar a la temperatura seleccionada y se emite un sonido de confirmación para que coloque el alimento dentro del horno.

Función bloqueo

Permite bloquear todas las funciones del control electrónico, de gran utilidad para limpiar o para evitar que los niños lo activen. Se recomienda mantener bloqueado el control electrónico cuando no vaya a ser utilizado, esto para evitar encender funciones de manera involuntaria.

Para utilizar la función de bloqueo: Presione al mismo tiempo los botones -y + durante 3 segundos. Se emite un sonido de confirmación y en el display aparece el ícono de candado.



Para desbloquear, presione al mismo tiempo los botones - y + durante 3 segundos nuevamente. Se emite un sonido de confirmación y desaparece del display el ícono de candado.

Para cancelar funciones activas Existen dos formas de cancelar funciones activas:

Presionando el ícono iniciar/cancelar se cancelarán todas las funciones activas en ese momento. En el caso de tener dos funciones activas y sólo querer cancelar una, presione el ícono de la función que desea cancelar, durante 3 segundos. La otra función se mantendrá activa.

Perfect Cook

La tecnología Perfect Cook cuenta con las siguientes características:

- Base circular: permite una mejor distribución del calor logrando una cocción uniforme de los alimentos.
- Parrilla autodeslizable para seguridad y fácil acceso que brinda mayor precisión de horneado.
- Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Material de baja porosidad que evita que los residuos de alimentos se adhieran con fuerza, para limpiarlos más fácilmente.
- Ventana más grande, que permite una mejor visibilidad al interior del horno.

Quemador Fast Cook

En algunos modelos (ver cuadro de características por modelo)

Quemador con una capacidad de 14,000 KJ lo cual te permite hervir 2lt de agua en 7 min 40 seg.

Su mejor aliado para hervir agua, freír y cocinar grandes cantidades de los alimentos. Su potencia le permite ahorrar tiempo. Se recomienda utilizar recipientes de al menos 20 cm de diámetro.

La tapa del quemador Fast Cook cuenta con un grabado en alto relieve para identificar el quemador con la función. El ícono también se encuentra en la perilla correspondiente para facilitar su identificación y uso.



Parrilla deslizable

(Ver cuadro de características por modelo)

Cuenta con un mecanismo de rieles que permite extraer la parrilla fuera de la cavidad del horno para colocar, revisar o retirar los alimentos cómodamente y de manera segura.

Quemador Triple Ring Pro

(Ver cuadro de características por modelo)

Su estufa cuenta con un nuevo quemador con tres aros de flama, dos quemadores en uno, permite cocinar en recipientes muy pequeños sólo con el quemador central o en recipientes medianos y grandes con los tres aros de flama, permite tener una mejor distribución del calor, eficiencia y ahorro del tiempo.

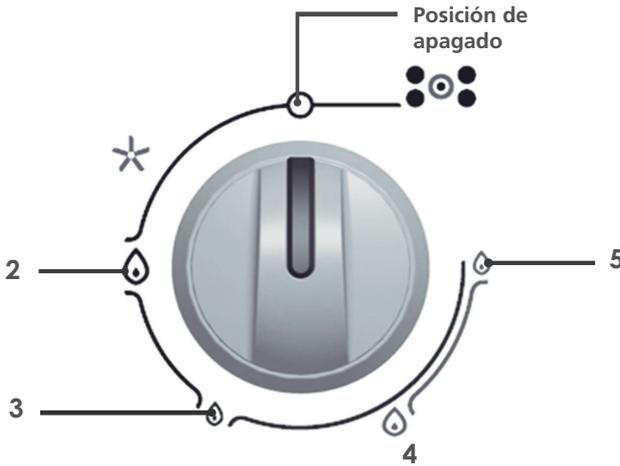
Se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones para el correcto funcionamiento del quemador. Antes de encender este quemador asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La tapa grande tiene la leyenda "ESTE LADO HACIA ABAJO" utilícela como guía, la tapa pequeña deberá colocarse con el área más plana hacia arriba. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar la bujía, debido a que es más alta que las demás contenidas en su estufa.



Secuencia de encendido de quemador Triple Ring Pro

La perilla del quemador triple anillo cuenta con dos secciones para encender de manera independiente el quemador central o los tres anillos de flama al mismo tiempo. La secuencia de encendido es:

- 1 Verifique que las perillas estén en la posición de apagado y que la estufa este conectada a la corriente eléctrica.
- 2 Presione perilla y gire a la zona de encendido del quemador (estrella), se enciende el quemador central en potencia máxima.
- 3 Al girar la perilla hasta el primer tope se regulará la flama del quemador central hasta potencia mínima.
- 4 Presionar nuevamente la perilla y girar para encender los tres aros de flama en potencia máxima.
- 5 Al girar la perilla hasta el final del recorrido se regulará la flama de los tres aros hasta potencia mínima.

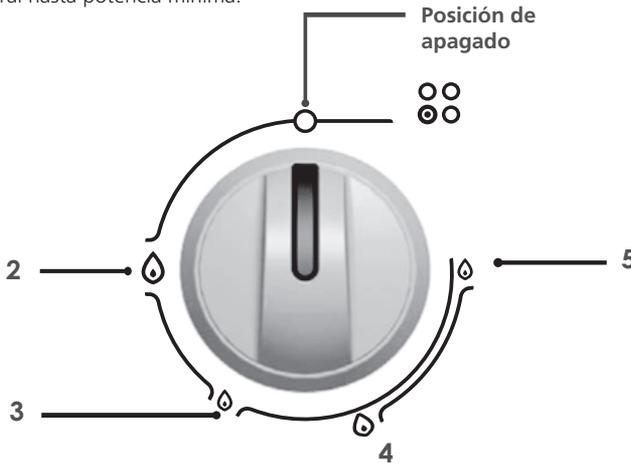


Secuencia de encendido	Potencia de Quemador central	Potencia de Quemador exterior	Potencia total
Central MAX	3600 kJ/h-	—	3600 kJ/h
Central MIN	2200 kJ/h-	—	2200 kJ/h
Ambos MAX	3600 kJ/h	8400 kJ/h	12000 kJ/h
Ambos MIN	2200 kJ/h	3800 kJ/h	6000 kJ/h

Secuencia de encendido de quemador Duo Professional Ring

La perilla del quemador doble anillo cuenta con dos secciones para encender de manera independiente el quemador central o los dos anillos de flama al mismo tiempo. La secuencia de encendido es:

- 1 Verifique que las perillas estén en la posición de apagado y que la cocina esté conectada a la corriente eléctrica.
- 2 Presione perilla y gire a la zona de encendido del quemador (estrella), se enciende el quemador central en potencia máxima.
- 3 Al girar la perilla hasta el primer tope se regulará la flama del quemador central hasta potencia mínima.
- 4 Presionar nuevamente la perilla y girar para encender los dos aros de flama en potencia máxima.
- 5 Al girar la perilla hasta el final del recorrido se regulará la flama de los dos aros hasta potencia mínima.



Secuencia de encendido	Potencia de Quemador central	Potencia de Quemador exterior	Potencia total
Central MAX	2,800 kJ/h-	—	2,800 kJ/h
Central MIN	1,700 kJ/h-	—	1,700 kJ/h
Ambos MAX	2,800 kJ/h	6,700 kJ/h	9,500 kJ/h
Ambos MIN	1,700 kJ/h	4,100 kJ/h	5,800 kJ/h

Acabado Tecnología "Ultimate Cleaning"

(Ver cuadro de características por modelo).

Recubrimiento para cubiertas de acero inoxidable que protege del amarillamiento de la cubierta por la exposición del calor, así como facilitar la limpieza de la misma, manteniendo su estufa por más tiempo.

ES IMPORTANTE SEGUIR LOS PASOS DE LIMPIEZA QUE A CONTINUACIÓN SE INDICAN.

1

Agregar sobre la cubierta un poco de agua caliente.

2

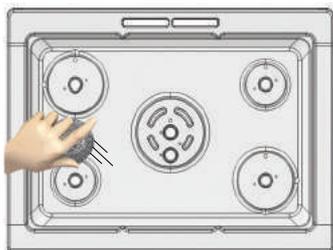
Utilizar alguno de los siguientes desengrasantes: Mr. Músculo®, Brasso®, Windex®.

3

Tallar únicamente con fibra Cero Rayas® o fibras sintéticas, en el sentido de las líneas de cepillado de la cubierta. No utilice fibras verdes o metálicas.

4

Retirar el excedente con un trapo húmedo.



CUIDADO

Si las flamas tienen puntas amarillas

En los quemadores superiores con gas LP es normal ver ciertas puntas amarillas en los conos exteriores de la flama. Verifique que su tanque de gas no se este terminando, ya que las puntas amarillas son un síntoma de esta situación. Si después de verificar el llenado de su tanque de gas continúan las flamas amarillas, busque el número telefónico de "Servicio mabe", en las últimas páginas de este manual. Ellos se encargarán de hacer los ajustes correspondientes.

Si sus quemadores no encienden o tardan mucho en hacerlo verifique que:

- 1 Las tapas de quemadores se encuentren en la posición correcta.
- 2 Las bujías de encendido no estén sucias.
- 3 Las espreas no se encuentren obstruidas, de ser así, retire el quemador superior y emplee el alambre delgado que se entrega con el producto para destapar las espreas.

Accesorios

Comal

Para modelos con comal use siempre éste sobre las parrillas superiores de la estufa con flama mínima.

 **ADVERTENCIA: PARA ASEGURAR UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL COMAL, SIEMPRE DEBE REGULAR A FLAMA BAJA.**

Nota:

No colocar posillos de cocinado en las esquinas del comal ya que se puede derramar el contenido.

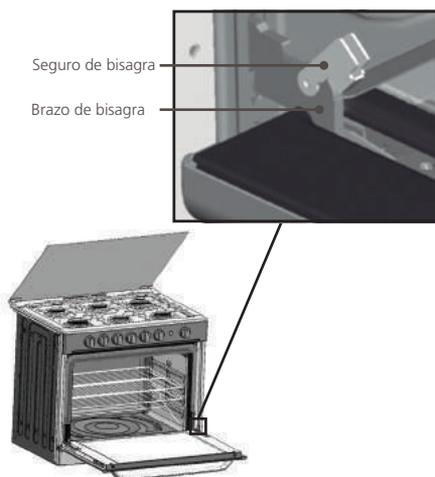
Puerta de horno.

Para facilitarle la limpieza del interior del horno y de la puerta, ésta ha sido diseñada para removerla y reinstalarla fácilmente.

Para ello siga estas instrucciones:

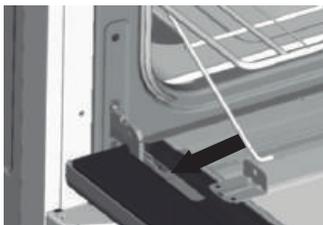
1

Abra la puerta y con ayuda de este dibujo localice las diferentes partes.



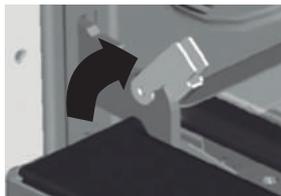
2

Antes de retirar la puerta de la estufa, libere los ganchos que arrastran la parrilla del horno de sus soportes, jalándolos firmemente hacia afuera de la estufa.



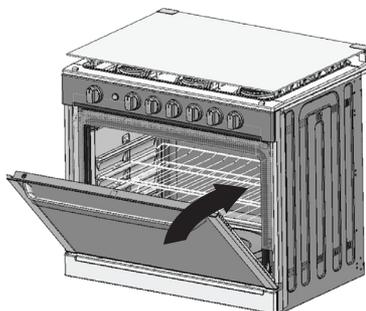
3

Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de las bisagras hasta el tope.



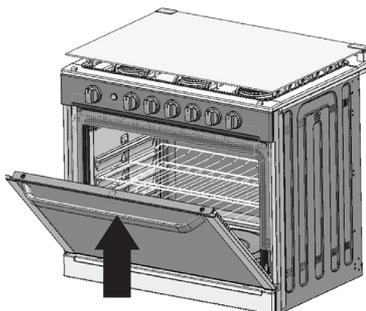
4

Levante la puerta, (como si fuera a cerrarla) hasta que sienta que se detiene por los toques levantados.



5

Levante la puerta (sujetándola aproximadamente por la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia fuera cuidando que no se desenganchen los seguros.

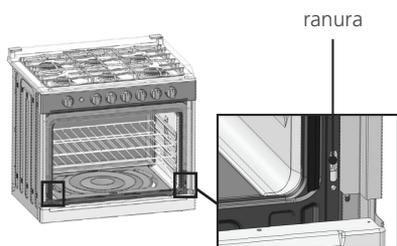


CUIDADO

Montaje de la puerta

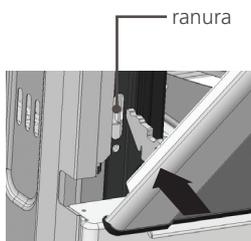
1

Ubique las 2 ranuras en el marco de la estufa.



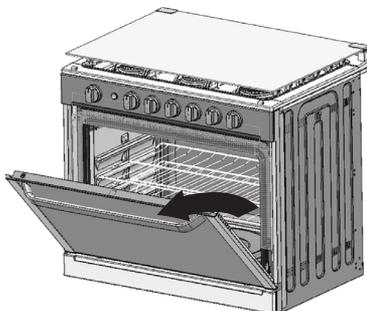
2

Tomar la puerta por la mitad con ambos brazos a un ángulo aproximado de 45° e insertar las bisagras de la puerta en ranuras del marco hasta que tope.



3

Deslice la puerta hacia abajo asegurando que la ranura de la bisagra coincida con el soporte del marco, escuchará un leve clic esto le indica que la puerta se ha montado correctamente.



4

Bajé los seguros y ahora usted puede cerrar la puerta.



⚠ ADVERTENCIA: Después de que haya quitado la puerta de la estufa, por ningún motivo zafe los seguros ya que el brazo de la bisagra regresaría hacia la puerta con mucha fuerza.

CUIDADO

Instalación de parrillas en el horno.

Dependiendo del modelo, su estufa puede contar con alguna de las siguientes parrillas:

- 1.- Manual
- 2.- Autodeslizable (manual con gancho)
- 3.- Sistema Autodeslizable (con torre)
- 4.- Parrillas estándar lujo

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.

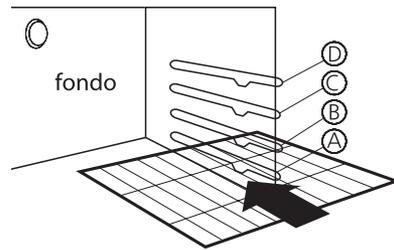
Para quitar las parrillas del horno (1 y 2), deslíce éstas hacia usted, levante la parte frontal y jálelas hacia afuera.

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 deslíce totalmente hasta el fondo.

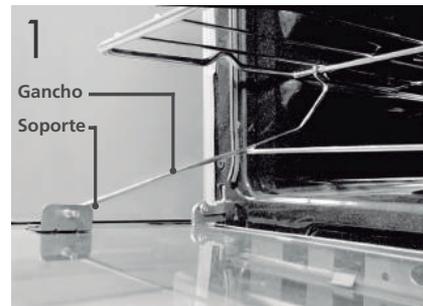
El horno tiene cuatro posiciones como se ilustra en el esquema.

En la sección de recomendaciones de cocinado, se especifica a detalle el uso de cada posición para hornear.



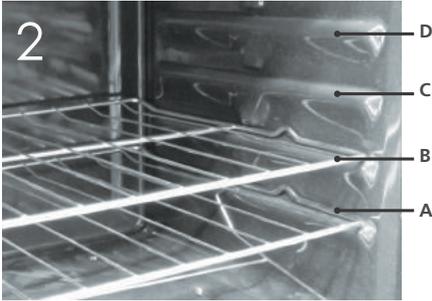
Si su estufa cuenta con una parrilla autodeslizable (2-3, incluida en algunos modelos).

Asegúrese que esta se encuentra correctamente instalada, para su correcto funcionamiento, siguiendo estos pasos:



Los ganchos deben de estar ensamblados a los soportes de la puerta (posición A).

CUIDADO



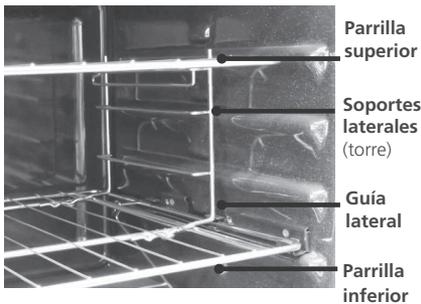
La parrilla debe de estar correctamente sobre las costillas laterales del horno.

Nota: Las parrillas autodeslizables no deben usarse con el mecanismo de gancho en las posiciones B, C ni D.

Si su estufa esta equipada con sistema de parrilla autodeslizable (3, incluida en algunos modelos)

Asegúrese que este se encuentre correctamente instalado, siguiendo estos pasos:

Para quitarlo deslice este hacia usted, levante la parte frontal y jale hacia afuera.



Para instalar nuevamente sujete el sistema de ambos lados, incline la parte posterior de la parrilla (inferior) hacia abajo, asegurando que esta caiga sobre la "guía lateral", enseguida baje la parte frontal y deslice totalmente hasta el tope.

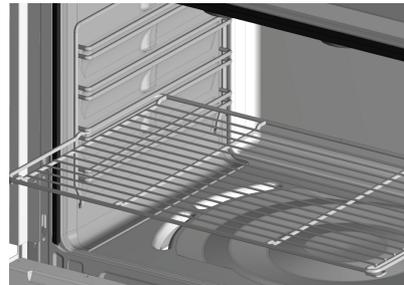
Nota: recuerde que los ganchos deben de estar ensamblados a los soportes de la puerta

Los "soportes laterales" le permiten colocar la parrilla superior en 3 niveles diferentes.



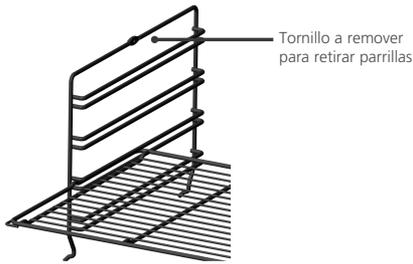
Parrilla estándar lujo (solo algunos modelos).

Este concepto de parrillas le permitirá colocar sus alimentos con mayor espacio útil dentro de la cavidad del horno.



El sistema le permitirá desplazar parrillas aproximadamente a la mitad de su extensión donde encontrar un suave tope como aviso para evitar riesgo de retirar de mas su parrilla.

El nuevo sistema le permitirá retirar guías laterales solo removiendo un tornillo central y proceder a una limpieza optima de su horno.

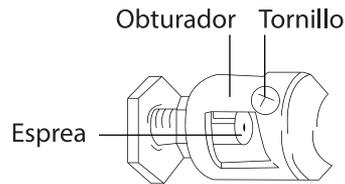


Ajuste del obturador de aire del quemador del horno.

Para determinar si este quemador está trabajando debidamente, retire primero el piso del horno y el deflector (algunos modelos).

Consulte la sección de limpieza más adelante.

Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules. No deben estar por encima de los orificios del quemador. Con el deflector en su lugar (o el piso, según el modelo), las flamas deben conservarse estables. No deben extenderse más allá de las orillas del deflector o piso. El obturador está cerca de la pared trasera y por encima del cajón del asador.



CUIDADO

Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

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

(Ver cuadro de características por modelo)

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.

Limpieza de la cubierta superior de su estufa

IMPORTANTE: LIMPIE SU CUBIERTA ÚNICAMENTE CON AGUA, JABÓN LÍQUIDO, **USAR FIBRAS CERO RAYAS** Y UN TRAPO HÚMEDO, ENJUAGÁNDOLO FRECUENTEMENTE EN AGUA LIMPIA PARA EVITAR DEJAR RESIDUOS DE JABÓN.

Limpieza de la cubierta **ULTIMATE CLEANING**

Recubrimiento de la cubierta inoxidable que protege del amarillamiento del acabado de la cubierta por exposición del calor, así como facilitar la limpieza de la misma, manteniendo su estufa por más tiempo.

Cada vez que vaya a limpiar la cubierta superior siga éstas instrucciones para evitar problemas de funcionamiento con los quemadores superiores y para eliminar manchas y suciedad:

- 1 Asegúrese de que la cubierta NO esté caliente.
- 2 Para evitar que se derrame agua, jabón, comida, etc. dentro de la estufa, deje los quemadores superiores sobre la cubierta para limpiarla.
- 3 Limpie la cubierta superior usando un desengrasante que NO CONTENGA SOSA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones contenidas en el envase del producto.

IMPORTANTE: No utilice exceso de agua, jabón y/o desengrasante. Esto puede obstruir el flujo de gas hacia los quemadores superiores.

Nota: En caso de que el modelo de su estufa cuente con CUBIERTA INOXIDABLE, utilice una fibra suave en dirección de las líneas del acero.

Recomendaciones:

- Para mantener la cubierta en óptimas condiciones, límpiela DESPUÉS DE CADA USO de acuerdo con las instrucciones de limpieza ya mencionadas.

Perillas

Las perillas se pueden retirar para facilitar su limpieza.

- 1 Cerciórese de que la perilla esté fría y jálala 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 su lugar use fibras plásticas.

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.

Orificio de flujo de gas obstruido

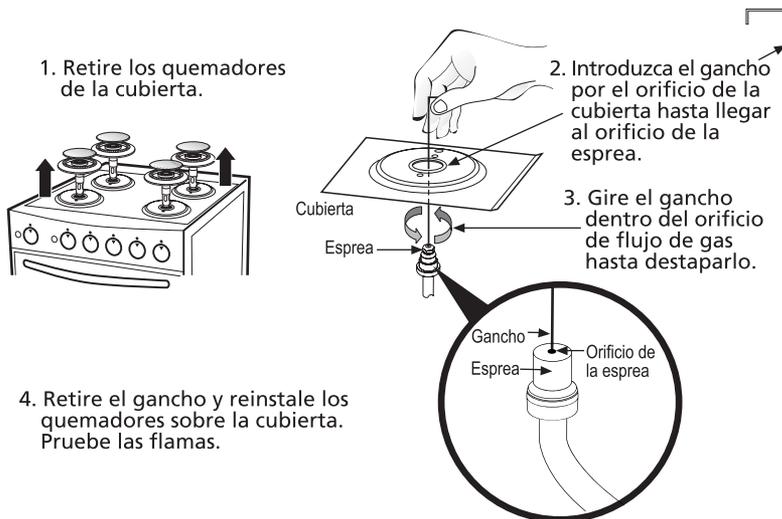
Si usted nota los siguientes síntomas:

- Un quemador no enciende y el resto sí lo hace.
- Un quemador tiene flamas más pequeñas que el resto.
- Los quemadores se tardan en encender.
- Se extingue la flama.
- Flamas amarillas.
- Hollín

Entonces es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos. Esto puede ser consecuencia de un derrame de alimentos, residuos de alimentos o residuos de agentes limpiadores. Su estufa incluye un gancho destapa-espreas siga los siguientes pasos.

En su defecto puede usar un plastinado (los alambres que se usan para cerrar bolsas de pan). Remueva el plástico que recubre al plastinado y siga éstas instrucciones:

CUIDADO



Limpeza de quemadores superiores

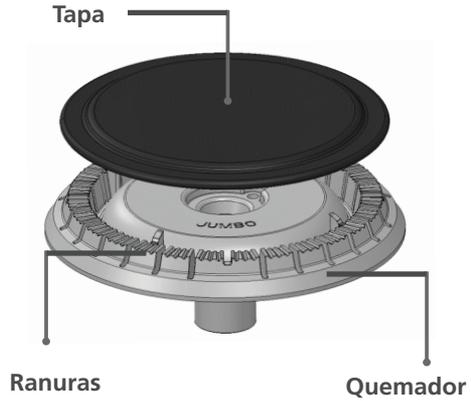
Asegúrese de mantener limpias las ranuras de los quemadores para obtener un buen desempeño.

1

Retire los quemadores superiores (cuando estén fríos).

2

Limpe los quemadores de manera FIRME usando un desengrasante que NO CONTenga Sosa Caus-tica (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones de uso contenidas en el envase del limpiador. Utilice una fibra y agua caliente (de preferencia).



CUIDADO

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.

Cavidad del horno

Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Para salpicaduras muy grandes, tan pronto como se enfríe el horno, limpie lo más posible dicha salpicadura.

Usando un traste con agua y un cepillo de nylon limpie la superficie manchada.

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

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

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.

Seguridad

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO.

A) MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.

B) NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO ASADOR.

C) NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.

D) SI HUELE A GAS:

- ABRA LAS VENTANAS.
- NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
- APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.
- LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESIÓN 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 flamables en o cerca de la estufa.

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 FLAMABLES 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 NINGUNA PARTE DE SU ESTUFA A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE EN ESTE MANUAL.

Los aparatos de gas pueden causar una exposición a varias sustancias tóxicas y/o dañinas causadas principalmente por la combustión incompleta de combustibles L.P. o gas natural, principalmente benceno, formaldehidos y hollín.

CUIDADO

Recomendaciones de cocinado

Temperaturas del horno

Le recomendamos tomar la siguiente como una guía para hornear mejor sus alimentos en hornos con termocontrol:

Posición de perilla / Temperatura °C/F°		Función / Alimento
140 °C – 160 °C	285 °F – 320 °F	Pavo
170 °C – 190 °C	340 °F – 375 °F	Pasteles, rosas, muffins (mantecadas o panquecitos), panes, galletas, carnes, pollo, pescado.
200 °C – 220 °C	400 °F – 428 °F	Flan, tartas, papas, pasta, pizza
230 °C – 250 °C	446 °F – 482 °F	Precalentar 10 – 15 min
260 °C	500 °F	Asador

Posiciones de alimentos en el horno

Notas:

- Las posiciones de la parrilla se nombran de abajo hacia arriba A, B, C y D.
- La mayoría de los alimentos se hornean bien en el centro del horno (Posición de la Parrilla C).
- Los alimentos de mayor volumen se hornean bien en la parte media/baja el horno (Posición de la parrilla B).

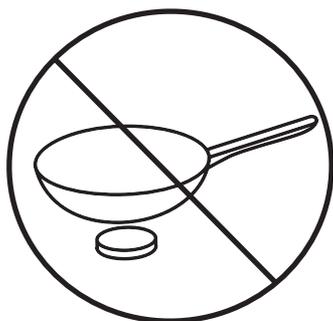
SUGERENCIAS

Alimentos	Posición de Parrilla	Tiempo
Galletas	D	El indicado en la receta
Pasteles	C	
Tartas	C	
Pan	C	
Pastas	C	
Carnes y pescados (pequeños)	C	
Carnes, pizza, papas y vegetales	B	
Carnes, piezas grandes como pavo o pierna de cerdo	A	

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**, ni 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 rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones de fabricante.

17. Si tuviera un incendio 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 llega 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 que el fuego se extinga por sí solo.

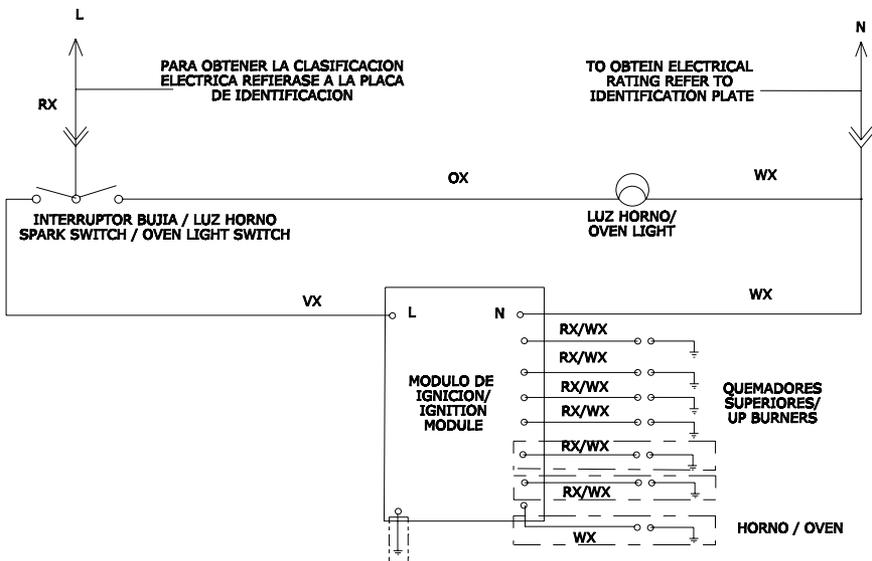
Diagrama eléctrico

Diagrama 399B1280P001

(Ver cuadro de características por modelo).

ADVERTENCIA: DESCONECTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA ESTE APARATO ANTES DE EFECTUARLE CUALQUIER TIPO DE SERVICIO.

WARNING: DISCONNECT THE POWER OF THIS APPLIANCE BEFORE ANY TYPE OF SERVICE.



REFERENCIAS

COLOR	SIMB.
ROJO/RED	RX
BLANCO/WHITE	WX
NARANJA/ORANGE	OX
VIOLETA/VIOLET	VX



ALGUNOS MODELOS /
NOT IN ALL MODELS

Diagrama 222D3567P002

(Ver cuadro de características por modelo).

ADVERTENCIA: DESCONECTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA ESTE APARATO ANTES DE EFECTUARLE CUALQUIER TIPO DE SERVICIO.

WARNING: DISCONNECT THE POWER OF THIS APPLIANCE BEFORE ANY TYPE OF SERVICE.

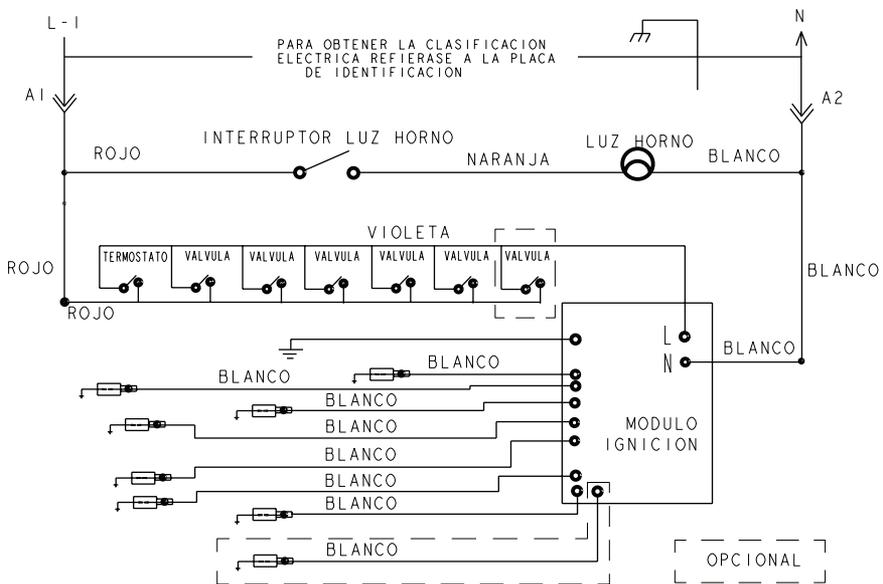
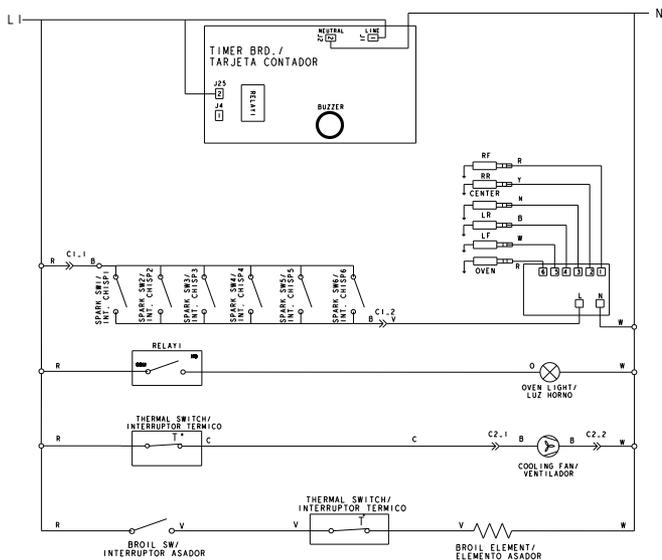


Diagrama 222D3567P003

(Ver cuadro de características por modelo).

WARNING:
DISCONNECT THE POWER OF THIS
APPLIANCE BEFORE ANY TYPE OF SERVICE

ADVERTENCIA:
DESCONECTE DE LA ENERGIA ELECTRICA ESTE
APARATO ANTES DE EFECTUARLE CUALQUIER
TIPO DE SERVICIO



COLOR	SYMBOL
RED	R
WHITE	W
ORANGE	O
GREEN	G
YELLOW	Y
VIOLET	V
BLUE	N
GRAY	S
BLACK	B
BROWN	C
CLEAR BLUE	A

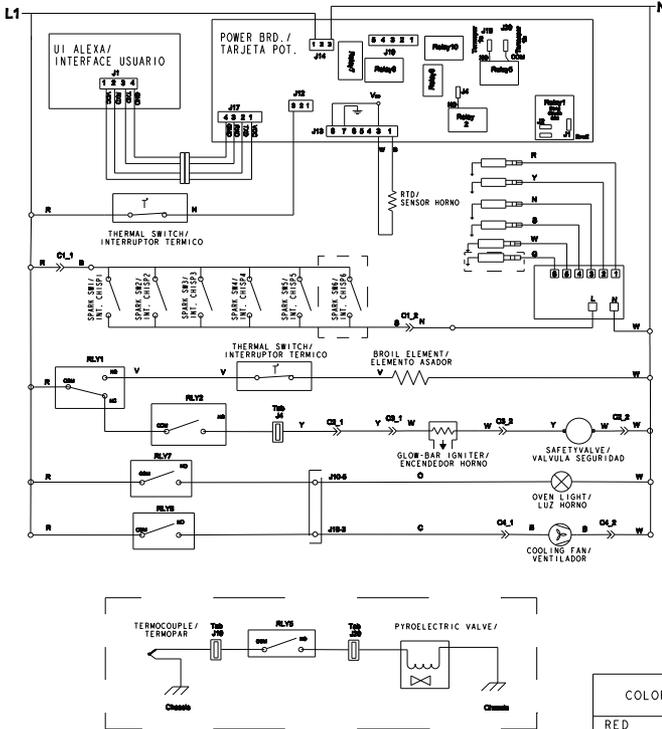
222D3567P003

Diagrama 222D3567P004

(Ver cuadro de características por modelo).

WARNING:
DISCONNECT THE POWER OF THIS
APPLIANCE BEFORE ANY TYPE OF SERVICE

ADVERTENCIA:
DESCONECTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA ESTE
APARATO ANTES DE EFECTUARLE CUALQUIER
TIPO DE SERVICIO



OPTIONAL

222D3567P004

COLOR	SYMBOL
RED	R
WHITE	W
ORANGE	O
GREEN	G
YELLOW	Y
VIOLET	V
BLUE	N
GRAY	S
BLACK	B
BROWN	C
CLEAR BLUE	A

REFERENCIAS

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 pequeño de cerdas suaves.
	Las espreas pueden estar tapadas.	Emplee un alambre delgado, por ejemplo el alambre que se utiliza para cerrar bolsas de pan. Ver sección "Encendido de quemadores".
	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.
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 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 ira desapareciendo con el uso.
	Mezcla inadecuada gas/aire en el horno	Ajuste el obturador de acuerdo con las instrucciones "Ajuste del obturador de aire del quemador del horno" en este manual.
Control / TIMER NO enciende o no funciona	Su estufa no está conectado a la corriente eléctrica	Asegure que su estufa este conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro sea regular.

Características por modelo

MODELO	EMC80130	EMC80170	EMC80220C
Capelo	No	No	Capelo Recto
Encendido de quemadores superiores	Electrónico Botón	Electrónico Botón	Electrónico Botón
Control encendido de horno	Perilla con Termocontrol	Perilla con Termocontrol	Perilla con Termocontrol
Encendido de horno	Manual	Manual	Manual
Luz de Horno	Si	Si	Si
Asador	No	No	No
Características eléctricas	127V~60HZ 0,5A	127V~60HZ 0,5A	127V~60HZ 0,5A
Quemadores	4 Medianos, 2 Jumbo	4 Medianos, 2 Jumbo	4 Medianos, 2 Jumbo
Diagrama eléctrico	399B1280P001	399B1280P001	399B1280P001
Recubrimiento en cubierta	No	No	No

MODELO	MA0C80500	MA0C804500C	EMC80270C
Capelo	Capelo Curvo	Capelo Curvo	Capelo Recto
Encendido de quemadores superiores	Electrónico Botón	Electrónico Botón	Electrónico Botón
Control encendido de horno	Perilla con Termocontrol	Perilla con Termocontrol	Perilla con Termocontrol
Encendido de horno	Manual	Manual	Manual
Luz de Horno	Si	Si	Si
Asador	No	No	No
Características eléctricas	127V~60HZ 0,5A	127V~60HZ 0,5A	127V~60HZ 0,5A
Quemadores	4 Medianos, 1 Jumbo, 1 Fast Cook	4 Medianos, 2 Jumbo	4 Medianos, 1 Jumbo, 1 Fast Cook
Diagrama eléctrico	399B1280P001	399B1280P001	399B1280P001
Recubrimiento en cubierta	No	No	No

MODELO	XOC80700C	XOC80750C	XOC80760C
Capelo	Capelo recto	Capelo curvo	Capelo curvo
Encendido de quemadores superiores	Electrónico Botón	Electrónico Botón	Electrónico Botón
Control encendido de horno	Perilla con Termocontrol	Perilla con Termocontrol	Perilla con Termostato
Encendido de horno	Manual	Manual	Bujía
Luz de Horno	Si	Si	Si
Asador	No	No	No
Características eléctricas	127V~60HZ 0,5A	127V~60HZ 0,5A	127V~60HZ 0,5A
Quemadores	4 Medianos, 2 Jumbo	4 Medianos, 2 Jumbo	4 Medianos, 1 Jumbo, 1 Fast Cook
Diagrama eléctrico	399B1280P001	399B1280P001	399B1280P001
Recubrimiento en cubierta	No	No	No

MODELO	MA0C80250	MA0C80300C	XOC80790C
Capelo	No	Capelo recto	Capelo curvo
Encendido de quemadores superiores	Electrónico Botón	Electrónico Botón	Electrónico Botón
Control encendido de horno	Perilla con Termocontrol	Perilla con Termocontrol	Perilla con Termostato
Encendido de horno	Manual	Manual	Bujía
Luz de Horno	Si	Si	Si
Asador	No	No	No
Características eléctricas	127V~60HZ 0,5A	127V~60HZ 0,5A	127V~60HZ 0,5A
Quemadores	4 Medianos, 2 Jumbo	4 Medianos, 2 Jumbo	4 Medianos, 1 Jumbo, 1 Fast Cook
Diagrama eléctrico	399B1280P001	399B1280P001	399B1280P001
Recubrimiento en cubierta	No	No	Ultimate Cleaning

MODELO	XOC80800C	XOC80805C	XOC80808C
Capelo	Capelo curvo	Capelo curvo	Capelo curvo
Encendido de quemadores superiores	Electrónico Integrado	Electrónico Integrado	Electrónico Integrado
Control encendido de horno	Perilla con Termostato	Perilla con Termostato	Control Eléctrico
Encendido de horno	Bujía	Bujía	Glow
Luz de Horno	Si	Si	Si
Asador	Si	Electrico	Electrico
Características eléctricas	127V~60HZ 0,5A	127V~60HZ 12,5A	127V~60HZ 12,5A
Quemadores	2 Medianos, 1 Jumbo 1 Fast Cook, 1 Triple Ring Pro	2 Medianos, 1 Jumbo 1 Fast Cook, 1 Triple Ring Pro	2 Medianos, 1 Jumbo 1 Fast Cook, 1 Triple Ring Pro
Diagrama eléctrico	222D3567P002	222D3567P003	222D3567P004
Recubrimiento en cubierta	Ultimate Cleaning	Ultimate Cleaning	Ultimate Cleaning

MODELO	XOC80810C	XOC80802C	MA0C80280C
Capelo	Capelo curvo	Capelo curvo	Capelo recto
Encendido de quemadores superiores	Electrónico Integrado	Electrónico Integrado	Electrónico botón
Control encendido de horno	Control Eléctrico	Perilla Termostato	Perilla Termocontrol
Encendido de horno	Glow	Bujía	Manual
Luz de Horno	Si	Si	Si
Asador	Electrico	Si	No
Características eléctricas	127V~60HZ 12,5A	127V~60HZ 0,5A	127V~60HZ 0,5A
Quemadores	4 Medianos, 1 Jumbo, 1 Dual profesional ring	4 Medianos, 1 Jumbo, 1 Dual Profesional Ring	4 Medianos, 2 Jumbo
Diagrama eléctrico	222D3567P004	222D3567P002	399B1280P001
Recubrimiento en cubierta	Ultimate Cleaning	Ultimate Cleaning	No

Notas

Notas

Póliza de garantía

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

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

LEISER S. de R.L. de C.V. garantiza este producto por 10 años a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto de amarillamiento en la CUBIERTA DE ACERO INOXIDABLE equipada con la nueva tecnología "ULTIMATE CLEANING". Esta garantía no cubre daños por ralladuras o marcas por el uso de fibras y/o limpiadores no recomendadas en el instructivo de uso.

Conceptos cubiertos por la garantía

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

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

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

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

Procedimiento para hacer efectiva la garantía

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

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

• Acapulco

Av. Costera Miguel Alemán #68
Fracc. Las Playas 39390
Acapulco, Guerrero

• Aguascalientes

Av. Aguascalientes #1119
Col. Jardines de Bugambilias
202000 Aguascalientes, Ags.

• Cancún

Av. Miguel Hidalgo Reg. 92
Manzana 47 Lote 10 77516 Cancún,
Quintana Roo.

• Cd. Juárez

Porfirio Díaz #852 ExpHódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua.

• Cd. Victoria

José de Escandó #1730
Col. Zona Centro
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas

• Culiacán

Blvd. E. Zapata #1585 Pte. Fracc. Los
Pinos 80120 Culiacán, Sinaloa.

• Chihuahua

Av. de las Industrias #3704
Col. Nombre de Dios
31110 Chihuahua, Chihuahua

• Guadalajara

Calzada de las Palmas #130-C
Col. San Carlos
44460 Guadalajara, Jalisco

• La Paz

Revolución #2125 entre Allende
y Benito Juárez Col. Centro
23000 La Paz B.C. Sur

• León

Prolongación Juárez #2830-B, Plaza
de Toros 37450 León, Guanajuato

• Matamoros

Porfirio Muñoz Ledo #22
Col. Magisterial Cebetis
87390 Matamoros, Tamaulipas

• Mérida

Calle 22 # 260 x 15 Fracc. Altabrisa
C.P. 97130 Mérida, Yucatán.

• Estado de México

Calle de Purépechas No.28,
Col. Santa Cruz Acatlán, Naucalpan de
Juárez, Estado de México C.P. 53150

• Monterrey

Carretera Miguel Alemán km 5
Col. Vista Sol 67130
Cd. Guadalupe, N.L.

• Nuevo Laredo

Guerrero #2518 Local 3 Col. Juárez
88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas

• Piedras Negras

Daniel Fariás #220 Norte Buenavista
26040 Piedras Negras, Coahuila.

• Puebla

Calle 24 Sur #3532 (entre 35 y 37 Ote.)
Col. Santa Mónica 72540 Puebla, Puebla.

• Querétaro

Av. Ejercito Republicano #121
Planta Baja, Col. Carretas
76050 Querétaro, Qro.

• Reynosa

Calle Dr. Puig #406 entre Dr.
Calderón y Dr. Glz. Col. Doctores
88690 Reynosa, Tamaulipas.

• San Luis Potosí

Manzana 10, Eje 128 s.n. Zona
Industrial del Potosí 78090 San Luis
Potosí, S.L.P.

• Tampico

Venustiano Carranza #502 Pte. Col.
Col. Centro 89400 Cd. Madero,
Tamaulipas.

• Tijuana

Calle 17 #217 Libertad Parte Alta
22300 Tijuana, B.C.

• Torreón

Blvd. Torreón-Matamoros #6301
Ote. Gustavo Díaz Ordaz 27080
Torreón, Coahuila.

• Veracruz

Paseo de Las Américas #400 esq.
Av. Urano, Centro comercial Plaza
Santa Ana Predio Collado Boticaria
94298 Boca del Rio, Veracruz.

• Villahermosa

Calle Carlos Green #119-C
Col. ATASTA 86100
Villahermosa, Tabasco.

servicio mabe

Teléfono dentro de México:

01(461)471 7000/471 7100

Internet: www.serviplus.com.mx

Recuerde que su producto está respaldado por Servicio mabe, 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 por el establecimiento que lo vendió, la factura, recibo o comprobante.
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, Servicio mabe le ofrece los siguientes servicios:

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

serviciomabe

El especialista en línea blanca



Servicio exclusivo para Argentina,
Chile, Colombia y Perú

Argentina:

0.800.222.1745

Buenos Aires 5984.1141

Chile:

123.0020.3143 - Santiago 2618.8346

www.mabe.cl

servicio.chile@mabe.cl

Colombia:

01800 518 3227

www.mabe.com.co/soporte-tecnico

Barranquilla 322 5220

Medellín 590 5770

Bogotá 508 7373

Cali 620 7363

Perú:

0800.78.188 - Lima 706.2952

www.mabe.com.pe

servicio.peru@mabe.com.pe

Costa Rica

(506) 25397677

www.serviplus.co.cr

El Salvador

503) 21367690

www.serviplus.com.sv

Honduras

(504-22399940)

www.serviplus.com.hn

Panamá

(507) 8388544

www.serviplus.com.pa

Dominicana

(182) 99566933

www.serviplus.com.do

Guatemala

(502) 22337425

www.serviplus.com.gt

Nicaragua

(505) 22488260

www.serviplus.com.ni

Venezuela

0800 1362 631

www.mabe.com.ve
Desde Caracas 212 335 7605

Ecuador

180 000 0690

www.mabe.com.ec

Importado y/o comercializado por:

México

Mabe S.A. de C.V.
R.F.C.: MAB911203RR7
Paseo de Las Palmas #100
Col. Lomas de Chapultepec
Delegación Miguel Hidalgo
México D.F., C.P. 11000
Teléfono de servicio:
01 (461) 471.7200

Colombia

Mabe Colombia S.A.S.
Carrera 21 No. 74-100
Parque industrial Alta Suiza
Manizales - Caldas. Colombia
U.A.P. #141 de la DIAN
Teléfono de servicio:
1.800.518.3227

Perú

Mabe Perú S.A.
Calle Los Antares No. 320 Torre "A"
Ofic. 701 Urb. La Alborada Santiago
de Surco - Lima
R.U.C. 20293670600
Teléfonos de servicio:
0800.78188 / 706.2952

Chile

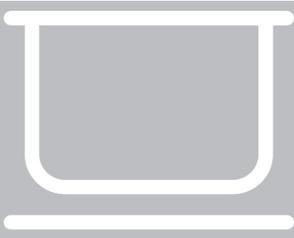
Comercial Mabe Chile Ltda.
Av. Presidente Riesco No. 5711 piso
14, oficina 1403
Las Condes, Santiago, Chile
Teléfonos de servicio:
123.0020.3143 / 2.618.8346

Ecuador

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

Venezuela

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



servicio mabe

www.serviplus.com.mx

Teléfono dentro de México: 01 (461) 471. 7000
01 (461) 471. 7100