



instructivo

estufas para empotrar

PRECAUCIÓN. EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO CON LAS INDICACIONES DE SU INSTRUCTIVO.

modelos

EMC8013	EMC8033C	MA0C8030C	MA0C8075C
EMC8017	EMC8063C	MA0C8035C	XOC8076C
EMC8022	EMC8067C	MA0C8068C	XOC8079C
EMC8023C	MA0C8020C	MA0C8028C	XOC8080C
EMC8027C	MA0C8025C	MA0C8050C	



No. de parte: 183D7566P238

mabe



¡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

Recomendaciones generales	4
Partes y accesorios	5
Quemadores	5
Frente de perillas	7
Botón de encendido "C"	7
Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto	7
Hechura del saque	8
Conexiones y empotre	9
Conexión eléctrica	10
Capelo de cristal templado	11
Instalación de quemadores	11
Quemadores Triple Ring	11
Instalación de parrillas superiores	12
Funcionamiento	13
Encendido de quemadores superiores	13
Encendido de horno	14
Perfect Cook	16
Luz de horno	16
Si las flamas tienen puntas amarillas	17
Desmontaje y montaje de la puerta del horno	17
Desmontaje y montaje de las parrillas	19
Parrillas autodeslizables	20
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno	23
Superquemador	23
Limpieza	24
Para reemplazar el foco del horno	24
PARA SU SEGURIDAD	27
Recomendaciones generales	28
Características por modelo	29
Diagramas eléctricos	30
Antes de solicitar un servicio	31
Póliza de garantía	34
Serviplus	35

Acaba de adquirir una estufa de calidad internacional, esta marca se ha asegurado de que su producto dure por muchos años.

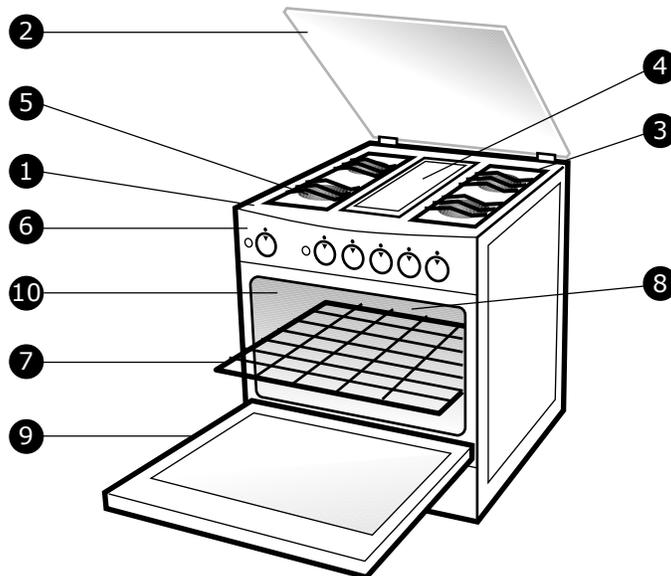
Recomendaciones generales

- Por favor retire todos los elementos de empaque: Adhesivos y películas plásticas que cubren las partes.
- Le recomendamos que para instalar la estufa solicite los servicios de "SERVIPLUS".
- No instale la estufa en un lugar en donde esté expuesta a fuertes corrientes de aire.
- Este lugar debe tener suficiente espacio al frente, para que usted pueda abrir totalmente la puerta del horno.
- Mantenga los alrededores libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- Use conexiones nuevas para prevenir fugas de gas, e instale sellador de juntas o cintas especiales para este fin en todas las conexiones externas.
- No utilice una 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.
- 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.



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).

Partes y accesorios



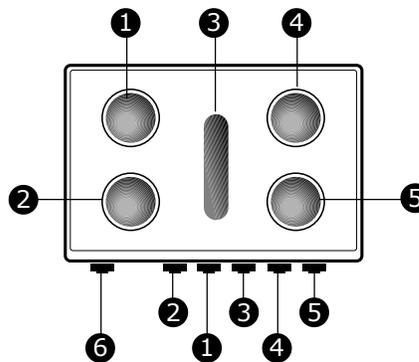
- | | |
|--|------------------------|
| 1. Cubierta. | 5. Quemadores. |
| 2. Capelo. | 6. Frente de perillas. |
| 3. Parrillas superiores. | 7. Parrilla horno. |
| 4. Comal removible (excepto modelos EMC8013, EMC8023 y MA0C8028C). | 8. Horno. |
| | 9. Puerta de horno. |
| | 10. Limpieza estándar. |

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.

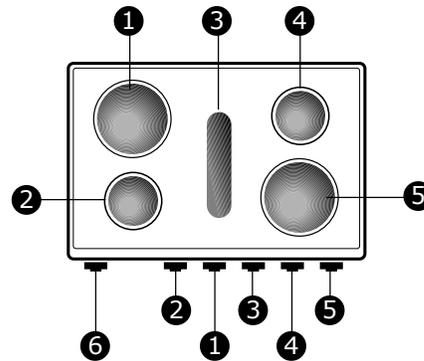
Modelo EMC8017

1. Quemador estándar.
2. Quemador estándar.
3. Quemador oval.
4. Quemador estándar.
5. Quemador estándar.
6. Encendido de horno.



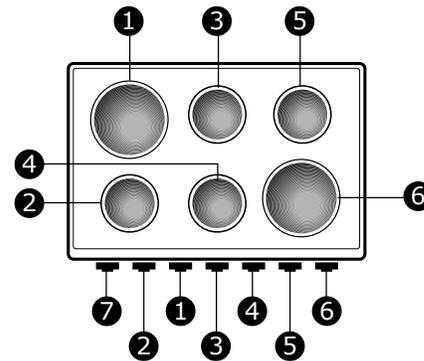
Modelos EMC8022,
EMC8023C, EMC8027C y
MA0C8020C

1. Superquemador.
2. Quemador estándar.
3. Quemador oval.
4. Quemador estándar.
5. Superquemador.
6. Encendido de horno.



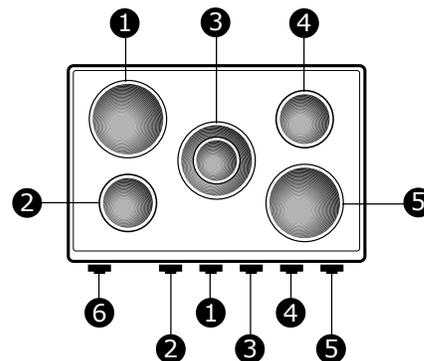
Modelos EMC8013,
EMC8033C, MA0C8025C,
MA0C8028C, MA0C8050C,
MA0C8030C, MA0C8035C,
EMC8063C, MA0C8068C,
XOC8076C y XOC8079C

1. Superquemador.
2. Quemador estándar.
3. Quemador estándar.
4. Quemador estándar.
5. Quemador estándar.
6. Superquemador.
7. Encendido de horno.



Modelos EMC8067C,
MA0C8075C y XOC8080C

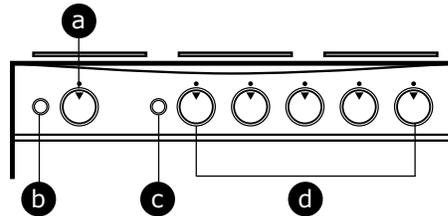
1. Superquemador.
2. Quemador estándar.
3. Quemador Triple Ring.
4. Quemador estándar.
5. Superquemador.
6. Encendido de horno.



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 tabla de características).

- a. Perilla encendido horno.
- b. Botón de la luz del horno.
- c. Botón de encendido.
- d. Perillas de los quemadores.



Botón de encendido "C"

- 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

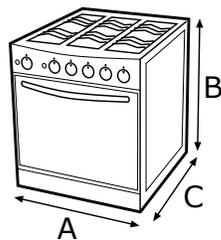
éste es precisamente el botón que necesita oprimir para encender el horno y los quemadores superiores.

Nota: Consulte la sección correspondiente a encendido para cada caso, 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

Espacios para instalación

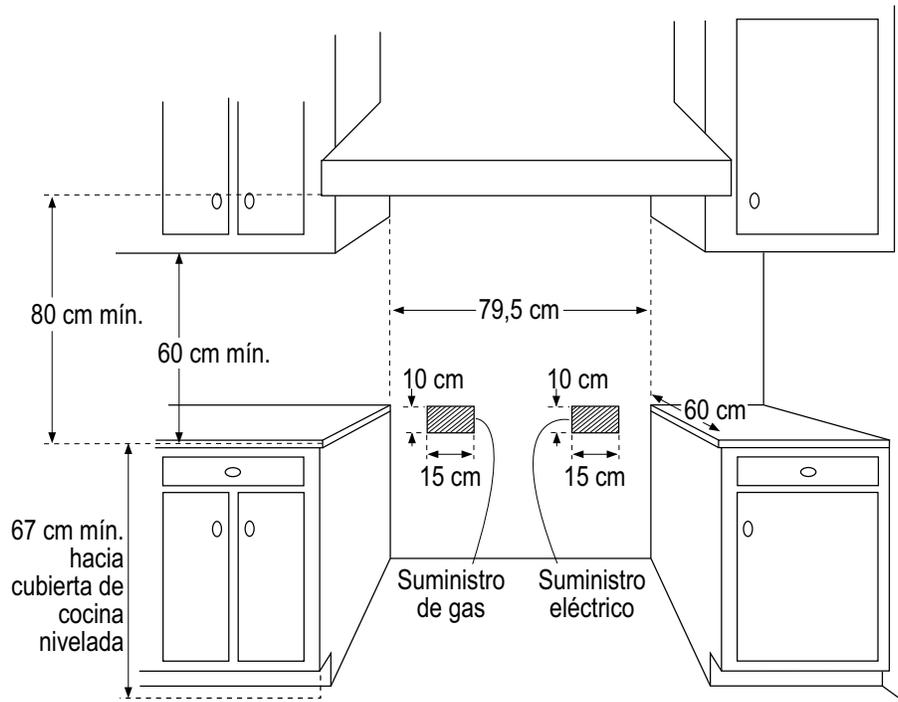


Dimensiones de la estufa

A (ancho)	79,2 cm
B (alto)	69,7 cm
C (fondo)	60,5 cm

Deja los siguientes espacios libres entre los gabinetes de tu cocina para que la instalación sea rápida y sencilla.

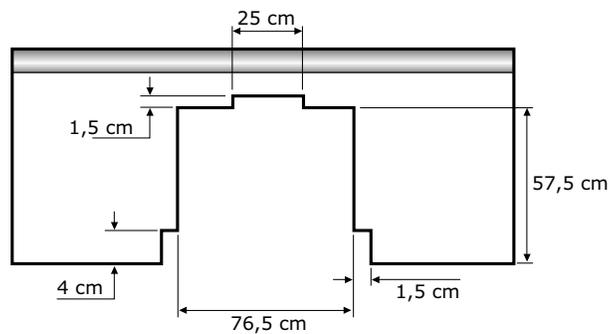
Debes dejar 79,5 cm libres a lo ancho entre muebles.



Para reducir el riesgo de incendios, evite instalar gabinetes por encima de la estufa.

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 empotrar 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.

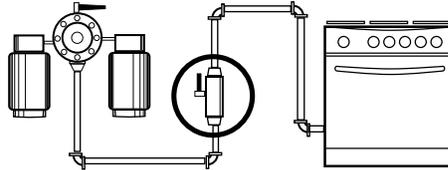
Conexiones y empotre

Nota: Selle todas las conexiones.

1. Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y déjela cerrada hasta que termine de conectar la estufa.
2. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera de la estufa y asegúrese de que todos los que vayan a usar la estufa sepan dónde, cuando y como manejar esta llave.
3. Instale un niple terminal macho de 9,5 mm (3/8") a la salida del regulador y conéctelo a un tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8").
4. Conecte la válvula de paso con terminales de 9,5 mm (3/8").
5. Continúe con tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con campanas de 9,5 mm (3/8") en los extremos.
6. Acerque la estufa al sitio en donde va a quedar instalada permanentemente y conéctela a la tubería flexible de gas haciendo antes al tubo uno o dos rizos de 25 cm aprox. de diámetro c/u.
7. Conecte al tubo de la estufa, la terminal campana de 9,5 mm (3/8") NPT - 9,5 mm (3/8") \varnothing .
8. Cuando haya hecho todas las conexiones asegúrese de que las perillas de la estufa estén en posición de apagado y abra la llave principal del suministro de gas.

9. Asegúrese de que exista una toma de tierra adecuada antes de usar la estufa.

No olvide instalar una válvula de paso manual.



Esto es con el propósito de que pueda interrumpir fácilmente la alimentación de la estufa en caso de que salga de vacaciones o detecte una fuga de gas.



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

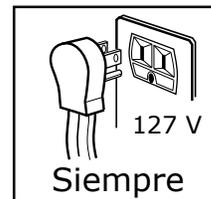
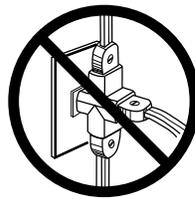
Conexión eléctrica

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

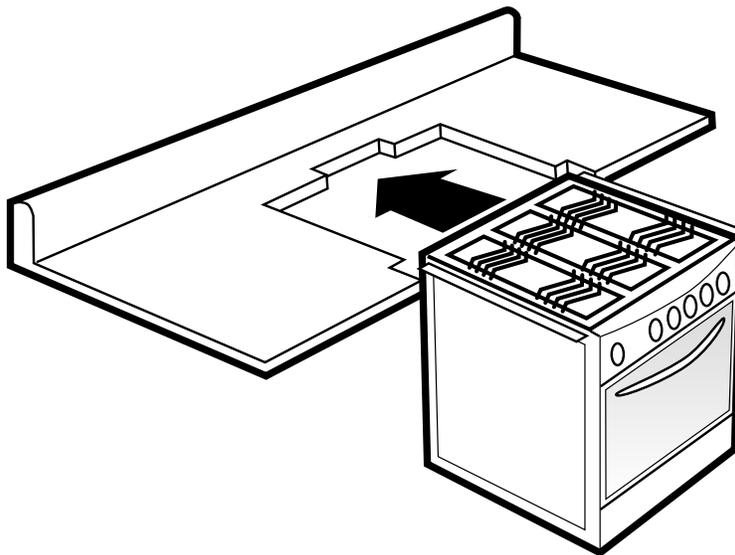
Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

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.



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.



Capelo de cristal templado

Excepto modelos EMC8013, EMC8017

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

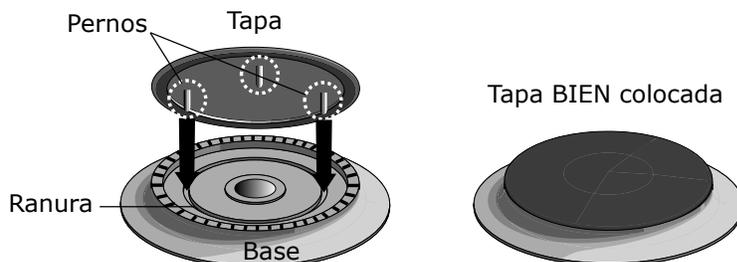
capelo hasta que quede apoyado sobre la cubierta. Recuerde bajarlo y levantarlo siempre con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

⚠ Advertencias:

- El capelo no está diseñado para cocinar encima de él.
- Antes de usar la estufa asegúrese de que las perillas se encuentren en la posición de apagado. Levante el capelo siempre que use los quemadores superiores.

Instalación de quemadores

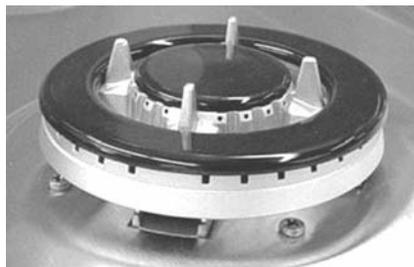
Verifique que el quemador y la tapa estén bien colocados conforme al diagrama. Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



Quemadores Triple Ring

(en algunos modelos)

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.

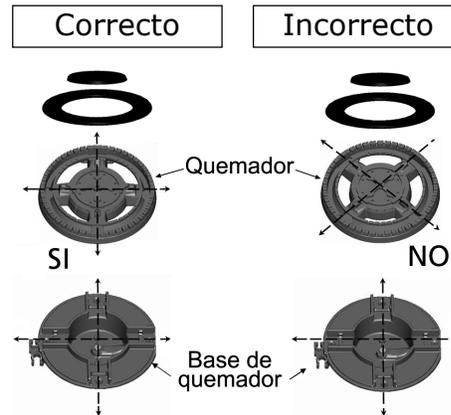


Quemadores Triple Ring (cont.)

(En algunos modelos)

Antes de encender este quemador, asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La parte esmaltada de las tapas debe estar colocada hacia arriba. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar la bujía debido a que es más alta que las demás de su estufa.

Mantenga el quemador libre de grasa y cochambre y evite dejar residuos de limpiadores sobre la espesa que se encuentra en la base del mismo, ya que esto provoca obstrucciones y un mal funcionamiento del quemador.



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

Encendido de quemadores superiores

⚠ 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 DEBE SER REVISADO DESPUÉS DE QUE LA ESTUFA Y LAS CONEXIONES DE GAS HAYAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADAS CONTRA FUGAS.

CUANDO ENCIENDA EL QUEMADOR POR PRIMERA VEZ, LA FLAMA ESTARÁ CASI HORIZONTAL Y SE ELEVARÁ LIGERAMENTE FUERA DEL QUEMADOR, ADEMÁS SE ESCUCHARÁ UN SOPLIDO O SILBIDO DURANTE 30 A 60 SEGUNDOS. FÍJESE EN LA FLAMA, NO EN LA PERILLA MIENTRAS REDUCE LA FLAMA DEL QUEMADOR.

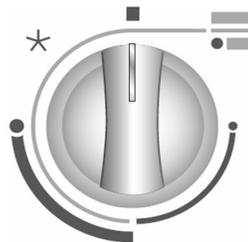
Encendido electrónico con botón para quemadores superiores

(En algunos modelos)

Al accionar el botón 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 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.



Encendido electrónico integrado

(En algunos modelos)

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.
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 de la cubierta. Esto es normal.

En caso de un apagón (ambos sistemas de encendido)

EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGÍA ELÉCTRICA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN CERILLO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN "FLUJO MÁXIMO" 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.

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

Encendido manual de horno

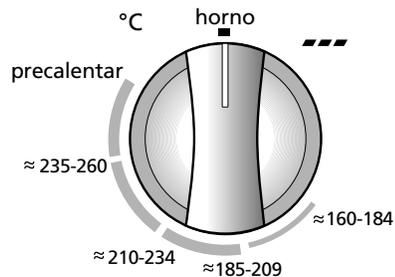
Para encender el horno con termocontrol o con termostato modulante

1. Abra la puerta del horno.
2. Inmediatamente después, acerque la flama al orificio central del piso del horno 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 la perilla a la posición OFF y vuelva al paso 2.

Perilla de horno con termocontrol

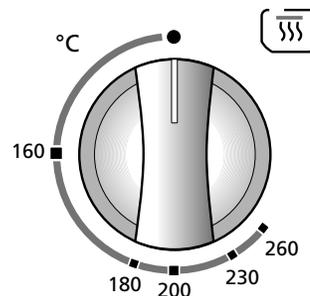
(Algunos modelos, ver tabla de características)

La perilla de control del horno está localizada en el panel de control y tiene 5 posiciones.



Perilla de horno con termostato

(Algunos modelos, ver tabla de características)



Para encender el horno con botón (consulte la tabla de características)

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 la perilla a la posición OFF y vuelva al paso 3.

Encendido integrado de horno (consulte la tabla de características)

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 de control 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 del horno, de lo contrario, vuelva al paso 2.
7. 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.

Perfect Cook

La tecnología Perfect Cook de mabe 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. 4 posiciones que brindan mayor precisión de horneado.
- Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Su resistencia nula a la fricción y rayaduras permite retirar los residuos de grasa y alimentos.
- Ventana más grande, que permite una mejor visibilidad al interior del horno.

Luz de horno

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

Si las flamas tienen puntas amarillas

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 realizar el ajuste del regulador de aire continúan las flamas amarillas, busque el número telefónico de "SERVIPLUS", en las últimas páginas de este manual. Ellos se encargarán de hacer los ajustes correspondientes.

¡Atención!

Si sus quemadores no encienden o tardan mucho en hacerlo, ¡Se tienen que destapar las espreas! Emplee un alambre delgado para llevar a cabo esta operación. (Los alambres que se utilizan para cerrar bolsas de pan).

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.

Desmontaje y montaje de la puerta del 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. Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.



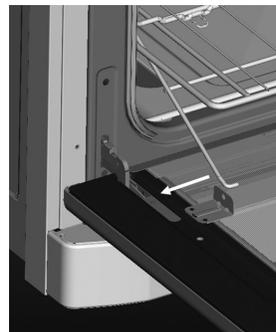
Puerta del horno



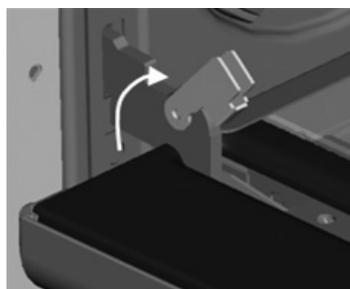
Brazo de bisagra

Seguro de bisagra

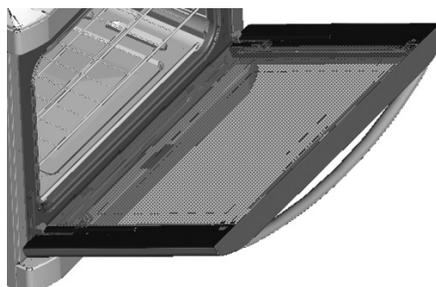
Antes de retirar la puerta de la estufa, libere los ganchos que arrastran la parrilla del horno de sus soportes, jalándolos firmemente hacia afuera de la estufa.



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

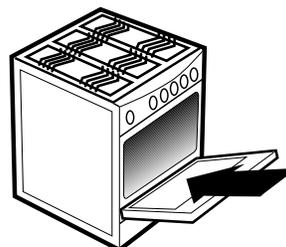


4. Levante la puerta (sujetándola aproximadamente por la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia fuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



Montaje de la puerta

1. Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que sienta que topa con el marco de la estufa.
2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado desenganche los seguros.
3. Cierre la puerta completamente y escuchará un leve clic esto le indica que la puerta se ha montado correctamente.



⚠ ADVERTENCIA: CUANDO TENGA LA PUERTA AFUERA, POR NINGÚN MOTIVO ZAFE LOS SEGUROS YA QUE EL BRAZO PRINCIPAL REGRESARÍA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.

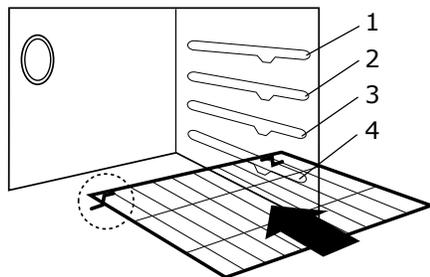
Interior de la puerta y piso del horno

Ventana más grande, que permite una mejor visibilidad al interior del horno.

Base circular: permite una mejor distribución del calor logrando una cocción uniforme de los alimentos.

Desmontaje y montaje de las parrillas (consulte la tabla de características)

Las parrillas del horno pueden sacarse y volverse a colocar en cualquiera de las cuatro posiciones posibles:



Para retirar la parrilla

1. Empújela hacia el fondo del horno.
2. Levántela por la parte trasera de la misma y júela hacia usted.

Para colocarla en su sitio

1. Elija la altura deseada.
2. Recargue los seguros que trae en los extremos sobre la guía que eligió y deslícela hacia atrás, cuando llegue al fondo, ella sola caerá hacia abajo, lo cual quiere decir que está correctamente colocada. Cuando la parrilla está colocada correctamente en su sitio, podrá jalarla hacia usted aunque tenga trastes encima, sin el riesgo de que salga completamente del horno ya que trae un tope diseñado para evitar que esto suceda.

Las parrillas de horno autodeslizables para seguridad y fácil acceso brindan mayor precisión de horneado.

Parrilla autodeslizable

1 Parrilla manual y 1 parrilla autodeslizable

Si su estufa está equipada con una parrilla autodeslizable y una parrilla estándar multiposiciones.



Parrilla superior multiposiciones.

Parrilla inferior autodeslizable.

Para su correcto funcionamiento, asegúrese de que la parrilla autodeslizable se encuentre correctamente instalada siguiendo estos 2 pasos:



Gancho

Soporte

1. Los ganchos deben estar ensamblados a los soportes de la puerta.



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

2 Parrillas autodeslizables

Si su estufa está equipada con parrillas autodeslizables.



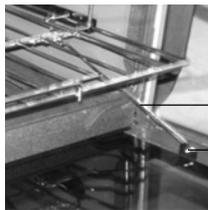
Parrilla superior
Parrilla inferior

Montaje y desmontaje de la parrilla superior

La parrilla superior puede colocarse en tres niveles diferentes o bien puede no colocarla si así lo desea.

Para su correcto funcionamiento, asegúrese de que la parrilla se encuentre correctamente instalada siguiendo estos 3 pasos:

1. Los ganchos deben estar ensamblados a los soportes de la puerta.



Gancho
Soporte

2. La parrilla inferior debe deslizar sobre las guías laterales.



Guía lateral
Parrilla inferior

3. La parrilla superior debe estar colocada dentro de los soportes laterales.

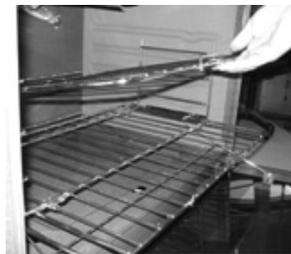


Soporte lateral parrilla
Parrilla superior

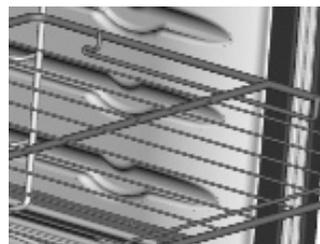


Nivel 1
Nivel 2
Nivel 3

Para desmontarla: Solamente inclínela un poco (unos 15°) y deslícela suavemente hacia afuera.

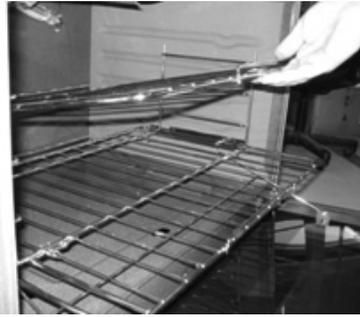


Para montarla: Asegúrese de que el gancho esté hacia el frente de la parrilla.

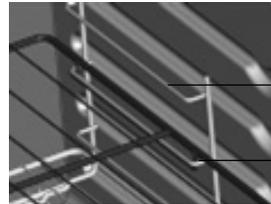


2 Parrillas autodeslizables (cont.)

Apóyela sobre el nivel deseado e inclínala un poco (alrededor de 15°).



Coloque los ganchos dentro de los soportes laterales. Deslice la parrilla hacia el frente hasta topar y bájela suavemente.

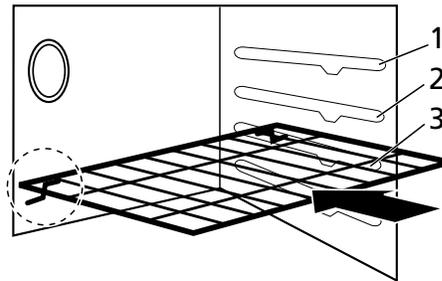


Soporte lateral parrilla
Gancho (parrilla superior)

Desmontaje y montaje de las parrillas (consulte la tabla de características)

Para modelos equipados con una parrilla autodeslizable, solamente se podrán usar las 3 posiciones restantes para el montaje de la parrilla adicional. La posición más baja es para la parrilla autodeslizable únicamente.

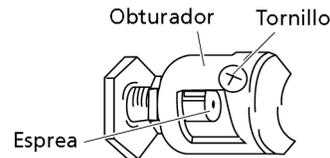
Nota: La parrilla inferior autodeslizable no debe usarse con el mecanismo de gancho y soporte en las posiciones 1, 2 y 3.



Seguir las instrucciones de desmontaje y montaje de la página 19 de este manual.

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.



Nota: Posiblemente cuando utilice por primera vez la estufa perciba un olor extraño que proviene del horno, ESTE OLORES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.

⚠ ADVERTENCIA: NUNCA UTILICE LA ESTUFA PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN ESTO ES MUY PELIGROSO.

Superquemador

Esta es otra de las innovaciones creadas para facilitarle el trabajo cuando cocina y se trata de un quemador que funciona con gas, el cual es más grande que los demás. Localícelo refiriéndose a los dibujos de las páginas 5 y 6.

Este SUPERQUEMADOR reduce el tiempo normal de cocción (cocina los alimentos en aproximadamente 2/3 partes del tiempo normal).

Evite el uso de cacerolas y utensilios inestables o de tamaño inadecuado y ajuste mi flama para que no se extienda más allá de sus orillas (si tiene dudas acerca de la configuración de quemadores ir a las páginas 5 y 6).

⚠ ADVERTENCIA: SI LLEGARA A PRODUCIRSE FUEGO EN EL INTERIOR, APAGUE INMEDIATAMENTE EL QUEMADOR DEL HORNO O ASADOR SEGÚN SEA EL CASO Y MANTENGA LA PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA COMPLETAMENTE POR SÍ SOLO.

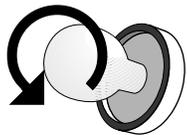
Limpieza

Es necesario mantener la estufa siempre limpia, por lo general bastará con usar agua, jabón neutro y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar dejar residuos de jabón.

Antes de limpiar la estufa, asegúrese de que se encuentre fría y desconectada de la corriente eléctrica.

Algunas partes requieren un procedimiento diferente

- Parrillas: Lávelas con agua caliente jabonosa. (NO USES FIBRA METÁLICA).
- Perillas: Puede usar una solución de agua caliente con vinagre. (NO LAS REMOJE).
- Cavidad del horno: Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Su resistencia nula a la fricción y rayaduras, permite retirar los residuos de grasa y alimentos. 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.
- Para reemplazar el foco del horno, localícelo en el interior, al fondo y simplemente destorníllelo del socket. Reemplácelo por uno nuevo de las mismas características que el anterior.



- Cubierta superior de la estufa. 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.

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

3. Proceda a limpiar la cubierta de acuerdo con las instrucciones de éste manual.

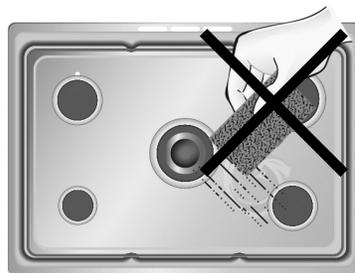
En caso de que el modelo de su estufa cuente con CUBIERTA INOXIDABLE:

4. Limpie la cubierta superior usando un desengrasante que NO CONTenga Sosa Cáustica (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones contenidas en el envase del producto. Para evitar rayones, utilice una fibra SUAVE en dirección de las líneas del acero.

Procedimiento para limpieza de cubiertas de acero inoxidable manchadas por alimentos (para los modelos XOC8076C, XOC8079C y XOC8080C)

ESTOS MODELOS ESTÁN EQUIPADOS CON LA NUEVA TECNOLOGÍA TEON RECUBRIMIENTO EN LA CUBIERTA. 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: Easy Off Bam®, Mr Músculo®, Brasso®, Windex®.
3. Tallar únicamente con fibra Cero Rayas® o fibras sintéticas en el sentido de las líneas del cepillado de la cubierta. NO utilice fibras verdes ni metálicas.



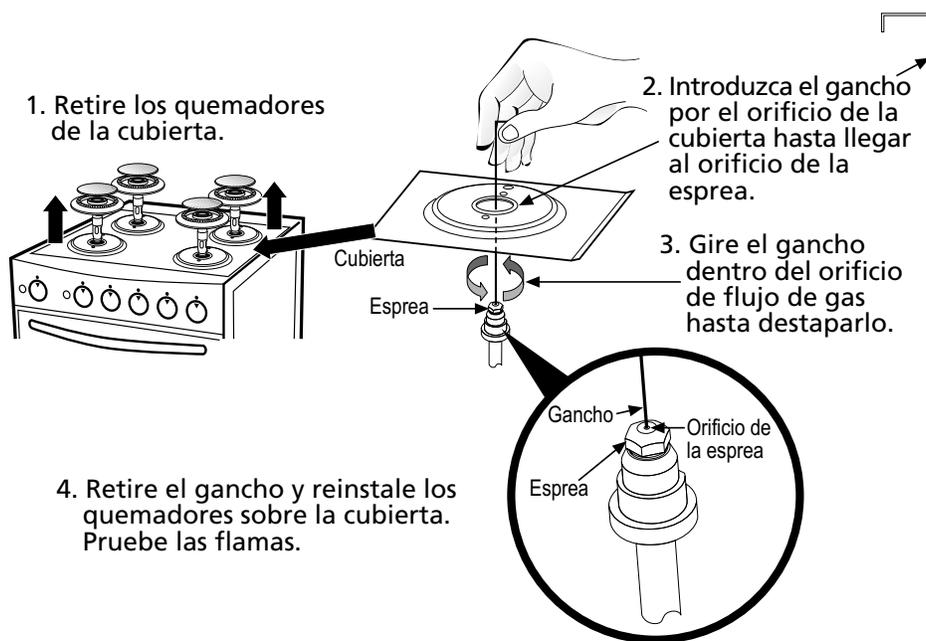
4. Retirar el excedente con un trapo húmedo.

- 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.

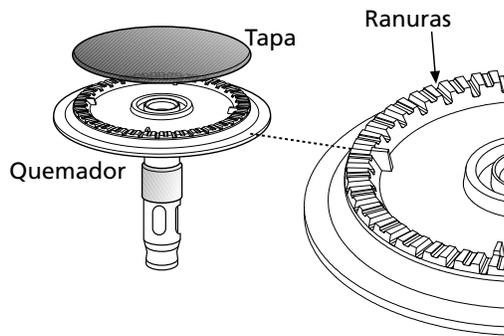
Su estufa incluye un gancho para llevar a cabo los siguientes pasos. En su defecto puede usar un plastinado (los alambres que se usan para cerrar bolsas de pan). Remueva el plástico que recubre al plastinado y úselo.



- Limpieza 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).

Nota: No esponga los quemadores al desengrasante por más de 15 minutos de lo contrario lo manchará permanentemente.

2. Limpie los quemadores de manera FIRME usando un desengrasante que NO CONTenga SOSA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones de uso contenidas en el envase del limpiador. Utilice una fibra y agua caliente (de preferencia).



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.

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 o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
17. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
18. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.
19. 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.

Características por modelo

Modelo	EMC8017	EMC8022	EMC8027C	EMC8033C
Capelo	No	Sí	Sí	Sí
Encendido de quemadores	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control de horno	Termocontrol	Termocontrol	Termocontrol	Termostato
Acabado de horno	Limpieza estándar	Limpieza estándar	Limpieza estándar	Limpieza estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual	Manual
Luz en horno	Sí	Sí	Sí	Sí
Asador	No	No	No	No
Parrillas de horno	1	2	2 (1 Autodeslizable)	2 (1 Autodeslizable)

Modelo	MA0C8020C	MA0C8035C	EMC8063C	EMC8067C
Capelo	Sí	Sí	Sí	Sí
Encendido de quemadores	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control de horno	Termocontrol	Termostato	Termostato	Termostato
Acabado de horno	Limpieza estándar	Limpieza estándar	Limpieza estándar	Limpieza estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Bujía	Bujía
Luz en horno	Sí	Sí	Sí	Sí
Asador	No	No	No	No
Parrillas de horno	2	2	2 Autodeslizables	2 (1 Autodeslizable)

Modelo	MA0C8068C	MA0C8075C	XOC8080C	EMC8013
Capelo	Sí	Sí	Sí	No
Encendido de quemadores	Electrónico botón	Electrónico botón	Integrado	Electrónico botón
Control de horno	Termostato	Termostato	Termostato	Termostato
Acabado de horno	Limpieza estándar	Limpieza estándar	Limpieza estándar	Limpieza estándar
Encendido horno	Bujía	Bujía	Bujía	Manual
Luz en horno	Sí	Sí	Sí	Sí
Asador	No	No	Sí	No
Parrillas de horno	2 (1 Autodeslizable)	2 (1 Autodeslizable)	2 Autodeslizables	1

Modelo	XOC8076C	EMC8023C	MA0C8030C	MA0C8028C
Capelo	Sí	Sí	Sí	Sí
Encendido de quemadores	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control de horno	Termostato	Termocontrol	Termocontrol	Termocontrol
Acabado de horno	Limpieza estándar	Limpieza estándar	Limpieza estándar	Limpieza estándar
Encendido horno	Bujía	Bujía	Manual	Manual
Luz en horno	Sí	Sí	Sí	Sí
Asador	No	No	No	No
Parrillas de horno	2	2	2	1

Modelo	MA0C8025C	MA0C8050C	XOC8079C
Capelo	No	Sí	Sí
Encendido de quemadores	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control de horno	Termocontrol	Termocontrol	Termostato
Acabado de horno	Limpieza estándar	Limpieza estándar	Limpieza estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz en horno	Sí	Sí	Sí
Asador	No	No	No
Parrillas de horno	1	2 (1 Autodeslizable)	2 Autodeslizables

Diagramas eléctricos

Diagrama para los modelos EMC8013, EMC8017, EMC8022, EMC8023C, EMC8027C, EMC8033C, MA0C8020C, MA08025C, MA0C8030C, MA0C8035C, EMC8063C, MA0C8068C, EMC8067C, MA0C8075C, MA0C8028C, MA0C8050C, XOC8076C y XOC8079C.

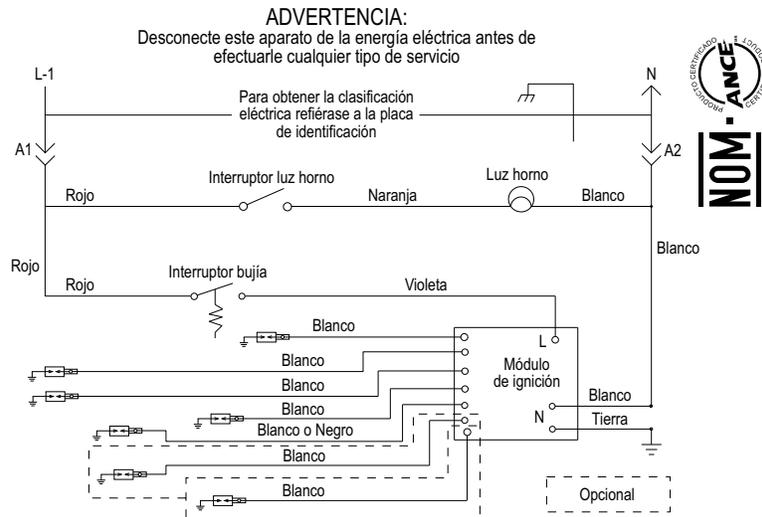
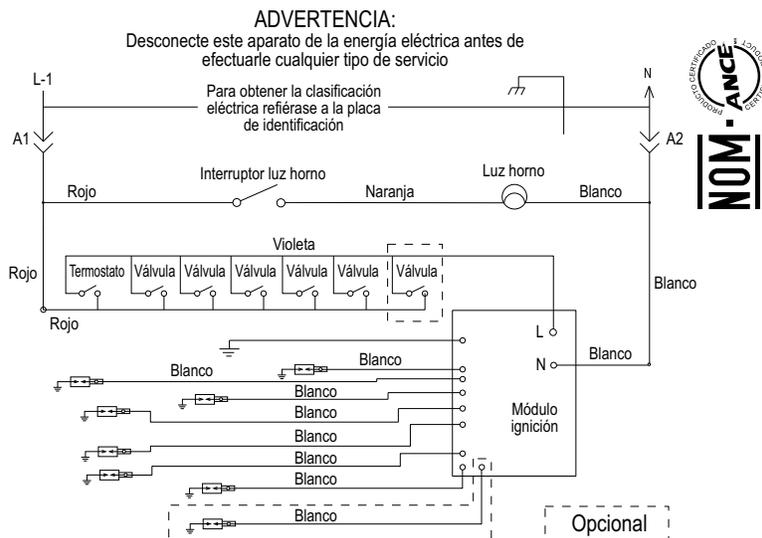


Diagrama para el modelo XOC8080C



Antes de solicitar un servicio

(Ver tabla de características)

Problema	Causas posibles	Qué hacer
El horno no funciona/ enciende	Se terminó el gas de su casa No cuenta con encendido de bujía o chispa (ver tabla de ca- racterísticas)	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que su estufa esté correctamente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de energía sea regular.
	La perilla no está en la posi- ción correcta	<ul style="list-style-type: none"> • Lea cuidadosamente la sección "Encendido del horno" en este manual.
Los quemadores no encienden	Se terminó el gas de su casa	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que su estufa esté correctamente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de energía sea regular.
	La perilla no está en la posi- ción correcta	<ul style="list-style-type: none"> • Lea cuidadosamente la sección "Encendido de quemadores" en este manual.
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos	<ul style="list-style-type: none"> • Retire los quemadores y limpie los orificios con un cepillo pequeño de cerdas suaves.
	Las espreas pueden estar ta- padas	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la posición correcta del quemador conforme al diagrama.
	Los quemadores están moja- dos	<ul style="list-style-type: none"> • Deje que los quemadores se sequen por completo o séquelos usted.
La luz de horno no enciende/funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que su estufa esté correctamente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de energía sea regular.
	El foco puede estar flojo	<ul style="list-style-type: none"> • Apriete el foco girándolo en el sentido de las manecillas del reloj.
	El foco puede estar fundido	<ul style="list-style-type: none"> • Debe reemplazar el foco por uno similar de 40 Watts
Fuerte olor al usar el horno	Mezcla inadecuada gas/aire en el horno	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste el obturador de acuerdo con las instrucciones "Ajuste del obturador de aire del quemador del horno" en este manual.
	Primeras ocasiones de uso del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno, éste despidan un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.



Notas



32





Notas



Póliza de garantía México

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

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 TEON. Esta garantía no cubre daños por ralladuras o marcas por el uso de fibras y/o limpiadores no recomendados 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 defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Se incluyen también los gastos de transportación del producto que deriven del cumplimiento de la presente, dentro de cualquiera de nuestros centros de servicio indicados en el listado que se incluye en ésta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- 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 le 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, o la factura o recibo o comprobante con los datos de identificación de producto que se describen en ésta póliza, en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Técnico referidos en la presente póliza o llamando a los teléfonos del directorio incluido en este documento, en donde también los consumidores podrán obtener las partes, consumibles y accesorios correspondientes.

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

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

Teléfonos dentro de México: **01 (461) 471 7000**
01 (461) 471 7100

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 por el establecimiento que lo vendió, o la factura, o 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, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

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

México, D.F.
01-55-5227-1000

Monterrey
01-81-8369-7990

Guadalajara
01-33-3669-3125

Argentina (5411) 4489.8900	Costa Rica (506) 2277.2100 www.serviplus.co.cr	Guatemala (502) 2476.0099 www.serviplus.com.gt	Panamá (507) 397.6065 www.serviplus.com.pa	República Dominicana Local: (809) 372.5392 Resto del país: 1 (809) 200.0284 www.serviplus.com.do
Colombia Dentro de Bogotá (571) 423.3177 Fuera de Bogotá 01800.051.6223	Ecuador 1800.73.7847	Honduras (504) 2540.4917 www.serviplus.com.hn	Perú Dentro de Lima: (511) 705.3600 Fuera de Lima: 0800.70.630	Venezuela (0501) 737.8475
El Salvador (503) 2294.0350 www.serviplus.com.sv		Nicaragua (505) 2248.0250 www.serviplus.com.ni		

Importado y/o comercializado por:

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="radio"/> 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
Teléfonos de servicio:
01 (461) 471.7000 y 01 (461) 471.7100 | <input type="radio"/> 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: 1.800.516.223 | <input type="radio"/> Perú
Mabe Perú S.A.
Calle Los Antares No. 320 Torre "A"
Ofic. 701 Urb. La Alborada Santiago de Surco - Lima
R.U.C. 20293670600
Teléfonos de servicio: 700.5590 y 0800.70630 |
| <input type="radio"/> Chile
Comercial Mabe Chile Ltda.
Av. Presidente Riesco No. 5711 piso 14, oficina 1403
Las Condes, Santiago, Chile
Teléfonos de servicio:
01.600.364.3000 / 376.8649 | <input type="radio"/> Ecuador
Mabe Ecuador
KM 14 ½ Vía Daule
Guayaquil - Ecuador
RUC: 0991321020001
Teléfono de servicio: 1.800.737.847 | <input type="radio"/> 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 |

