

Manual de uso y cuidado estufas piso



PRECAUCIÓN, EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO A LAS INDICACIONES DEL INSTRUCTIVO

EMH7602JS

EMH7602JBS

EMH7612JS

EMH7602JSS

EMH7602JSSY

EMH7602DSS

EMH7612DSS

EMH7612DSSY

EMH7613DTSS

EMH7613DATSS

EMH7614DATSS

EMH7614DATBS

EMH7614DATMSS

EMH7615DATMSS

¡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**

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.

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.

Guía Rápida Control Digital



encender/
apagar

Luz

Enciende y apaga la luz dentro del horno.



Asar

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, cerca de la fuente de calor.

pulsar

aceptar



Hora

Al conectar por primera vez le permite fijar la hora del día. No es posible modificar si otra función está activa.

pulsar

ajustar hora

aceptar

ajustar min

aceptar



Timer

Cronómetro, ayuda a monitorear el tiempo de sus actividades en la cocina, emitiendo una alarma sonora al concluir el tiempo seleccionado.

pulsar

ajustar

aceptar



Horno Apagado automático

Te permite de manera segura y confiable el tiempo en que deseas que se apague el quemador del horno, permitiéndole aprovechar mejor tu tiempo.

Inicie programa
de horneado
deseado

seleccione

defina tiempo
hrs y min

confirme



Hornear

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. Es ideal para pasteles, tartas, panes y pastas.

pulsar

ajustar

aceptar



Hornear Convección

Gracias al ventilador en la parte posterior del horno, los alimentos pueden ser cocinados más uniformemente. Es ideal para hornear alimentos en dos niveles de parrilla al mismo tiempo, como galletas, pavo o pizza.

seleccione

Elija tiempo

aceptar



Termómetro de carnes

Monitorea la temperatura interna de la carne mientras la horneas para controlar de manera exacta el término de cocción, independientemente del tamaño de carne que estás cocinando.

Inicie programa
de horneado
deseado

inserte a
la carne

conecte

Elija temp.
interna de
cocción

confirme



Freir con aire Air Fry

Función especial para cocinar en el horno sin precalentamiento, diseñada para obtener en los alimentos un acabado exterior crujiente y dorado con menos aceite que una freidora tradicional.

pulsar

ajustar

aceptar



Índice

1. Partes y accesorios por modelo 6

Quemadores 7

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

| | |
|-------------------------------------|----|
| Dimensiones y espacios mínimos | 9 |
| Nivelación | 10 |
| Conexión de gas | 11 |
| Conexión eléctrica | 12 |
| Instalación de quemadores | 13 |
| Instalación de parrillas superiores | 13 |
| Puerta del horno | 13 |
| Instalación de parrillas de horno | 14 |

3. Operación

| | |
|--------------------------------|----|
| Seguridad | 16 |
| Capelo | 17 |
| Encendido de quemadores | 17 |
| Gratinar | 19 |
| Encendido del horno | 20 |
| Encendido del asador bajo | 23 |
| Quemador Dynamic Ring | 24 |
| Quemador Master Ring | 26 |
| Quemador Duo Professional Ring | 28 |
| Tamaño de Cacerola | 30 |

4. Controles electrónicos 32

5. Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

Guía de limpieza y cuidado 37

6. Recomendaciones de cocinado

Temperaturas del horno 43

Posiciones de alimentos en el horno 44

Recomendaciones generales 45

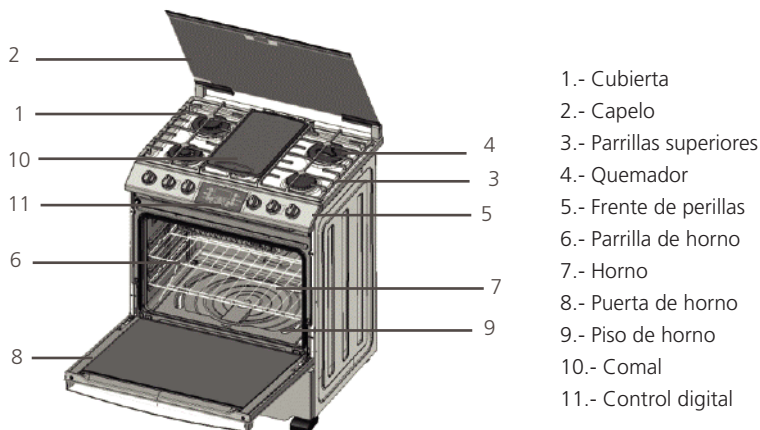
7. Diagrama eléctrico 47

8. Problemas y soluciones 50

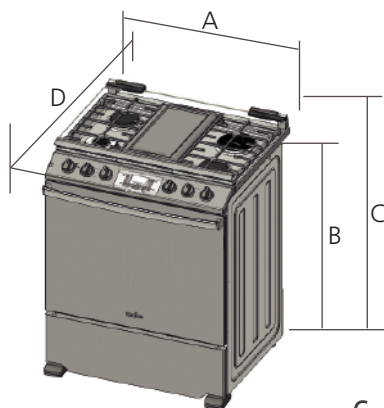
9. Características por modelo 51

Partes y accesorios por modelo

INICIO



| | EMH7602JS | EMH7602JBS | EMH7612JS | EMH7602JSS | EMH7602JSSY | EMH7602DSS | EMH7612DSS | EMH7612DSSY | EMH7613DTSS | EMH7613DATSS | EMH7614DATSS | EMH7614DATBS | EMH7614DATVSS | EMH7615DATVSS |
|-------------------------------------|-----------|------------|-----------|------------|-------------|------------|------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| 3 Parrillas superiores de fundición | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| 1 Parrilla de horno manual | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | X |
| 1 Parrilla autodeslizable | | | | | | | | | X | X | X | X | X | X |
| 1 Comal troquelado | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | |
| 1 Comal de aluminio antihaderente | | | | | | | | | | | | | X | X |



Dimensiones de la estufa

| | |
|---------------------|---------|
| A (ancho) | 75,8 cm |
| B (alto a cubierta) | 92,2 cm |
| C (alto a capelo) | 98,2 cm |
| D (fondo) | 69,0 cm |

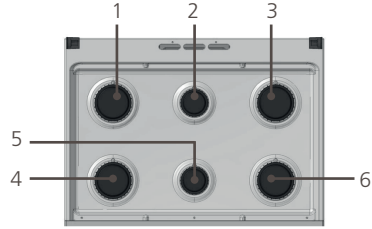
Quemadores

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:

EMH7602JS, EMH7602JBS, EMH7612JS,
EMH7602JSS, EMH7602JSSY

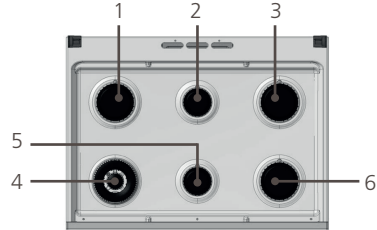
- 1.- Quemador Jumbo
- 2.- Quemador mediano
- 3.- Quemador Jumbo
- 4.- Quemador Jumbo
- 5.- Quemador mediano
- 6.- Quemador Jumbo



Modelos:

EMH7602DSS, EMH7612DSS, EMH7612DSSY

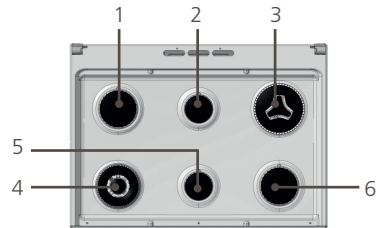
- 1.- Quemador Jumbo
- 2.- Quemador mediano
- 3.- Quemador Jumbo
- 4.- Quemador Duo Professional Ring
- 5.- Quemador mediano
- 6.- Quemador Jumbo



Modelos:

EMH7613DTSS, EMH7613DATSS,
EMH7614DATSS, EMH7614DATBS

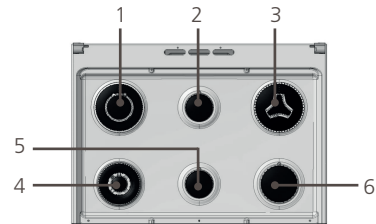
- 1.- Quemador Jumbo
- 2.- Quemador mediano
- 3.- Quemador Dynamic Ring
- 4.- Quemador Duo Professional Ring
- 5.- Quemador mediano
- 6.- Quemador Jumbo



Modelos:

EMH7614DATMSS, EMH7615DATMSS

- 1.- Quemador Master Ring
- 2.- Quemador mediano
- 3.- Quemador Dynamic Ring
- 4.- Quemador Duo Professional Ring
- 5.- Quemador mediano
- 6.- Quemador Jumbo



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 mabe**.

Condiciones del espacio y preparación

a) 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.

b) Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

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

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

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS INSTALE SUS MUEBLES DE COCINA CONFORME AL DIAGRAMA DIMENSIONAL.

EVITE INSTALAR GABINETES POR ENCIMA DE LA ESTUFA A UNA DISTANCIA MENOR A LA ESPECIFICADA.

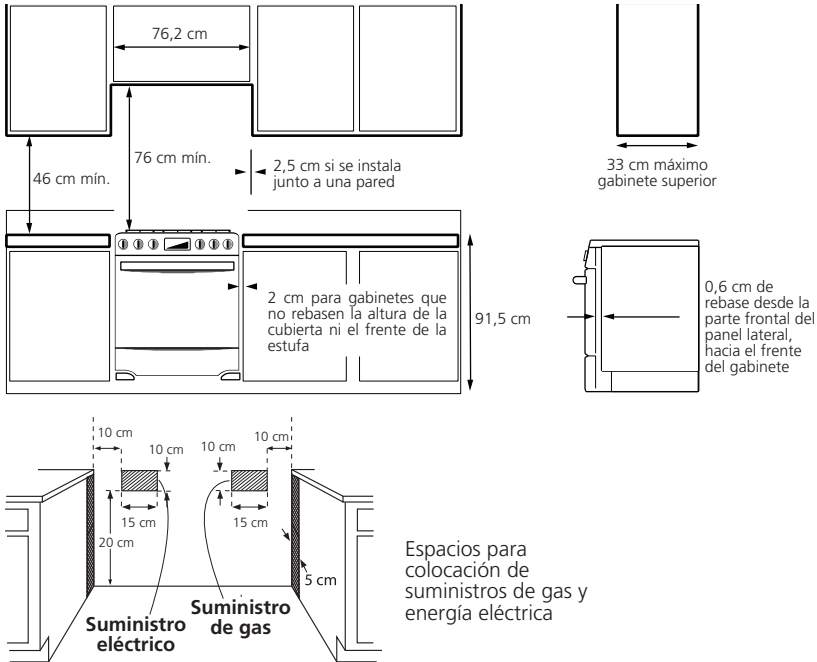
Localización

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

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

Dimensiones y espacios mínimos

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



⚠ MABE NO RECOMIENDA EL USO DE ESTE PRODUCTO EN MODO DE ISLA, EN CASO DE QUE USTED DECIDA INSTALARLO EN MODO ISLA SE DEBE RETIRAR EL CAPELO POR SU SEGURIDAD Y EVITAR CONTACTO CON LA PARTE POSTERIOR DE LA ESTUFA PARA EVITAR DAÑOS EN EL USUARIO Y ASI MISMO EN EL PRODUCTO.

MABE NO ASUMIRÁ LOS DAÑOS PERSONALES Y MATERIALES QUE PUEDAN OCASIONARSE POR LA INSTALACIÓN DE PRODUCTO EN MODO ISLA.

Nivelación

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

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

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



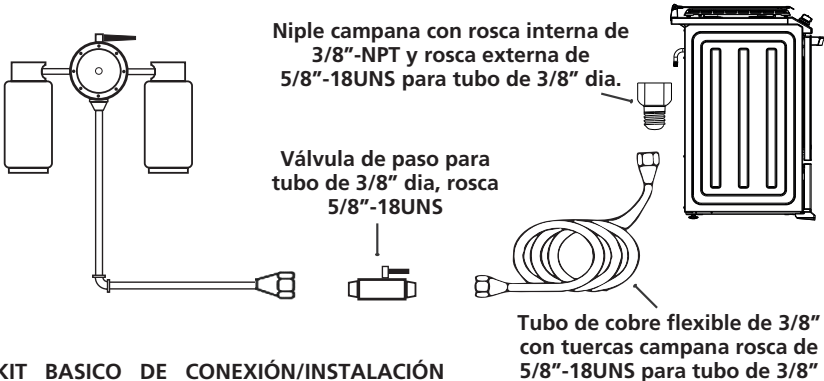
Conexión de gas

⚠ 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.

Instrucciones para la conexión de gas

- 1** Cierre la válvula principal del suministro de gas (tanque o gas estacionario) 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 accesible, no la instale atrás de la estufa, ya que el acceso se dificulta en caso de mantenimiento al producto, fuga de gas o ignición. Cerciórese de que todos los que van a usar la estufa sepan cómo operar esta válvula, así como la ubicación.
- 3** Para la instalación de su estufa, utilice un niple campana con rosca interna de 3/8"-NPT y rosca externa de 5/8"-18UNS para tubo de 3/8" de diametro y conéctelo a un tubo de cobre flexible de 3/8" con tuercas cónicas de 5/8"-18UNS.
- 4** Coloque una válvula de paso para gas para tubo de 3/8" X 3/8" rosca de 5/8"-18UNS que se encuentre en un lugar accesible (no detrás del aparato) para cuando se requiera aplicar el punto 2; la válvula de paso conéctela a la tubería rígida que va a su tanque de gas.

Todas las conexiones deben resistir temperaturas mayores a 95°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.



KIT BASICO DE CONEXIÓN/INSTALACIÓN PARA PRODUCTOS DE GAS - WS01A00000

Lo puede adquirir en cualquier centro de **servicio mabe** de su localidad o llamando a los teléfonos que recomienda este manual.

⚠ COLOCAR LA VÁLVULA DE PASO EN UN LUGAR DE FÁCIL ACCESO PARA CUALQUIER EMERGENCIA.

⚠ 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 PARA EL NUEVO TIPO DE GAS, ANTES DE USAR SU ESTUFA; SIN CARGO PARA USTED. (VÁLIDO POR UNA CONVERSIÓN Y 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 TUBERÍA DE LA INSTALACIÓN SE ESTRANGLE O MUERDA, PARA EVITAR FUGAS DE GAS.

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

Conexión eléctrica

Para algunos modelos (ver cuadros de características, al final del manual).

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

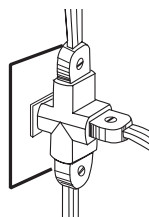
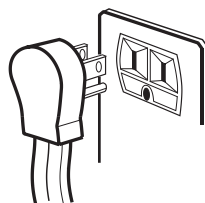
Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

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.

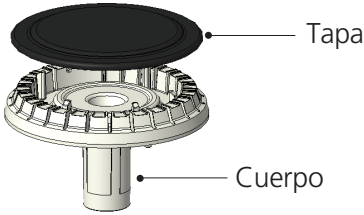
Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.



Instalación de Quemadores

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

Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



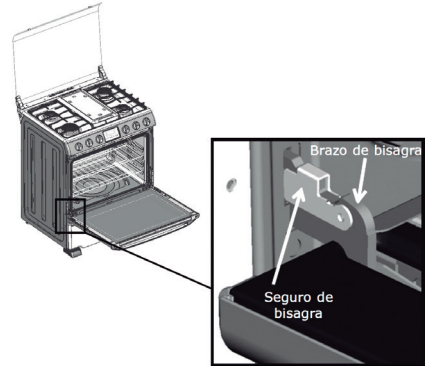
Instalación de Parrillas Superiores

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



Puerta de horno

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



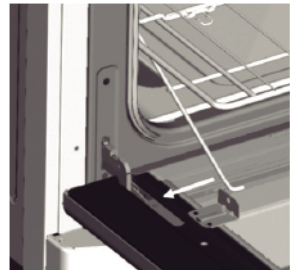
⚠ Tenga cuidado de no colocar las manos entre las bisagras y la estructura del horno, ya que pueden regresarles violentamente y atrapar sus dedos.

Para ello siga estas instrucciones:

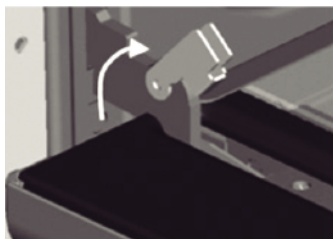
Abra la puerta y con ayuda de este dibujo localice las diferentes partes.

1

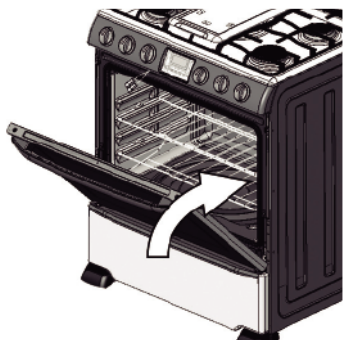
Antes de retirar la puerta de la estufa, libere los ganchos que arrastra la parrilla del horno de sus soportes, jalándolos firmemente hacia afuera de la estufa.



- 2 Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.



- 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 júlela 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.

Instalación de parrillas en el horno

Las parrillas del horno están diseñadas con un tope que les impide ladearse y salir totalmente.

Esto es especialmente cómodo cuando usted introduce y retira los alimentos del horno.

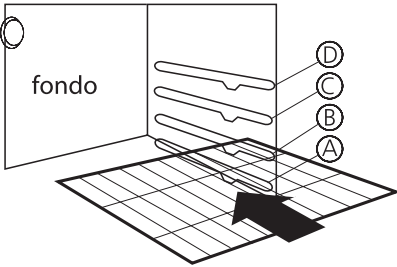
Para quitar las parrillas del horno, deslíce éstas hacia usted, levante la parte frontal y júlelas hacia afuera.

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.

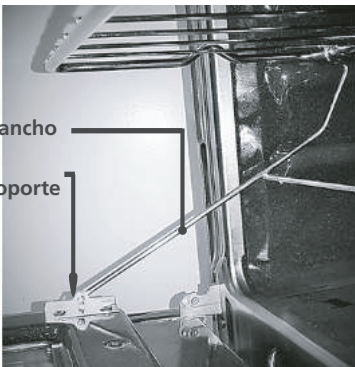
El horno tiene cuatro posiciones como se ilustra en el esquema.

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

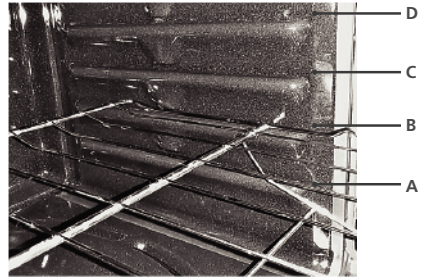


Parrilla autodeslizable (en algunos modelos).

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



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



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

Nota: La parrilla autodeslizable no debe usarse con el mecanismo de gancho en las posiciones A, C ni D.

Operación

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.
- 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.

 **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.

Capelo

(ver cuadros de características).

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

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

Este capelo no está diseñado para cocinar encima de él.

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

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

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 ENCIENDE 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 RECIPIENTE ESTÉ SOBRE LA PARRILLA, ESTO EVITARÁ RUIDOS PROPIOS DE LA INYECCIÓN DEL GAS AL QUEMADOR.

Estufas de encendido por

cerillo (Ver cuadro de características).

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

Estufas de encendido electrónico con botón

(Ver cuadro de características).

Al accionar el botón, 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.

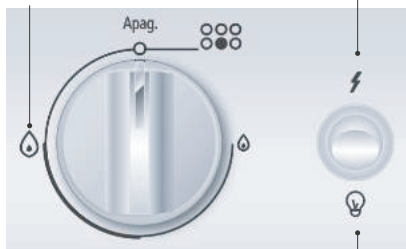
2

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.

Posición de encendido



Encendido de quemadores

Encendido de foco del horno

⚠ 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 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.

⚠ PARA ASEGURAR UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO EL COMAL, SIEMPRE DEBE REGULAR A FLAMA BAJA. VERIFIQUE QUE SU TANQUE DE GAS NO SE ESTÉ TERMINANDO YA QUE LAS PUNTAS AMARILLAS SON UN SIGNO DE ESTA SITUACIÓN.

SI DESPUÉS DE REALIZAR EL AJUSTE DEL REGULADOR DE AIRE 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.

Nota: No coloque pocillos de cocinado en las esquinas del comal ya que se puede derramar el contenido.

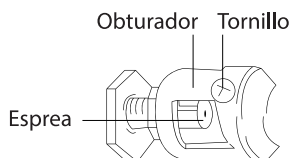
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno.

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.



Gratinar (Asador Alto o grill)

(Ver cuadro de características por modelo)

Esta función sirve para gratinar quesos y dorar alimentos. Ejemplos: Pastas y vegetales gratinados, molletes, etc.

IMPORTANTE: Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar; mantenga alejados a los niños.

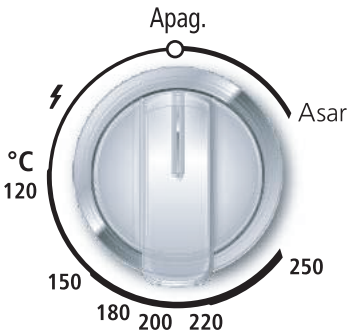
El control de horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.

Encendido de grill

Presione y gire la perilla de control de temperatura hasta ubicarse en la posición de "grill", al hacerlo, la resistencia eléctrica se activará empezando a generar calor.

Apagado de grill

Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de control de temperatura a la posición de apagado "O".



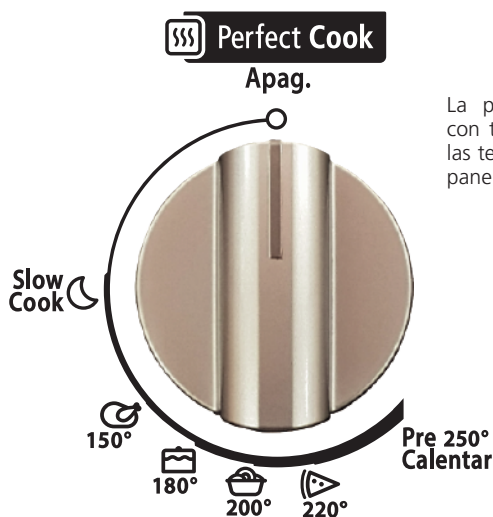
NOTA: Una vez concluida la función espere un par de minutos para abrir la puerta ya que el interior del horno se encuentra caliente.

⚠ ADVERTENCIA: En la parte superior de la cavidad del horno, se encuentra una resistencia eléctrica, la cual alcanza altas temperaturas. Tenga cuidado de no tocarla al momento de abrir el horno, mientras éste se encuentre caliente, para evitar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA: No incorpore elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del grill eléctrico o del horno podría inflamarlos y causar grandes daños.

Encendido del horno

Perilla de horno con termostato (Ver cuadro de características por modelo, al final del manual)



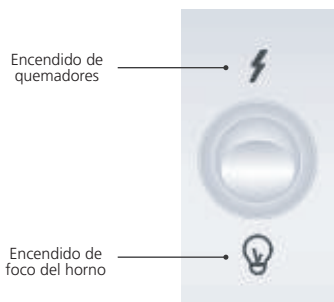
La perilla del horno con termostato indica las temperaturas en el panel de control.

OPERACIÓN

Luz de horno

(Ver cuadro de características por modelo).

Su equipo puede estar preparado con un botón dual para encender tanto quemadores como la luz del horno. Para encender la luz del horno presione el botón hacia el lado donde está el indicador en forma de foco.



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



Figura 3

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.

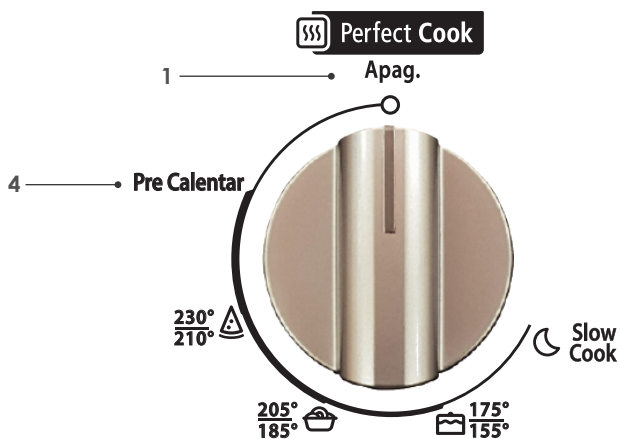
5 Verifique que el quemador efectivamente haya encendido observando las flamas a través de la mirilla y entonces suelte el botón.

6 Observe la flama por el orificio central del piso del horno (mirilla).

7 Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada.

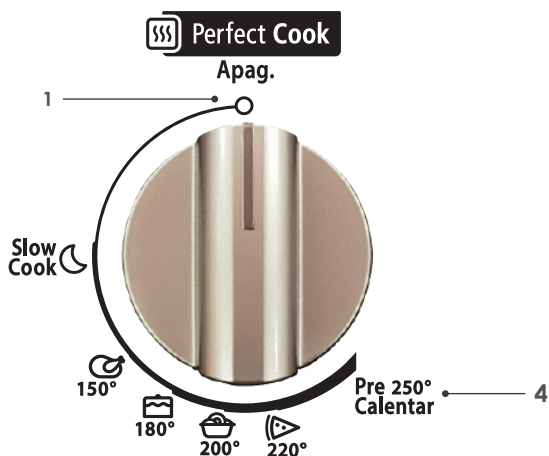
8 En caso de que no encienda, regrese la perilla del horno a la posición de apagado y vuelva al paso 3.

Perilla de horno con termocontrol



OPERACIÓN

Perilla de horno con termostato



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 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.

Asador Bajo

(Ver cuadro de características por modelo).

Para operar el Asador bajo en los modelos de termocontrol, siga los pasos 1 a 7 del encendido del quemador de horno; una vez encendido gire la perilla del horno a la posición marcada con **Pre Calentar** y espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos.

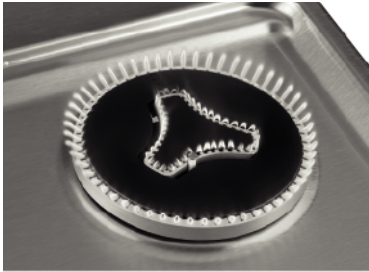
El uso del Asador bajo en los modelos de termostato, es de la siguiente manera.

Para encender el Asador, siga los pasos 1 a 7 del encendido del quemador de horno. Una vez encendido, gire la perilla del horno hasta la posición **Pre Calentar**; espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos.

Nota: Lea la sección de recomendaciones de cocinado, en la sección de posiciones de alimentos en el asador.

Quemador Dynamic Ring

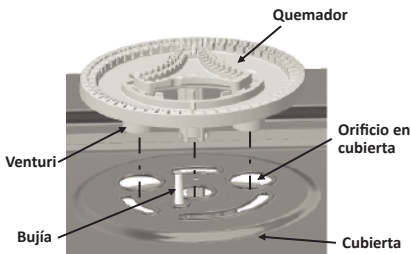
Su estufa cuenta con un nuevo quemador de flama dinámica que permite cocinar con utensilios pequeños, medianos y grandes lo cual le da versatilidad a las operaciones de cocinado con diferente potencia según regulación de la flama.



OPERACIÓN

Para colocar el quemador:

El quemador cuenta con 3 venturis para entrada del gas, alinear estos 3 venturis con los orificios correspondientes en la cubierta de la estufa, asegurarse que el quemador quede bien asentado sobre la cubierta.

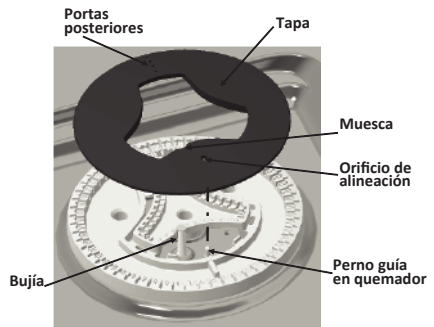


Para colocar las tapas:

El quemador cuenta con dos tapas de aluminio forjado con recubrimiento solo en una de sus caras, asegúrese que la superficie con recubrimiento quede hacia arriba.

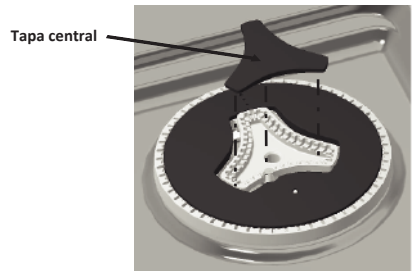
Tapa exterior:

La tapa exterior del quemador cuenta con 4 portas de flama en la parte posterior, en la parte frontal cuenta con un orificio de alineación, para el ensamble hacer coincidir el orificio de alineación de la tapa con el **perno guía** en el quemador y la muesca de la tapa con la bujía, asegurarse que la tapa quede bien asentada sobre el quemador.



Tapa central:

La tapa central se asemeja a una estrella de tres picos, haga coincidir la tapa con el area central del quemador y asegúrese que quede bien asentada sobre este.



Secuencia de encendido del quemador Dynamic Ring

(algunos modelos)

La perilla del quemador **Dynamic Ring** 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:

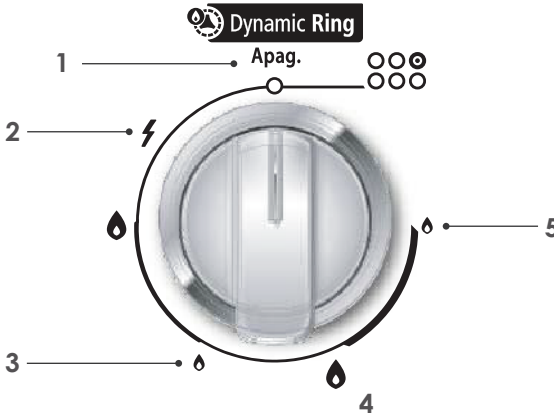
1 Verifique que las perillas estén en la posición de apagado y que la estufa este conectada a la corriente eléctrica.

4 Presionar nuevamente la perilla y girar para encender ambos quemadores en flama máxima.

2 Presione perilla y gire a la zona de encendido del quemador (rayo), se enciende el quemador central en flama máxima.

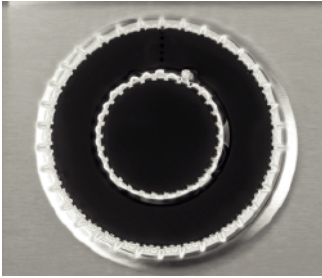
5 Al girar la perilla hasta el final del recorrido se regularan ambos quemadores hasta flama mínima.

3 Al girar la perilla hasta el primer tope se regulará la flama del quemador central en flama mínima.



Quemador Master Ring

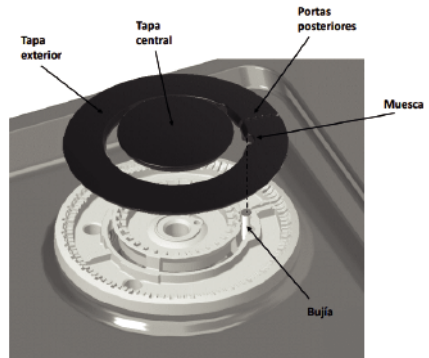
Su estufa cuenta con un nuevo quemador de flama dual que permite cocinar con utensilios pequeños, medianos y grandes lo cual le da versatilidad a las operaciones de cocinado con diferente potencia según regulación de la flama.



Para colocar las tapas:

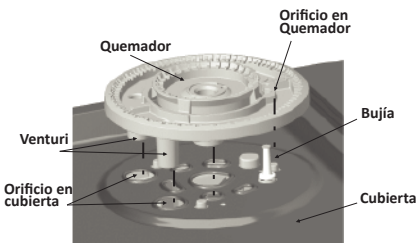
El quemador cuenta con dos tapas de aluminio forjado con recubrimiento solo en una de sus caras, asegúrese que la superficie con recubrimiento quede hacia arriba.

La tapa exterior del quemador cuenta con 4 portas de flama en la parte posterior y una muesca para el paso de la bujía, para el ensamble hacer coincidir la muesca con la bujía y asegurarse que la tapa quede bien asentada sobre el quemador. Para la tapa central solo asegúrese que este bien asentada sobre el quemador.



Para colocar el quemador:

El quemador cuenta con 3 venturis para entrada del gas, para ensamblar el quemador ayúdese alineando estos 3 venturis con los orificios correspondientes en la cubierta de la estufa así como la bujía y el orificio del quemador, asegúrese que el quemador quede bien asentado sobre la cubierta.



Secuencia de encendido del quemador Master Ring

(algunos modelos)

La perilla del quemador **Master Ring** 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 estufa este conectada a la corriente eléctrica.

4

Presionar nuevamente la perilla y girar para encender ambos quemadores en flama máxima.

2

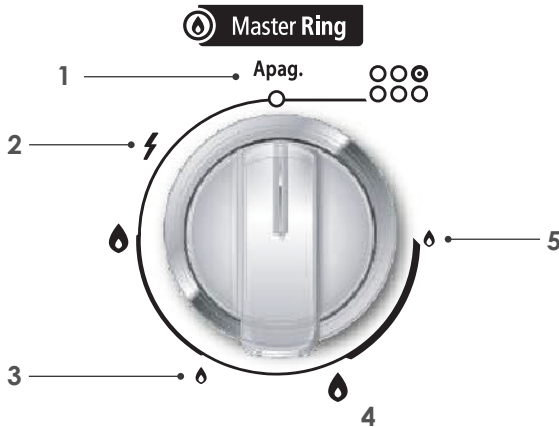
Presione perilla y gire a la zona de encendido del quemador (rayo), se enciende el quemador central en flama máxima.

5

Al girar la perilla hasta el final del recorrido se regularan ambos quemadores hasta flama mínima.

3

Al girar la perilla hasta el primer tope se regulará la flama del quemador central en flama mínima.



Secuencia de encendido de quemador Duo Professional Ring

(algunos modelos, con encendido botón)

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:

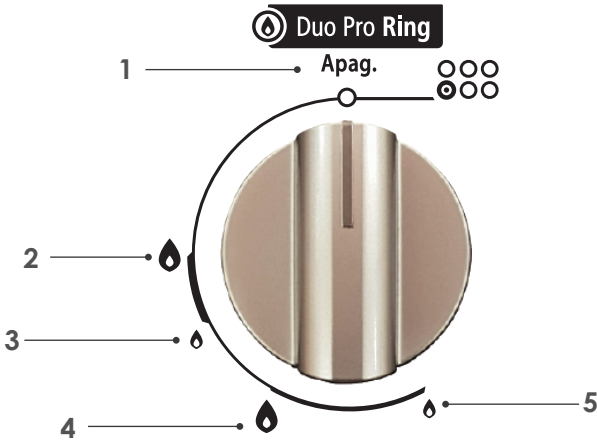
1 Verifique que las perillas estén en la posición de apagado y que la cocina esté conectada a la corriente eléctrica.

2 Presione el botón de encendido hacia el lado donde esta el indicador en forma de estrella y manténgalo así accionado, después presione perilla y gire a la zona de encendido del quemador (flama mas alta), se encienden ambos quemadores en potencia máxima.

3 Al girar la perilla ligeramente hasta este punto se regulará la flama de los dos quemadores hasta potencia mínima.

4 Girar la perilla hasta este punto para encender únicamente el quemador central en potencia máxima.

5 Al girar la perilla hasta el final del recorrido se regulará la flama del quemador central en potencia mínima.



Secuencia de encendido de quemador Duo Professional Ring

(algunos modelos, con encendido integrado)

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.

4 Girar la perilla hasta este punto para encender únicamente el quemador central en potencia máxima.

2 Presione perilla y gire a la zona de encendido del quemador (estrella), se enciende el quemador central en potencia máxima.

5 Al girar la perilla hasta el final del recorrido se regulará la flama del quemador central en potencia mínima.

3 Al girar la perilla ligeramente hasta este punto se regulará la flama de los dos quemadores hasta potencia mínima.



Cómo usar los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas recuerde las siguientes indicaciones.

- Utiliza para cada quemador cacerolas adecuadas.
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo.
- Usar siempre cacerolas con tapa.
- Usar siempre cacerolas con fondo plano.



Tabla de cacerolas recomendadas (usar cacerolas con fondo plano)

| Quemador (diámetro de tapa en cm) | Ø min de recipiente (cm) | Ø máximo de recipiente (cm) |
|--------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| Mediano (8) | 10 | 20 |
| Jumbo (11) | 12 | 22 |
| Duo Professional Ring (4.5 / 11) | 8 (flama central) | 24 |
| Master Ring (7 / 14) | 8 (flama central) | 32 |
| Dynamic Ring (7 / 14) | 8 (flama central) | 32 |

⚠ ADVERTENCIA: AL COLOCAR SUS CACEROLAS DEBE CERCIORARSE QUE NO QUEDEN EN CONTACTO CON EL CAPELO, YA QUE ESTÉ PODRÍA SOBRECALENTARSE Y ESTALLAR, LE RECOMENDAMOS UTILIZAR SIEMPRE EL TAMAÑO MOSTRADO EN LA TABLA ANTERIOR.

Cómo usar el comal

Para obtener el mejor desempeño así como cuidar la vida útil del recubrimiento de su comal siga las siguientes indicaciones.

1

Utilizar el comal siempre sobre la parrilla de los quemadores centrales, como se muestra en la siguiente figura.

2

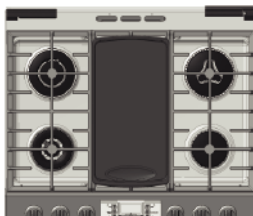
Utilizar el comal en flama mínima.

3

Al terminar de utilizar el comal espere a que se enfríe para limpiarlo y guardarlo.

4

Nunca cierre el capelo con el comal sobre las parrillas, para evitar dañarlos.



Utilice el comal siempre sobre la parrilla de los quemadores centrales y en flama mínima.

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.



Controles Electrónicos



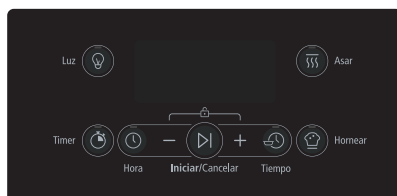
**Temporizador digital
Modelo EMH7613DTSS**



**Temporizador digital
Modelo EMH7613DATSS**



**Control electrónico para horno
Modelo EMH7614DATMSS**



**Control electrónico para horno
Modelo EMH7614DATSS**

OPERACIÓN


Control electrónico para horno

(Ver cuadros de características).

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, luz y horno.

Funciones - Luz

Enciende y apaga la luz dentro del horno.




Para activar la luz: . Para apagar la luz presione el icono 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. 

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 ícono de timer. 
- 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 ícono 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.

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 el 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.

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.

Hornear convección

(Ver cuadros de características).

El ventilador ubicado en la parte posterior del horno hace circular el aire caliente de manera uniforme a través de toda la cavidad del horno, ayudando a que los alimentos sean cocinados más uniformemente y con frecuencia, en menos tiempo que con el horneado tradicional.

Es ideal para hornear alimentos en dos niveles diferentes de parrilla al mismo tiempo, como galletas, alimentos de gran volumen como pavo, pierna, o alimentos que queremos que queden crujientes, como pizza.

Al utilizar la función hornear convección el control electrónico ajustará de manera automática la temperatura del horneado regular a las temperaturas de horneado con convección.

Para utilizar la función hornear convección:

1

Presione el botón de hornear convección.



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.

El ventilador de convección se enciende una vez que la temperatura seleccionada ha sido alcanzada, y tiene ciclos de encendido y apagado durante el tiempo de horneado. Por seguridad el ventilador se apaga al abrir la puerta del horno.

Horno de apagado automático

(Ver cuadros de características).

Le permite programar de manera segura y confiable en cuánto tiempo desea que se apague el quemador del horno, permitiéndole aprovechar mejor su tiempo.

Para utilizar la función de horno de apagado automático:

1

Encienda el horno en cualquiera de las dos funciones de horno (horno y horno convección). Espere a que el horno se precaliente.



2

Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, el display mostrará la temperatura y emitirá un sonido de confirmación. Con cuidado abra la puerta y coloque el alimento dentro del horno.

3

Presione el botón de horno de apagado automático.



4

Utilizando los botones - y + defina el tiempo en minutos, en que desea que el horno se apague. Al mantener presionado el botón + puede avanzar 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 horno se apagará cortando el flujo de gas automáticamente, emitiendo un sonido de confirmación.

Con cuidado y utilizando guantes de cocina, retire el alimento del horno y disfrute.

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 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.

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.

Air Fry

(Ver cuadros de características).

Air fry es una función especial para cocinar en el horno sin precalentamiento diseñada para obtener en los alimentos un acabado exterior crujiente y dorado. Permite preparar alimentos, tradicionalmente fritos, ahora con menos o sin aceite, conservando la textura crujiente y dorada.

Para utilizar la función Air Fry:

1

Colocar la parrilla de horno en la posición 2 (de abajo hacia arriba).

2

Colocar el alimento sobre la parrilla y cerrar la puerta del horno.

3

Presione la función Air Fry.



4

Utilizando los botones - y + defina la temperatura deseada.

El rango de temperaturas recomendadas para esta función es entre 200 y 225°C y no requiere precalentar previamente el horno.

5

Confirme presionando el botón de iniciar.



Recomendaciones de horneado con air fry

- Utilizar únicamente charolas y utensilios de cocina aptos para horno. Se recomienda el uso de canastas o charolas con rejillas para favorecer la remoción de humedad y el acabado crujiente.
- Una charola deberá ser colocada debajo de la canasta o charola para coleccionar restos de alimento y evitar que se quemem sobre el piso del horno.
- La función de air fry está diseñada para cocinar en un solo rack, preferentemente en el rack 2 o 3 (de abajo hacia arriba).
- No se requiere precalentar el horno en la función de air fry, si el horno está caliente se puede esperar que los tiempos de horneado se reduzcan, se recomienda mantener atención al grado de cocción de los alimentos.
- Si el alimento a preparar lleva alguna salsa se recomienda agregar al final de proceso de cocción.
- Si el alimento se está dorando muy rápido se recomienda subir la parrilla al siguiente nivel o reducir la temperatura del horno.
- Para alimentos empacados, seguir la recomendación de temperatura del empaque en función de air fry.
- Para obtener mejor acabado en algunos alimentos, se recomienda voltear o mezclar a la mitad de proceso de horneado.
- Colocar los alimentos formando una capa uniforme y asegurándose de no sobrellenar la charola.
- Para carnes siempre corroborar la temperatura interna de cocción.

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 espárralo 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 jálela hacia afuera.

2

Use agua y jabón suave.

3

Escrura 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

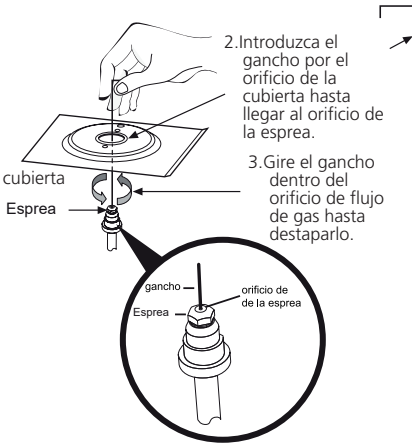
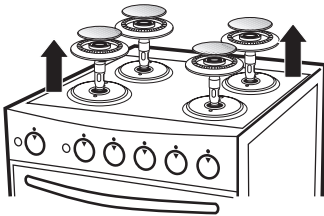
Si usted nota los siguientes síntomas:

- 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 platinado (los alambres que se usan para cerrar bolsas de pan). Remueva el plástico que recubre al platinado y siga éstas instrucciones:

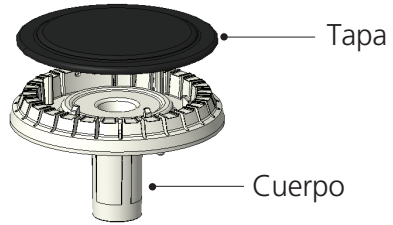
1. Retire los quemadores de la cubierta.



4. Retire el gancho y reinstale los quemadores sobre la cubierta. Pruebe las flamas.

Limpieza de quemadores superiores

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



1 Colocar los quemadores boca abajo en un recipiente plástico y cubrir con vinagre blanco todas las zonas a limpiar.

2 Colocar 1½ cucharadita de bicarbonato de sodio por cada quemador que se encuentre en el recipiente y agregar el jugo de medio limón por quemador.

3 Generar pequeños movimientos circulares en cada uno de los quemadores para que la mezcla absorba correctamente y dejar reposar de 8 a 10 minutos

4 Retirar los quemadores y lavar de manera FIRME con esponja y jabón líquido. Si la mancha persiste dejar reposar unos minutos más en la solución.

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

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.

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.

Parrillas del horno

Parrilla autodeslizable para seguridad y fácil acceso que brinda mayor precisión de horneado.

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

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.

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.

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.

¡Limpieza!

- Esparce desengrasante sobre la cavidad del horno, deja reposar por 10 minutos y frota con una esponja amarilla sobre la superficie.
- Retira con un paño seco el cochambre adherido al horno.



Parrillas del horno

Parrilla autodeslizable para seguridad y fácil acceso que brinda mayor precisión de horneado.

Las parrillas se pueden limpiar con un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante.

Interior puerta y piso de 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. 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.

¡Uso y Cuidado!

- Rocía en una esponja aceite de canola y lubrica el primer y segundo nivel de ambos lados de la cavidad, para un mejor deslizamiento de la parrilla reversible.



Steam Clean

Para Realizar la limpieza manual asistida por vapor.

1

Abra la puerta del horno, vierta ½ taza de agua filtrada o de garrafón en el piso del horno.

2

Cierre la puerta del horno, encienda el horno a 200°C (consulte la sección de encendido de horno) durante 3 minutos y apague el horno. Este tiempo permitirá calentar y evaporar el agua para humectar la suciedad.

3

Al terminar el tiempo, deje reposar 1 minuto antes de abrir la puerta.

4

Abra la puerta y limpie como acostumbra. (detergentes, fibra de cocina) y retire el excedente de agua del piso.

Limpeza del horno de inoxidable (modelo EMH7615DATMSS)

Es necesario mantener su horno de empotre siempre limpio.

IMPORTANTE: Limpie su horno únicamente con agua, jabón líquido y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar dejar residuos de jabón.

No utilice ningún tipo de cepillos ni fibras (verde, plástica, metálica, etc.). No utilice ningún tipo de material corrosivo para el lavado y limpiado del horno de empotre como son: cloro, thinner, gasolina, etc.

Algunas partes requerirán de un procedimiento diferente:

Parrillas: Lávelas con agua caliente jabonosa. (NO USE FIBRA METÁLICA).

Partes de acero inoxidable: Para evitar que en el futuro se pongan amarillas las partes de acero inoxidable, se recomienda limpiar con un desengrasante los residuos de comida.

Salpicaduras muy grandes: Tan pronto como se enfríe, limpie lo más posible dicha salpicadura:

Usando un traste con agua, jabón y una esponja húmeda, 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. En caso de que las salpicaduras no desaparezcan, se recomienda el uso de la función "steam clean" (refiérase al apartado 26 de este manual).

Limpeza cavidad:

ULTIMATE CLEANING Recubrimiento de la cavidad inoxidable que protege del amarillamiento del acabado de la cavidad por exposición del calor, así como facilitar la limpieza de la misma, manteniendo su horno por más tiempo.





Recomendaciones de cocinado

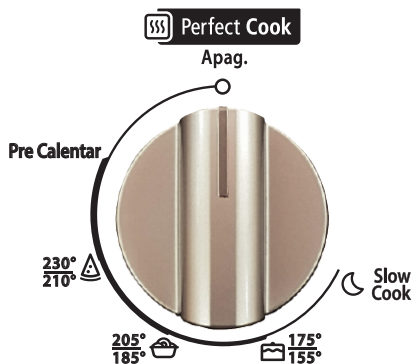
Temperaturas del horno con Termocontrol

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

El termocontrol tiene 5 posiciones y cada posición da un rango de temperatura amplio dependiendo de las condiciones climatológicas y de instalación de su cocina.

Su estufa contiene una imagen de referencia para los alimentos típicos cocinados en el rango de temperatura aproximado para cada posición, utilice la siguiente tabla como una guía al utilizar su horno. De cualquier forma mantenga vigilados sus alimentos para ver su comportamiento y obtener los resultados deseados.

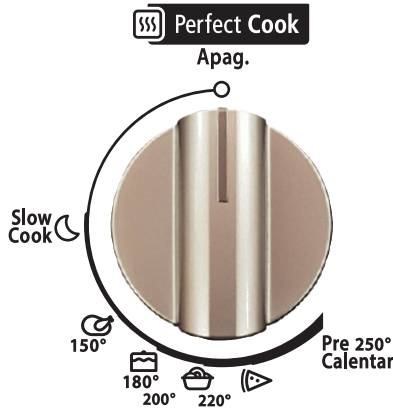
| Posición de perilla / Temperatura °C/F° | Función / Alimento | | |
|---|--------------------|-----------------|---|
|  Slow Cook | 135 °C – 150 °C | 275 °F – 302 °F | Pavo |
|  | 155 °C – 175 °C | 311 °F – 347 °F | Pasteles, rosas, muffins (mantecadas o panquecitos), panes, galletas, carnes, pollo, pescado. |
|  | 185 °C – 205 °C | 365 °F – 401 °F | Flan, tartas, papas, pasta |
|  | 210 °C – 230 °C | 410 °F – 446 °F | Pizza |
| Pre Calentar | 250 °C – 260 °C | 482 °F – 500 °F | Precalentar 10-15 min, Asador |



CUIDADO

Temperaturas del horno con Termostato

En modelos con termostato la perilla del horno indica la temperatura en el panel de control.



Posiciones de alimentos en el horno

Notas:

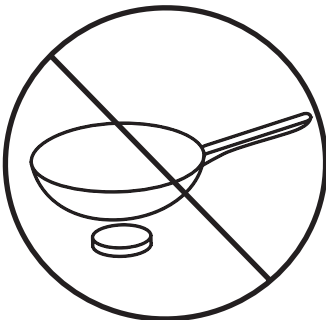
- Las posiciones de la parrilla se nombran de abajo hacia arriba A, B, C y D.
- La mayoría de los alimentos se hornean bien en el centro del horno (Posición de la Parrilla C).
- Los alimentos de mayor volumen se hornean bien en la parte media / baja el horno (Posición de la parrilla B).

| 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

Quando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Cuando accione una perilla, revise que el quemador correspondiente haya encendido.
2. Fijese 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 por la 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.

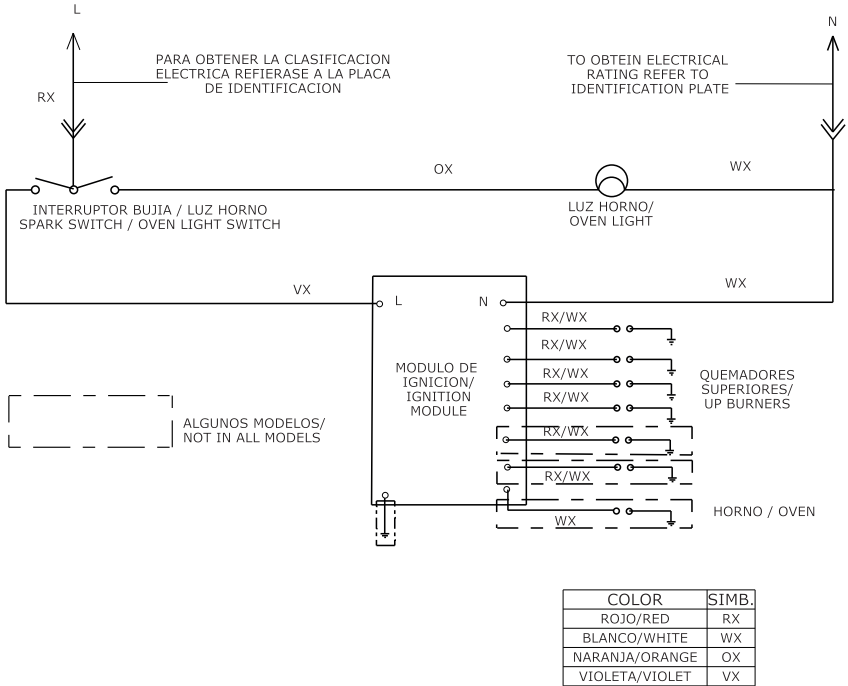
Diagrama eléctrico

Diagrama 399B1280P001

(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual).

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.



SUGERENCIAS

Diagrama 295D1610P012

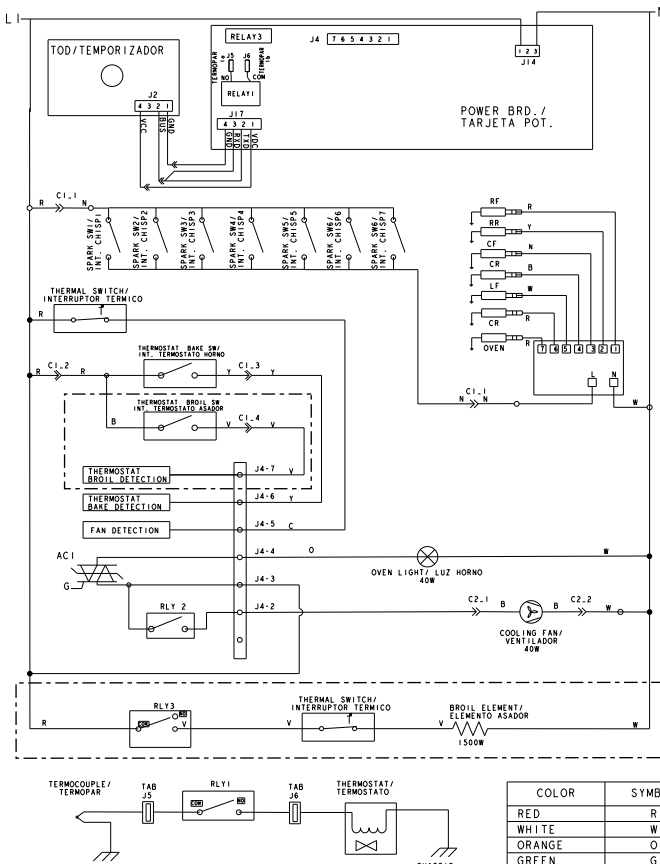
(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual).

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.

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



NOT IN ALL MODELS/
ALGUNOS MODELOS

INPUT 127V 60Hz 12.50A

SUGERENCIAS

| 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 |

Diagrama 295D1610P013

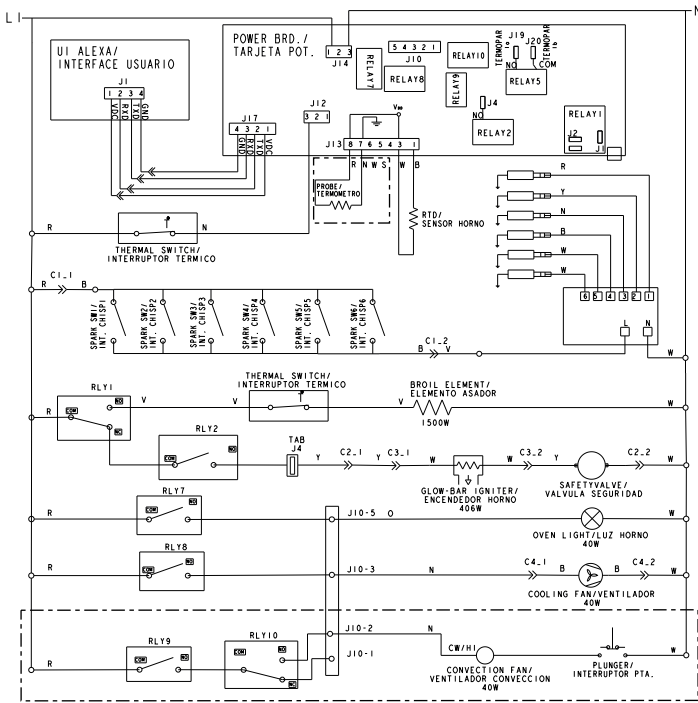
(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual).

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.

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



NOT IN ALL MODELS/
ALGUNOS MODELOS

INPUT 127V 60Hz 15.0A

| 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 |

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 esta 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. |
| | El quemador puede estar mal colocado. | Verifique la posición correcta del quemador conforme al diagrama. |
| | Los quemadores están mojados. | Deje que los quemadores estén secos completamente o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos. |
| El reloj no funciona | Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica. | Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular. |
| | Hubo un corte en el suministro de energía eléctrica y esta se ha restablecido (el reloj marcar 12:00 parpadeando). | Lea cuidadosamente la sección "Reloj Digital en Copete" en su Manual de uso y cuidados. En caso de tener su estufa Quemador Programable refiérase a la sección de "Quemador Programable". |
| La luz de horno no enciende o no funciona | Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica. | Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica 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. |

Características por modelo

| MODELO | EMH7602JS | EMH7602JBS | EMH7612JS | EMH7602JSS |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Copete o Capelo | Capelo | Capelo | Capelo | Capelo |
| Encendido de quemadores superiores | Electrónico Botón | Electrónico Botón | Electrónico Botón | Electrónico Botón |
| Control encendido de horno | Perilla con Termocontrol | Perilla con Termocontrol | Perilla con Termocontrol | Perilla con Termocontrol |
| Encendido de horno | Bujía | Bujía | Bujía | Bujía |
| Luz de horno | Sí | Sí | Sí | Sí |
| Asador | - | - | - | - |
| Características eléctricas | 127V ~60Hz 0,5A | 127V ~60Hz 0,5A | 127V ~60Hz 0,5A | 127V ~60Hz 0,5A |
| Quemadores | 2 Medianos, 4 Jumbo. | 2 Medianos, 4 Jumbo. | 2 Medianos, 4 Jumbo. | 2 Medianos, 4 Jumbo. |
| Control electrónico | No | No | No | No |
| Termómetro de carnes | No | No | No | No |
| Convección | No | No | No | No |
| Recubrimiento "Ultimate Cleaning" en cubierta | No | No | Sí | No |
| Diagrama eléctrico | 399B1280P001 | 399B1280P001 | 399B1280P001 | 399B1280P001 |

| MODELO | EMH7602JSSY | EMH7602DSS | EMH7612DSS | EMH7612DSSY |
|---|------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Copete o Capelo | Capelo | Capelo | Capelo | Capelo |
| Encendido de quemadores superiores | Electrónico Botón | Electrónico Botón | Electrónico Botón | Electrónico Botón |
| Control encendido de horno | Perilla con Termostato | Perilla con Termostato | Perilla con Termostato con seguridad | Perilla con Termostato con seguridad |
| Encendido de horno | Bujía | Bujía | Bujía | Bujía |
| Luz de horno | Sí | Sí | Sí | Sí |
| Asador | No | No | No | No |
| Características eléctricas | 220V ~60Hz 0,2A | 127V ~60Hz 0,5A | 127V ~60Hz 0,5A | 220V ~60Hz 0,2A |
| Quemadores | 2 Medianos, 4 Jumbo. | 2 Medianos, 3 Jumbo, 1 Dual Pro Ring | 2 Medianos, 3 Jumbo, 1 Dual Pro Ring | 2 Medianos, 3 Jumbo, 1 Dual Pro Ring |
| Control electrónico | No | No | No | No |
| Termómetro de carnes | No | No | No | No |
| Convección | No | No | No | No |
| Recubrimiento "Ultimate Cleaning" en cubierta | No | No | Sí | Sí |
| Diagrama eléctrico | 399B1280P01 | 399B1280P01 | 399B1280P01 | 399B1280P01 |

| MODELO | EMH7613DTSS | EMH7613DATSS | EMH7614DATSS | EMH7614DATBS | EMH7614DATMSS/ EMH7615DATMSS |
|---|---|---|---|---|---|
| Copete o Capelo | Capelo | Capelo | Capelo relentizado | Capelo relentizado | Capelo relentizado |
| Encendido de quemadores superiores | Electrónico Integrado | Electrónico Integrado | Electrónico Integrado | Electrónico Integrado | Electrónico Integrado |
| Control encendido de horno | Perilla con Termostato con seguridad | Perilla con Termostato con seguridad | Automático Control | Automático Control | Automático Control |
| Encendido de horno | Bujía | Bujía | Glowbar | Glowbar | Glowbar |
| Luz de horno | Sí | Sí | Sí | Sí | Sí |
| Asador | - | Alto Eléctrico | Alto Eléctrico | Alto Eléctrico | Alto Eléctrico |
| Características eléctricas | 127V ~60Hz 0,75A | 127V ~60Hz 12,5A | 127V ~60Hz 12,5A | 127V ~60Hz 12,5A | 127V ~60Hz 15,0A |
| Quemadores | 2 Medianos, 2 Jumbo, 1 Dual Pro Ring 1 Dynamic Ring | 2 Medianos, 2 Jumbo, 1 Dual Pro Ring 1 Dynamic Ring | 2 Medianos, 2 Jumbo, 1 Dual Pro Ring 1 Dynamic Ring | 2 Medianos, 2 Jumbo, 1 Dual Pro Ring 1 Dynamic Ring | 2 Medianos, 1 Jumbo, 1 Dual Pro Ring 1 Dynamic Ring 1 Master Ring |
| Control electrónico | Timer digital | Timer digital | Control electrónico | Control electrónico | Control electrónico |
| Termómetro de carnes | No | No | No | No | Sí |
| Convección | No | No | No | No | Sí |
| Recubrimiento "Ultimate Cleaning" en cubierta | Sí | Sí | Sí | Sí | Sí |
| Diagrama eléctrico | 295D1610P012 | 295D1610P012 | 295D1610P013 | 295D1610P013 | 295D1610P013 |

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: _____

CONTROLADORA MABE S.A. 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 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.

CONTROLADORA MABE S.A. 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 esta 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 esta 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 ExHipódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua.

• Cd. Victoria

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

• Culiacán

Bldv. 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. Altabrira
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

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

• Tijuana

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

• Torreón

Bldv. 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 Río, Veracruz.

• Villahermosa

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

servicio mabe

Teléfono sin costo (dentro de México):

(461) 471 7000 / 471 7100

Internet:

<https://servicio.mabeglobal.com>

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**

Controladora 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

○ **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

○ **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

○ **Ecuador**

Mabe Ecuador

KM 14 ½ Vía Daule

Guayaquil - Ecuador

RUC: 0991321020001

Teléfono de servicio:

1.800.737.847

○ **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

Teléfono de servicio:

0800.78188 / 706.2952

○ **Venezuela**

Mabe Venezuela C.A.

Av. Sanatorio del Ávila, 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

<https://servicio.mabeglobal.com>

Pólizas extensión de garantía: 01 (55) 5329.1322
Teléfono dentro de México: 01 (461) 471. 7000
01 (461) 471. 7100