



Estufas de piso

Manual de uso y cuidado

Modelos
EG5112BB, EG5112LL,
EG5112NN y GA05112I

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



183D9490P078



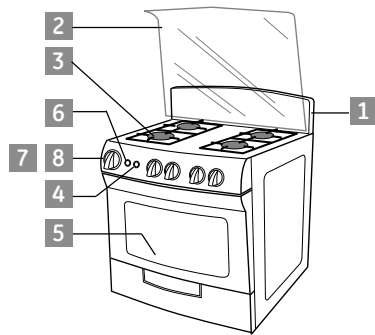
Acabas de adquirir una estufa de calidad internacional, esta marca se ha asegurado de que tu producto dure por muchos años.

Recomendaciones generales

1. Retira todos los elementos de mi empaque, adhesivos y películas en laterales y cubierta.
2. Solicita los servicios de un técnico capacitado para instalarme.
3. No me instales en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.
4. El espacio frente a mí debe ser suficiente para abrir la puerta de horno.
5. Indispensable instalar un regulador de gas para una presión adecuada. (No incluido con el producto).

⚠ ¡Importante! Estoy diseñada para usar gas L.P. a una presión de 2,75 kPa o gas NATURAL a 1,76 kPa, si usas gas NATURAL comunícate a Serviplus para hacer los ajustes necesarios, ver directorio.

Conoce mis partes



- 1 Copete.
- 2 Capelo.
- 3 Quemadores estándar.
- 4 Luz de horno.
- 5 Asador bajo.
- 6 Encendido eléctrico de botón.
- 7 Termocontrol.
- 8 Termostato.

Características por modelo		
	EG5112	GA05112
1 Copete	●	●
2 Capelo		
3 Quemadores porcelanizados		
3 Quemadores estándar	●	●
3 Quemadores inextinguibles		
Enc. por cerillo		
6 Enc. elec. de botón	●	●
Enc. elec. integrado en perillas		
5 Asador bajo	●	●
Asador alto		
Reloj digital en frente de perillas		
Reloj digital en copete		
4 Luz de horno	●	●
7 Termocontrol		
8 Termostato de seguridad	●	●
Termostato sencillo		
Bujía (horno)		
Limpieza estándar	●	●
Estufa de piso	●	●
Dimensiones		
Tamaño	20"	20"
Alto en cm	109	109
Ancho en cm	51	51
Fondo en cm	62	62

Quemador	Paso de esprea		Capacidad kJ/h
	Gas L.P.	Gas Natural	
Estándar (3")	66 (0,033")	56 (0,046")	8 440
Estándar (4")	63 (0,037")	55 (0,052")	11 077,5
Troquelado económico	69 (0,029")	57 (0,043")	7 385
Horno equipos de 20"	65 (0,035")	51 (0,066")	10 022,5
Horno equipos de 24"	62 (0,038")	54 (0,053")	11 605
Capacidad volumétrica horno 20"	65 246 cm ³ 2,28'		
Capacidad volumétrica horno 24"	82 203 cm ³ 2,28'		

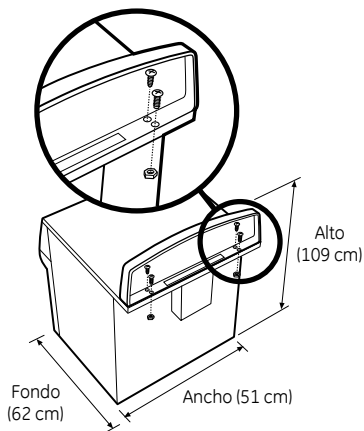
Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

Copete

Existen 2 copetes que se instalan de manera diferente dependiendo del modelo de su estufa. Puede diferenciarlos ya que la "Opción 1" trae 4 perforaciones en la ceja inferior trasera y la "Opción 2" trae 4 ó 2 perforaciones (dependiendo del modelo también) en la cara frontal.

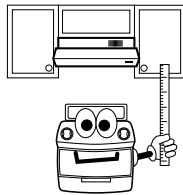
Opción 1

1. Coloca el copete sobre la parte posterior de la cubierta y asegúrate de que los orificios de ambas piezas coincidan.
2. Fija el copete usando dos pijas y dos tornillos con sus tuercas. Una pija y un tornillo con tuerca en cada lado.



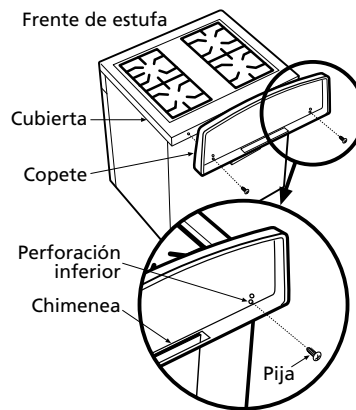
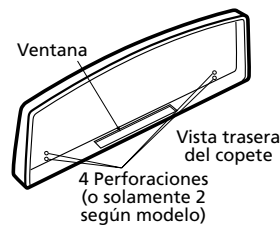
⚠ PRECAUCIÓN: Al instalar o mover este producto, no se apoye en la jaladera de la puerta.

Distancia mínima de mi cubierta a la campana: 80 cm aprox.



Opción 2

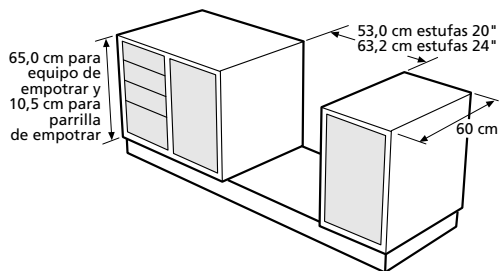
1. Acomode el copete por detrás de la cubierta asegurándose de que la chimenea de la estufa entre por la "ventana" que trae el copete en la parte inferior. Nota: Las parrillas y parrillas con gabinete no traen chimenea.
2. Fije el copete usando dos pijas. Las pijas deben entrar por las perforaciones inferiores del respaldo del copete (cuando este trae 4 perforaciones) y se atornillan contra la cubierta.



Muebles para equipos de empotrar

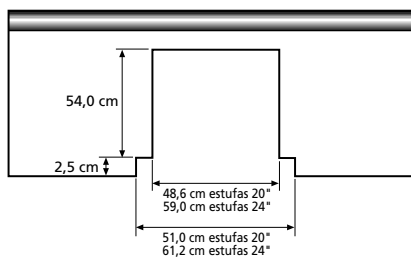
Espacios libres para empotrar

Para que la instalación sea rápida y sencilla, debes dejar los siguientes espacios libres entre los gabinetes de tu cocina.



Hechura del saque

Hacer un corte en la cubierta de madera de la cocina para alojar la estufa de empotrar según las dimensiones mostradas.

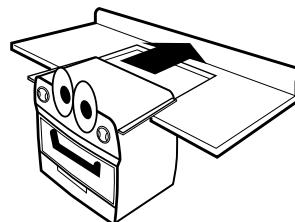
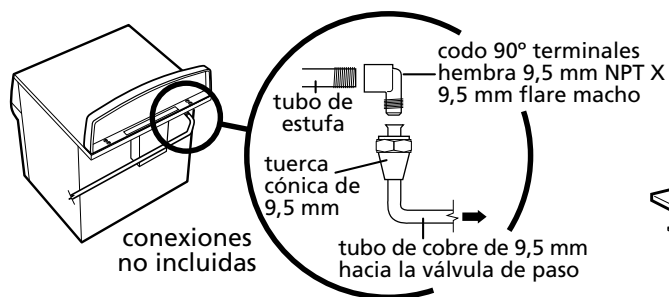
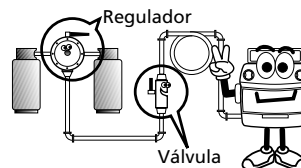


Empotre

1. Cierra la llave de alimentación general de gas y mis perillas.
2. Efectúa la instalación de gas. Usa cualquier sellador para conexiones de gas.
3. Deslízame sobre el saque de la cubierta de la cocina hacia atrás cuidando no interferir con la conexión de gas y eléctrica.
4. Finalmente conecta mi tomacorriente eléctrico.

Nota: No uses extensiones eléctricas que no sean calibre No. 12 y no conectes otro aparato en el mismo contacto para evitar variaciones de voltaje.

No olvides conectar un regulador de presión y una válvula de paso en la instalación general de gas para mantener la presión adecuada.



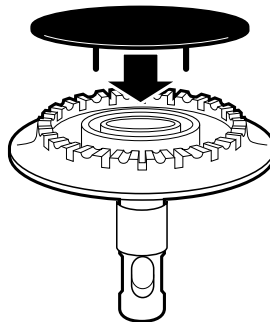
⚠ ADVERTENCIA: NO USES MANGUERA DE PLÁSTICO.

Quemadores superiores

Quemador estándar. En dos tamaños 3" y 4" de diámetro. Su encendido es eléctrico con botón.

¡Importante!

Antes de encender mis quemadores, asegúrate de que las tapas estén BIEN colocadas en su sitio (excepto en económicos). Los pernos deben entrar en la ranura del quemador para asegurar su colocación.



⚠ ADVERTENCIA: Mi cubierta es sellada y no se puede retirar para limpiar el interior por ser innecesario.

Mi funcionamiento

Quemadores superiores

a) Encendido por cerillo

1. Las perillas deben estar en la posición de apagado.
2. Acerca el cerillo, presiona y gira la perilla del quemador seleccionado, regulando la flama al tamaño deseado.

b) encendido electrónico con botón.

1. Verificar que esté conectada a la corriente.
2. Empujar la perilla y girarla a la posición deseada, en algunos modelos a la posición de rayo.
3. Presionar el botón de encendido electrónico. Una vez encendido y para que la bujía deje de generar chispas suelta el botón. Para ajustar la flama gira la perilla a la posición deseada.

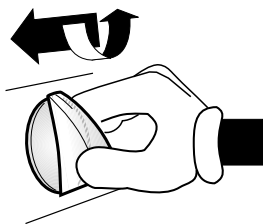
¡Importante!

Si el suministro de energía eléctrica falla, puedes encender mis quemadores usando un cerillo.

c) encendido electrónico en perillas.

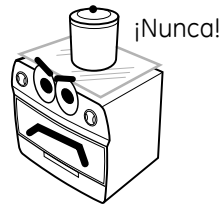
1. Verifica que esté conectada a la corriente.
2. Empuja la perilla y gírala hacia la posición del rayo.

Una vez encendido, gira la perilla en el mismo sentido para que la bujía eléctrica deje de funcionar, girar hasta la posición deseada.

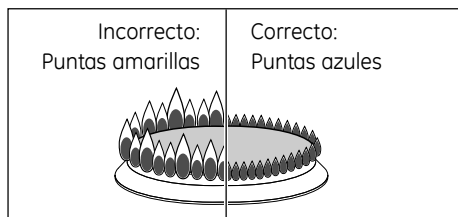


Capelo

(Algunos modelos) Nunca cocines sobre mi capelo ni coloques objetos sobre él.

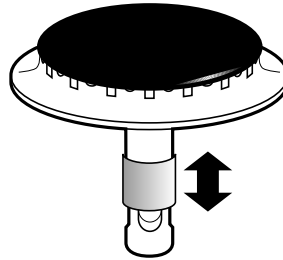


Flamas con puntas amarillas



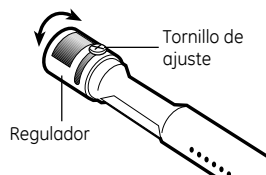
Quemadores estándar

1. Asegúrate de que mi quemador esté apagado y frío, entonces retira las parrillas de mi cubierta y retira el quemador jalándolo en línea recta hacia arriba.
2. Desliza el anillo del tubo regulador hacia arriba o abajo, hasta lograr la flama deseada.



Quemador de horno

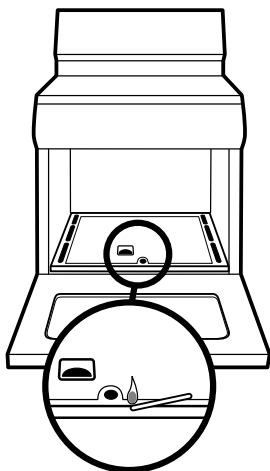
1. Para localizar el quemador retira el piso del horno como se muestra en la ilustración.
2. Afloja el tornillo que se encuentra en el quemador y gira el regulador de aire hacia la derecha o izquierda hasta que las flamas no estén amarillas o separadas del quemador.
3. Reinstala el piso del horno en su sitio asegurándote de que el orificio de encendido quede al frente.



Enciende mi horno

a) Encendido manual

1. Verifica que mi perilla esté en posición de apagado y acerca un cerillo al orificio del piso de horno.
2. Si estoy provista de termostato: Empuja y gira la perilla a la posición "min". Cuando encienda el quemador, gira mi perilla a la posición deseada. Siempre mantendré mi temperatura constante.
3. Si estoy provista de termocontrol: Empuja y gira la perilla a la posición "5". Para regular mi temperatura, gira nuevamente mi perilla a la posición deseada.



b) Encendido por bujía o chispa

1. Verifica que esté conectada a la corriente, y que mi perilla esté en la posición de apagado.
2. Abre la puerta de mi horno.
3. Empuja mi perilla del quemador del horno y gírala a la posición que está marcada con un "rayo" sin rebasar dicha posición. Escucharás el sonido característico de la bujía eléctrica, el cual encenderá a los pocos segundos. Gira la perilla para ajustar el tamaño de la flama.

c) Si mi horno es de encendido integrado en perilla

1. Verifica que esté conectada a la corriente eléctrica, y que mi perilla esté en la posición de apagado.
2. Abre la puerta de mi horno.
3. Empuja la perilla del quemador del horno y gírala en sentido contrario a las manecillas del reloj. Escucharás el sonido de la bujía y encenderá en segundos. Para ajustar el tamaño de la flama gira la perilla.

Importante: Para todos los sistemas verifica que el quemador haya encendido, asómate a través de la mirilla del horno; para ello debes abrir la puerta del horno. Usa guantes de cocina.

notas:

1. Mientras el horno se calienta se pueden formar gotas de agua en el cristal de la puerta, lo cual es normal y desaparecerá.
2. Al utilizarme por primera vez probablemente percibas un olor "extraño" que proviene de mi horno, ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.

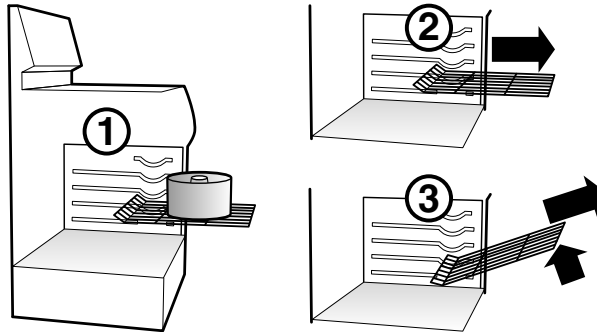
Posición	Temperatura aproximada
1	140 °C
2	160 °C
3	200 °C
4	230 °C
5	260 °C

Parrilla de horno

Mi parrilla esta diseñada para que al momento de usarla no salga completamente "1", se atora y no se inclina, para darte mayor seguridad y facilidad al introducir alimentos.

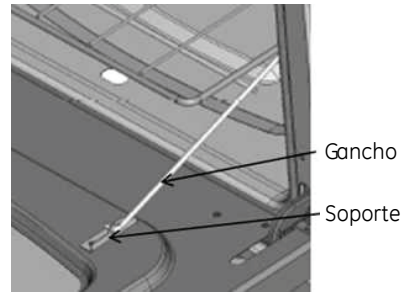
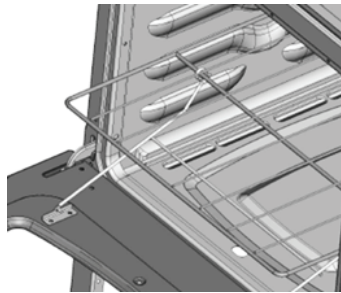
Para retirarla completamente deslízala hacia ti "2" y cuando sientas el tope levántala y jálala "3".

Para reinstalarla invierte la operación anterior.



Parrilla autodeslizable (en algunos modelos)

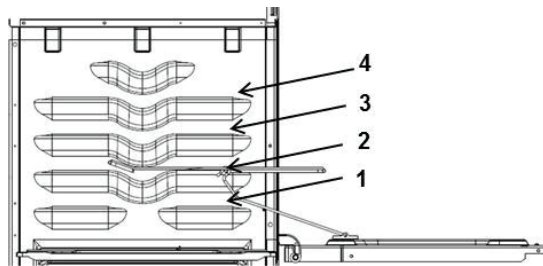
Para su correcto funcionamiento, asegúrese de que la parrilla autodeslizable se encuentre correctamente instalada siguiendo estos 2 pasos:



1. La parrilla debe estar correctamente descansada sobre las costillas laterales del horno en la posición 1 ó 2 cuando se use con el sistema de ganchos.

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

Nota: La parrilla autodeslizable **no debe usarse con el mecanismo de gancho en las posiciones 3 y 4.**

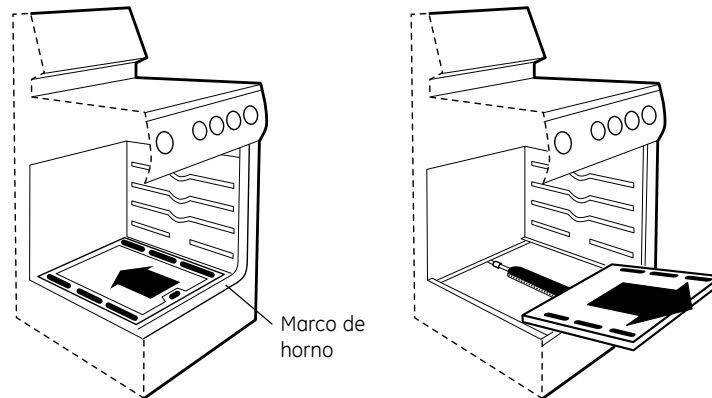


El piso (charola) de mi horno

Para limpiarla, la puedes retirar de la siguiente manera:

Tómala del frente por las rendijas laterales.

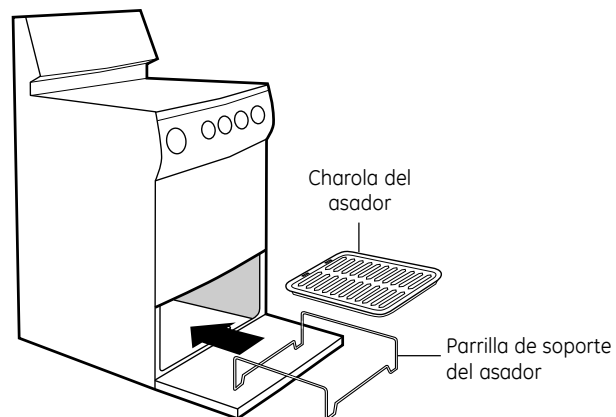
1. Empújala hacia el fondo para liberarla del marco.
2. Levanta el frente para que libere el marco y jújala hacia afuera.



Asador bajo (algunos modelos)

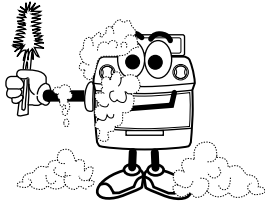
El mismo quemador de horno, se utiliza para asar y para ello cuenta con un compartimento especial en la parte inferior de la estufa en el cual puedes gratinar o calentar alimentos.

1. Saca la charola del asador.
2. Coloca los alimentos sobre la charola y esta a su vez, sobre la parrilla de soporte del asador.
3. Cierra la puerta del asador.



Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

Antes de limpiarme, asegúrate que esté fría, y desconectada de la corriente eléctrica.



Es necesario mantenerme siempre limpia y bastará con utilizar una esponja suave o trapo húmedo. Si deseas puedes agregar jabón o un limpiador quitagrasa. Debes enjuagarme frecuentemente con agua limpia para evitar dejar residuos de jabón.

Quemadores: Remójalos en una solución de detergente y agua caliente por un periodo de 20 a 30 minutos, puedes usar una fibra plástica, (NUNCA METÁLICA), enjuaga y seca perfectamente antes de reinstalar, ASEGURÁNDOTE DE QUE LOS ORIFICIOS ESTÉN LIMPIOS.

Parrillas: Lávalas con agua caliente jabonosa. (NO USES FIBRA METÁLICA).

Perillas: Puedes usar una solución de agua caliente con vinagre. (NO LAS REMOJES).

Acero inoxidable (algunos modelos): Si la cubierta u otras partes se están amarillando debido a la temperatura: 1. Humedece con agua la cubierta, aplica 50 ml de vinagre de alcohol de caña y frota con fibra. 2. Enjuaga. 3. Seca con un trapo limpio.

NUNCA ME UTILICES PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN, ES MUY PELIGROSO

¡Evita el uso de cacerolas y utensilios inestables o de tamaños inadecuados y ajusta mi flama para que no se extienda más allá de sus orillas!



⚠ TEN EN CUENTA QUE PUEDEN EXISTIR PELIGROS ASOCIADOS CON GABINETES Y ALACENAS SI LAS INSTALAS ENCIMA DE MÍ.

Cavidad del horno

Nuevo acabado de esmalte porcelanizado porcelánico 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.

INFORMACION DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

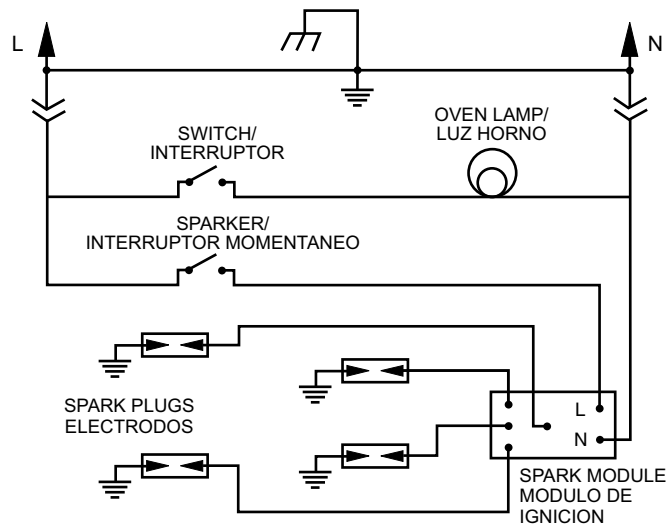
- A) MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.
 - B) NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO ASADOR.
 - C) NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.
 - D) SI HUELE A GAS:
 - ABRA LAS VENTANAS.
 - NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
 - APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VALVULA GENERAL DE PASO.
 - LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESION DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.
-

Especificaciones técnicas

Tensión nominal en Volts	127 V
Frecuencia nominal en Hertz	60 Hz
Corriente nominal en Amperes	0,35 A
Presión en kPa	2,75 kPa

Diagrama eléctrico

Modelos EG5112 y GA05112.



PARA SU SEGURIDAD

SI HUELE A GAS:

1. ABRA LAS VENTANAS.
2. NO TOQUE INTERRUPTORES ELECTRICOS.
3. APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VALVULA GENERAL DE PASO.
4. LLAME INMEDIATAMENTE A LA CENTRAL DE FUGAS, O A SU PROVEEDOR DE GAS.
5. NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANIA DE SU ESTUFA.
6. TAMPOCO OBSTRUYA RENDIJAS DE VENTILACION DE HORNO Y/O ASADOR.
7. SI EL MURO O PISO TIENEN UN RECUBRIMIENTO SINTÉTICO, ASEGÚRESE DE QUE SOPORTEN UNA TEMPERATURA DE 90 °C PARA QUE NO SE DEFORMEN.



Notas



Póliza de garantía

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

Leiser S. de R.L. de C.V., garantiza este producto en todas sus piezas, componentes y mano de obra por el tiempo de 1 año en su producto final —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.

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.
- **Agascalientes**
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 Ramirez #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 Tlalтенango 11210 México, D.F. (01.55) 5227.1000
- **México D.F. Oriente**
Oriente 140-A #189 Ter. 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 Fariás #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. Glz. Col. Doctores 88690 Reynosa, Tamaulipas (01.899) 924.2254 y 924.6220
- **San Luis Potosí**
Manzana 10, Eje 128 s.n. Zona Industrial del Potosí 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 Boticaria 94298 Boca del Río, Veracruz (01.229) 921.1872, 2253, 9931 y 9934
- **Villahermosa**
Calle Carlos Green #119-C casi esq. con Av. Gregorio Méndez ATASTA 86100 Villahermosa, Tabasco (01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397

El especialista en servicio de línea blanca

serviplus®

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

México

Mabe S.A. de C.V.
R.F.C.: MAB911203RR7
Paseo de Las Palmas #100 Col. Lomas de Chapultepec Delegación Miguel Hidalgo México D.F., C.P. 11000
Teléfono de servicio: (461) 471 7000 y (461) 471 7100

Chile

Comercial Mabe Chile Ltda.
Av. Américo Vespucio Norte No. 2416 Vitacura, Santiago, Chile
Teléfonos de servicio:
01.600.364.3000 / 376.8649

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
Teléfonos de servicio: 01.900.555.6223 / 878.3700

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
Teléfonos de servicio: 700.5590 y 0800.70630

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

serviciomabe

El especialista en línea blanca



Servicio exclusivo Argentina, Chile, Colombia y Perú

Argentina:

(5411) 4489.8900

Chile: 600.364.3000

www.serviciomabe.cl

Colombia:

Dentro de Bogotá (571) 489.7900

Fuera de Bogotá 01.900.555.6223

www.serviciomabe.com.co

Perú: 080070630

programacion.servicio@mabe.com.pe



El especialista en servicio de línea blanca



www.serviplus.com.mx

Pólizas de extensión de garantía: (0155) 5329.1322

Teléfonos dentro de México:

(461) 471 7000

(461) 471 7100

