



manual de uso y cuidado

estufas de piso

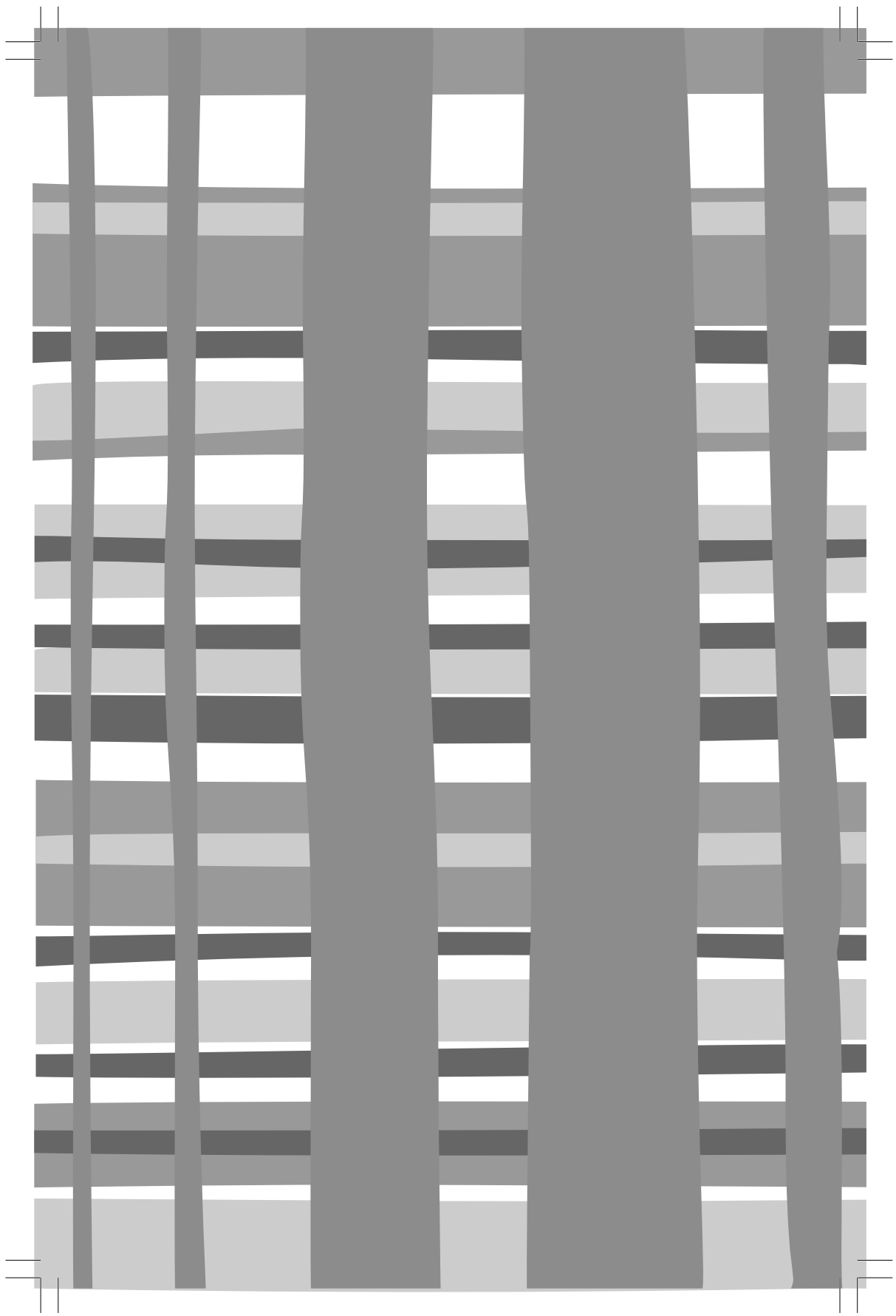
PRECAUCIÓN. EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO CON LAS INDICACIONES DE SU INSTRUCTIVO.

modelos
MA07620CI
MA07630CI
XO7640CI



No. de parte 183D9489P197

mabe



¡Felicidades!

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

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

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

Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.

Indice

1. Partes y accesorios.....	5
2. Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto	
2.1 Condiciones del espacio.....	6
2.2 Nivelación.....	7
2.3 Instalación de copete.....	8
2.4 Conexión de gas.....	8
2.5 Conexión eléctrica.....	10
2.6 Instalación de quemadores.....	10
2.7 Instalación de parrillas superiores.....	11
2.8 Puerta del horno.....	11
2.9 Instalación de parrillas de horno.....	12
3. Operación	
3.1 Seguridad.....	12
3.2 Capelo.....	13
3.3 Encendido de quemadores.....	14
3.4 Encendido del horno.....	17
3.5 Encendido del asador bajo.....	19
4. Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto	
4.1 Guía de limpieza y cuidado.....	19
5. Recomendaciones de cocinado	
5.1 Temperaturas del horno.....	24
5.2 Posiciones de alimentos en el horno.....	24
5.3 Posición de la charola en el asador bajo	25
5.4 Recomendaciones generales.....	25
6. Diagrama eléctrico.....	27
7. Problemas y soluciones.....	28
8. Características por modelo.....	29
9. Póliza de garantía.....	33

1. Partes y accesorios

	MA07620CI	MA07630CI	XO7640CI
3 Parrillas superiores de alambIÓN.		●	
3 Parrillas superiores de fundición.	●		●
1 Parrilla de horno.	●	●	●
1 Charola Asador.	●	●	●



2. 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 SERVIPLUS.

2.1 Condiciones del espacio

Preparación

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

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

2 Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

⚠ ANTES DE INSTALAR LA ESTUFA SOBRE UN PISO CUBIERTO DE 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.

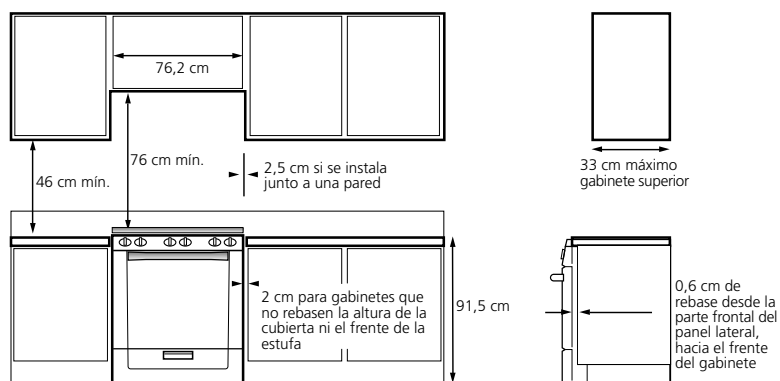
Localización

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

El siguiente esquema muestra las dimensiones mínimas de espaciamento requeridas para la instalación. Estas dimensiones deben respetarse.



2.2 Nivelación

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

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

Coloque un nivel sobre las parrillas del horno.

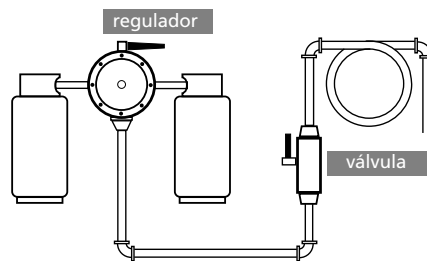
Si observa que su estufa no está nivelada, con la ayuda de otra persona, incline su estufa hacia un lado y gire el tornillo. Repita la operación del otro lado para obtener la altura deseada.



2.3 Conexión de gas

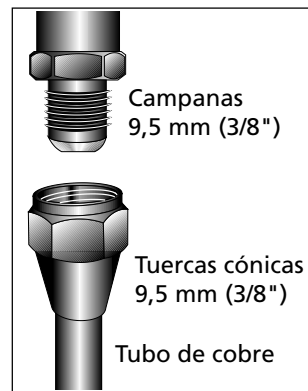
Asegúrese de que su hogar cuente con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta.

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



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

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



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

- PARA ESTE ÚLTIMO CASO, UN TÉCNICO DE SERVIPLUS DEBE HACER LA CONVERSIÓN, ANTES DE USAR SU ESTUFA; SIN CARGO PARA USTED. (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA).
- USE CONEXIONES NUEVAS PARA PREVENIR FUGAS DE GAS, INSTALE SELLADOR DE JUNTAS O CINTAS ESPECIALES PARA ESTE FIN, EN TODAS LAS CONEXIONES EXTERNAS.
- NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.
- AL MOVER SU ESTUFA, EVITE QUE LA CONEXIÓN DE GAS, SE ESTRANGULE O MUERDA, PARA EVITAR FUGAS DE GAS.

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

2.4 Conexión eléctrica

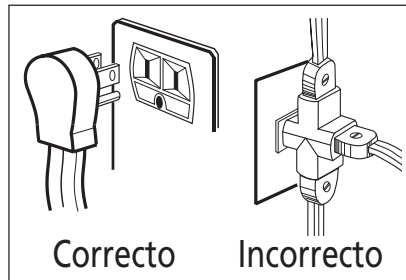
Este aparato está diseñado para funcionar con un voltaje nominal de 127 V 60 Hz.

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

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

Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente. El cable tomacorriente debe 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.

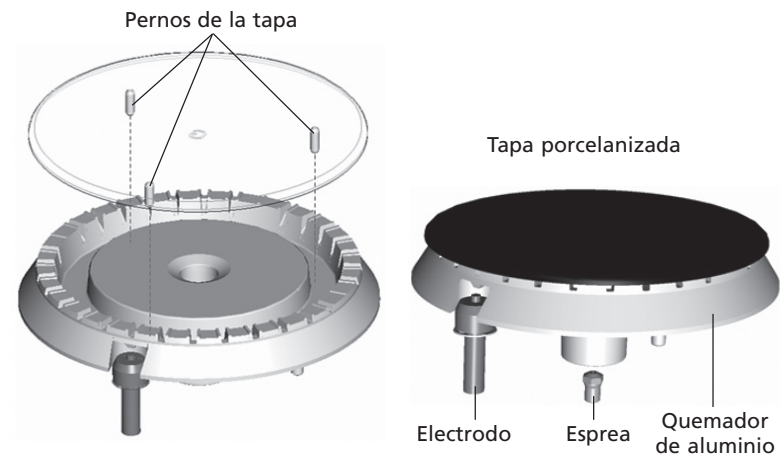
Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.



2.5 Instalación de quemadores

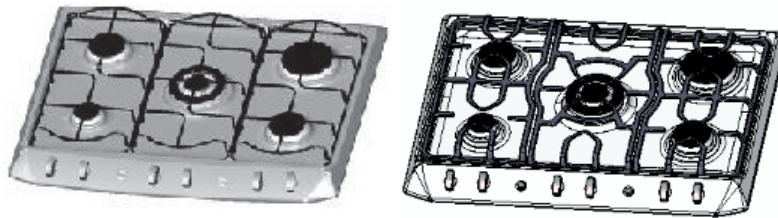
Verifique que el quemador y la tapa estén bien colocados conforme al diagrama.

Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



2.6 Instalación de parrillas superiores

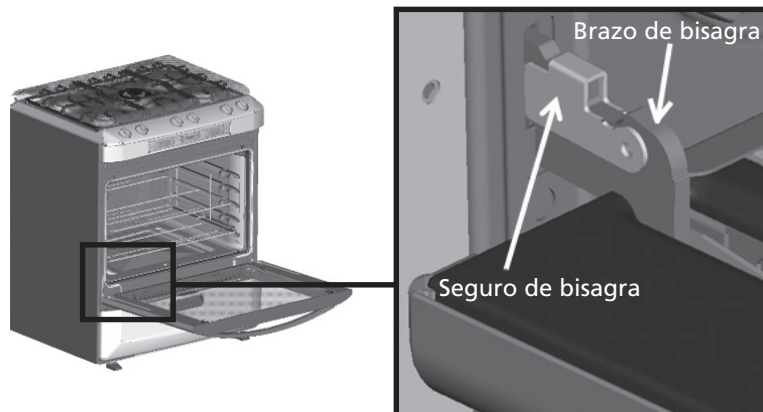
Cada vez que requiera quitar las parrillas superiores, para darles limpieza, asegúrese de colocarlas nuevamente en su posición original (ver esquema).



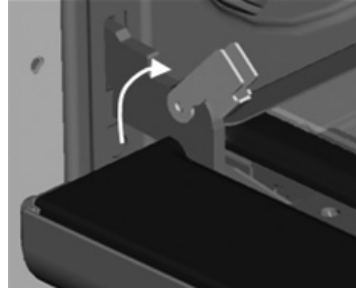
2.7 Puerta de horno

Para facilitar la limpieza del interior del horno y de la puerta, ésta ha sido diseñada para removerla y reinstalarla fácilmente. Para ello siga estas instrucciones:

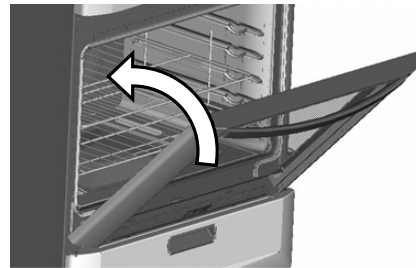
1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo localice las diferentes partes.



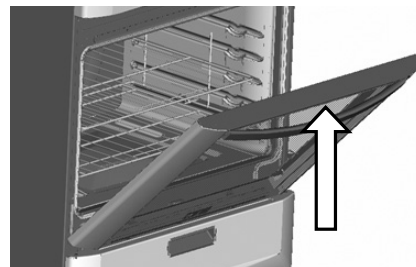
2. Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.



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 ésto le indica que la puerta se ha montado correctamente.



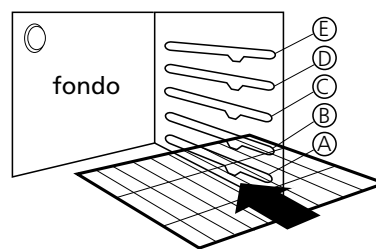
⚠ ADVERTENCIA: CUANDO TENGA LA PUERTA AFUERA, POR NINGÚN MOTIVO ZAFE LOS SEGUROS YA QUE EL BRAZO PRINCIPAL REGRESARÍA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.

2.8 Instalación de parrillas en el horno.

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

Para quitar las parrillas del horno, deslícelas hacia usted, levante la parte frontal y 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 deslícela totalmente hasta el fondo.

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




3. Operación

3.1 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.

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

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

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

PARA SU SEGURIDAD NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS 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.

3.2 Capelo

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 Y EL HORNO.

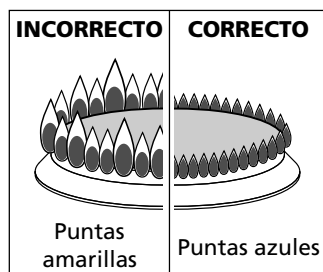
3.3 Encendido de quemadores

! ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES RETIRE TODOS LOS MATERIALES DE EMPAQUE QUE PROTEGEN A LA ESTUFA .

EL FUNCIONAMIENTO DE TODOS LOS QUEMADORES Y DEL HORNO DEBERÁ SER REVISADO DESPUÉS DE QUE LA ESTUFA Y LAS CONEXIONES DE GAS HAYAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADAS CONTRA FUGAS.

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

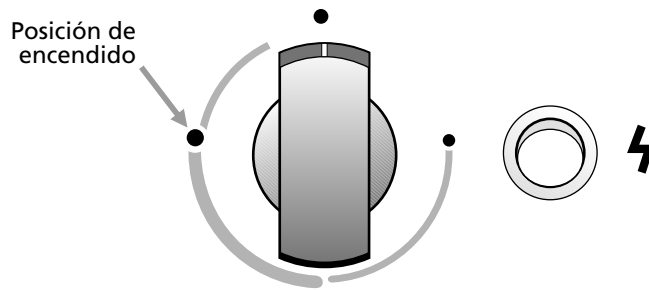
FÍJESE EN LA FLAMA, NO EN LA PERILLA MIENTRAS REDUCE LA FLAMA DEL QUEMADOR.



Estufas de encendido electrónico con botón.

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

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



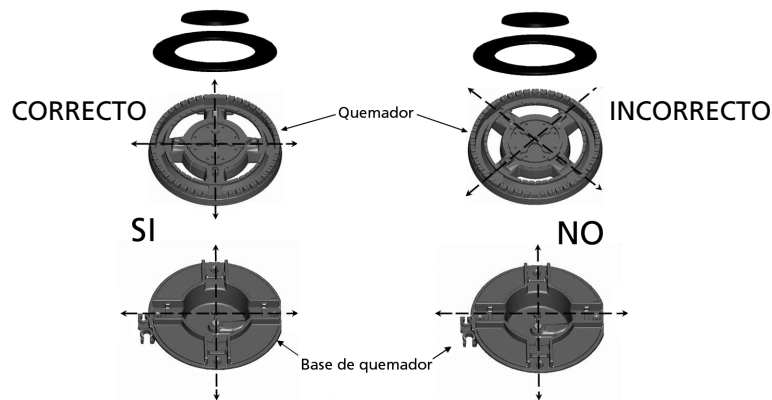
⚠ EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGIA ELÉCTRICA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN CERILLO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN DE ENCENDIDO, TOMÉ PRECAUCIONES AL ENCENDER SU ESTUFA DE ESTA MANERA.

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

Quegador Triple flama

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

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

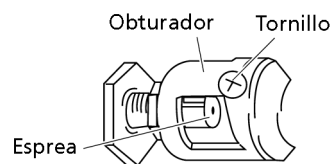


Si las flamas tienen puntas amarillas

Con gas licuado de petróleo (L.P.) es normal ver ciertas puntas amarillas en los conos exteriores de la flama. Verifique que su tanque de gas no se esté terminando ya que las puntas amarillas son un síntoma de esta situación.

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.

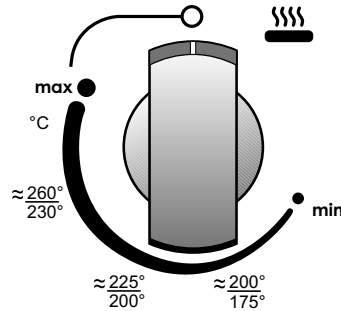


3.4 Encendido del horno

Perilla de horno con termocontrol.

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

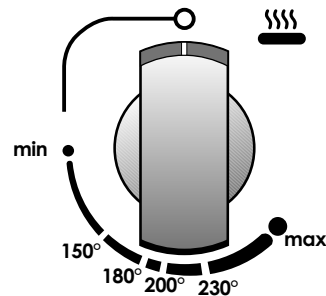
En condiciones óptimas éstas son temperaturas aproximadas:



Posición de perilla	Gas L.P.	Gas Natural
MIN	150 °C - 170 °C	150 °C - 170 °C
175-200 °C	175 °C - 200 °C	175 °C - 200 °C
200-225 °C	200 °C - 225 °C	200 °C - 225 °C
230-260 °C	230 °C - 260 °C	230 °C - 260 °C
MAX	260 °C - 280 °C	260 °C - 280 °C

Perilla de horno con termostato

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



Luz de horno

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

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

Para encender el horno con encendido manual

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

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.

3.5 Asador Bajo

Para operar el asador bajo en los modelos de termocontrol, siga los pasos 1 y 2 del encendido del quemador u horno; una vez encendido gire la perilla del horno a la posición marcada con el número 5 y espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos.


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

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

4. Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

4.1 Guía de limpieza y cuidado

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

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

Acabado exterior

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

Capelo

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

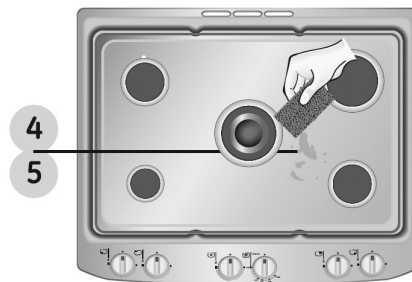
Limpieza de la cubierta y quemadores

Procedimiento para limpieza de cubiertas de acero inoxidable manchadas por alimentos

1. Remover el exceso de grasa, alimentos o suciedad con un trapo húmedo (también puede usarse solución jabonosa).
2. Aplicar directamente sobre las áreas manchadas desengrasante comercial.
3. Esperar 10 minutos (o según instrucciones del desengrasante).

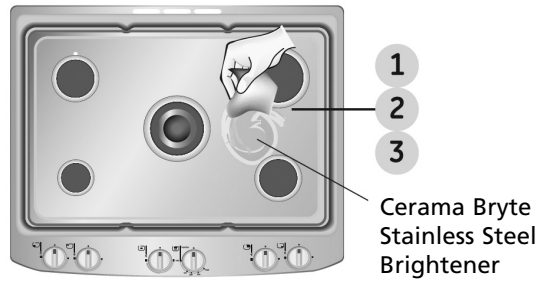


4. Transcurridos los 10 minutos, tallar delicadamente con una fibra metálica suave (de acero inoxidable) por aproximadamente 2 minutos o bien hasta que desaparezca la mancha.
5. Retirar el exceso de desengrasante con un trapo/paño húmedo hasta que quede limpio.



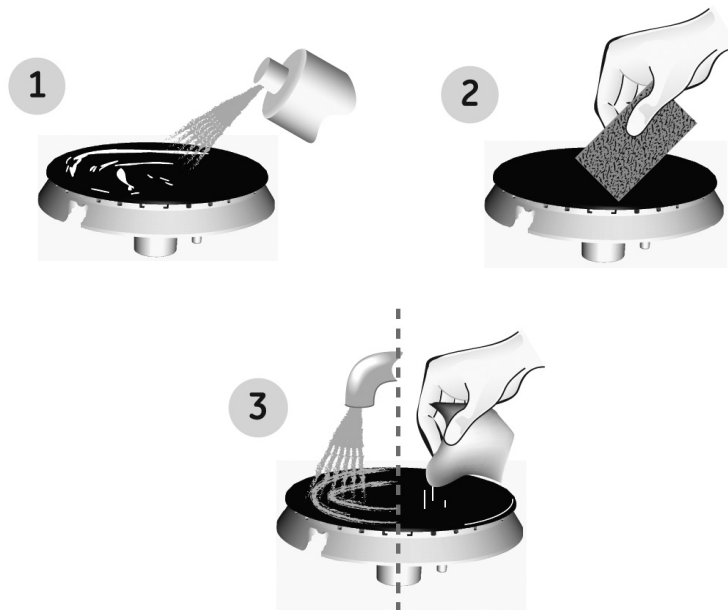
Para abrillantar la cubierta de acero inoxidable

1. Aplicar uniformemente producto líquido marca Cerama Bryte Stainless Steel Brightener sobre la superficie limpia de la cubierta.
2. Tallar suavemente por 2 minutos aproximadamente (o según las instrucciones del producto) con la ayuda de un trapo o un paño.
3. Limpiar posteriormente con un trapo húmedo.



Procedimiento para limpieza de quemadores

1. Rociar solución del desengrasante comercial en toda la superficie y esperar a que repose 10 minutos.
2. Tallar con fibra metálica **suave** (de acero inoxidable) por 2 minutos aproximadamente o hasta que desaparezca la mancha.
3. Enjuague al chorro de agua y seque.

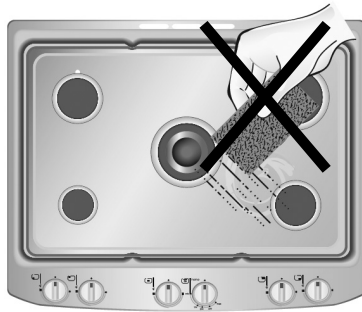


Consejo para una limpieza efectiva

Mantener siempre limpia la cubierta, parrillas y quemadores. Limpie después de cocinar con un trapo húmedo o en caso necesario con jabón. Esto deberá ser suficiente para dejar limpia la estufa sin necesidad de usar limpiadores y sin tallar las superficies evitando que se rayen.

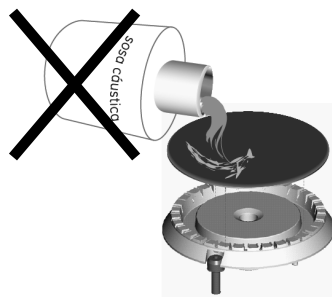
Para evitar que la cubierta se raye

No usar fibras verdes para la limpieza.



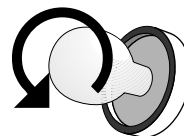
Para evitar que los quemadores se manchen

No usar productos que contengan hidróxido de sodio (sosa cáustica).



Reemplazo del foco del horno

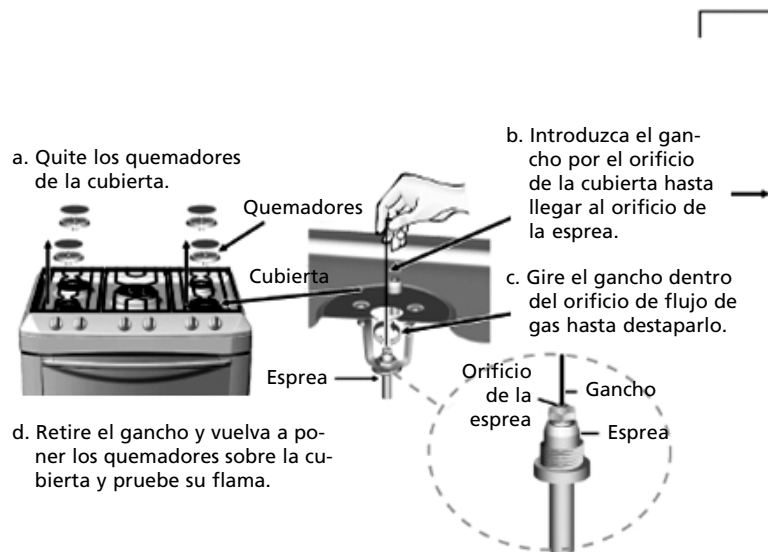
Localice el foco en el interior de la cavidad, al fondo, y simplemente destorníllelo del socket. Reemplácelo por uno nuevo de las mismas características que el anterior.



Orificio de flujo de gas obstruido

Si su quemador presenta los siguientes síntomas:

- Si un quemador no enciende y los demás sí...
 - Si un quemador tiene la flama más pequeña que el resto...
 - Se tardan en encender.
 - Se extingue la flama.
 - Flama amarilla.
 - Hollín.
- Es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos, esto se puede deber a un derrame de alimento, residuos de comida o a residuos de agentes limpiadores.
 - Su estufa cuenta con un dispositivo con el cual podrá realizar los siguientes pasos, en su defecto puede utilizar un platinado (los alambres que se utilizan para cerrar bolsas de pan), retire el plástico que lo cubre y siga las siguientes instrucciones.



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.

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.

Interior de la puerta y piso de horno

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



5. Recomendaciones de cocinado

5.1 Temperaturas del horno

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

Posición perilla/ Temperatura °C/°F		Función/Alimento
MIN	MIN	Pavo
175 °C - 200 °C	347 °F - 392 °F	Pasteles, roscas, muffins (mantecadas o panquecitos) panes, galletas, carnes, pollo pescado
200 °C - 225 °C	392 °F - 437 °F	Tartas, pizzas
225 °C - 260 °C	437 °F - 500 °F	Precalentar 10 - 15 minutos
260 °C - 280 °C	500 °F - 536 °F	Asar

5.2 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 del horno (Posición de la parrilla B).
- No se recomienda utilizar la Posición de la parrilla A.

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	

5.3 posición de la charola en el asador bajo

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

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

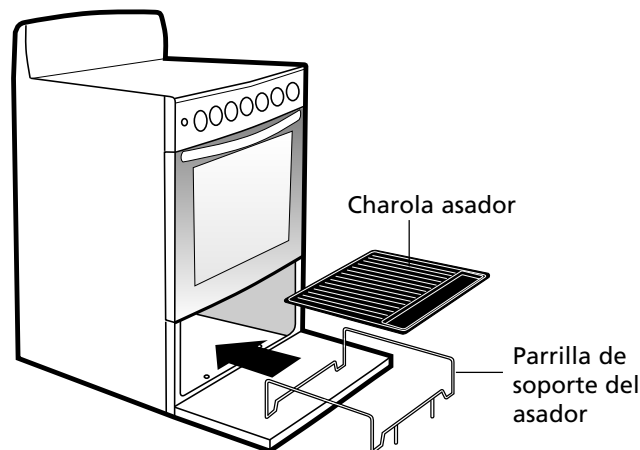
Para alimentos más gruesos que 2,0 cm (sin hueso) se recomienda un tiempo aproximado de 20 a 30 minutos, por ejemplo carne para hamburguesa.

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

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

Recomendaciones generales:

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



5.4 recomendaciones generales

Cuando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

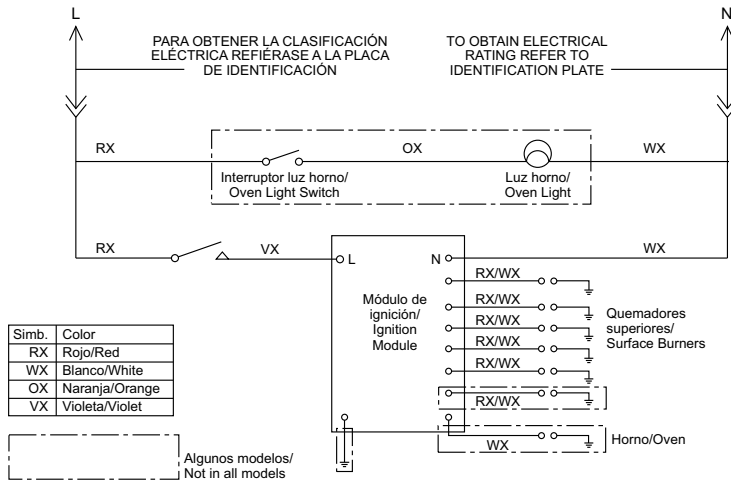
1. Cuando accione una perilla, revise que el quemador correspondiente haya encendido.
2. Fíjese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama del quemador.
3. Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobresaliendo de la estufa.
4. Use utensilios del tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.

5. Si va a cocinar con trastes de vidrio, éstos deberán ser refractarios.
6. No utilice recipientes que tengan un anillo metálico como base (Wok), este anillo puede actuar como una trampa de calentamiento, provocando daños en la parrilla y el quemador. En consecuencia puede aumentar el nivel de monóxido de carbono, constituyendo un riesgo para la salud.
7. Mientras cocine en la estufa, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.
8. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes arriba de la estufa.
9. Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible.
10. Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.
11. Cuando vaya a flamear algún platillo en la estufa, apague el ventilador de la campana extractora. Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
12. Siempre apague los quemadores antes de quitar los utensilios de la estufa.
13. Aleje cualquier artículo plástico de los quemadores. Los materiales pueden encenderse al estar en contacto con las flamas o superficies calientes del horno y pueden causar quemaduras.
14. Nunca use agua para apagar aceite que se haya incendiado, ni tampoco levante una cacerola que está flameando, cúbrala completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
15. Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejada de la estufa, el aire caliente y vapor que salen suelen causar quemaduras en manos, cara y ojos.
16. Al usar bolsas de cocinado o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
17. Si tuviera un incendio por la grasa en la charola del asador y/o gratinador, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.
18. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
19. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.
20. Si llegará a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador del horno o asador, según sea el caso, y mantenga la puerta cerrada hasta el fuego se extinga por sí solo.

6. Diagrama eléctrico

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

WARNING
UNPLUG THIS APPLIANCE FROM ELECTRIC POWER BEFORE PERFORMING ANY TYPE OF SERVICE



317B8267P001

7. Problemas y soluciones

Antes de llamar al servicio

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona o no enciende	Se terminó el gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica (según modelo)	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta	Lea cuidadosamente la sección de Encendido del Horno en su manual de uso y cuidado.
Los quemadores no encienden o prenden	Se terminó el gas de su casa.	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta.	Lea cuidadosamente la sección de "Encendido de Quemadores" en su manual de uso y cuidado.
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos.	Retire los quemadores y limpie los orificios con un cepillo 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.
La luz de horno no enciende o no funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	El foco puede estar flojo.	Apriete el foco girándolo en el mismo sentido de las manecillas del reloj.
	El foco puede estar fundido.	Debe cambiar el foco por un foco similar de 40 Watts.
Fuerte olor al usar el horno	Primeras ocasiones de uso del horno.	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno, éste despidan un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.

8. Características por modelo

Modelo	MA07620CI	MA07630CI	XO7640CI
Copete o capelo	Capelo	Capelo	Capelo
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termostato sin seguridad	Termostato sin seguridad
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí	Sí	Sí
Asador	Sí	Sí	Sí
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A



Notas



9. 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.
- **Aguascalientes**
Jardín del Encino #416. Lindavista
20270 Aguascalientes, Ags. (01.449) 978.7395
- **Cancún**
Av. Miguel Hidalgo Reg. 92
Manzana 47 Lote 10
77516 Cancún, Quintana Roo (01.998) 880.0760, 0820 y 0965
- **Cd. Juárez**
Porfirio Díaz #852
ExHipódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua (01.656) 616.0418, 0453 y 0454
- **Cd. Victoria**
21 Olivia Ramírez #1333
Col. Pedro J. Méndez
87040 Cd. Victoria, Tamaulipas (01.834) 314.4830
- **Culiacán**
Bldv. 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 Tlaltenango
11210 México, D.F. (01.55) 5227.1000
- **México D.F. Oriente**
Oriente 140-A #189 1er. piso
esq. Norte 21
Col. Moctezuma 2da. Sección
15500 México, D.F. (01.55) 5785.5997 y 2643.5042
- **México D.F. Sur**
Av. División del Norte #3281
Col. La Candelaria,
Del. Coyoacán entre Árbol del Fuego y Pacífico
04380 México, D.F. (01.55) 5627.1033 y 1674.4886
- **Monterrey**
Carretera Miguel Alemán km 5
Vista sol
67130 Cd. Guadalupe, N.L. (01.81) 8369.7990
- **Piedras Negras**
Daniel Farías #220 Norte
Buena Vista
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**
Bldv. Torreón-Matamoros
#6301 Ote.
Gustavo Díaz Ordaz
27080 Torreón, Coahuila (01.871) 721.5010 y 5070
- **Veracruz**
Paseo de Las Américas #400
esq. Av. Urano, Centro
comercial Plaza Santa Ana
Predio Collado Botica
94298 Boca del Río, Veracruz (01.229) 921.1872, 2253, 9931 y 9934
- **Villahermosa**
Calle Carlos Green #119-C casi
esq. con Av. Gregorio Méndez
ATASTA
86100 Villahermosa, Tabasco (01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397

El especialista en servicio de línea blanca

serviplus®

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.

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

Antes de solicitar un servicio de garantía:

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

Para contactar en México

01(461) 471.7000

01(461) 471.7100

www.serviplus.com.mx
servicio@mabe.com.mx

Costa Rica (506) 2277.2100
www.serviplus.co.cr

El Salvador (503) 2294.0350
www.serviplus.com.sv

Guatemala (502) 2476.0099
www.serviplus.com.gt

Honduras (504) 2540.4917
www.serviplus.com.hn

Nicaragua (505) 2248.0250
www.serviplus.com.ni

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

Venezuela (0501) 737.8475

serviciomabe

El especialista en línea blanca



Servicio exclusivo para Argentina, Chile, Colombia y Perú

Argentina (5411) 4489.8900

Chile 600.364.3000
www.serviciomabe.cl

Colombia Dentro de Bogotá: (571) 489.790
Fuera de Bogotá: 01.900.555.622

Ecuador 1800.73.7847

Perú Fuera de Lima: 0800.70.630
programacion.servicio@mabe.com.pe

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
Teléfonos de servicio:
01 (461) 471 7000 y
01 (461) 471 7100

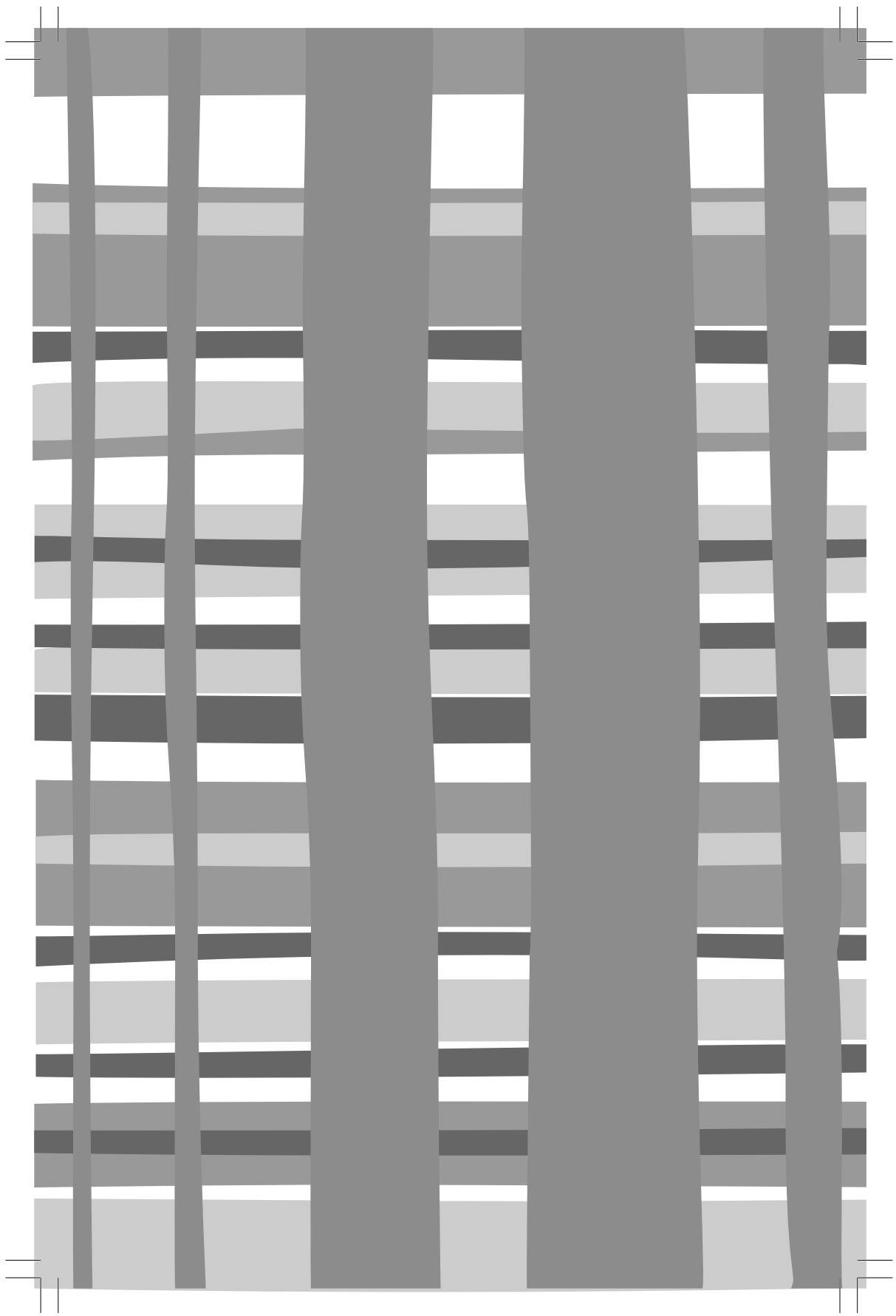
○ **Chile**
Comercial Mabe Chile Ltda.
Av. Américo Vespucio Norte No.
2416
Vitacura, Santiago, Chile
Teléfonos de servicio:
01.600.364.3000 / 376.8649

○ **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. Bo-
leita Norte, Edif. La Curacao
piso 1 al 3,
Caracas, zona postal 1060
RIF: J-00046480-4
Teléfono de servicio:
(501) 737.8475



El especialista en servicio de línea blanca

serviplus®

www.serviplus.com.mx

Pólizas de extensión de garantía: (0155) 5329.1322

LADA sin costo: 01 (461) 471.7000

01 (461) 471.7100