



# manual de uso y cuidado

estufas de piso



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

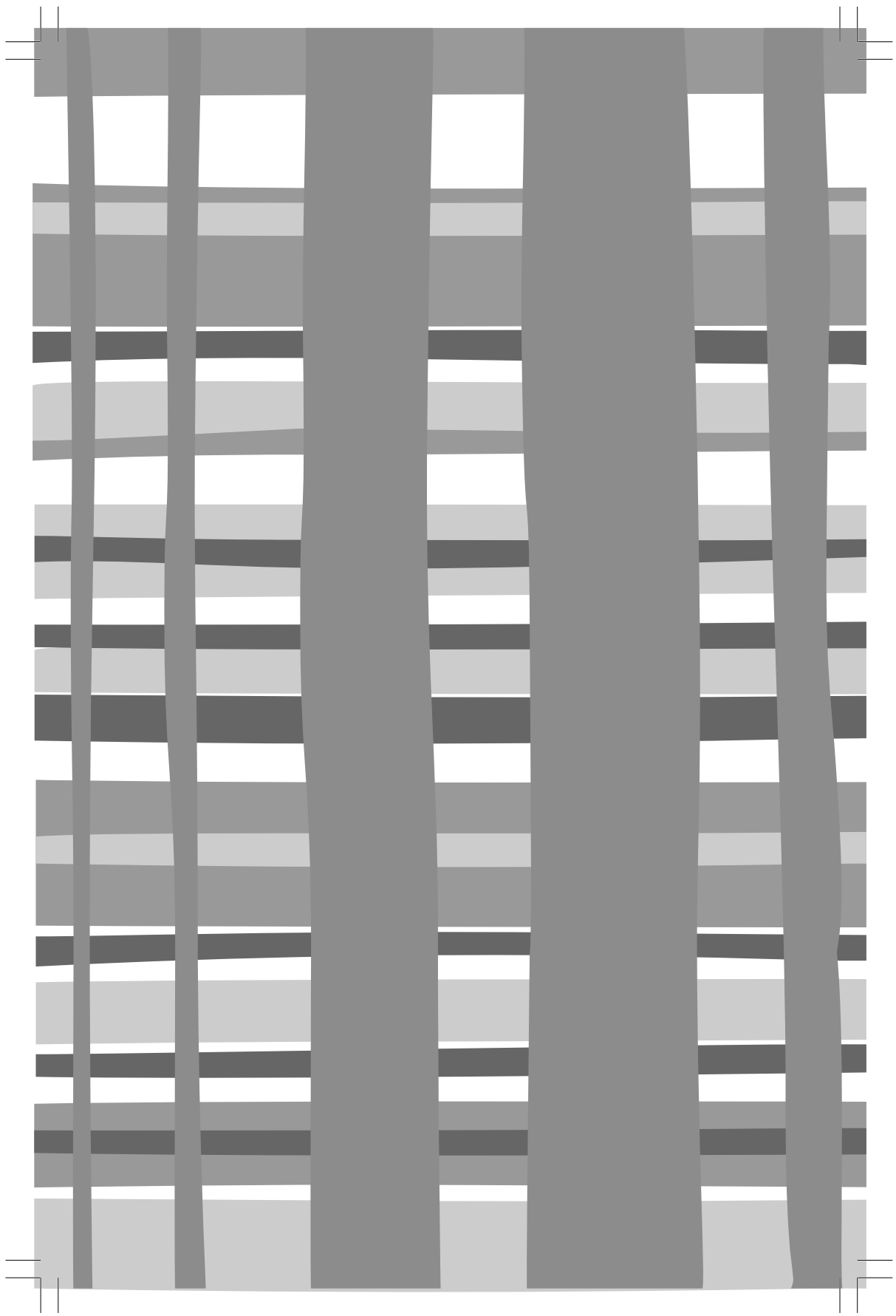
## modelos

WEM7651NIE	EM7653	EM7665	CMA07666	MA07638
EMA07665I	EM7654	EM7686C	CMA07685C	EM7610
EMA07685CI	EMC7604	EM805C	MA07640	EM7611
EM4004	EM7680C	CEM7601	MA07655	EM7655
EM7600	EM7658	CEM7602	MA01758	MA07665
EM7650	EM7659	CEM7604	MA07667	MA07685C
EM1750	EM7681C	CEM7605	MA07684C	MA07600
EM7651	EM8011C	CEM7606	MA07687C	EM7652IE
EM7652	EM7682C	CEM7683C	MA0805	



No. de parte 183D9489P195

# 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.

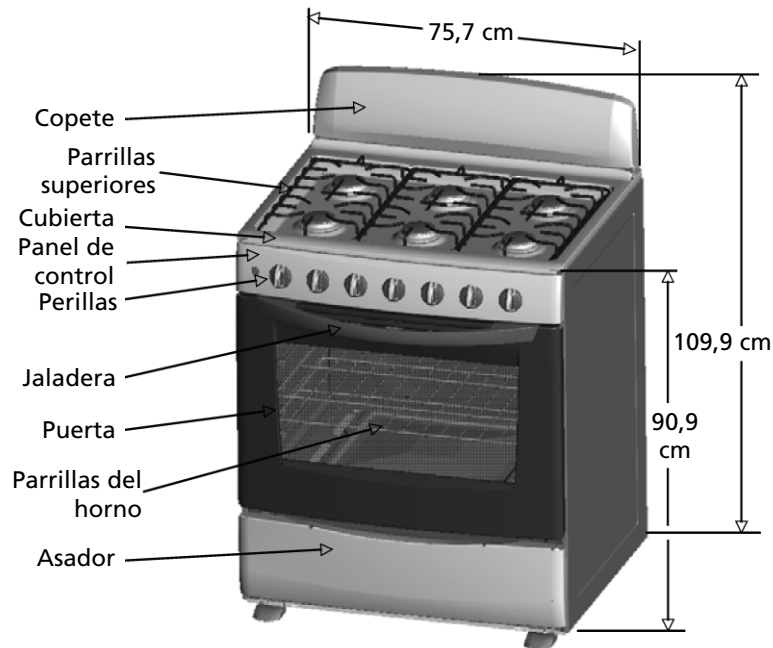
## Indice

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.....	13
3.2 Capelo.....	14
3.3 Encendido de quemadores.....	15
3.4 Encendido del horno.....	18
3.5 Encendido del asador bajo.....	20
4. Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto	
4.1 Guía de limpieza y cuidado.....	21
5. Recomendaciones de cocinado	
5.1 Temperaturas del horno.....	26
5.2 Posiciones de alimentos en el horno.....	26
5.3 Posición de la charola en el asador bajo .....	27
5.4 Recomendaciones generales.....	27
6. Diagrama eléctrico.....	29
7. Problemas y soluciones.....	30
8. Características por modelo.....	31
9. Póliza de garantía.....	37

## 1. Partes y accesorios

	CEM7601	CEM7602	CEM7604	CEM7605	CEM7606	CEM7683C	CMA07666	CMA07685C	EM1750	EM4004	EM7600	EM7610	EM7611	EM7650	EM7651	EM7652	EM7652IE	EM7653	EM7654	EM7655	EM7658	WEM7651NIE	
3 Parrillas superiores de solera.																							
3 Parrillas superiores de alambón.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
3 Parrillas superiores de fundición.																							
1 Parrilla de horno manual.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
1 Parrilla de horno autodeslizable.																							
1 Comal porcelanizado.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
1 Comal antihaderente.																							
1 Charola asador.																							
2 Soportes metálicos para copete.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
4 Tornillos cabeza tipo cruz, en color negro.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
4 Mariposas.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

	EM7659	EM7665	EM7680C	EM7681C	EM7682C	EM7686C	EM8011C	EM805C	EMC7604	MA01758	MA07600	MA07638	MA07640	MA07655	MA07665	MA07667	MA07684C	MA07685C	MA07687C	MA0805	EMA07665I	EMA07685CI	
3 Parrillas superiores de solera.																							
3 Parrillas superiores de alambón.		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
3 Parrillas superiores de fundición.	●																						
1 Parrilla de horno manual.		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
1 Parrilla de horno autodeslizable.	●																						
1 Comal porcelanizado.		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
1 Comal antihaderente.	●																						
1 Charola asador.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
2 Soportes metálicos para copete.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
4 Tornillos cabeza tipo cruz, en color negro.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
4 Mariposas.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



## 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: 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.

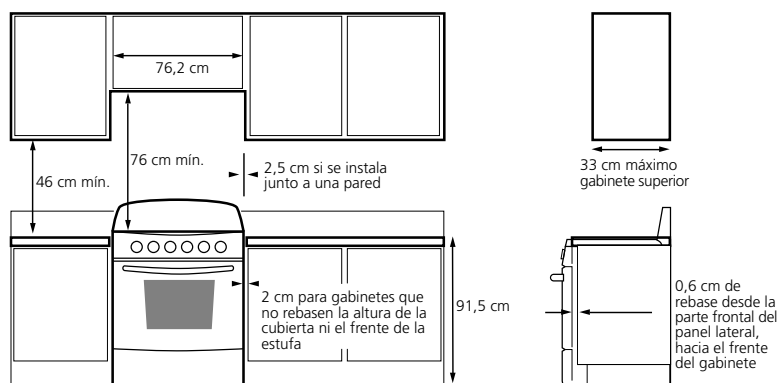
#### Localización

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

En el esquema siguiente, se muestran 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.

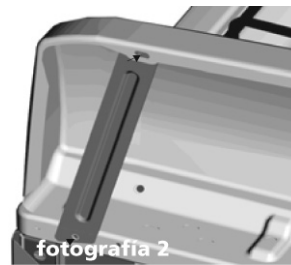
Coloque un nivel sobre las parrillas del horno.

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 Instalación de copete (ver cuadros de características (págs. 30 a 34))

1. Desempaque el copete localizado en la parte posterior de la estufa.
2. Coloque el copete sobre la cubierta y cerciórese de que los orificios de ambas piezas, coincidan para que asiente bien el copete (ver fotografía 1).
3. Coloque los 4 tornillos de cruz, en la cara superior del copete y en la cara inferior de la cubierta, apriete bien con las tuercas. Use pinzas o una llave Española de 9,5 mm (3/8").

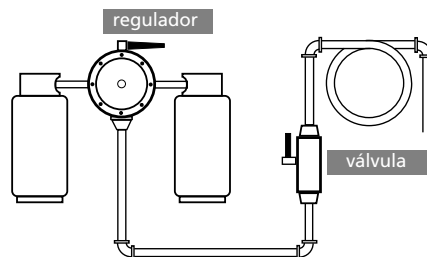


4. Coloque los refuerzos metálicos en posición diagonal (ver fotografía 2).

### 2.4 Conexión de gas

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

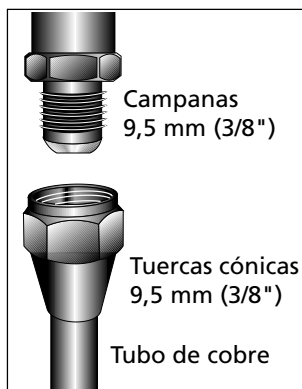
1. Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la estufa a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la estufa nueva.
2. Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la estufa. Cerciórese de que todos 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 ESTRANGLE O MUERDA, PARA EVITAR FUGAS DE GAS.

**⚠ CERCÍOSE DE MANTENER LOS ALREDEDORES DE LA ESTUFA LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LIQUIDOS FLAMABLES.**

### **2.5 Conexión eléctrica (Excepto para los modelos EM4004, EM7600, EM1750, CEM7601 y MA07600)**

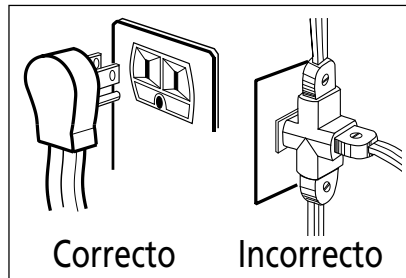
**Este aparato está diseñado para funcionar con un voltaje nominal de 127 V 60 Hz**

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.

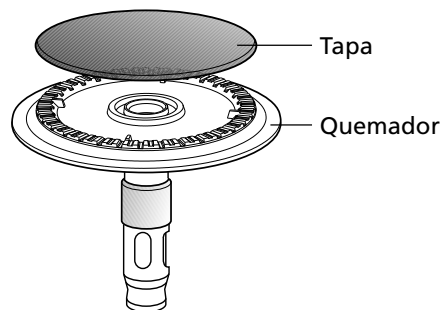
**Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.**



### **2.6 Instalación de Quemadores**

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

Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



## 2.7 Instalación de Parrillas Superiores

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



## 2.8 Puerta de horno.

La puerta del horno es removible para hacer más accesible el interior de la estufa.

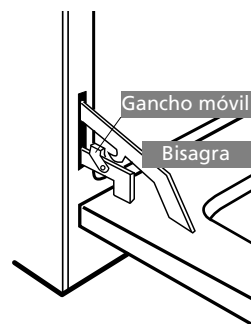
Antes de retirar la puerta de la estufa, libere los ganchos que arrastran la parrilla del horno de sus soportes, jalándolos firmemente hacia la parte externa de la estufa.

Para retirarla, abra completamente la puerta, con ambas manos desplace los ganchos móviles de las bisagras hacia adelante y asegúrese de que queden fijas, levantando ligeramente la puerta.

Levante con las dos manos la puerta hasta sentir como sale fácilmente y jale hacia arriba.

Para colocarla nuevamente, centre los brazos de las bisagras en las ranuras inferiores del marco metálico y mueva los ganchos hacia atrás para fijar el mecanismo.

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

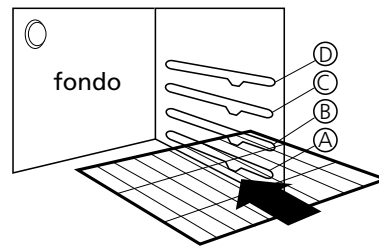


## 2.9 Instalación de parrillas en el horno.

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 jálelas hacia afuera. Para reinstalarlas en su sitio, coloque la parrilla sobre el soporte (la parte curva de la parrilla debe estar hacia el fondo del horno y debajo del tope), incline hacia arriba el frente y empújela hacia adentro del horno hasta que haya pasado el tope en la pared del horno. Enseguida, baje la parte frontal y deslícela 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:



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



2. 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.**

### 3. Operación

#### 3.1 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 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 (ver cuadros de características (págs. 30 a 34))**

**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, ASÍ COMO EL HORNO.**

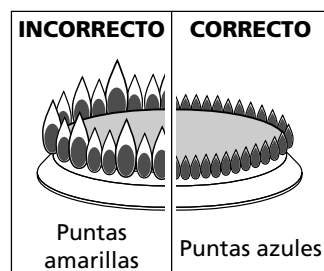
### 3.3 Encendido de quemadores

**!** 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 por cerillo

(Aplica a los modelos EM4004, EM7600, EM1750, CEM7601 y MA07600)

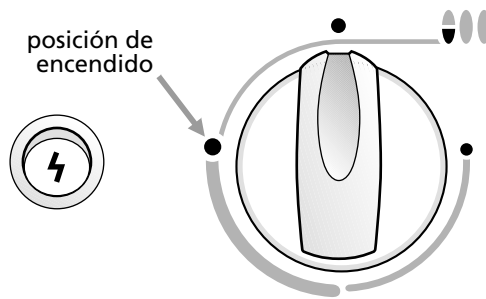
1. Verifique que las perillas estén en la posición de apagado.
2. Encienda un cerillo.
3. Empuje y gire la perilla del quemador que quiere utilizar.
4. Acerque con cuidado el cerillo prendido al quemador.

### Estufas de encendido electrónico con botón.

(Excepto modelos EM4004, EM7600, EM1750, CEM7601 y MA07600)

**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, TOME PRECAUCIONES AL ENCENDER SU ESTUFA DE ESTA MANERA.**

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



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

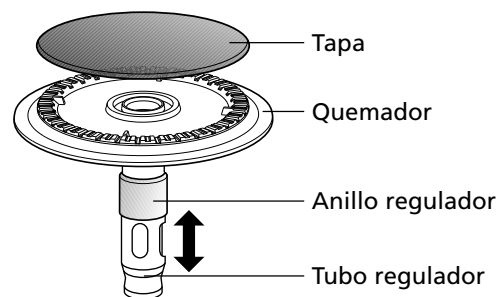
VERIFIQUE QUE SU TANQUE DE GAS NO SE ESTÉ TERMINANDO YA QUE LAS PUNTAS AMARILLAS SON UN SIGNO DE ESTA SITUACIÓN.

SI DESPUÉS DE REALIZAR EL AJUSTE DEL REGULADOR DE AIRE CONTINUAN LAS FLAMAS AMARILLAS, BUSQUE EL NUMERO TELEFÓNICO DE SERVIPLUS EN LAS ÚLTIMAS PAGINAS DE ESTE MANUAL. ELLOS SE ENCARGARAN DE HACER LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES.

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

### **Cuando las flamas estén separadas, o haga hollín, ajuste el anillo regulador**

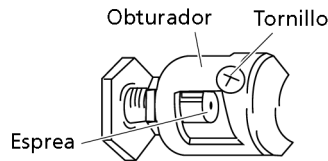
1. Retire los quemadores de la cubierta.
2. Regule la altura del anillo hacia arriba o hacia abajo hasta obtener la flama adecuada.
3. Coloque nuevamente el quemador, enciéndalo y verifique que la flama sea adecuada.



**Nota:** En caso de no obtener la flama deseada repita los pasos 2 y 3 hasta lograrla.

### 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

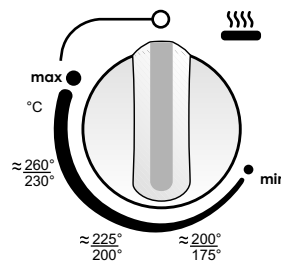
#### Perilla de horno con termocontrol.

(En algunos modelos)

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

su tabla de equivalencias en temperaturas se muestra en la siguiente tabla.

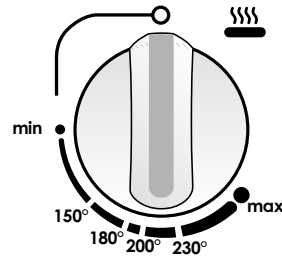
En condiciones óptimas éstas son temperaturas aproximadas:



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.

(En algunos modelos).



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

### Luz de horno

(No aplica a los modelos CEM7604, CEM7601, CEM7602, EM4004, EM7600, EM7611, EM7650, EM7680C, EM1750, EM7651, MA07640, EM8011C, MA07638, MA07600 ni WEM7651NIE).

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

(No aplica al modelo EM7665).

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.

### Para encender el horno con botón

(Exclusivo para el modelo EM7665).

1. Verifique que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.
2. Abra la puerta del horno.
3. Presione el botón de la chispa y manténgalo así.
4. Empuje la perilla del horno y gírela hasta la máxima posición en el panel de control.
5. Verifique que el quemador efectivamente haya encendido. Y entonces suelte el botón.
6. Observe la flama por el orificio central del piso del horno.
7. Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada.
8. En caso de que no encienda, regrese al paso 3. 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.

### Perfect Cook

La tecnología **Perfect Cook** de **mabe** cuenta con las siguientes características:

- Base circular: permite una mejor distribución del calor logrando una cocción uniforme de los alimentos.
- Parrilla autodeslizable para seguridad y fácil acceso que brinda mayor precisión de horneado.
- Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Su resistencia nula a la fricción y rayaduras, permite retirar los residuos de grasa y alimentos.
- Ventana más grande, que permite una mejor visibilidad al interior del horno.

### 3.5 Asador Bajo

(Esta característica no aplica a los modelos EM4004, EM7600, EM7610, EM7650, EM1750, CEM7601, EM7651, MA07640, CEM7602, EM7652, EM7680C, EM8011C, MA07684C, MA07638, MA07685C, MA07600, EM7652IE, WEM7651NIE ni EMA07685CI).

Para operar el Asador bajo en los modelos de termostato, 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 (ver cuadro de características (págs. 29 a 32))**

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

#### **limpieza de la cubierta superior de su estufa**

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

1. Asegúrese de que la cubierta NO esté caliente.
2. Para evitar que se derrame agua, jabón, comida, etc. dentro de la estufa, deje los quemadores superiores sobre la cubierta para limpiarla.

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

3. Limpie la cubierta superior usando un desengrasante que NO CONTenga SOSA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones contenidas en el envase del producto.

**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.



### copetes

- Limpiar con esponja suave, agua y jabón. **(No utilizar fibras).**
- Retirar el jabón con un trapo o paño húmedo.



Para una limpieza efectiva: Mantener limpio siempre el copete. Limpiar en seguida después de cocinar con un trapo húmedo, o en caso necesario con jabón.

Para evitar que el copete se raye, no usar fibras verdes.



### 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. Escurra y seque antes de colocarlas nuevamente.

#### Notas:

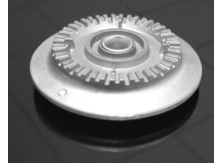
- Nunca lave sus perillas cuando estén calientes.
- Evite el uso de fibras abrasivas en su lugar use fibras plásticas.
- Nunca deje remojando las perillas en agua.

### 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.

### quemadores superiores

Los orificios en los quemadores de su estufa deben mantenerse limpios para tener un buen encendido y una flama pareja. Límpielos periódicamente y especialmente después de derrames, los cuales pueden obstruir dichos orificios.



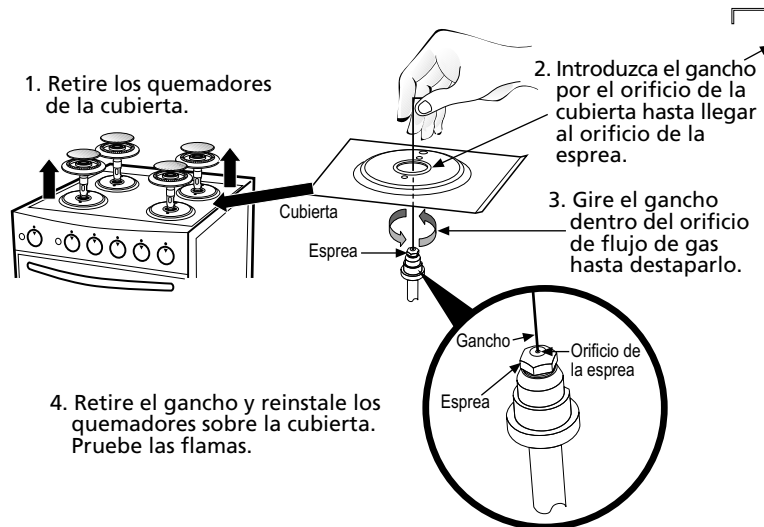
### orificio de flujo de gas obstruido

Si usted nota los siguientes síntomas:

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

Entonces es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos. Esto puede ser consecuencia de un derrame de alimentos, residuos de alimentos o residuos de agentes limpiadores.

Su estufa incluye un gancho destapa-espreas siga los siguientes pasos. En su defecto puede usar un plastinado (los alambres que se usan para cerrar bolsas de pan). Remueva el plástico que recubre al plastinado y siga éstas instrucciones:

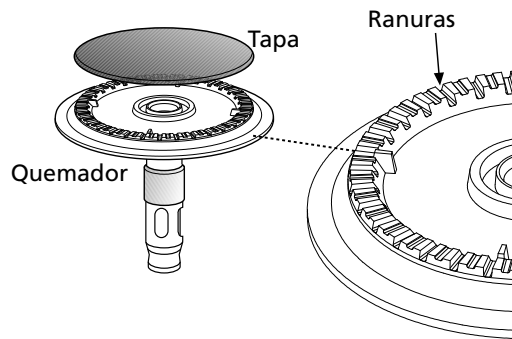


### Limpieza de quemadores superiores

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

1. Retire los quemadores superiores (cuando estén fríos).
2. Limpie los quemadores de manera FIRME usando un desengrasante que NO CONTenga Sosa Cáustica (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones de uso contenidas en el envase del limpiador. Utilice una fibra y agua caliente (de preferencia).

**Nota:** No esponga 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.

## 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	
175 °C - 200 °C	347 °F - 392 °F	Pavo Pasteles, rosas, muffins (mantecadas o panquecitos) panes, galletas, carnes, pollo pescado
200 °C - 225 °C	392 °F - 437 °F	Flan, tartas, papas, pastas
225 °C - 260 °C	437 °F - 500 °F	Precalentar 10 - 15 minutos
260 °C - 280 °C	500 °F - 536 °F	Asador

### 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.

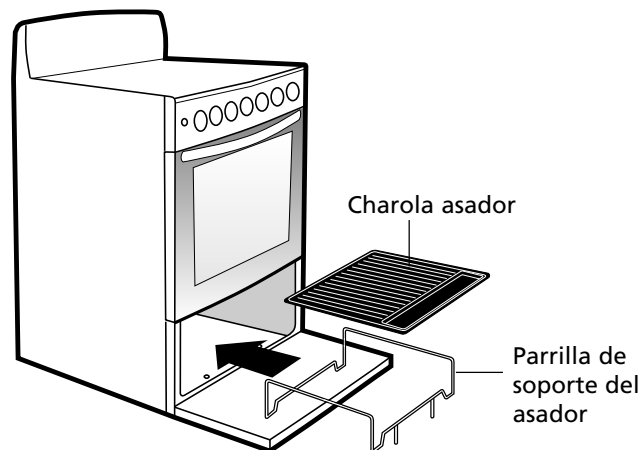
Para alimentos más gruesos que 2,0 cm (sin hueso) se recomienda un tiempo aproximado de 20 a 30 minutos, por ejemplo carne para hamburguesa.

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 sí 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.

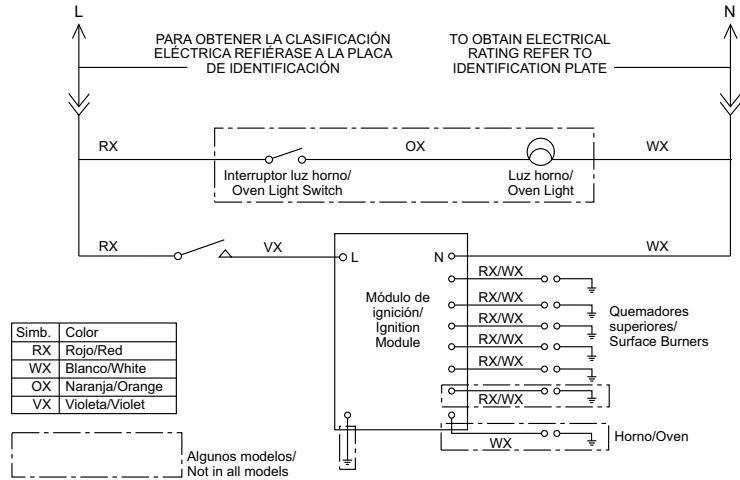
5. Si va a cocinar con trastes de vidrio, éstos deberán ser refractarios.
6. No utilice recipientes que tengan un anillo metálico como base (Wok), este anillo puede actuar como una trampa de calentamiento, provocando daños en la parrilla y el quemador. En consecuencia puede aumentar el nivel de monóxido 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

Aplica a todos los modelos excepto EM4004, EM7600, EM1750, CEM7601 y MA07600.

**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.
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 marcará: (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 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 despidiera un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.

## 8. características por modelo

Modelo	<b>EM7600</b>	<b>EM7650</b>	<b>EM1750</b>
Copete o capelo	Copete	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Cerillo	Electrónico botón	Cerillo
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	No	No	No
Asador	No	No	No
Características eléctricas	No aplica	127 V 60 Hz 0,5 A	No aplica
Quemadores	6 estándar	6 estándar	6 estándar

Modelo	<b>CEM7601</b>	<b>EM7651</b>	<b>MA07640</b>
Copete o capelo	Copete	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Cerillo	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	No	No	No
Asador	No	No	No
Características eléctricas	No aplica	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo	6 estándar

Modelo	<b>CEM7602</b>	<b>EM7652</b>	<b>EM7653</b>
Copete o capelo	Copete	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	No	No	Si
Asador	No	No	Bajo
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo

Modelo	<b>EM7654</b>	<b>CEM7604</b>	<b>EMC7604</b>
Copete o capelo	Copete	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí	No	Sí
Asador	Bajo	Bajo	Bajo
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo

Modelo	<b>CEM7605</b>	<b>CEM7606</b>	<b>MA07655</b>
Copete o capelo	Copete	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termostato modulante	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí	Sí	Sí
Asador	Bajo	Bajo	Bajo
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo

Modelo	<b>CEM7683C</b>	<b>EM7680C</b>	<b>EM7658</b>
Copete o capelo	Capelo	Capelo	Copete
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí	No	Sí
Asador	Bajo	No	Bajo
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 estándar, 2 jumbo	6 estándar	4 estándar, 2 jumbo



Modelo	<b>EM7659</b>	<b>EM7681C</b>	<b>EM8011C</b>
Copete o capelo	Copete	Capelo	Capelo
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí	Sí	No
Asador	Bajo	Sí	No
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo	2 estándar, 1 oval, 2 jumbo

Modelo	<b>EM7682C</b>	<b>MA01758</b>	<b>CMA07666</b>
Copete o capelo	Capelo	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termostato modulante	Termostato modulante
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí	Sí	Sí
Asador	Sí	Bajo	Bajo
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 estándar, 2 jumbo	2 estándar, 1 oval, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo

Modelo	<b>MA07667</b>	<b>MA07684C</b>	<b>CMA07685C</b>
Copete o capelo	Copete	Capelo	Capelo
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí	Sí	Sí
Asador	Bajo	No	Bajo
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo

Modelo	<b>MA07687C</b>	<b>MA0805</b>	<b>EM7665</b>
Copete o capelo	Capelo	Capelo	Copete
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termostato modulante	Termostato modulante
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Bujía
Luz horno	Sí	Sí	Sí
Asador	Bajo	Bajo	Bajo
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 estándar, 1 jumbo, 1 Triple Ring	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo

Modelo	<b>EM7686C</b>	<b>EM805C</b>	<b>EM4004</b>
Copete o capelo	Capelo	Capelo	Copete
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón	Cerillo
Control horno	Termostato modulante	Termostato modulante	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí	Sí	No
Asador	Bajo	Bajo	No
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	No aplica
Quemadores	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 1 oval

Modelo	<b>MA07638</b>	<b>EM7610</b>	<b>EM7611</b>
Copete o capelo	Copete	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol 5 posiciones	Termocontrol 5 posiciones	Termocontrol 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	No	Sí	No
Asador	No	No	Sí
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo

Modelo	<b>EM7655</b>	<b>MA07665</b>	<b>MA07685</b>
Copete o capelo	Copete	Copete	Capelo
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí	Sí	Sí
Asador	Bajo	Bajo	No
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo

Modelo	<b>MA07600</b>	<b>EM7652IE</b>	<b>WEM7651NIE</b>
Copete o capelo	Copete	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Cerillo	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	No	No	No
Asador	No	No	No
Características eléctricas	No aplica	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	6 estándar	4 estándar, 2 jumbo	6 estándar

Modelo	<b>EMA07665I</b>	<b>EMA07685CI</b>
Copete o capelo	Copete	Capelo
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual
Luz horno	Sí	Sí
Asador	Bajo	No
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 estándar, 2 jumbo	4 estándar, 2 jumbo



**notas**

---



## Póliza de garantía México

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

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

### 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 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 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 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**  
Virgilio Uribe #26 Fracc. Costa Azul entre Andrés Sufrend y Jaime Cook  
39850 Acapulco, Guerrero (01.744) 482.8075 y (01.744) 482.9045.
- **Aguascalientes**  
Jardín del Encino #416.  
Lindavista  
20270 Aguascalientes, Ags. (01.449) 978.7395
- **Cancún**  
Av. Miguel Hidalgo Reg. 92  
Manzana 47 Lote 10  
77516 Cancún, Quintana Roo (01.998) 880.0760, 0820 y 0965
- **Cd. Juárez**  
Porfirio Díaz #852  
ExHipódromo  
32330 Cd. Juárez, Chihuahua (01.656) 616.0418, 0453 y 0454
- **Cd. Victoria**  
21 Olivia Ramírez #1333  
Col. Pedro J. Méndez  
87040 Cd. Victoria, Tamaulipas (01.834) 314.4830
- **Culiacán**  
Blvd. E. Zapata #1585 Pte. Fracc. Los Pinos  
80120 Culiacán, Sinaloa (01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366
- **Chihuahua**  
Av. Tecnológico #6107  
Col. Lagos  
31110 Chihuahua, Chihuahua (01.614) 413.7901, 7012 y 3693
- **Guadalajara**  
Av. Inglaterra #4120  
Guadalajara Technology Park  
45010 Zapopan, Jalisco (01.33) 3669.3125
- **Cabo San Lucas**  
Villas del Pacífico manzana 9 lote 38 Fracc. Portales  
23473 Cabo San Lucas, B.C.S. (01.624) 146.4024
- **León**  
Prolongación Juárez #2830-B,  
Plaza de Toros  
37450 León, Guanajuato (01.477) 770-0003, 06 y 07
- **Mérida**  
Calle 22 #323 X 13 y 13a.  
Ampliación Cd. Industrial  
97288 Mérida, Yucatán (01.999) 946.0275, 0916, 3090, 3428 y 3429
- **México D.F. Norte**  
Prol. Ings. Militares #156  
San Lorenzo 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  
04580 México, D.F. (01.55) 5627.1033 y 1674.4886
- **Monterrey**  
Carretera Miguel Alemán km 5  
Vista sol  
67130 Cd. Guadalupe, N.L. (01.81) 8369.7990
- **Piedras Negras**  
Daniel Farías #220 Norte  
Buenavista  
26040 Piedras Negras,  
Coahuila (01.878) 783.2890
- **Puebla**  
Calle 24 Sur #3532 (entre 35 y 37 Ote.)  
Col. Santa Mónica  
72540 Puebla, Puebla (01.222) 264.3731, 3490 y 3596
- **Querétaro**  
Av. 5 de Febrero #1325  
Zona Industrial Benito Juárez  
76120 Querétaro, Qro. (01.442) 211.4741, 4697 y 4731
- **Reynosa**  
Calle Dr. Puig #406 entre  
Dr. Calderón y Dr. Gtz.  
Col. Doctores  
88690 Reynosa, Tamaulipas (01.899) 924.2254 y 924.6220
- **San Luis Potosí**  
Manzana 10, Eje 128 s.n.  
Zona Industrial del Potosí  
78090 San Luis Potosí, S.L.P. (01.444) 826.5688
- **Tampico**  
Venustiano Carranza #502  
Pte. Col. Centro  
89400 Cd. Madero,  
Tamaulipas  
(01.833) 215.4067, 216.4666 y 216.2169
- **Tijuana**  
Calle 17 #217  
Libertad Parte Alta  
22300 Tijuana, B.C. (01.664) 682.8217 y 19
- **Torreón**  
Blvd. Torreón-Matamoros  
#6301 Ote.  
Gustavo Díaz Ordaz  
27080 Torreón, Coahuila (01.871) 721.5010 y 5070
- **Veracruz**  
Paseo de Las Américas #400  
esq. Av. Urano, Centro  
comercial Plaza Santa Ana  
Predio Collado Botica  
94298 Boca del Río,  
Veracruz (01.229) 921.1872, 2253, 9931 y 9934
- **Villahermosa**  
Calle Carlos Green #119-C  
casi esq. con Av. Gregorio Méndez ATASTA  
86100 Villahermosa,  
Tabasco  
(01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397

El especialista en servicio de línea blanca

# serviplus®

Teléfonos dentro de México: **01 (461) 471 7000**  
**01 (461) 471 7100**  
 Internet: **www.serviplus.com.mx**

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

**Antes de solicitar un servicio de garantía:**

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

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

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



Servicio exclusivo para Argentina, Chile, Colombia y Perú

**Argentina:**  
(5411) 4489.8900

**Chile:** 600.364.3000  
www.serviciomabe.cl

**Colombia:**  
Dentro de Bogotá (571) 489.7900  
Fuera de Bogotá 01.900.555.6223  
www.serviciomabe.com.co

**Perú:** 080070630  
programacion.servicio@mabe.com.pe

**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

**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

Resto del país:  
1 (809) 200.0284  
www.serviplus.com.do

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

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

**Venezuela**  
(0501) 737.8475

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

**Colombia**

Mabe Colombia S.A.S.  
Carrera 21 No. 74-100  
Parque industrial Alta Suiza  
Manizales - Caldas. Colombia  
U.A.P. #141 de la DIAN  
Teléfono de servicio:  
1.800.516.223

**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

**Chile**

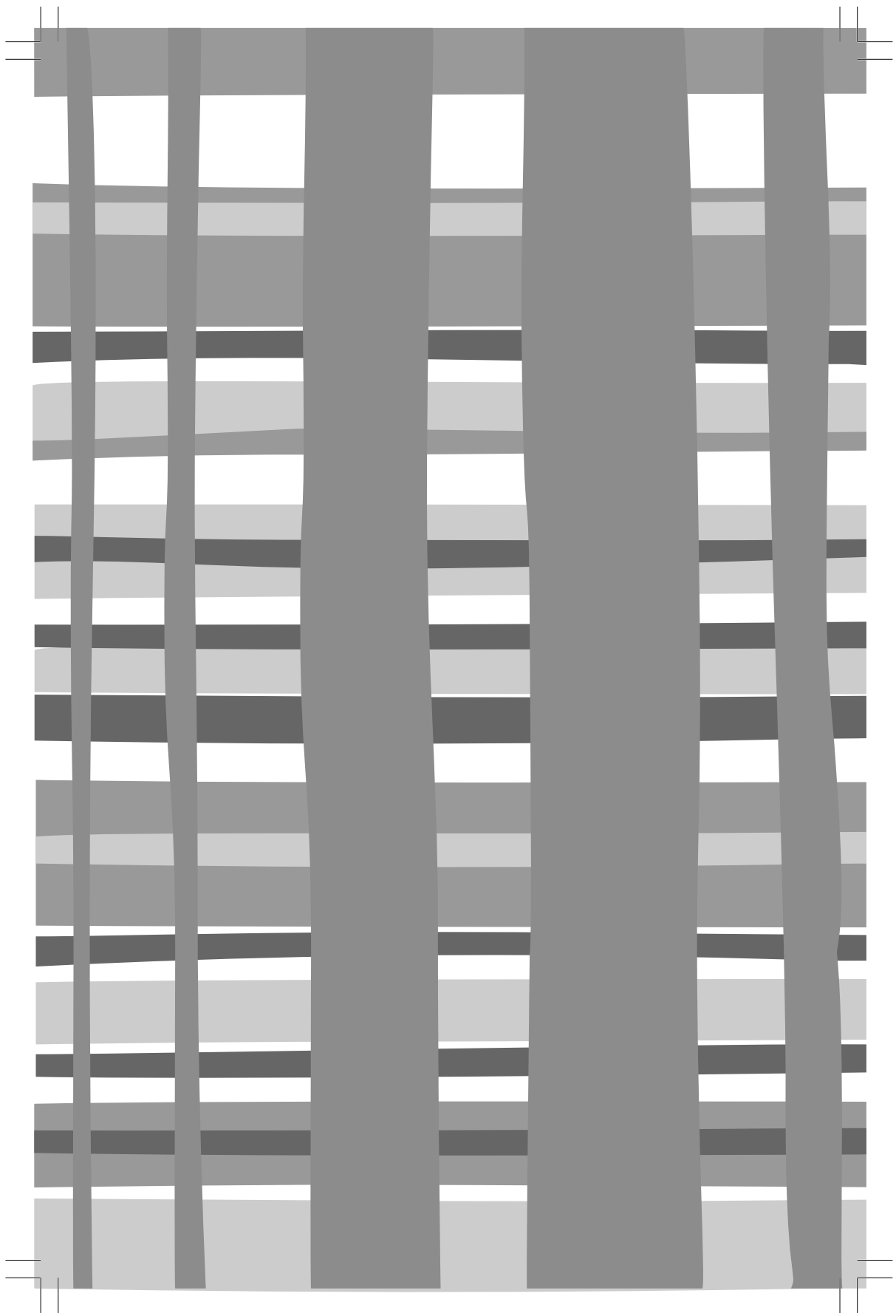
Comercial Mabe Chile Ltda.  
Av. Presidente Riesco No. 5711  
piso 14, oficina 1403  
Las Condes, Santiago, Chile  
Teléfonos de servicio:  
01.600.364.3000 / 376.8649

**Ecuador**

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

**Venezuela**

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



El especialista en servicio de línea blanca

**serviplus®**

[www.serviplus.com.mx](http://www.serviplus.com.mx)

Pólizas de extensión de garantía: (0155) 5329.1322

Teléfonos dentro de México: 01 (461) 471 7000

01 (461) 471 7100