



instructivo

estufa de piso

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

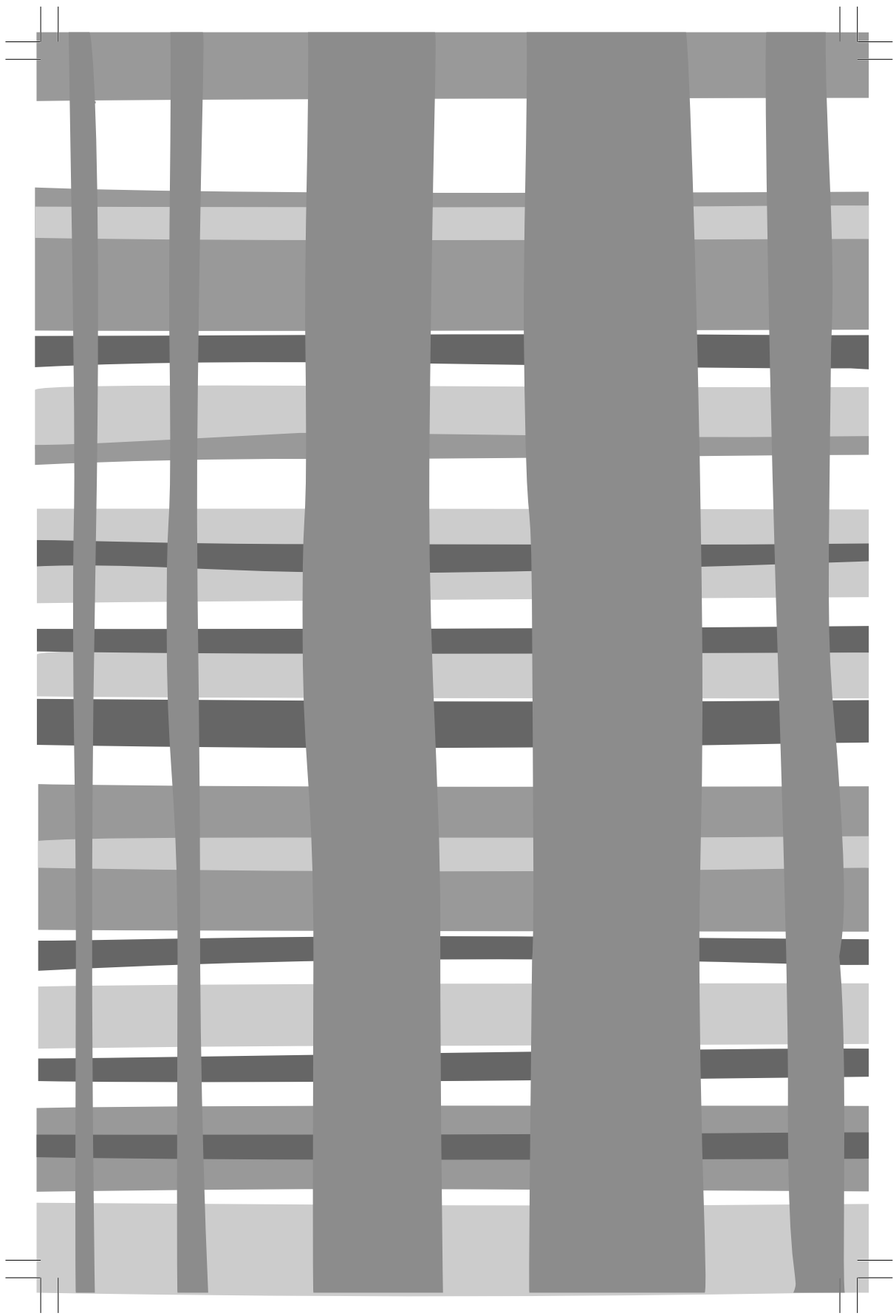
modelos

EM1765XO	XO7688C
XO7666	XO6500P
XO7669	XO6500D
CXO7687C	XO7689C
	XO7665



No. de parte: 183D9489P164

mabe



¡Felicidades!

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

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

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

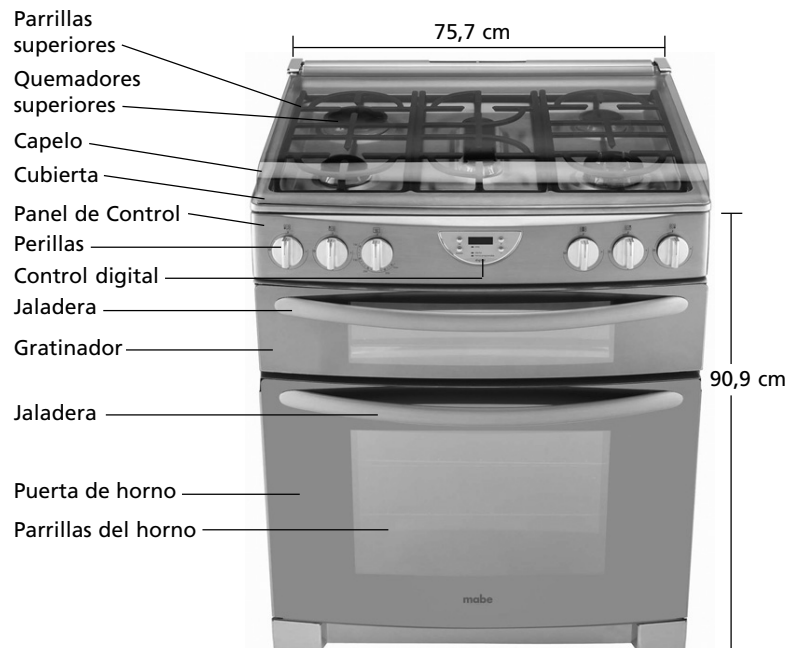
Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.

índice

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	7
2.4 Conexión de gas	8
2.5 Conexión eléctrica	9
2.6 Instalación de quemadores superiores y Triple Ring	10
2.7 Puerta del horno	11
2.8 Instalación de parrillas en el horno	12
2.9 Instalación de 1 parrilla autodeslizable	12
2.10 Instalación de 2 parrillas autodeslizables	13
2.11 Instalación de charola gratinador	14
3. Operación	
3.1 Información de seguridad para el usuario	15
3.2 Capelo	16
3.3 Encendido de quemadores superiores y Triple Ring	16
3.4 Encendido del horno	20
3.5 Encendido del asador bajo	22
3.6 Control electrónico	22
3.7 modo de operación para modelos con funciones avanzadas ...	23
4. Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto	
4.1 Guía de limpieza y cuidado.....	27
4.2 Reemplazo del foco en el gratinador	31
5. Recomendaciones de Cocinado	
5.1 Posiciones de alimentos en el horno	32
5.2 Posición de la charola en el asador bajo	32
5.3 Funcionamiento del gratinador	33
5.4 Recomendaciones generales	37
6. Diagramas eléctricos.....	38
7. Problemas y soluciones.....	40
8. Características por modelo.....	42
9. Póliza de garantía.....	45

1.1 partes y accesorios

	CX07687C	EM1765XO	XO6500D	XO6500P	XO7665	XO7666	XO7669	XO7688C	XO7689C
3 Parrillas superiores de solera.					●				
3 Parrillas superiores de alambrcn.		●				●	●		
3 Parrillas superiores de fundicion.	●		●	●				●	●
1 Parrilla de horno manual.		●					●		
1 Parrilla de horno autodeslizable.					●	●		●	●
1 Parrilla de horno manual m1s 1 autodeslizable.	●								
2 Parrillas de horno autodeslizables.			●	●					
1 Comal porcelanizado.		●			●	●	●	●	
1 Comal antihaderente.	●		●	●					●
1 Charola asador.	●	●	●	●	●	●	●	●	●
1 Charola antiderrames para el gratinador.			●						
2 Soportes met1licos 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.

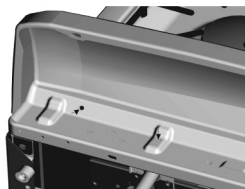
Coloque un nivel sobre las parrillas del horno.

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.

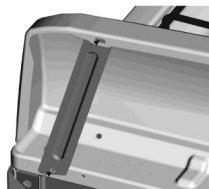


2.3 instalación de copete (ver tabla de características)

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 (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 mariposas.



fotografía 1



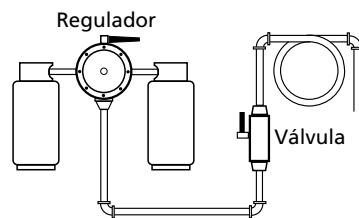
fotografía 2

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

2.4 conexión de gas

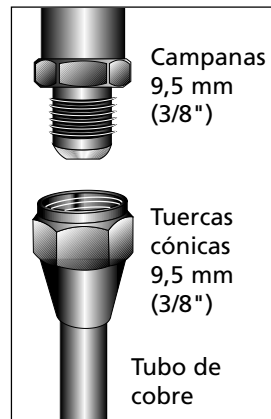
Asegúrese de que su hogar cuente con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta.

- 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 INSTALACIÓN DE GAS.

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



- ⚠ 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.

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

2.5 conexión eléctrica

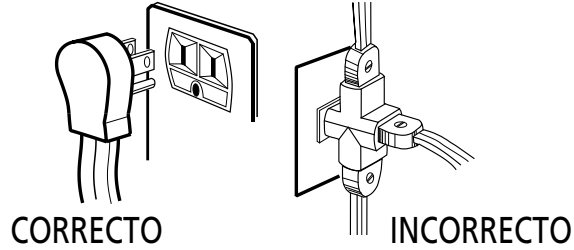
Este aparato está diseñado para funcionar con un voltaje nominal de 127 V 60 Hz

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

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

Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente. El cable tomacorriente deberá estar libre de torsiones y evite el contacto con la parte posterior de la estufa. En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.

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.

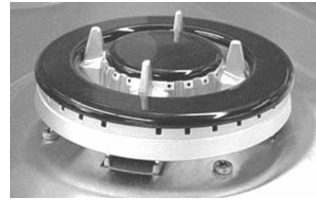
Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



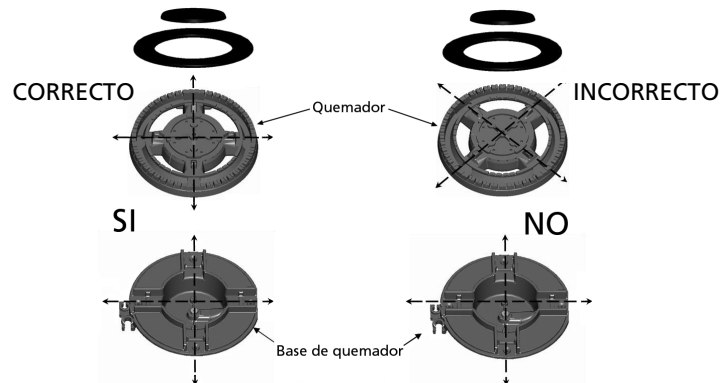
Quemadores Triple Ring

(Aplica a los modelos XO6500P, XO6500D, XO7689C y CXO7687C).

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.



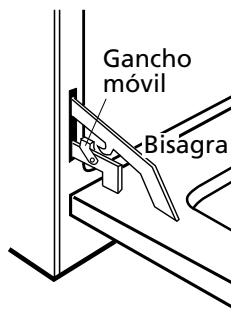
2.7 puerta de horno.

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 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.

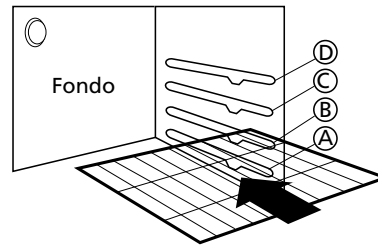
2.8 Instalación de parrillas en el horno.

(En algunos modelos)

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 cocción, se especifica a detalle el uso de cada posición para hornear.



2.9 Instalación de 1 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.

2.10 instalación de parrillas deslizables

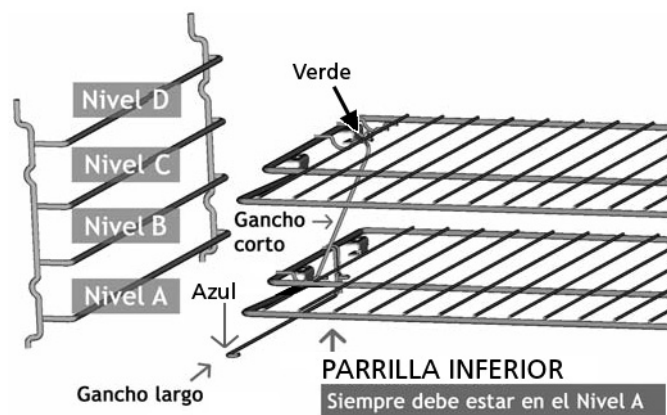
(Aplica a los modelos XO6500P y XO6500D)

Desmontaje de parrilla:

1. Abra la puerta del horno
2. Desconecte los dos ganchos largos del seguro localizado en el marco interno de la puerta.
3. Coloque las puntas de los ganchos largos, en los soportes de descanso, que se localizan en los extremos de la parrilla inferior.
4. Desensamble los ganchos cortos del extremo más lejano a usted e inserte las puntas en los soportes de descanso que se localizan en la parte posterior de la parrilla.
5. Retire las parrillas del horno.

Nota: Para usar las parrillas de modo fijo , desconecte los ganchos largos del marco interno de la puerta y fíjelos en sus soportes de descanso. Si desea cocinar alimentos voluminosos, desconecte los ganchos largos y cortos y descánseles en sus soportes; retire la parrilla superior.

Ensamble los extremos de los ganchos de las parrillas de acuerdo a los colores de las cintas. Verde con verde y azul a los seguros localizados en el marco interno de la puerta. Retire todas las cintas antes de usar su horno.

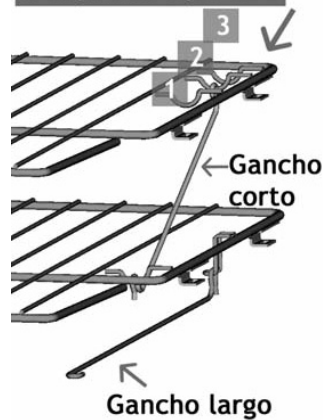


montaje de parrilla de horno:

1. Coloque primero la parrilla inferior, la cual debe permanecer siempre en la parte más baja (nivel A).
2. Inserte las puntas de los ganchos largos a los seguros localizados en el marco interno de la puerta, como se indica en el esquema.
3. Instale la parrilla superior que cuenta con tres soportes en forma de "U" en la posición deseada.
4. Alinee la parrilla superior a la parrilla inferior.

Parrilla Superior

3 Soportes tipo "u"



5. La parrilla superior se puede ajustar en diferentes niveles, la instalación debe ser de la siguiente forma:
 - Para el Nivel B, se debe colocar el gancho corto en el soporte tipo "U" con el número 3.
 - Para el Nivel C, se debe colocar el gancho corto en el soporte tipo "U" con el número 2.
 - Para el Nivel D, se debe colocar el gancho corto en el soporte tipo "U" con el número 1.
6. Cierre la puerta del horno y verifique que el sistema esté bien colocado y funcione correctamente.

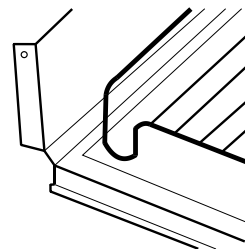
2.11 instalación de charola gratinador

(Aplica al modelo XO6500D)

No guarde ningún tipo de utensilio en el gratinador, por su seguridad

Retire la charola y la parrilla del gratinador.

Remueva las cintas y el recubrimiento plástico de color azul. Coloque nuevamente ambas piezas en el cajón gratinador. Y cerciórese de que la parte frontal de la charola sea la más corta.



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 flama- bles en o cerca de la estufa.
- Los aparatos de gas pueden causar una exposición a varias subs- tancias tóxicas y/o dañinas causadas principalmente por la combus- tión incompleta de gas natural o combustibles L.P, principalmente benceno, formaldehidos y hollín.

- ⚠ UNA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN O MAN- TENIMIENTO 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 CUALQUIER PARTE DE SU ESTUFA, A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE EN ESTE MANUAL.

3.2 capelo (ver tabla de características)

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

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

Este capelo no está diseñado para cocinar encima de él.

Las bisagras están cuidadosamente calculadas para disminuir el riesgo de ruptura de la placa de cristal, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta, en caso de que accidentalmente se resbale.

Sin embargo al levantarlo y bajarlo hágalo con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

⚠ LEVANTE EL CAPELO SIEMPRE QUE UTILICE LOS QUEMADORES SUPERIORES, ASÍ COMO EL HORNO.

3.3 encendido de quemadores superiores y triple ring

⚠ 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 A 60 SEGUNDOS.

encendido electrónico integrado

(Ver tabla de características)

Simplemente asegúrese de conectar la clavija tomacorriente al contacto. (Debidamente conectado a tierra).

1. Empuje la perilla y gire en sentido contrario de las manecillas de reloj a la posición de encendido.
2. Se escuchará un ruido característico de la bujía eléctrica del quemador.
3. Después que el quemador encienda, gire la perillas para ajustar el tamaño de la flama deseada.

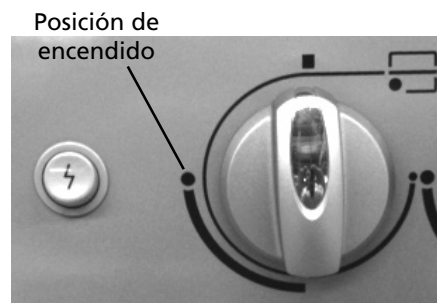
Al accionar la perilla, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todos los quemadores esto es un funcionamiento normal.

encendido electrónico con botón

(Aplica a los modelos XO7665, XO7666, XO7669, CXO7687C, XO7688C y XO7689C).

Al presionar el botón, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todos los quemadores esto es un funcionamiento normal.


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



encendido del quemador Triple Ring

(aplica a los modelos XO6500P, XO6500D, XO7689C y CXO7687C).

1. Verifique que su estufa esté conectada a la corriente eléctrica y que la perilla esté en la posición de apagado.
2. Presione la perilla del quemador Triple Ring. Escuchará que se activa la chispa.
3. Gire en sentido contrario a las manecillas del reloj, manteniendo siempre presionada la perilla en la posición de encendido.
4. Mantenga la perilla presionada hasta el fondo y espere a que el quemador haya encendido, posteriormente continúe presionándola unos segundos más.
5. Suelte la perilla y ajuste la flama deseada. En caso que no se sostenga la flama regrese la perilla a la posición de apagado y vuelva al paso No. 3.

 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, EXCEPTO EL QUEMADOR TRIPLE RING Y HORNO PROGRAMABLE EL CUAL SE APAGA Y TENDRÁ QUE LLEVAR A CABO DE NUEVO EL PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO.

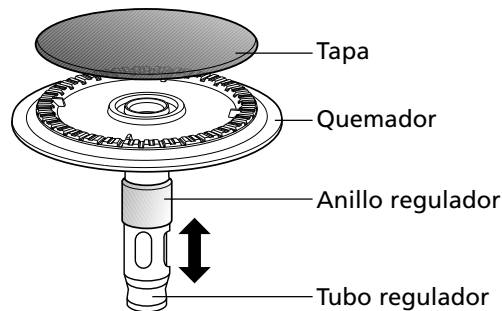
PARA ASEGURAR UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL COMAL, SIEMPRE DEBE REGULAR A FLAMA BAJA.

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

! SI CONTINÚAN LAS FLAMAS AMARILLAS, BUSQUE EL NUMERO TELEFÓNICO DE SERVIPLUS EN LAS ÚLTIMAS PAGINAS DE ESTE MANUAL. ELLOS SE ENCARGARAN DE HACER LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES.

cuando las flamas estén separadas, o haga hollín, ajuste el anillo regulador

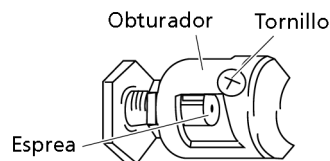
1. Retire los quemadores de la cubierta.
2. Regule la altura del anillo hacia arriba o hacia abajo hasta obtener la flama adecuada.
3. Coloque nuevamente el quemador, enciéndalo y verifique que la flama sea adecuada.



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

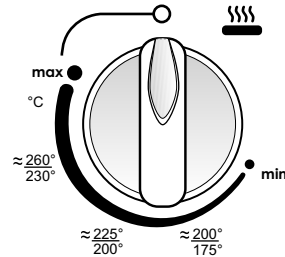
Perilla de horno con termostato

(Aplica a los modelos X07665, X07666, X07688C)

La perilla de control del horno está localizada en el panel de control. Esta perilla cuenta con 5 posiciones con rangos de temperaturas.

En condiciones óptimas éstas son temperaturas aproximadas.

La siguiente tabla muestra las equivalencias de temperaturas dependiendo del gas con que esté trabajando su estufa.

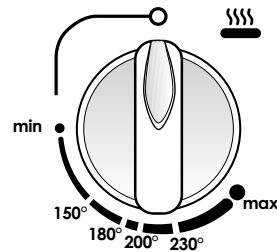


Posición de perilla	Gas L.P.	Gas Natural
MIN	150 °C - 170 °C	150 °C - 170 °C
175 - 200 °C	175 °C - 200 °C	175 °C - 200 °C
200 - 225 °C	200 °C - 225 °C	200 °C - 225 °C
230 - 260 °C	230 °C - 260 °C	230 °C - 260 °C
MAX	260 °C - 280 °C	260 °C - 280 °C

Perilla de horno con termostato

(No aplica a los modelos X07665, X07666, X07688C)

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



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.

Para encender el horno con encendido manual

(No aplica a los modelos XO6500D y XO6500P)

1. Verifique que las perillas estén en la posición de apagado.
2. Abra la puerta del horno.
3. Encienda un cerillo e inmediatamente después, acerque la flama a la mirilla del quemador.
4. Empuje y gire la perilla del quemador hasta la temperatura deseada.
5. Antes de retirar el cerillo, espere a que encienda el quemador y verifique que la flama no se apague por el orificio central del piso del horno (mirilla). En caso de que no encienda, regrese la perilla a la posición de apagado y repita el procedimiento desde el paso 3.

Encendido de horno integrado en termostato con sensor

(Exclusivo para los modelos XO6500D y XO6500P)

1. Verifique que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica y que la perilla se encuentra en la posición de apagado.
2. Abra la puerta del horno.
3. Presione la perilla del horno, escuchará que se activa la chispa.
4. Gire la perilla en sentido opuesto a las agujas del reloj hasta la posición máxima, manteniéndola siempre presionada.
5. Mantenga la perilla presionada hasta el fondo y espere a que el horno haya encendido, posteriormente continúe presionándola unos segundos más. Suelte la perilla y ajuste a la temperatura deseada.
6. Compruebe que la flama se mantenga encendida mirando por el orificio central del piso del horno, de lo contrario regrese al paso 2.
7. El termostato se encargará de que la temperatura interior sea siempre constante.

Notas:

- 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

(No aplica para el modelo XO6500D)

Para operar el Asador bajo, en los modelos de termocontrol, gire la perilla del horno hasta la posición "MAX" y espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos.

El uso del asador bajo en los modelos de termostato, opera girando la perilla del horno hasta la posición "MAX" ; espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos. Lea la sección "Recomendaciones de cocinado", en la sección de Posiciones de Alimentos en el Asador.

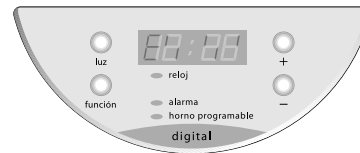
3.6 control electrónico (aplica a los modelos XO6500D y XO6500P)

Modelo digital (XO6500P)

El control electrónico con funciones avanzadas, cuenta con 4 botones, 1 pantalla digital y 3 indicadores luminosos.

Botones de operación:

- luz
- función
- Niveles + -



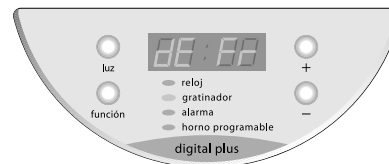
Las funciones son: Reloj, Alarma, Horno Programable y Luz de horno.

Modelo Digital Plus (XO6500D)

El control electrónico con funciones avanzadas cuenta con 4 botones, 1 pantalla digital y 4 indicadores luminosos.

Botones de operación:

- luz
- función
- Niveles + -



Las funciones son: Reloj, Gratinador, Alarma, Horno Programable y Luz de horno

3.7 modo de operación para modelos con funciones avanzadas

luz de horno

El botón de luz acciona únicamente el foco localizado en el interior del horno. La luz del gratinador solamente se encenderá cuando se opere alguna función del "gratinador".

La luz del horno se enciende presionando el botón "luz", y se apagará al presionar nuevamente este botón. Al transcurrir 5 minutos, la luz del horno se apagará automáticamente, con el fin de ahorrar energía.

reloj

El reloj de la estufa mostrará en la pantalla la leyenda "12:00 " y el indicador luminoso de la palabra "reloj" permanece encendido, hasta el momento en que usted presione algún botón.

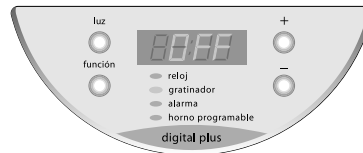


Para ajustar la hora del día, presione el botón "+" para incrementar el valor de los minutos. Con el botón "-" disminuya el valor de los minutos, al reducir este valor a cero cambia el dígito de la hora, al valor inmediato inferior.

gratinador

Nota: La primera vez que use el gratinador, percibirá un olor extraño y notará que humea ligeramente, esto es normal.

Para seleccionar la función de "gratinador", deberá presionar el botón "función" hasta posicionarse en dicha función, donde se prenderá el indicador luminoso. Seguido de ello, en la pantalla digital aparece la leyenda "OFF" que es apagado.

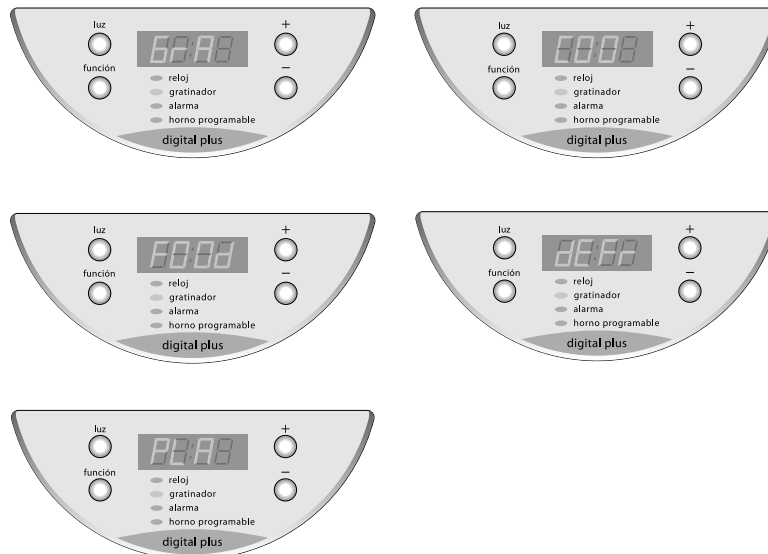


Para seleccionar un nivel diferente presione el botón "+".

Esta función cuenta con los siguientes niveles:

Guía	Nivel	Uso	Temp °C	Nivel	Uso	Temp °C
Control Digital	DEFR	descongelar	55°C	GRA	gratinar / dorar	190°C
	PLA	calentar platos	65°C	COO	cocinar alimentos	190°C
	FOOD	mantener caliente	90°C			

Nota: Si después de 10 segundos, no presiona el botón "+" o "-", esta información se perderá y habrá que activarla nuevamente con el botón "función".



Al concluir cualquiera de estos niveles, se desplegará en la pantalla digital la leyenda "END" y una alarma sonora indicara el fin del nivel.

Esta alarma podrá ser cancelada al presionar cualquier tecla.

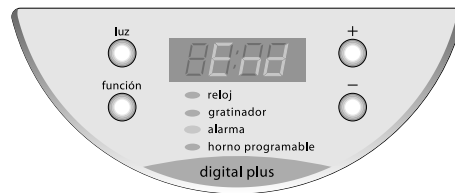
alarma

Para programar la Alarma, presione el botón de "función". Una vez ahí, en la pantalla del display, aparecerá en ceros.

Usando las teclas de "+" y "-" usted puede modificar el tiempo de duración del gratinador.

El control indica el tiempo restante de forma regresiva. Si el tiempo es menor a 1 hora, los minutos aparecerán en la pantalla, en la posición de las horas y los segundos en la posición de los minutos. Cuando el tiempo programado concluye, un sonido de fin de alarma se genera y se cancela al momento de presionar cualquier botón.

El control debe de regresar al modo de reloj automáticamente después de 5 segundos de no haber presionado ninguna tecla.

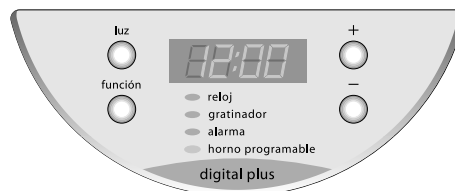


horno programable

El tiempo que permanece prendido el horno, podrá ser programado cuando se encuentra en el modo de "horno programable". Si el modo de operación no está activo, es necesario presionar la tecla de "función" hasta que se encienda el indicador luminoso junto a la palabra "horno programable".

Excepto en el caso de que algunas funciones estén activadas, los indicadores luminosos de estas funciones se quedaran parpadeando hasta que se desactive dicha función o sea seleccionada nuevamente por usted.

Una vez activada la función de "horno programable", la pantalla del display aparecerá en ceros. Usando los botones "+" y "-" usted puede modificar el tiempo máximo de operación del quemador de horno. Con la tecla "+" incrementa el valor del dígito de minutos en una unidad y con "-" disminuye el valor en una unidad.



En caso de no haber presionado ningún botón después de 5 segundos, el control regresará al modo de "reloj", automáticamente.

Cuando se haya introducido algún tiempo al control, éste indicará el tiempo restante de forma regresiva. El tiempo máximo de programación es de 2 horas. Si el tiempo es menor a 1 hora, los minutos se indicarán en la posición de las horas y los segundos en la posición de los minutos en el display.

⚠ CUANDO EL TIEMPO SELECCIONADO HA TRANSCURRIDO, EL QUEMADOR DEL HORNO SERÁ APAGADO, POR LO QUE USTED DEBERÁ REGRESAR LA PERILLA A LA POSICIÓN DE APAGADO ANTES DE OPERAR EL HORNO NUEVAMENTE.

AL FINAL DE LA PROGRAMACIÓN, EL CONTROL EMITIRÁ UN SONIDO, EL CUAL DEBE APAGARSE AL PRESIONAR CUALQUIER TECLA Y EL CONTROL DEBE REGRESAR AL MODO " CLOCK".

Nota:

Para cancelar la función del Horno Programable, regrese el tiempo a cero con el botón "-" y espere 5 segundos a que regrese la función de "reloj". El horno permanecerá encendido hasta que lo apague manualmente.

En caso de interrupción eléctrica, usted podrá seguir usando el quemador del horno sin ningún problema, la función del horno programable se cancelará y usted tendrá que apagar de forma manual su horno. Para volver a encender el quemador del horno sin ningún problema, usted lo puede hacer de forma manual.

Si el quemador programable se encuentra encendido durante la falla eléctrica, éste se apagará.

4. indicaciones para la instalación, conexión y ensamble 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 tabla de características)

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.



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 y Triple Ring

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.



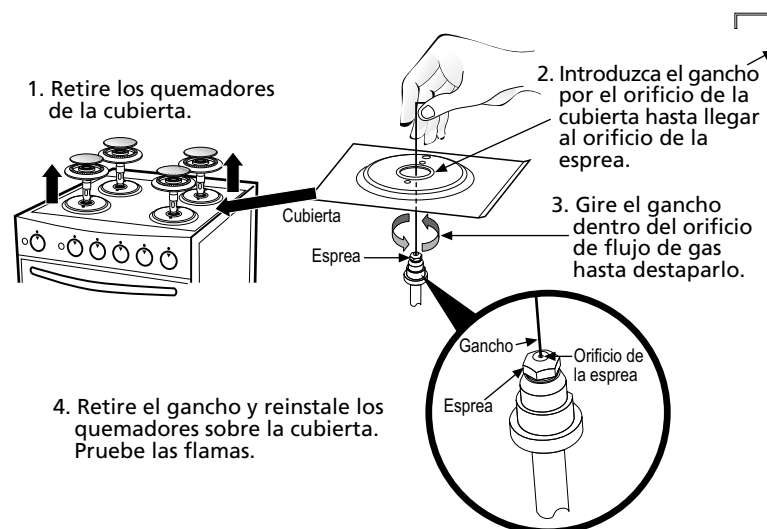
orificio de flujo de gas obstruido

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

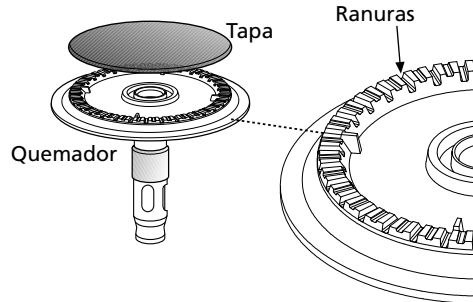


limpieza de quemadores superiores

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).

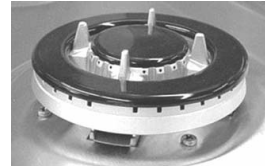
Nota: No exponga los quemadores al desengrasante por más de 15 minutos de lo contrario lo manchará permanentemente.



Triple Ring

Mantenga limpio el quemador de cualquier grasa o cochambre, evitando dejar residuos de limpiador sobre la espuma que está en la base del mismo, ya que esto puede provocar obstrucciones y un mal funcionamiento del quemador.

Nota: la base de su quemador es fija, solo se remueve el quemador y las tapas.



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.

charola del gratinador

Para limpiar la charola del gratinador, utilice jabón líquido sin abrasivos. Evite el uso de fibras.

Una vez que haya lavado su charola, seque inmediatamente toda la superficie, para evitar que ésta se manche.

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.

4.2 reemplazo del foco en el gratinador

Para cambiar el foco del gratinador, primero retire la charola.

Por el espacio libre del respaldo del cajón, gire la bombilla a reemplazar en sentido contrario a las manecillas del reloj.

Retire el foco y reemplácelo por uno nuevo de 40 W.

Asegúrese de colocar nuevamente la charola del gratinador, como su posición original.

5. recomendaciones de cocinado

5.1 posiciones de los alimentos en el horno

- 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	

5.2 posición de la charola en el asador bajo

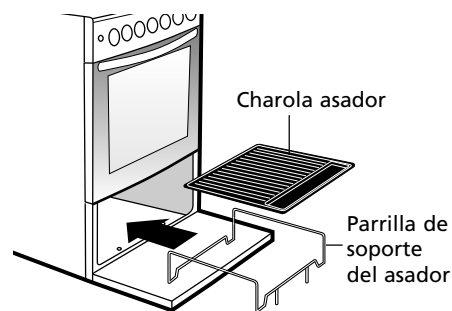
Para obtener mejores resultados coloque la charola del asador en posición horizontal y asegúrese de que quede centrada con respecto al quemador (vea ilustración).

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.

5.3 funcionamiento del gratinador

Descongelado:

Esta función sirve para descongelar alimentos/paquetes de alimentos pequeños con un peso menor a 1.0 Kg.

Le recomendamos colocar un recipiente que sea capaz de contener los líquidos que suelten los alimentos a descongelar.

⚠ NO DESCONGELE ALIMENTOS DE MAYOR TAMAÑO O PESO DE LO RECOMENDADO.

VIGILAR EL GRADO DE DESCONGELADO DEL ALIMENTO.

COCINAR INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE DESCONGELADO EL ALIMENTO.

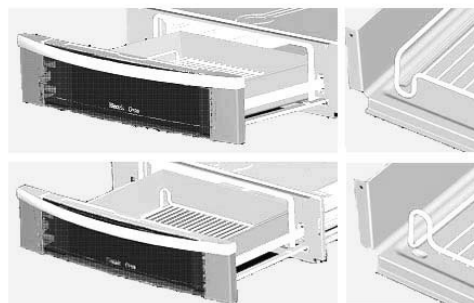
EL NO SEGUIR ESTAS RECOMENDACIONES PUEDE IMPLICAR UN DAÑO PARA LA SALUD.

El tiempo de descongelado varía de acuerdo al tipo/tamaño del alimento. Ejemplos:

Alimento	Tiempo de descongelado
Trozo de cuate (400 g)	2:30 - 3:00 horas
Pechuga de pollo (600 g)	2:00 - 2:30 horas
Filete de pescado (3 piezas, 700 g)	2:30 - 3:00 horas
Pay de queso (500 g)	1:30 - 2:00 horas

El tiempo máximo de operación para esta función es de tres horas, transcurrido este tiempo la función se apagará automáticamente, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a tres horas deberá iniciar la función nuevamente.

Al utilizar esta función coloque la parrilla en la posición Baja, para evitar que el alimento se cocine en la superficie antes de descongelarse en el centro.



calentar platos:

Esta función sirve para calentar platos y platones antes de servir los alimentos, de tal manera que al servir los alimentos estos se mantengan calientes por mayor tiempo.

Los platos y platones se calientan adecuadamente en 20 - 40 minutos.

Notas:

- Utilice platos y platones que resistan la temperatura, no utilice platos o platones de plástico.
- El tiempo máximo de operación para esta función es de una hora, transcurrido este tiempo la función se apagará automáticamente, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a una hora deberá iniciar la función nuevamente.
- Al utilizar esta función coloque la parrilla en la posición Baja/Alta de acuerdo al tamaño y número de recipientes que va a calentar.

mantener alimentos calientes:

Esta función sirve para mantener calientes alimentos que han sido preparados/calentados previamente. Es especialmente útil para mantener calientes alimentos de textura crujiente que no pueden ser recalentados fácilmente o que pierden textura al ser calentados en el horno de microondas. Ejemplos:

Alimento	Tiempo recomendado
Pechugas empanizadas	30 - 45 minutos
Milanesas	30 - 45 minutos
Tacos dorados	30 - 45 minutos
Papas fritas	30 minutos
Pizza	30 minutos
Pay de atún	30 minutos

Vigile periódicamente el alimento que desea mantener caliente. La mayoría de los alimentos se comportan adecuadamente si son mantenidos calientes durante 30 - 60 minutos, después de este tiempo tienden a resecarse y perder textura.

Los alimentos no crujientes que contienen salsa pueden cubrirse con papel aluminio para evitar que la salsa se reseque.

Alimento	Tiempo recomendado
Enchiladas	30 minutos
Guisados de carne o pollo	45 minutos
Spaghetti	30 minutos
Pescado	30 minutos

Al utilizar esta función utilice la parrilla en posición Baja.

El tiempo máximo de operación para esta función es de una hora, transcurrido este tiempo la función se apagará automáticamente, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a una hora deberá iniciar la función nuevamente.

Nota: No introduzca alimentos fríos que estén a una temperatura menor a (60°C / 140°F).

dorar y gratinar:

Esta función sirve para dorar pan y gratinar diferentes alimentos. Al utilizar esta función coloque la parrilla en la posición Baja o Alta según el tamaño/grosor del alimento/recipiente.

Alimento	Posición parrilla	Tiempo recomendado
Pan Tostado	Alta/ Baja	6 - 10 minutos
Molletes	Alta/ Baja	10 - 14 minutos
Recalentar Pizza (2 rebanadas)	Alta/ Baja	9 - 11 minutos
Recalentar Pizza (1/2 pizza)	Alta/ Baja	10 - 12 minutos
Gratinar Spaghetti	Baja	10 - 15 minutos
Gratinar Verduras	Baja	10 - 15 minutos
Gratinar Sopa de cebolla	Baja	10 - 15 minutos

- Cuando se preparan corridas subsecuentes de alimento, el tiempo de dorado/gratinado requerido por cada corrida puede variar, revise su alimento mientras se dora/gratina para hacer el ajuste de tiempo necesario.
- El tiempo máximo de operación para esta función es de 15 minutos, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a 15 minutos deberá iniciar la función nuevamente.

cocinar/preparar alimentos:

Esta función sirve para preparar alimentos que requieren calentarse y/o gratinarse. Ejemplos:

Alimento	Posición parrilla	Tiempo recomendado
Pastas	Baja	45 - 60 minutos
Enchiladas	Baja	45 - 60 minutos
Chilaquiles	Baja	45 - 60 minutos
Verduras gratinadas	Baja	45 - 60 minutos

En la elaboración de este tipo de platillos el tiempo de preparación es más corto si la salsa se adiciona caliente.

Para evitar que la salsa se reseque cubra el recipiente con papel aluminio.

Si desea que el queso se dore destape el recipiente los últimos 10 - 15 minutos.

El tiempo máximo de operación para esta función es de una hora, transcurrido este tiempo la función se apaga automáticamente, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a una hora deber iniciar la función nuevamente.

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. Apague el cajón gratinador y mantenga los compartimientos cerrados.

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. diagramas eléctricos

Diagrama eléctrico

Aplica para el modelo EM1765XO.

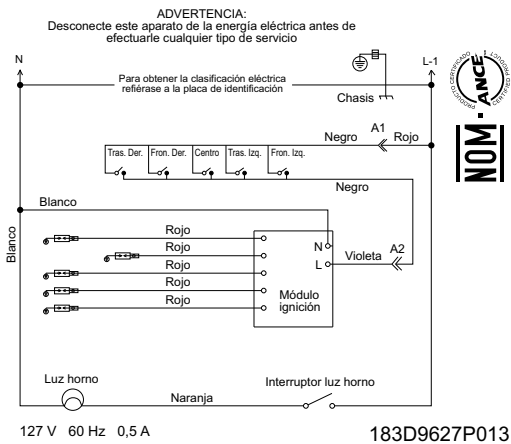
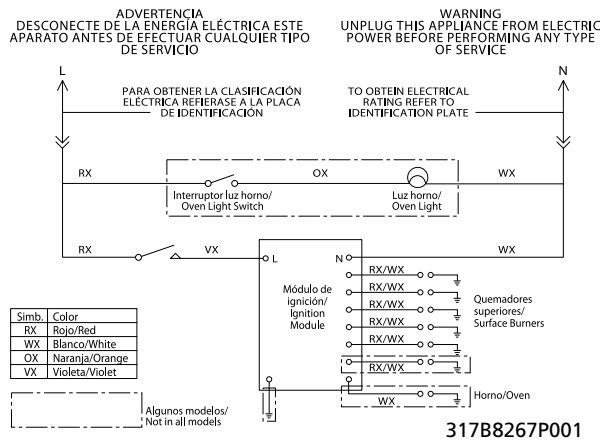


Diagrama eléctrico

Aplica para los modelos XO7665, XO7666, XO7669, CXO7687C, XO7688C y XO7689C.



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 cuidado. 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 despidan un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.

Problema	Causa posible	Solución
No funciona el quemador programable	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.
	No está programado correctamente	Lea cuidadosamente la sección de "Quemador Programable" en su manual de uso y cuidado.
	No accionan botones de reloj	Asegúrese de regresar la perilla a su posición inicial antes de efectuar nuevamente la operación de programar.
Parrillas deslizables no funcionan	No se encuentran colocadas adecuadamente las parrillas.	Vea la sección de Parrillas Deslizables en su manual de uso y cuidado.

8. características por modelo

Modelo	XO7669	XO6500P	XO6500D
Copete o capelo	Copete	Capelo	Capelo
Encendido quemadores superiores	Enc. Electrónico de botón	Enc. Electrónico Integrado	Enc. Electrónico Integrado
Control horno	Termostato modulante	Termostato con sensor	Termostato con sensor
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Bujía	Bujía
Luz horno	Sí	Sí	Sí
Asador	Bajo	Bajo	----
Gratinador	No	No	Sí
Características eléctricas	127 V / 60 Hz 0,5 A	127 V / 60 Hz 1,25 A	127 V / 60 Hz 10 A
Quemadores	4 Estándar, 2 Jumbo	2 Estándar, 1 Jumbo, 1 Oval, 1 Triple Ring	2 Estándar, 1 Jumbo, 1 Oval, 1 Triple Ring

Modelo	CXO7687C	XO7688C	EM1765XO
Copete o capelo	Capelo	Capelo	Copete
Encendido quemadores superiores	Enc. Electrónico de botón	Enc. Electrónico de botón	Enc. Electrónico Integrado
Control horno	Termostato modulante	Termocontrol de 5 posiciones	Termostato modulante
Acabado de horno	Estándar	Estándar	Estándar
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí	Sí	Sí
Asador	Bajo	Bajo	Bajo
Gratinador	No	No	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, 1 Jumbo, 1 Triple Ring	4 Estándar, 2 Jumbo	2 Estándar, 1 Oval, 2 Jumbo

Modelo	XO7666	XO7689C	XO7665
Copete o capelo	Copete	Capelo	Capelo
Encendido quemadores superiores	Enc. Electrónico de botón	Enc. Electrónico de botón	Enc. Electrónico de 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
Gratinador	No	No	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, 1 Jumbo, 1 Triple Ring	4 Estándar, 2 Jumbo



notas





notas



9. 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®

Tel. sin costo (dentro de México): **01.800.9029.900**
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

Colombia
Dentro de Bogotá
(571) 423.3177
Fuera de Bogotá
01800.051.6223

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

Ecuador
1800.73.7847

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

Perú
Dentro de Lima:
(511) 705.3600
Fuera de Lima:
0800.70.630

República Dominicana
Local: (809) 372.5392
Resto del país:
1 (809) 200.0284
www.serviplus.com.do

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
Teléfono de servicio:
01.800.9029.900

○ **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

○ **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

○ **Ecuador**

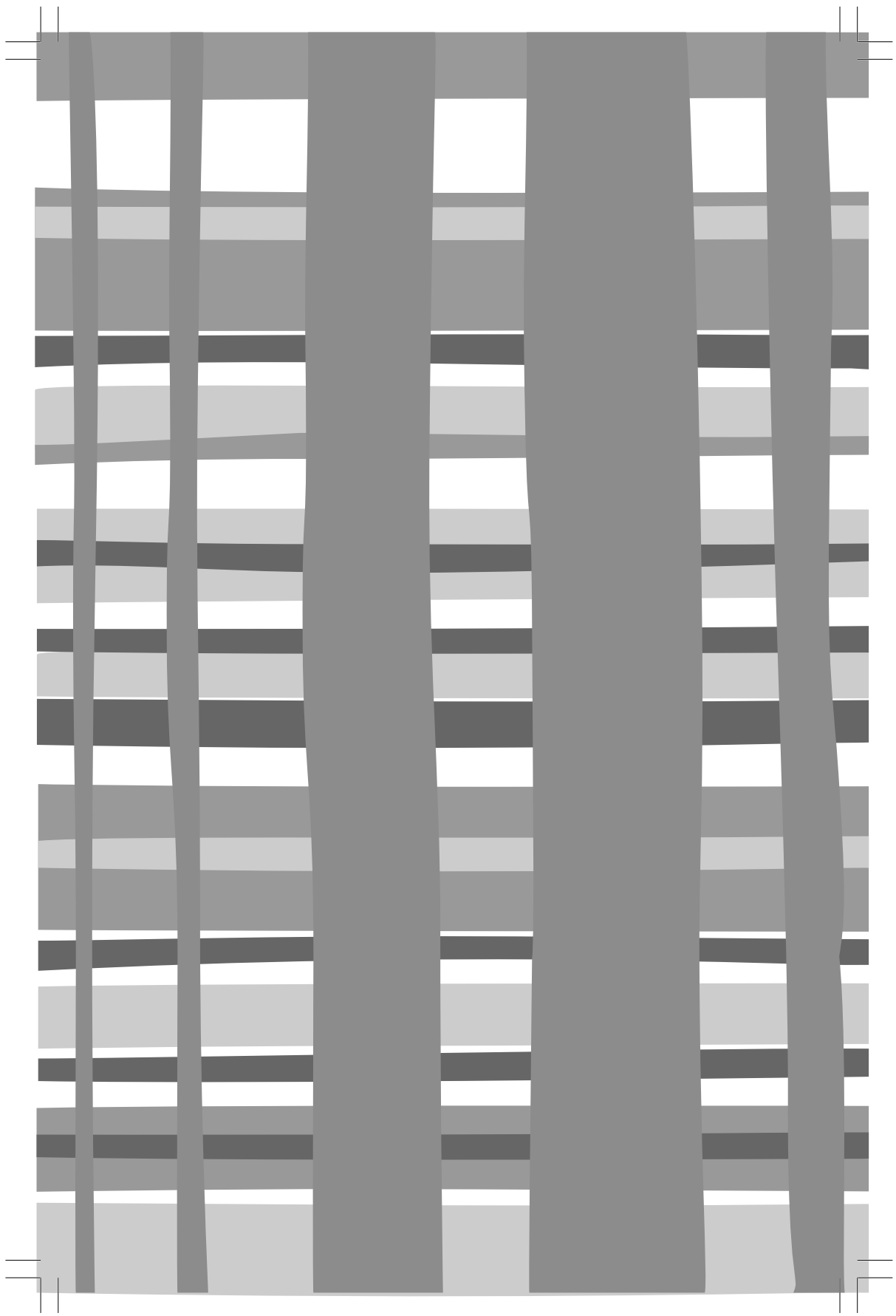
Mabe Ecuador
KM 14 ½ Vía Daule
Guayaquil - Ecuador
RUC: 0991321020001
Teléfono de servicio:
1.800.737.847

○ **Perú**

Mabe Perú S.A.
Calle Los Antares No. 320 Torre
"A" Ofic. 701 Urb. La Alborada
Santiago de Surco - Lima
R.U.C. 20293670600
Teléfonos de servicio: 700.5590
y 0800.70630

○ **Venezuela**

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



El especialista en servicio de línea blanca

serviplus[®]

www.serviplus.com.mx

Pólizas de extensión de garantía: (0155) 5329.1322
LADA sin costo 01.800.9029.900