

instructivo

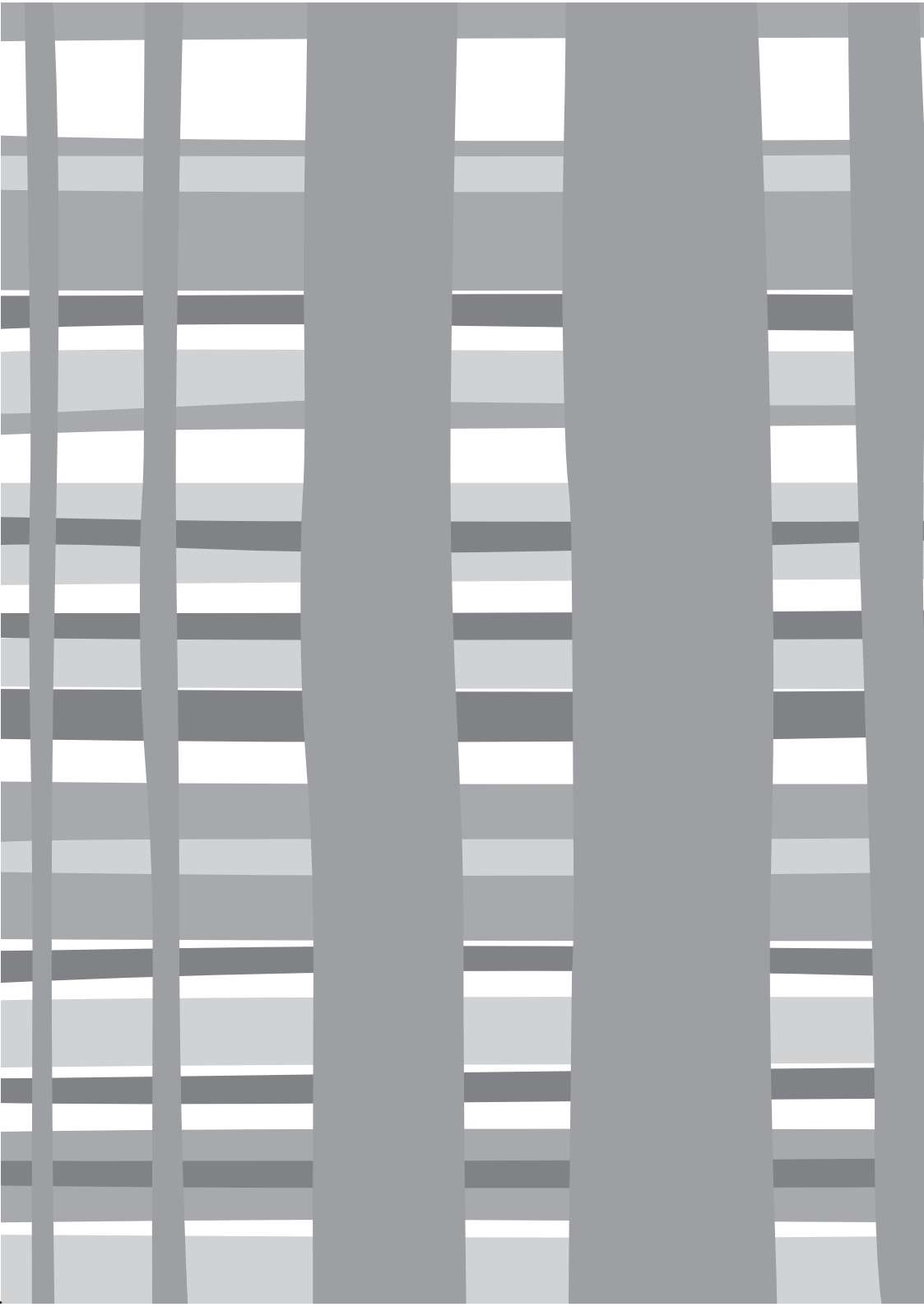
- Mesa de Trabajo Empotrable
- Encimeras de Empotre.
- Parrilla de Empotre

modelos:

CMG6043S
CMG6044S
CMG6054S
CMG6054L
CMM6054S
CMG6044K
CMG6043K
CMG6044L

Lea las instrucciones Técnicas antes de instalar este artefacto
Lea las instrucciones de uso antes de encender este artefacto

mabe



índice

Advertencias preliminares	2
Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador.	
1.-Descripción general y esquemas.....	2
2.-Configuración de Modelos	3
3.-Lista de partes del sistema de Combustión y	
Eléctrico de su gasodoméstico.....	4-5
4.-Advertencia y Datos técnicos de Quemadores	5-6
5.-Consideraciones de aireación y ventilación.....	6-7-8
6.-Conexión al suministro de Gas.....	8-9
7.-Conexión Eléctrica.....	10
8.-Instalación.....	10-11-12
9.-Quemadores.....	12-13
10.-Perillas.....	13
11.-Método para verificar el Funcionamiento Correcto de los Quemadores.....	13
12.-Instrucciones para la conversión a otro gas.....	13-14-15
13.-Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario.....	15
Ventilación.....	15
Cuidado de los quemadores porcelanizados.....	15
Cuidado en el acero Inoxidable.....	15-16
14.-Encendido de los Quemadores.....	18
15.-Elección del Recipiente Adecuado.....	19
16.-Cuidados en la Limpieza.....	19
17.-Herramientas e Instrumentos Necesarios para el servicio.....	19
18.-Diagnóstico de Fallas.....	19
19.-Diagramas Eléctricos.....	20

Información del Rotulado

Nombre del fabricante: mabe.

País de Fabricación: Ecuador.

Tipo y Clase del Gasodoméstico: Tipo A-Clase 3

Tipo de Gas para el que está reglado el gasodoméstico: GLP ó Gas Natural*.

Presión de suministro para el que está reglado su artefacto:

GLP: 2800 a 3000 Pa (Pascales)

28 a 30 mbar (milibar)

2.8 a 3.0 kPa (kilo Pascal)

GN: 2000 Pa (Pascales)

20 mbar (milibar)

2.0 kPa (kilo Pascal)

*Su gasodoméstico está calibrado para uno de estos dos tipos de gases, esta información se especifica en la placa adherida a este manual o la caja de quemadores.

*Este gasodoméstico cuenta con cable tomacorriente con clavija, por lo que si usted requiere hacer alguna instalación, debe solicitar a un técnico especializado y de su confianza. Consulte en la placa adherida a este manual, sobre las características eléctricas de esta encimera antes de realizar cualquier instalación. Así mismo, podrá encontrarla al final del manual, una opción de técnicos especializados en Serviplus o Servicimabe.

¡felicidades!

Acaba Ud. de adquirir un producto que combina perfectamente el diseño con la funcionalidad y calidad.

Este gasodoméstico cuenta con los últimos adelantos tecnológicos disponibles, como se dará Ud. cuenta al usarla.

Advertencias Preliminares.

! Este gasodoméstico debe ser instalada únicamente por “Personal Calificado”.

! Lea las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.

! Lea las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.

! No permita que nadie se suba o se pare sobre el artefacto.

! No deje a lo niños solos cuando el gasodoméstico está encendida o en operación, ya que se pueden quemar seriamente, especialmente si se está trabajando con recipientes que contienen líquidos calientes!

! Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.

! Este artefacto no debe ser instalado en baños ni dormitorios.

! Este artefacto debe instalarse en ambientes que tengan una ventilación adecuada.

! “Asegúrese que el área en donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación”.

! Por su seguridad, la instalación, ajuste o modificación de su gasodoméstico para ser usada con otro tipo de gas, debe estar a cargo de personal calificado, la compañía de gas o un representante del fabricante.

! Las condiciones de reglaje de este aparato estarán inscritas sobre la etiqueta de identificación ubicada en la base del artefacto o al reverso del manual.

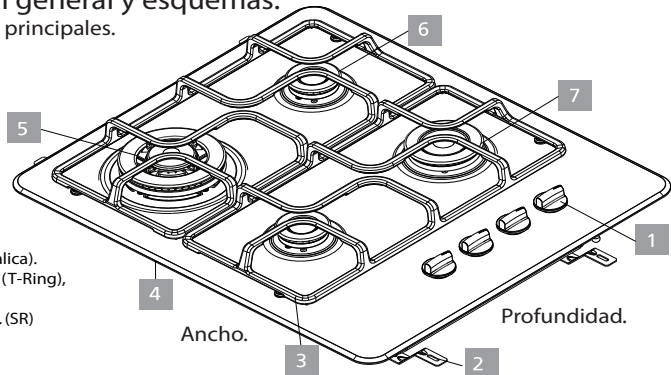
! El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina, mantener abierto los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

Instrucciones técnicas para la Instalación, ajuste y mantenimiento ,destinadas al instalador.

1.-Descripción general y esquemas.

conoce mis partes principales.

- 1.-Perillas
- 2.-Soporte de Empotre.
- 3.-Parrillas Superiores.
- 4.-Cubierta,(Vidrio o Metálica).
- 5.-Quemador Triple Ring. (T-Ring), ó Plato Eléctrico.
- 6.-Quemador Semirapido. (SR)
- 7.-Quemador Rapido. (R)



importante

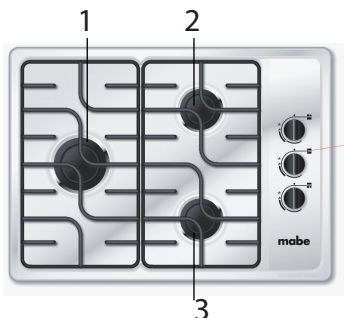
Para conocer la categoría de su gasodoméstico y el tipo de gas para el cual está ajustada, vea la placa de identificación adherida en la portada de este manual o en la caja de quemadores.

Si su gasodoméstico es de “categoría I” solo podrá ser utilizada con gas licuado de petróleo (G.L.P.) [butano, propano o una mezcla de ambos] ó solo con gas natural.

Si su gasodoméstico es de “categoría II” podrá ser utilizada con gas G.L.P. o con gas natural.

Un técnico calificado de SERVICIO TECNICO deberá realizar la respectiva conversión.

2. CONFIGURACION DE MODELOS

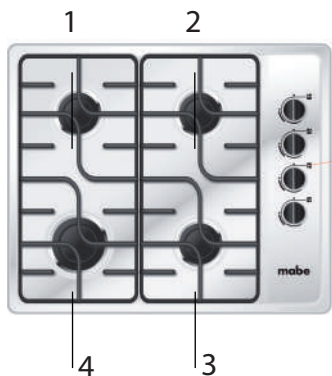


modelos: 1: Quemador Rapido.
CMG6043 2.-Quemador Semirapido.
 3.-Quemador Rapido.

modelo: 1: Quemador Semirapido.
CMG6043K 2.-Quemador Semirapido.
 3.-Quemador Semirapido

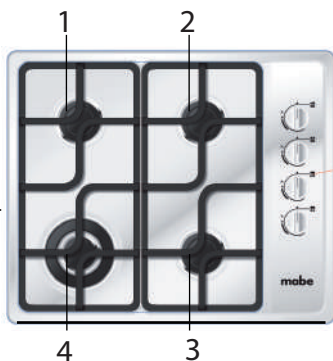
modelos: 1: Quemador Semirapido.
CMG6044 2.-Quemador Semirapido.
 3.-Quemador Semirapido.
 4.-Quemador Rapido.

modelo: 1: Quemador Semirapido.
CMG6044K 2.-Quemador Semirapido.
 3.-Quemador Semirapido.
 4.-Quemador Semirapido.



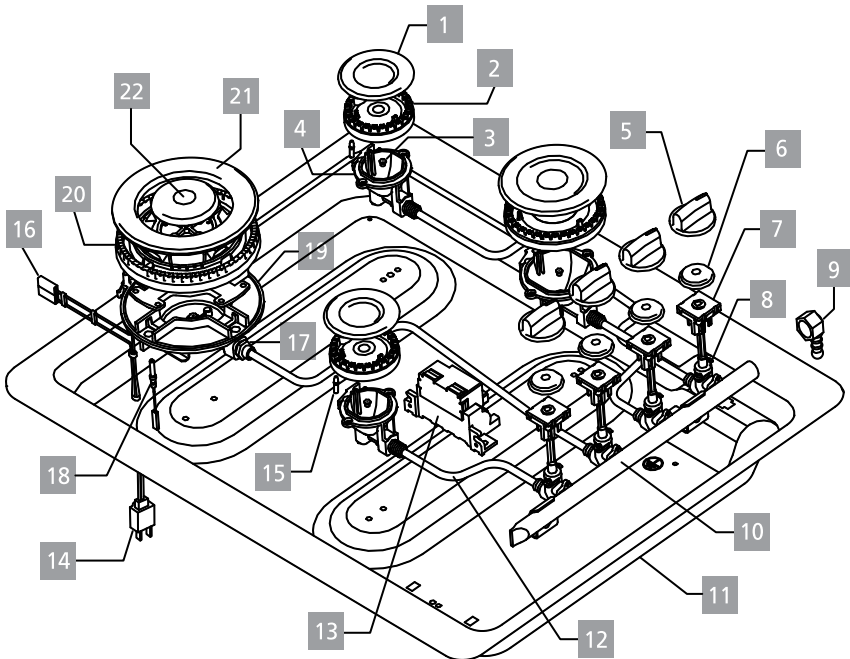
modelos: 1: Plato Eléctrico.
CMM6054 2.-Quemador Semirapido.
 3.-Quemador Semirapido.
 4.-Quemador Rapido.

modelos: 1: Quemador Semirapido
CMG6054 2.-Quemador Rapido.
 3.-Quemador Semirapido.
 4.-Quemador Triple Ring.



3.-Lista de Partes del Sistema de Combustión y Eléctrico

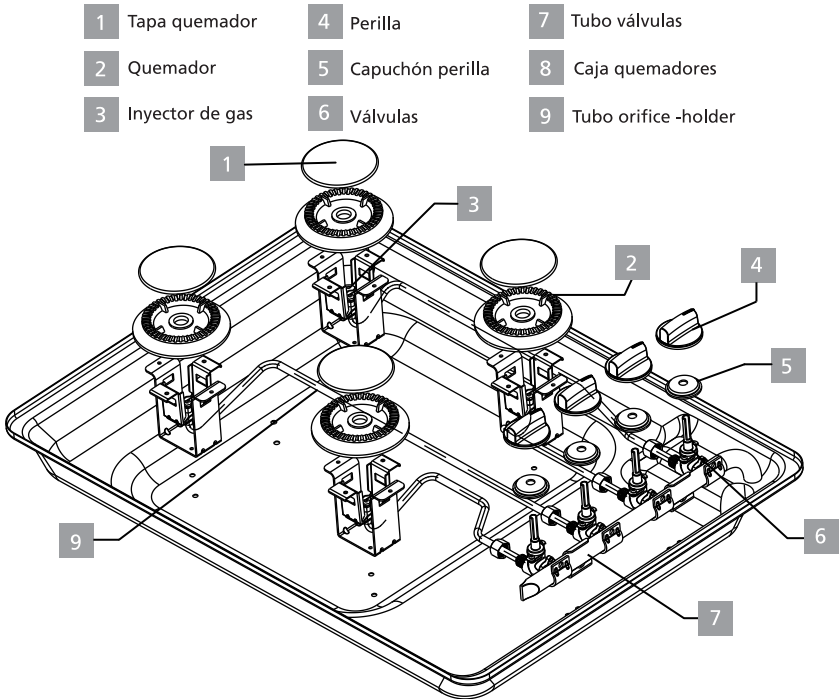
- | | | | |
|----|------------------|----|----------------------------|
| 1 | Tapa quemador | 12 | Tubo orifice -holder |
| 2 | Quemador | 13 | Módulo eléctrico |
| 3 | Inyector de gas | 14 | Enchufe |
| 4 | Base quemador | 15 | Bujía de encendido |
| 5 | Perilla | 16 | Arnes eléctrico |
| 6 | Capuchón perilla | 17 | Niple quemador triple ring |
| 7 | Catenarias | 18 | Bujía quemador triple ring |
| 8 | Válvulas | 19 | Base quemador triple ring |
| 9 | Portagoma | 20 | Quemador triple ring |
| 10 | Tubo válvulas | 21 | Tapa externa |
| 11 | Caja quemadores | 22 | Tapa interna |



Nota: Algunos modelos llevan piastra o plato eléctrico.

- Con quemador orifice holder económico

5



⚠ Advertencias

- ▲ Antes de la instalación, asegurese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
- ▲ Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta o placa de datos
- ▲ Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura de ambiente.
- ▲ Esta artefacto no esta diseñada para ser conectada a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.
- ▲ Debe instalarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- ▲ La presión mínima de gas que requiere este artefacto para operar correctamente es de 2500 Pa(Pascales) para GLP,1700 Pa (Pascales) para Gas Natural.
- ▲ La presión máxima de gas que requiere este artefacto para operar correctamente es de 3500 Pa(Pascales) para GLP,2500 Pa (Pascales) para Gas Natural.
- ▲ El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas en la norma NTC 3631 -2ª Actualización; 2011 -12-14. (mercado de Colombia).
- ▲ Para garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento de su gasodoméstico, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 Y NTC 3632(Mercado Colombiano), NTE INEN 2 260(Mercado Ecuatoriano), o con los requisitos vigentes en cada localidad o país.
- ▲ Cuando cambie los inyectores de su artefacto, asegurese de utilizar sellante para asegurar la hermeticidad de la rosca de unión.
- ▲ El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el National Fire Protection Association, NFPA 54, Nacional Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norteamérica.(Mercado Ecuatoriano)

Antes de instalar el artefacto sobre la cubierta y mueble con cualquier recubrimiento sintético, verifique que este material y los muebles que estén juntos a la parrilla resistan una temperatura de 90 grados centígrados, sin deformaciones.

4.- Datos técnicos de los quemadores.

Potencia térmica:

TIPO DE QUEMADOR A GAS	Categoría II 2-3 Diámetro Inyector (mm)						
	GLP			GAS NATURAL			
	Diámetro (1)	Marca (2)	Potencia Nominal a condiciones estándar de referencia con base en el poder calorífico superior MJ/h (kW) (BTU/h)	Diámetro	Marca (2)	Potencia Nominal a condiciones estándar de referencia con base en el poder calorífico superior MJ/h (kW) (BTU/h)	Potencia Reducida MJ/h (kW)
Mediano (Semi-Rápido)	0.62	62	5.51 (1.53) (5221)	0.97	97	6.05 (1.68) (5732)	≤4.7 (1.30)
Grande (Rápido)	0.80	80	9.00 (2.50) (8530)	1.10	110	8.30 (2.31) (7867)	≤4.7 (1.30)
Triple Ring (Super-Rápido)	0.89	89	10.4 (2.89) (9861)	1.32	132	11.20 (3.11)(10616)	≤5.5 (1.53)
Mediano OH (Semi-Rápido)	0.66	66	5.90 (1.64) (5596)	0.99	99	6.34 (1.76) (6005)	≤4.7 (1.30)
(3) Grande (Rápido)	0.75	75	7.78 (2.16) (7670)	1.10	110	8.30 (2.31) (7867)	<4.7 (1.30)
Presión del suministro de gas	28 - 30 mbar 2800-3000 Pa			20 mbar 2000 Pa			
Los valores de potencia térmica declaradas en la tabla han sido medidos a una temperatura de 20°C ± 5°C y a una presión atmosférica de 760mmHg.			(1) Las medidas tienen una variación de ±0.02mm (2) Las marcas están dispuestas dependiendo del proveedor que las fabrican, tomar en cuenta el diámetro y su respectiva variación ±0.02. (3) Aplica únicamente en los modelos de 43cm con parrilla de Fundición.				

Potencia eléctrica

Tipo de calentador	POT (W)
Plato pequeño	1000

Notas:

- Los modelos q gas estan habilitados para 127/220V, 50/60Hz.
- Los modelos a gas y plato eléctrico estan habilitado según modelo para 127V, 50/60Hz, 8.3amp, o 220V 50/60Hz 4.5 amp.

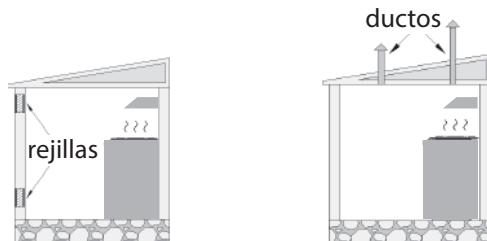
5.- Consideraciones de aireación y ventilación

- El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto según la NTC-3631 2ª Actualización: 2011-12-, 14.(Mercado Colombiano)
- No instale este artefacto en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permite la acumulación de una mezcla explosiva de gas – aire.
- Asegurar una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión, de no ser así, ésta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.
- Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) artefacto(s) y para diluir los gases de combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.
- En toda construcción, el recinto en el cual se ha de ubicar el o los artefactos, debe poseer un espacio cuyo volumen será mayor ó igual a 3.4 m³ por cada Kilovatio (3.6MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas en ese recinto.
- En caso de que no se cumpla con esa condición, el recinto deberá ser dotado con dos aberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior debe comenzar a una distancia no menor de 180cm del piso y la inferior a una no mayor de 30cm, del suelo. En lo posible evitar que queden sobre el mismo eje vertical. Las dimensiones lineales de estas aberturas no deben ser inferiores a 8cm.

- La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van instalar.

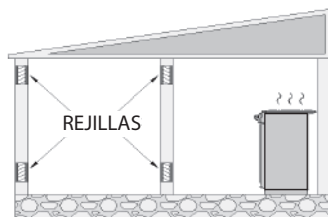
Si existen otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas (ver datos en placas de identificación de artefactos) de todos, de acuerdo con los siguientes casos:

a) Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6 cm^2 por cada kilovatio ($3,6 \text{ MJ/h}$) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.

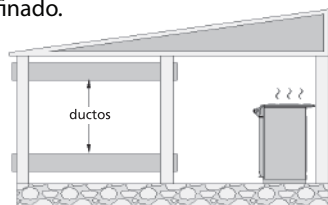


b) Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima de entre 645 cm^2 ó 22 cm^2 por cada Kilovatio ($3,6 \text{ MJ/h}$) de potencia nominal y agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.

-Cuando las rejillas comunican con espacios diferentes pisos, cada rejilla deberá tener mínima igual a 44 cm^2 por cada Kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas.



c) Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comuniquen directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm^2 por cada Kilovatio ($3,6 \text{ MJ/h}$) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalado en el espacio confinado.



Ejemplo:

Para una cocina de 4 puestos y horno a gas, la capacidad calorífica es de 36,14 MJ/h (10.04 kW) tomando el caso "a" como ejemplo, tenemos:

$$\frac{36,14 \text{ MJ/h} \times 6 \text{ cm}^2}{3,6 \text{ MJ/h}} = 60,24 \text{ cm}^2 \quad \text{ó} \quad \frac{10,04 \text{ kW} \times 6 \text{ cm}^2}{1 \text{ kW}} = 60,24 \text{ cm}^2$$

Como las dimensiones lineales de una rejilla no deben ser menores a 8cm (Según requisito mínimo indicado anteriormente) entonces el área mínima de cada una de las rejillas será de 64 cm² lo cual dará un cuadrado aproximado de 8cm por lado.

- Para conocer la demanda calórica de su cocina observe la placa de identificación que esta trae en la parte trasera de su cocina.

- Realice ésta operación para calcular el área de las rejillas, y de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde se instale su artefacto (tenga en cuenta las restricciones indicadas) kW: kilovatio MJ/h: Megajoule por hora.

6.- Conexión al suministro de gas

- Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación sean realizadas por un instalador autorizado o por el personal autorizado de nuestro servicio técnico.

- Antes de efectuar la instalación de su gasodoméstico, debe comprobar que esté reglada para el tipo de gas a suministrar, (si es necesario convertir el artefacto a otro tipo de gas, siga las instrucciones que se encuentran en la página 13 en el numeral 12, Conversión a otro gas).

Conexión mediante manguera flexible.

Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y no la abra sino hasta que termine desconectar su gasodoméstico.

Requisitos:

-La conexión debe realizarse mediante manguera flexible que cumpla con los requisitos de resistencia, duración y flexibilidad pertinentes (referencia para Ecuador NTE INEN 885). El acomple portagoma de su gasodoméstico tiene 10mm de diámetro (ref. para Ecuador NTE INEN 886).

-Suavice los extremos de la manguera con agua caliente.

-Conecte un extremo de la manguera a la toma de gas ubicada en la parte inferior de la base del artefacto.

-Conecte el otro extremo de la manguera al regulador de baja presión (ref. para Ecuador NTE INEN 1 682) el cual debe estar conectado a la válvula reguladora (ref. Ecuador NTE INEN 116), del cilindro de gas (ref. en Ecuador NTE INEN 111) o de la red local.

-Los cilindros que contienen Gas Licuado de Petróleo deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE 111.

-Las válvulas utilizadas en los cilindros de gas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE 116.

-Los reguladores de baja presión utilizados para los artefactos deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 1 682.

-Asegurese que los extremos se encuentren firmemente sujetos. Es necesario para dar mayor seguridad poner abrazaderas.

-IMPORTANTE: Después de haber instalado verifique que no existan fugas aplicando agua jabonosa en las zonas de conexión. (nunca use fuego)

-Las conexiones flexibles a base de materiales sintéticos, no denen de quedar en contacto con las partes calientes del artefacto que superen los 70°C, ó bajo la acción directa de los productos de combustión, o usar un tubo de material apropiado.

-La longitud de la conexión flexibles debe ser mínima posible de acuerdo con el grado de desplazamiento necesario del artefacto, en ningún caso será mayor a 150cm.

-Las conexiones flexibles deben instalarse de tal manera que no se presenten estrangulamientos ni obstruya el flujo normal del gas, no deben ser sometidos a esfuerzos de tracción y deben posicionarse de tal manera que no sufran daños mecánicos con elementos circulantes (tales como cajones o puertas) o por quedar aprisionados.

Para el mercado Colombiano deberá cumplir los siguientes requisitos:

-La conexión para el suministro de gas de este gasodoméstico es de 3/8 NPT según NTC332 1ª Actualización.

-Las conexiones flexibles a base de elastómeros no deben quedar en contacto con las partes calientes del artefacto, ni con los productos de combustión.

-Las conexiones flexibles deben instalarse de tal manera que no se presenten estrangulamiento del flujo normal de gas.

-Las conexiones de gasodomésticos deben ser de fácil acceso de tal manera que puedan efectuarse labores de inspección, limpieza, mantenimiento y reparación.

-Las conexiones flexibles no deben estar sometidas a esfuerzos de tracción.

-No está permitido efectuar derivaciones para más de un gasodoméstico; cuando la conexión se realiza con tubería flexible.

-La tubería flexible para conectar el gasodoméstico, si se utiliza en cobre, debe ser tipo A o B, como también puede ser en acero flexible inoxidable.

-Los conectores flexibles a base de elastómeros deben fabricarse bajo las especificaciones de la NTC 3632 2ª Actualización 2007-11-27.

-La manguera flexible en ningún caso deben tener una longitud mayor de 1.5 m.

-Las conexiones a la línea de suministro deben efectuarse con sellantes tipo traba química o cinta de teflón que cumpla con la NTC2635

-Debe existir una válvula de corte entre la salida del gas y el gasodoméstico.

-La distancia mínima recomendada al usar pipa de gas a un toma corriente es de 0.5 m.

-Los materiales de fabricación de los accesorios para empalme y conexión de los gasodomésticos, deben fabricarse según norma NTC-3632 2ª Actualización 2007-11-27.

-La verificación de la hermeticidad es posible hacerla con agua jabonosa, por ningún motivo utilizar llama para localización de fugas.

Conexión mediante cañería rígida.

-Conecte el tubo de entrada de gas de su gasodoméstico a la línea de gas proveniente de la red. Para la conexión use tubería rígida flexible o manguera para gas. Únicamente se permite el uso de manguera de caucho de acuerdo con la NTC 3632 2ª Actualización 2007-11-27. (Mercado Colombiano).

Para la conexión se debe tomar en cuenta la NTC 3632 2ª Actualización 2007-11-27, donde se describen las características que deben poseer los conectores. (tuberías y mangueras).

Debe existir una válvula manual de corte entre las salidas de gas y el artefacto según la NTC 2 504 4 Actualización 2006-05-24, Instalación para suministro de gas en edificaciones residenciales y comerciales. mercado Colombiano).

-Acople al tubo de distribución un rancor hembra 3/8 de pulgada rosca NPT y conéctelo al tubo abocinado de cobre de la alimentación de gas. En todos los casos el acople del gasodoméstico a la línea de suministro de gas, debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmonte del mismo.

Los sellantes utilizados en las conexiones deberán ser de tipo traba química, anaeróbica o cinta de teflón para gas.

-**IMPORTANTE:** Después de haber instalado verifique que no existan fugas aplicando agua jabonosa en las zonas de conexión. (Nunca use fuego).

-Nunca use las conexiones viejas o usadas para instalar su artefacto nuevo.

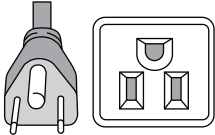
-Las emisiones de monóxido de carbono de este artefacto en condiciones normales de funcionamiento, no superan los 50 ppm (partes por millón).

7.- Conexión eléctrica

- Si su gasodoméstico posee elementos eléctricos se deben conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo a los valores indicados en la placa de especificación, ubicada en la parte inferior (Base) del artefacto. (ref. para Ecuador 120 voltios, 60 hercios).

Y proceda de la siguiente manera:

- 1.-Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciorese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones de su artefacto.
- 2: Verifique el estado del tomacorriente y la conexión del neutro al punto correcto.



Precaución:

“Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal calificado similar, a fin de evitar un peligro”.

3.- En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los “breakers” que controlan el artefacto y márkuelos con el nombre del artefacto.

4.- Conecte el artefacto al tomacorriente.

Advertencias sobre la instalación eléctrica

- La conexión del artefacto a la red eléctrica debe ser realizada por un personal calificado.
- El circuito eléctrico al cual se va a conectar el artefacto debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada para este artefacto.

Los “breakers” de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en condiciones normales. En caso necesario, verifique las especificaciones técnicas de las redes eléctricas de la casa.

- El cable de suministro de energía del artefacto tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencia nominal. Por ningún motivo lo cambie o empalme un cable de suministro diferente; esto podría deteriorarlo y causar cortocircuito.

- Evite que los cables eléctricos de otros aparatos que se usen cerca del artefacto toquen partes calientes.
- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
- Recuerde que el fabricante no se responsabiliza por eventuales daños, causados por la falta de conexión a tierra, o una instalación incorrecta.

Nota: si su artefacto tiene enchufe de 3 vías, entonces tiene conexión directa a tierra, caso contrario su artefacto trae un cable que deberá ser instalado.

8.- Instalación de su gasodoméstico.

Preparación

- 1.-Asegúrese de quitar todo el embalaje que protege al artefacto.
- 2.-Verifique que la superficie donde va empotrar su gasodoméstico este limpia, nivelada y que pueda soportar el peso. Es importante que el artefacto quede empotrado uniformemente sin claros ni traslapes para evitar que los líquidos se introduzcan por debajo del artefacto.
- 3.-Con respecto a campanas extractoras, la distancia mínima debe ser de 650mm, (ver fig.1) entre la parte inferior de la campana y las parrillas superiores. La campana extractora debe ser tan ancha como el artefacto y el centro de la misma.

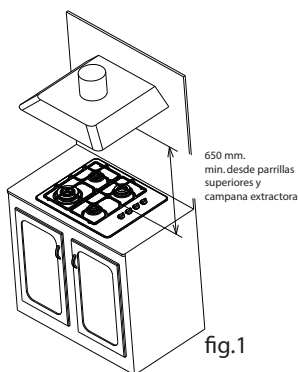


fig.1

4.- La profundidad de los gabinetes que se encuentren por encima de la parrilla no deben ser mayor a 33cm.

5.- Cierre la válvula principal de la línea de alimentación de gas de su casa.

6.- Para los gasodomésticos que llevan el portagoma en el kit de accesorios utilizar un sellante (teflón) entre el portagoma y el tubo de válvulas (ver fig.2).

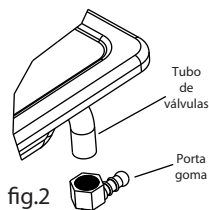


fig.2

Hechura de saque. (agujero de empotre)

-Verifique la superficie donde va a empotrar su artefacto, que este de acuerdo a las dimensiones indicadas para el mueble. **Ver figura 2.** En el diseño de mueble considere por lo menos 2 agujeros en la parte posterior, estos le ayudaran al momento de realizar las instalaciones de Gas y Electricidad.

-Realice un corte rectangular de acuerdo con las dimensiones de la Figura 2, es importante que se cumpla con la dimensión del artefacto, (24mm de espesor), ó considere un supe que ayude a mantener esta altura.

Instalación.

1. Retire todo el embalaje del artefacto, considere que; si ya no le sirve este debe ser reciclado y proceda a introducir su artefacto dentro del agujero de empotre, verificando que esta quede centrada, Fig.4

2. En caso de que su mueble sea de madera, atornille los soportes de empotre con la base de la caja quemadores, como se muestra en la fig. 3, asegurándose que esten alineados con el borde de la superficie de empotre.

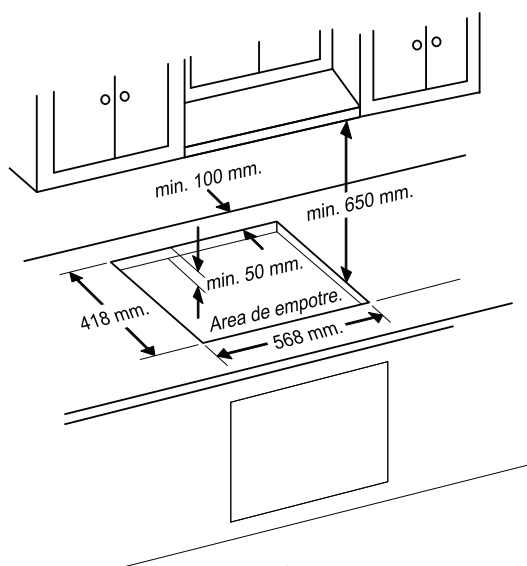


fig.2

3. Finalmente asegure el artefacto en el borde inferior del agujero de empotre de tal manera que ésta quede unida rigidamente.

4. Para los modelos CMG6043K y CMG6044K en los gabinetes que no son de madera se deberá colocar una cinta de dos lados en el borde inferior externo del artefacto, como se ilustra en la fig.5, con el objetivo de fijarla al mueble, esta no deba sobresalir del borde externo de la cubierta. Nota: Los tornillos, soportes y cinta dos lados se encuentran en el Kit de accesorios de su gasodoméstico.

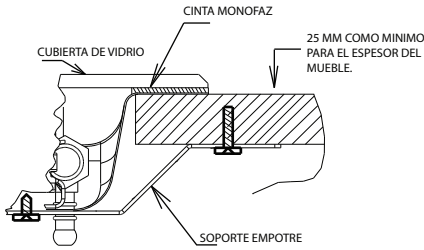


fig.3

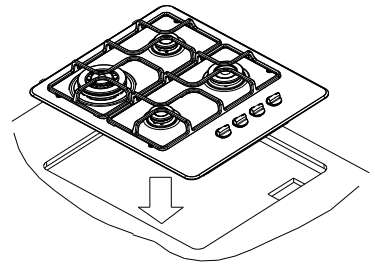


fig.4

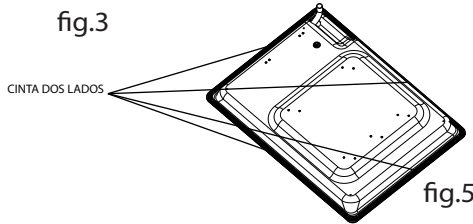


fig.5

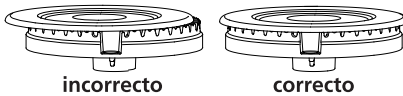
Importante: Este aparato debe estar perfectamente sellado en su parte de montaje (entre el mueble y el aparato), para evitar que algún líquido se filtre por los bordes de la cubierta.

9.-quemadores

Standars.

Los quemadores de su gasodoméstico son fabricados en aleación especial de aluminio con acabado pulido. Desarrollamos el sistema de llama estabilizada, que mantiene la llama siempre uniforme y estable, con alto rendimiento térmico permitiéndole preparar todo en menos tiempo con menos consumo de gas. Cada quemador proporciona diversos tipos de llama. La intensidad se regula con las perillas del tablero de control.

importante:

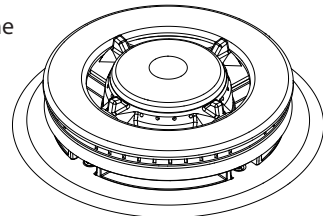


Tenga en cuenta si se incurre en la posición incorrecta que se muestra en el gráfico, causará que la base del quemador se deforme con un corto período de tiempo

Quemador triple-ring.- Su gasodoméstico tiene un nuevo quemador, el cual se recomienda usar para el cocinado uniforme de sus alimentos, así como para recipientes grandes. Tenga en cuenta con 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.

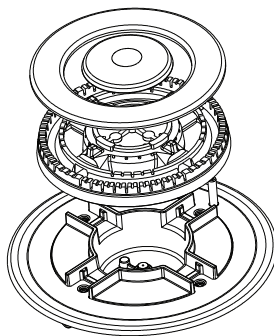
La parte esmaltada de las tapas debe colocarlas hacia arriba. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar bujía, debido a que es más alta que las demás contenidas en su artefacto.



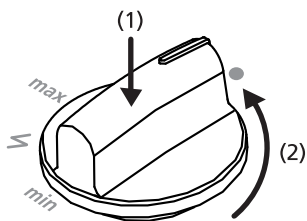
Forma correcta de ensamblar el quemador triple ring.

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

El quemador y la base deben acomodar de forma que estas acoplen formando una cruz o "X".



10.- Perillas.



Las perillas de su Mesa de trabajo junto con las válvulas son de concepción moderna, y tienen una traba de seguridad para no moverlas inadvertidamente. Si se desea encender los quemadores del artefacto, se presionan (1) las perillas y giran en sentido anti-horario (2), llevándolos a la posición deseada. Su Mesa de trabajo está equipada con un sistema que permite el control gradual de la llama.

Este sistema proporciona gran ahorro de gas, pues la llama puede ser controlada de acuerdo a su necesidad, desde su punto máximo hasta su punto mínimo sin que se apague.

Importante: Si su Mesa de trabajo tiene el atributo de encendido Eléctrico Integrado en los quemadores superiores, por seguridad no presionar las perillas si los quemadores no van hacer encendidos.

ADVERTENCIA: En el evento que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo por lo menos durante un minuto, (NTC 2832-1 4^a Actualización: 2015-08-26). Cuando haya terminado de utilizar los quemadores de gas de su artefacto, recuerde siempre; que la perilla esté en posición de apagado y que la válvula de paso esté en posición de "cerrado".

11.-metodo para verificar el funcionamiento correcto de los quemadores.

Una vez instalado el artefacto se debe verificar el correcto funcionamiento de los quemadores de acuerdo con el siguiente método:

- Verifique la presión de suministro con respecto a la placa de identificación.
- Encender los quemadores con la posición de la perilla en máximo flujo.
- Verificar que la llama sea de color azul y que no se presentes puntas amarillas, ni desprendimiento de llama.
- Lleve la perilla a potencia mínima, el quemador no se debe apagar.

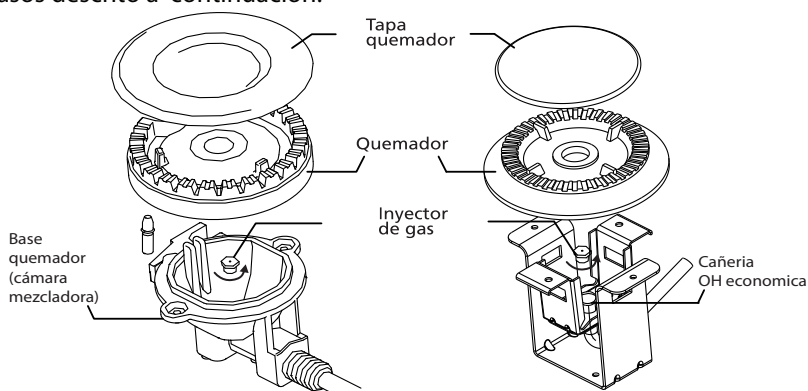
12.- Instrucciones para la conversión de su gasodoméstico a otro gas.

Importante:

- La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe ser realizada por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante por razones técnicas y de seguridad, las piezas destinadas a la adaptación a otra familia, otro grupo, u otro subgrupo de gas y/a otra presión de alimentación, serán suministrada por el fabricante (ver datos técnicos de quemadores en la tabla de Potencia Térmica).

- El técnico autorizado después de la conversión debe de colocar una etiqueta que indique el tipo de gas y presión a la que fue el artefacto adaptado.
- Antes de realizar cualquier ajuste suspenda el flujo de gas y eléctrico.
- Cualquier sello de seguridad destruido debe ser restituido previa verificación de los dispositivos del artefacto.
- Cuando cambie los inyectores de su gasodoméstico, asegúrese de utilizar sellante para asegurar la hermeticidad de la rosca de la unión.
- Verifique que su artefacto este calibrada para el uso de los dos tipos de gases, esta información se especifica en la placa adherida a este manual o en la parte inferior del artefacto.

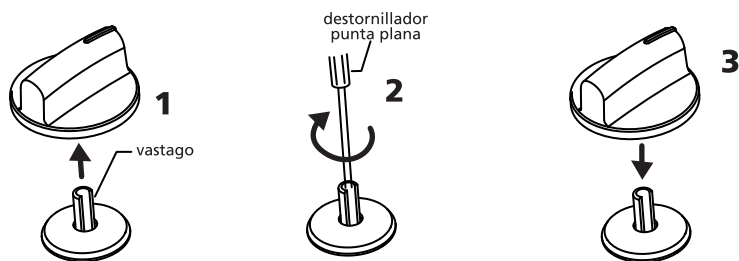
Para convertir su gasodoméstico de gas natural a gas GLP, viceversa, siga los pasos descrito a continuación:



1. Retire las parrillas, los quemador y las tapas de los quemadores.
2. Retire los inyectores de la base del quemador, o de la cañería OH. Según sea el modelo de su gasodoméstico.
3. Proceda a instalar los inyectores correspondientes para la conversión deseada, de acuerdo al tipo de quemador que posee su artefacto (ver tabla pág. 4). Verifique que estos queden ajustados.
4. Ubique nuevamente el quemador, la tapa y las parrillas.
5. Finalmente verifique el correcto funcionamiento de los quemadores.

Ajuste de las válvulas

1. Una vez cambiados los inyectores es necesario ajustar la llama en mínimo así: Encienda el quemador y llévelo a la mínima. Retire la perilla halando.
2. Inserte un destornillador punta plana en el vástago de la válvula y gírelo en el sentido de reloj $\frac{1}{4}$ de vuelta, hasta obtener la llama deseada (no debe ser muy débil pues se puede apagar).
3. Coloque la perilla en su posición y gírelo a la llama máxima; luego regrésela a la llama mínima. No se debe apagar, si se apaga, gírelo a apagado y retírelo nuevamente e inserte un destornillador punta plana en el vástago de la válvula, gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj (para aumentar la llama en mínimo). Proceda nuevamente a encender el quemador y llévelo a la mínima; "no se debe apagar".
4. Por último coloque una gota de pintura dentro del vástago de las válvulas dejar sellado el by pass de regulación. Reemplacé la etiqueta regulado para gas GLP en la parte inferior del artefacto. Por razones técnicas y de seguridad, adquiera los accesorios para la conversión en los centros de servicio autorizados.



13.- Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario

Verifique que su artefacto este instalado y asegurado y acorde a las recomendaciones dadas en el capítulo anterior de este manual (instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador).

Para su correcto funcionamiento este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosféricas y de temperatura ambiente.

Ventilación

Asegúrese que el gasodoméstico esté bien ventilado, mantenga abierto los espacios naturales para la ventilación.

Cuidados de los quemadores porcelanizado

- Evite toda clase de golpes en las superficies porcelanizadas, especialmente en bordes y esquinas.
- El porcelanizado es más resistente cuando la lámina se encuentra fría, por lo tanto, déjela enfriar antes de proceder a la limpieza.
- Haga limpieza con detergente o jabón utilizando paños o esponjas plásticas.

No utilice abrasivos.

- Evite que sobre el porcelanizado caliente se derrame líquido hirviendo (aceites, salsas, almibares o jarabes).
- Los jugos críticos, vinagres fuertes o aliños concentrados, aún en frío, pueden atacar el porcelanizado. Por lo tanto, evite que estos se acumulen sobre su superficie y muchos menos si esta se encuentre caliente.
- Removedores a base de amoníaco diluidos en agua tibia; aplíquelos con un paño suave o una esponja de nylon fino, enjuague con abundante agua y seque con un paño suave. El secado es importante para evitar la presencia de manchas en la superficie, la superficie, la limpieza de rutina remueve fácilmente las manchas más comunes de uso constante

Cuidados con el acero inoxidable

El acero inoxidable es un material de fácil conservación. Con una limpieza adecuada es posible mantener sus características.

El secreto de la limpieza y mantenimiento esta en el uso de productos y procedimientos correctos y el cuidado con que manejo el producto.

En el caso de suciedad resistente comience con métodos de limpieza suaves, repita la operación un número razonable de veces antes de recurrir a procedimientos de limpieza más severos.

Limpieza de rutina: Los mejores productos para conservar el acero inoxidable son el agua, el jabón los detergentes neutros suaves y los removedores a base de amoníaco diluidos en agua tibia; aplíquelos con un paño suave o una esponja de nylon fino, enjuague con abundante agua y seque con un paño suave. El secado es importante para evitar la presencia de manchas en la superficie, la superficie, la limpieza de rutina remueve fácilmente las manchas más comunes de uso constante.

Manchas leves: Cuando la limpieza de rutina no es suficiente, aplique bicarbonato de sodio diluido en alcohol de uso doméstico hasta formar una pasta, use un paño suave o una brocha de nylon.

Use un cepillo de cerdas suaves. Para no rayar la superficie se debe hacer pasadas largas y uniformes en el sentido del pulido de la pieza (evite movimientos circulares), finalmente enjuague con agua y seque con un paño suave.

Manchas acentuadas: Realice un prelavado con detergente suave y agua tibia o caliente, o en una solución de removedor a base de amoníaco y agua.

Si esto no logra remover alimentos quemados o depósitos carbonizados, use removedores a base de soda cáustica.

Siga el procedimiento indicado para mover manchas leves y repítalo si es necesario. Si la mancha persiste utilice productos abrasivos finos. Finalmente enjuague y siga la limpieza de rutina.

Acido Nítrico: El ácido nítrico es el único ácido que puede ser usado para la limpieza del acero inoxidable. Evite el contacto con otros metales especialmente los ferrosos y los fabricados a base de aluminio y cobre, comunes en los utensilios de estufa.

Se recomienda impregnar un paño suave o cepillo de nylon en una concentración de 10% (1 parte de ácido por 9 partes de agua) usando guantes de caucho y protección para los ojos tener cuidado con las salpicaduras.

Guarde la solución en recipientes de vidrio y deje fuera del alcance de los niños. En caso de contacto accidental con la piel, lave con abundante agua sin frotar.

Precauciones

- Evite el contacto de la superficie de acero con productos químicos como ácido de batería, ácido muriático, removedores de tinta y similares.

- Evite el contacto prolongado con soluciones salinas concentradas, grasas (mayonesa, mantequilla, etc....) restos de comidas o con materiales férricos (cuchillas, sartenes, esponjas metálicas, etc....) porque estos producen cambio de color y surgen problemas de oxidación.

- Cuando sobre el acero inoxidable puedan caer productos que puedan hervir hasta secarse, esto crea manchas difíciles de remover deteriorando la superficie y corriendo el riesgo del dañar el acabado.

- No deje artículos de acero común en contacto con el inoxidable, especialmente si están húmedos o mojados.

Para las partes cromadas del artefacto atienda las instrucciones anteriores excepto el uso de ácidos y abrasivos para la limpieza.

Nota: Para remover la coloración amarilla usar un abrillantador para acero inoxidable. contáctese con su Servicio Técnico MABE para poder adquirirlo.

Recomendaciones para el uso

El mantenimiento y el uso adecuado de su artefacto son indispensables para lograr una mayor satisfacción y para ello se recomienda lo siguiente:

- Evite dejar latas de aerosol o latas de plásticos cerca de los quemadores.
- Nunca deje que la llama de un quemador sobresalga de las orillas del utensilio de cocina.
- Voltee las asas o mangos de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia otras para que no sobresalgan de la parilla.
- Los alimentos a freír deben estar los más secos posibles.
- No permita que se acumula grasa u otros materiales flamables en o cerca de su gasodoméstico.
- Por seguridad antes y durante la limpieza, desconéctela de la fuente de alimentación eléctrica (solo para modelos que aplica).
- Cuando su artefacto no esté en uso, se recomienda mantener el registro general del gas cerrado.
- Emplee utensilios de tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.
- Si va a cocinar con recipientes de vidrio, estos deben ser refractarios.

Importante: Nunca use su gasodoméstico para calentar una habitación.

- Si su artefacto está localizado cerca de una ventana, no use cortinas largas.
- Nunca levante una cacerola que esté flameando. Cúbrela completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.

Recomendaciones para su seguridad

- Nunca use agua para apagar aceite que se haya encendido
- No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su gasodoméstico. Tampoco obstruya las rendijas para ventilación.

Si huele a gas

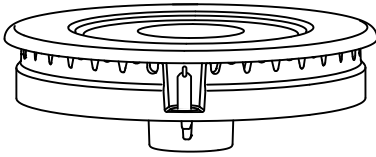
- **Abra las ventanas.**
- **No toque enchufes o interruptores eléctricos, las chispas que producen pueden encender el gas.**
- **Apague cualquier llama cerrando la válvula general de paso.**
- **Llame inmediatamente a la central de fugas, o proveedor de gas.**

14. Encendido de los quemadores



advertencia:

Cualquiera que sea el modo de encendido, antes de iniciarlo verifique que todas las válvulas cuyos quemadores no estén encendidos, se encuentren cerradas.



1. Encendido electrónico con botón.- Accione el pulsador marcado (⚡) y mientras lo tiene presionado gire la perilla del quemador en sentido anti-horario a la posición máxima (que corresponde a 90° de giro desde la posición Off). Luego de que el quemador encienda, libere el pulsador y seleccione el tamaño de la llama.

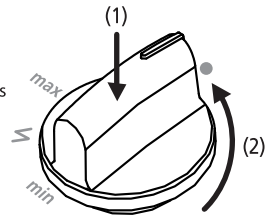
nota: al accionar el sistema de encendido electrónico, observará que se producen arcos eléctricos en todas las bujías, no se preocupe, esto es normal y no reviste peligro, ya que solamente se encenderá el quemador cuya válvula se ha abierto.

2.- Encendido manual: Si su parrilla es de encendido manual, acerque un fósforo o un chispero al quemador que desee utilizar y al mismo tiempo presione la perilla correspondiente al quemador y gírela hacia la izquierda (sentido contrario de las manecillas del reloj). Asegúrese que la perilla que giró corresponda al quemador que desea usar. El fosforo debe estar encendido o el chispero proporcionando chispa antes de que se gire la perilla para encender un quemador. ¡Nunca intente encender todos los quemadores al mismo tiempo !

3. Encendido Eléctrico Integrado en Quemadores Superiores. (⚡) :

Si su artefacto tiene el atributo de encendido Eléctrico Integrado en los quemadores superiores, por seguridad no presionar las perillas si los quemadores no van a ser encendidos.

FUNCIONAMIENTO: Empuje la perilla del quemador que se desea encender (1), y gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj a la posición de encendido (2).



4. Mixtas

Son aquellas que además de quemadores a gas tienen calentadores eléctricos tales como platos o discos superiores o de cubierta. Los discos de cubierta funcionan por contacto directo con el recipiente de cocinado (no necesitan parrilla). Tienen 6 posiciones de calentamiento, siendo las 3 primeras de calentamiento bajo y las restantes de calentamiento alto.

Ud. puede elegir una posición de calentamiento girando la perilla respectiva, en cualquier sentido, horario o antihorario.

Cómo operar las resistencias eléctricas en los artefactos mixtos

Los platos blindados no se calientan por partes como los platos tubulares, en estos, el calor se distribuye casi uniformemente sobre la superficie metálica y la temperatura alcanzada por este dependerá de la posición de la perilla.

Recomendaciones:

- Nunca haga funcionar un disco de calentamiento sin un recipiente sobre el mismo.
- No utilice recipientes de menor tamaño que el disco, pues habrá consumo innecesario de energía.
- Asegúrese de secar bien la base de los recipientes antes de colocarlos en los discos calentadores.
- Es normal un desprendimiento de vapor al usar los discos por primera vez.
- Instale fusibles o breakers adecuados en la línea de alimentación eléctrica.
- Desconecte su parrilla para labores de limpieza.

ADVERTENCIA: En el evento que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo por lo menos durante un minuto, (NTC 2832-1 4^a Actualización: 2015-08-26).

Cuando haya terminado de utilizar los quemadores de gas de su artefacto, recuerde siempre; que la perilla esté en posición de apagado y que la válvula de paso esté en posición de "cerrado".

15. Elección del recipiente adecuado

- Para los quemadores superiores, el recipiente más pequeño que se debe emplear no debe tener menos de 100 mm de diámetro.
- No se debe utilizar recipientes de base convexa.
- Para los quemadores superiores, el recipiente más grande que se debe emplear no debe tener más de 240mm de diámetro.

16. Cuidados en la limpieza

- Limpie su artefacto siempre que lo use, evitando así la acumulación de suciedad, que podrá formar costras de difícil remoción, además de corrosión de partes.
- Mantenga los quemadores y los electrodos del encendido bien limpios, evitando que la acumulación de grasa, de agua o sobras de alimentos impidan el paso del gas o de la chispa de encendido de los quemadores.
- Cuando lave los quemadores, enjuáguelos y séquelos adecuadamente antes de usarlos.
- Para limpiar la cubierta, retire las parrillas y los quemadores, evitando que caigan restos de alimentos o líquidos al interior de la cubierta o sobre los inyectores del gas. Antes de colocar nuevamente las parrillas y los quemadores, fíjese si los electrodos están todos secos y si todas las piezas están perfectamente ubicadas.
- Para limpiar las partes de esmalte porcelanizado (enlozado), de acero inoxidable, de vidrio y las partes de aluminio, use un paño o esponja suave humedecida en agua y jabón neutro, y después seque con un paño suave y seco.
- No eche agua fría sobre la cubierta, mientras esté caliente.



importante

- Si su gasodoméstico tiene encendido electrónico, desconéctela de la corriente eléctrica antes de limpiar cualquiera de sus partes.

17 . Herramientas e instrumento necesarios para el servicio

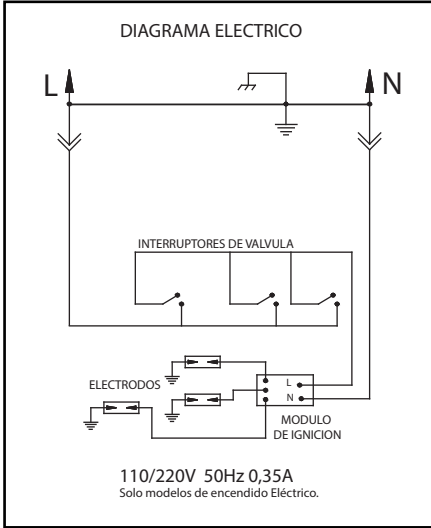
- Destornillador de copa o dado ¼ pulg (6.35mm)
- Destornillador de copa o dado 9/32 pulg (7.14mm)
- Destornillador de copa o dado 5/16 pulg (7.94mm)
- Manómetro diferencial de 0 a 50 mbar (0-5000Pascales)
- Destornillador Philips (cruz) mediano 4 pulg (101.6mm)
- Destornillador plano mediano 4 pulg (101.6mm)
- Llave ajustable o llave francesa 6 pulg (152.4mm)
- Flexómetro
- Pinzas
- Multímetro (medidor de voltaje, corriente y continuidad)

18 . Diagnóstico de fallas

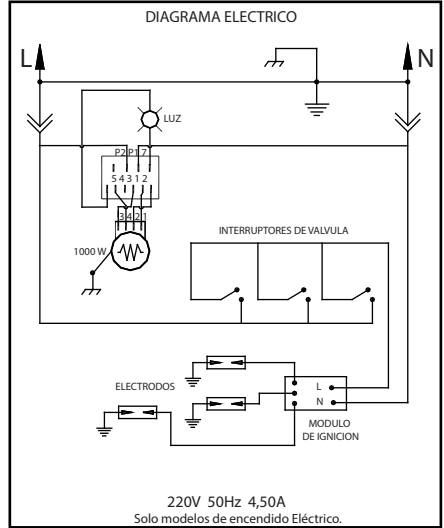
- Si su artefacto presenta problemas luego de instalada, realice las siguientes verificaciones antes de llamar al Servicio Técnico.

Problemas	Posible causa
<p>Quemadores de cubierta no encienden</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Válvula de suministro de gas cerrada. - Cilindro de gas vacío - Perilla de control no corresponde a quemador - Orificios del quemador obstruidos - Mala colocación de partes - Estrangulamiento de manguera de suministros
<p>Funcionamiento defectuoso de componentes eléctricos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - No hay suministros de energía eléctrica - El artefacto no está conectada al suministro de energía eléctrica - Interruptores en posición apagado. - Inadecuada conexión a tierra (si el enchufe de su Mesa de trabajo tiene terminal a la tierra). - Mal contacto entre el enchufe del artefacto y el tomacorriente al cual está conectada. - Los electrodos de las bujías de encendido están humedecidos.

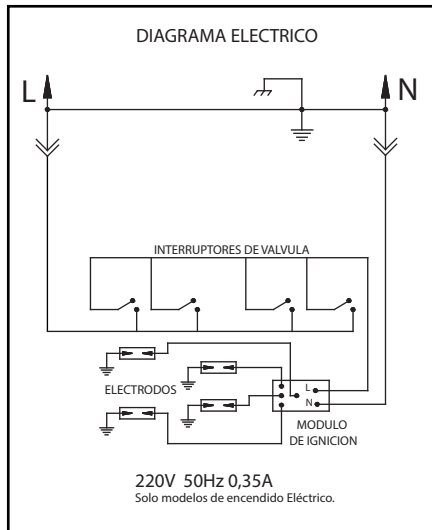
19 . Diagramas Eléctricos



Aplica a siguiente Modelo: CMG6043S



Aplica a siguiente Modelo: CMM6054S



Aplica a siguiente Modelo: CMG6044S

CMG6054S

CMG6054L

CMG6044L



notas:



serviciomabe®

Recuerde que su producto está respaldado por serviciomabe, la empresa líder en servicio para línea blanca, donde siempre encontraras el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en 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 o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
- 3.- Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
- 4.-En el siguiente directorio, localice el Centro de Servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta su artefacto:

COLOMBIA

018005183227

www.serviciomabe.com.co

ECUADOR

180000690

www.mabe.com.ec

PERÚ

080078188

www.mabe.com.pe

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

08001362631

www.mabe.com.ve

Desde Caracas: 2123357605

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

- Instalación de Línea blanca.
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía.
- Contratos de extensión de garantía.
- Contratos de mantenimientos preventivos.
- Venta de refacciones originales.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Mabe garantiza este producto contra cualquier falla técnica en sus componentes y mano de obra, siempre que esté dentro de un uso normal y doméstico y por el tiempo especificado en el cuadro anexo al final de este Certificado (fig. 1).

Para hacer efectiva la garantía:

El consumidor deberá solicitar servicio técnico a los números de teléfono que están referidos en este Certificado de garantía, o a través de la página web de Mabe según el país que corresponda.

Recomendaciones:

Señor usuario, antes de solicitar un servicio comprobar todos los puntos acerca del funcionamiento indicados en el manual de instrucciones.

Términos y Condiciones generales de la garantía:

1. Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie especificados en la placa de identificación que posee el producto y Manual de uso.
2. Esta garantía no cubre daños ocasionados al producto.
3. Los gastos de transporte del producto que deriven del cumplimiento de esta garantía, dentro de su red de servicio serán cubiertos por Mabe.
4. Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, podrán ser motivo de cobro por el valor de transporte y tiempo del técnico.
5. Esta garantía no es de cubrimiento internacional, solo tiene vigencia en el país donde fue adquirido el producto, de acuerdo a los términos establecidos para cada país por parte del fabricante y respetando las leyes de garantía del mismo.
6. Los gastos que se deriven por el abandono del producto en los centros de servicio (almacenamiento, bodegaje y mantenimiento), deberán ser asumidos por el consumidor, conforme a la normatividad de cada país.
7. Mabe No asumirá ni autorizará asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta del producto o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

1. Cuando el producto NO haya sido operado de acuerdo con las instrucciones emitidas por el fabricante.
2. Cuando el producto este siendo utilizado para fines comerciales, industriales o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
3. Daños causados por la red eléctrica doméstica como: fluctuaciones de voltaje, corto circuito, sobrecargas accidentales o descargas eléctricas.
4. Cuando el producto presente un mal funcionamiento causado por la intervención de personas y/o talleres de servicio no autorizados por Mabe y/o la instalación de partes que no sean genuinas.
5. Daños en el producto causados por su transporte, cuando este sea por cuenta del consumidor.
6. Daños al producto causados por accidente, fuego, inundaciones o actos de la Naturaleza.
7. Daños causados por: (I) Inadecuada operación del producto, (II) por animales (roedores, insectos, otros), (III) por suciedad o polvo, (IV) por causa de las condiciones ambientales en que se instale el producto, tales como humedad excesiva o salinidad (V) Uso de solventes y sustancias corrosivas para la limpieza del producto.
8. Por la eliminación o modificación del número de serie o la ruptura de cualquier sello que tenga el artefacto,
9. Cualquier otra condición de instalación, operación diferente a la especificada en el instructivo de uso.

Aplica solo para Colombia:

- El término de la garantía contará a partir de la fecha de entrega del producto al consumidor final y por el tiempo indicado en la (fig. 1) de este Certificado.
- Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por cinco (5) años luego del cese de producción del modelo en fábrica.

Aplica solo para República Bolivariana de Venezuela:

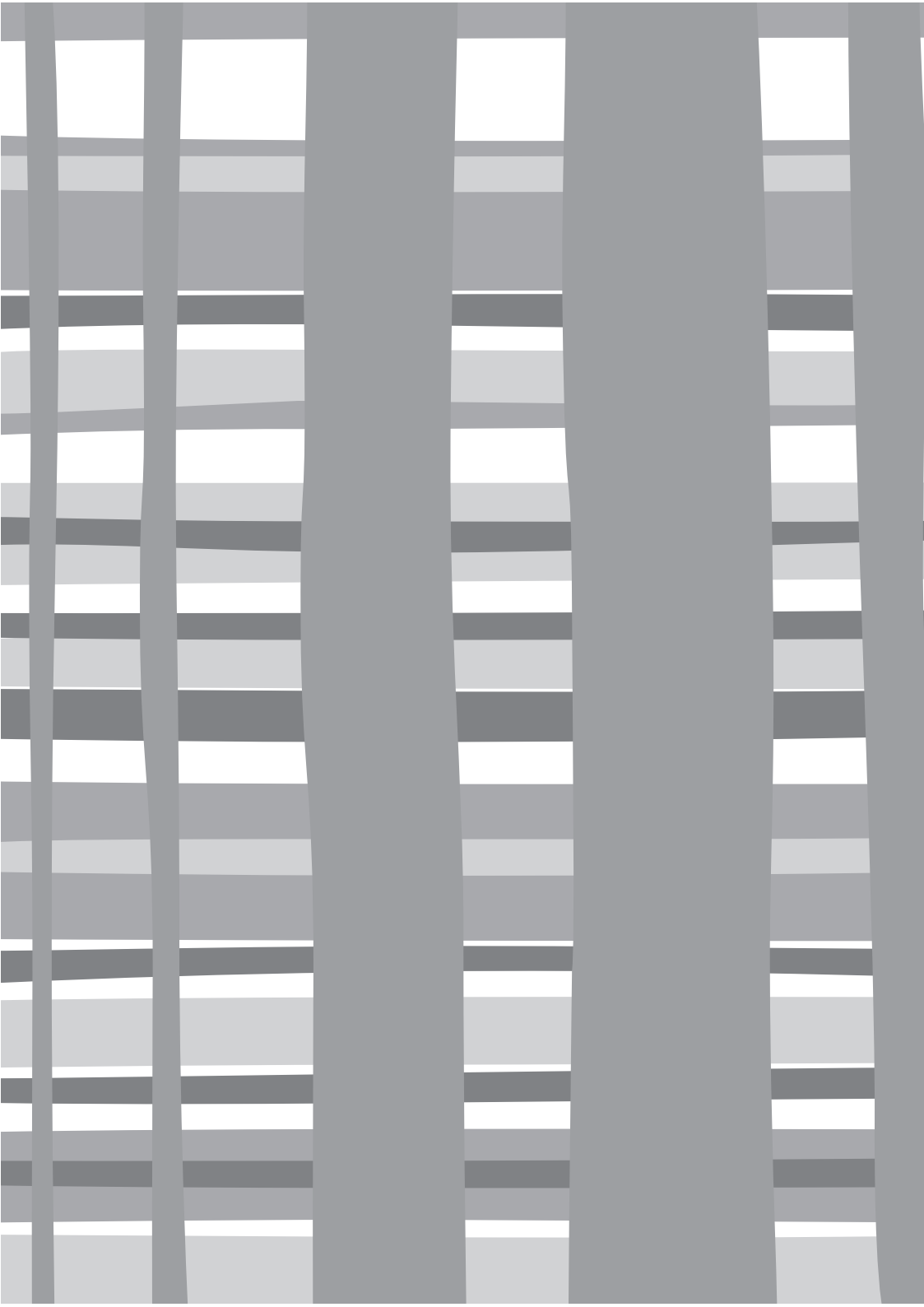
- Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por siete (7) años

Exclusivo para Chile, Ecuador, Perú y Venezuela: El término de la garantía contará a partir de la fecha de compra del producto y el consumidor debe presentar el documento de compra legalmente emitido por la casa comercial ya sea: (boleta, factura o guía de despacho) en la visita del personal de servicio.

País	Tiempo	País	Tiempo
COLOMBIA	1 Año	República Bolivariana de Venezuela	1 Año
ECUADOR	1 Año	CHILE	1 Año
PERÚ	1 Año		

(fig. 1)





Servicio directo de fábrica.

serviplus[®]

serviciomabe[®]

el mejor servicio para la mejor marca

