

MANUAL DE INSTRUCCIONES

estufa a gas

259C1260P005

<http://www.mabe.com.co/servicio- tecnico/ contacto/>

Resto de Colombia 01 800 518 3227
Barranquilla 322 5220
Medellín 590 5770
Bogotá 508 3733
Call 620 7363
COLOMBIA

Servicio mabe

Gancho Alambre

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:

- Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie especificados en la placa de identificación que posee el producto y Manual de uso.
- Esta garantía no cubre daños ocasionados al producto.
- Los gastos de transporte del producto que deriven del cumplimiento de esta garantía, dentro de su red de servicio serán cubiertos por Mabe.
- Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, podrán ser motivo de cobro por el valor de transporte y tiempo del técnico.
- Esta garantía no es de cumplimiento 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.
- 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.
- 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:

- Cuando el producto **NO** haya sido operado de acuerdo con las instrucciones emitidas por el fabricante.
- Cuando el producto este siendo utilizado para fines comerciales, industriales o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
- Daños causados por la red eléctrica doméstica como: fluctuaciones de voltaje, corto circuito, sobrecargas accidentales o descargas eléctricas.
- 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.
- Daños en el producto causados por su transporte, cuando este sea por cuenta del consumidor.
- Daños al producto causados por accidente, fuego, inundaciones o actos de la Naturaleza.
- 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.
- Por la eliminación o modificación del número de serie o la ruptura de cualquier sello que tenga el artefacto.
- 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.

Fig. 1

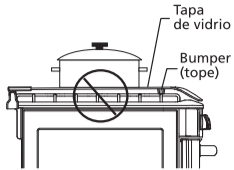
País	Tiempo
COLOMBIA	1 Año

23. Herramientas e instrumentos necesarios para el servicio

- Destornillador de copa o dado 1/4 pulg (6.35 mm)
- Destornillador de copa o dado 9/32 pulg (7.14 mm)
- Destornillador de copa o dado 5/16 pulg (7.94 mm)
- Manómetro diferencial de 0 a 50 mbar (0-5000 pascales)
- Destornillador Phillips (cruz) mediano 4 pulg (101.6 mm)
- Llave ajustable o llave francesa 6 pulg (152.4 mm)
- Multímetro (medidor de voltaje, corriente y continuidad)
- Flexómetro
- Pinzas

24. Tapa de vidrio de su estufa (aplica para algunos modelos)

Si su estufa está provista de tapa de vidrio, recuerde que aunque es resistente a los impactos y la temperatura, se debe tener ciertos cuidados de manejo:



- Al abrirlo o cerrarlo hágalo con lentitud, nunca la deje caer violentamente.
- Cuando este cerrada no la utilice como apoyo de objetos pesados.
- Precaución: cerciórese de que todos los quemadores estén apagados y con sus perillas en posición cerrada cuando cierre la tapa de vidrio.**

25. Mantenimiento

Cuidados del porcelanizado

Los artefactos con partes recubiertas con porcelana son resistentes bajo uso normal y conservan su brillo y color por muchos años atendiendo las siguientes recomendaciones:

- Evite toda clase de golpes en las superficies porcelanizadas (parrillas, copete, comal, charola recoge grasa, tapa esmaltada), especialmente en bordes y esquinas.

- El porcelanizado es mas resistente cuando la lámina se encuentra fría; por lo tanto, déjela enfriar antes de proceder a la limpieza.

- Haga limpieza con detergentes o jabón utilizando paños o esponjas plásticas. No utilice abrasivos.

- Evite que sobre el porcelanizado caliente se derrame líquido hirviendo (aceites, salsas, alimbares o jarabes).

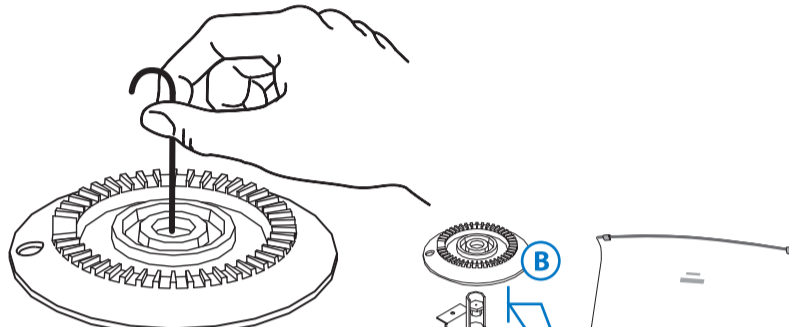
- Los jugos cítricos, vinagres fuertes o aliños conculados, aun en frío, pueden atacar el porcelanizado. Por lo tanto, evite que estos se acumulen sobre su superficie y mucho menos si esta se encuentra caliente.

Cuidados de los quemadores

Si son de hierro porcelanizado tenga en cuenta los mismos cuidados de la mesa porcelanizada.

Si son en latón, para su limpieza déjelos en agua con jabón lavaplatos y limón desde la noche anterior y luego proceda a lavarlos con una esponja no metálica.

A Limpieza de los inyectores



Para evitar taponamientos, se recomienda limpiar cada 2 meses los inyectores con el gancho alambre que se proporciona (en la carátula posterior de este manual), introduciéndolo en el orificio del inyector.

IMPORTANTE: Después de realizar la limpieza del inyector, asegúrese de colocar los quemadores y las tapillas en la posición correcta. En caso de que la obstrucción persista llamar a Servicio Técnico.

B Limpieza de quemadores

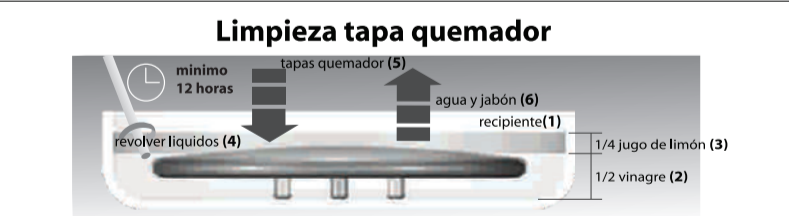
- La limpieza debe de ser al menos una vez por semana.
- Aplique directamente desengrasante comercial sobre toda la superficie de los quemadores, le recomendamos el uso de un spray antigrasa.
- Déjelo reposar por 10 minutos.
- Luego talle delicadamente con una fibra, por aproximadamente 2 minutos, hasta que desaparezca la mancha. (No utilizar fibras metálicas).
- Enjuague a chorro de agua y seque.



C Limpieza de la cubierta

La limpieza debe de ser al menos una vez por semana.

- Remueva el exceso de grasa, alimentos o suciedad con un trapo húmedo o con solución jabonosa.
- Aplique directamente sobre las áreas de manchado desengrasante comercial (spray antigrasa), evitando rociar los huecos que dejan los quemadores.
- Déjelo reposar por 10 minutos.
- Luego talle delicadamente con una fibra, por aproximadamente 2 minutos, hasta que desaparezca la mancha. (No utilizar fibras metálicas).
- Retirar el exceso de desengrasante con un paño húmedo hasta que quede limpio.



- Se toma un recipiente con la altura suficiente para que logre cubrir toda la tapa del quemador.
- Se llena la mitad (1/2) del recipiente con vinagre.
- Se llena la otra mitad (1/2) del recipiente con jugo de limón.
- Revolver los líquidos.
- Colocar las tapas quemador dentro del recipiente con el líquido por el término no inferior a 12 horas. El tiempo varía, dependiendo del estado de la tapa. **Nota:** Se recomienda realizar esta operación por parte del usuario en forma periódica. Su limpieza puede variar con el uso.
- Retirar las tapas del recipiente y lavar con agua y jabón. En algunos casos puede ser necesario frotar la tapa con una esponja de lavar utensilios de cocina.

Nota: Se recomienda NO recubrir la cubierta con papel aluminio, como protección adicional. Para evitar que se dañe el acabado de la cubierta, no use productos como CLORO, JABONES, DETERGENTES que contengan hidróxido de sodio (soda cáustica).

Para abrillantar la cubierta de acero inoxidable

- Aplique uniformemente abrillantador de cubiertas de acero sobre la superficie limpia.
- Talle suavemente por 2 minutos aproximadamente con la ayuda de un paño.
- Limpiar posteriormente con un trapo húmedo.

D Limpieza de la cavidad del horno

- Limpie con una fibra de acero inoxidable, agua y jabón.
- Retire el jabón con un trapo o paño húmedo.
- Para manchas difíciles: usar desengrasante industrial.

Nota: Si el horno de su cocina posee al atributo de autolimpieza, no es necesario proceder con los pasos anteriores.

Precaución: no operar el horno con la puerta abierta o sin el sello de la puerta.

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.

- No coloque nada directamente sobre el piso del horno (menos aún pastas y tortas).
- Coloque las carnes y las pastas en el segundo nivel, a partir del suelo del horno.
- No abra constantemente la puerta del horno para evitar la fuga de calor. Ud. debe observar el horneado a través de la ventana panorámica con la luz interna encendida. Eso ahorra tiempo y gas, además de garantizar un horneado uniforme y sabroso.
- Elija la temperatura adecuada según el alimento y el tipo de cocción requerida. La graduación del termostato está en °C y en las tablas siguientes está el equivalente en °F.

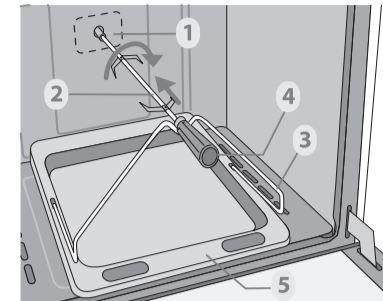
Para hornos las temperaturas pueden tener un rango de ±10% del valor declarado.

Advertencia

No cocer, ni dorar con la puerta del horno abierta.

15. Rosticero

Algunos modelos poseen este accesorio que posibilita obtener asados mucho más homogéneos, ya que mantiene rotando los alimentos mientras se asan, exponiendo al calor toda su superficie.



El rosticero consta de:
1. Motor asador instalado en la pared posterior del horno.
2. Asta asador.
3. Soporte asta.
4. Mango.
5. Charola recoge grasa.

Para la instalación del rosticero:

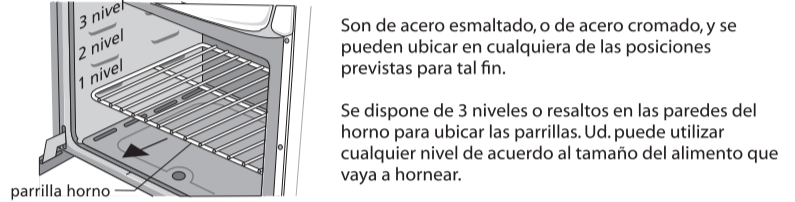
- Retire las parrillas del horno.
- Si va a usar el horno para un pre-cocido debe encenderlo (ver ítem 12), luego colocar la bandeja sobre el piso del horno como se indica en la figura.

- Introduzca los extremos del soporte asta en los agujeros centrales de la charola recoge grasa de modo que se apoye en el extremo de la charola que tiene agujeros en las esquinas.
- Coloque y enrosque el mango al asta.
- Introduzca el asta en la pieza de carne que va a pre-cocer.
- Introduzca la punta del asta en el acople del motor, y el otro extremo déjelo sobre el soporte asta.
- Funciona con electricidad a 110 o 220 voltios (según especificaciones del adhesivo de identificación, ubicado en la parte posterior o espaldar de su estufa).
- Pulse el interruptor ubicado en el tablero de control de la estufa.
- Gire manual y ligeramente en el sentido de las manecillas del reloj el asta asador, con lo cual el motor comenzará a funcionar. Esto debe realizarlo cada vez que utilice el rosticero.
- Desenrosque el mango del asta asador, para que le permita cerrar la puerta del horno, si no lo hace puede romper el vidrio.
- Una vez que la pieza de carne este cocida y desee darle un dorado superficial siga los siguientes pasos:
a) Apague el quemador del horno.
b) Encienda el grill eléctrico.
c) Cierre la puerta del horno.
d) Déjelo dorar a su gusto.

16. Piso del horno

El piso del horno es removible con el propósito de facilitar el servicio y la limpieza. Para retirarlo simplemente tómelo por las ranuras laterales, levántelo unos 2 cm, y extráigalo hacia delante hasta que salga completamente. Para reinstalarlo siga el procedimiento al contrario. Para protegerlo de escurrimientos coloque los recipientes sobre papel aluminio de tamaño ligeramente mayor que el recipiente, sin que llegue a cubrir el área útil del horno. No coloque nada sobre el piso del horno.

17. Parrillas de horno manual y autodeslizable



Son de acero esmaltado, o de acero cromado, y se pueden ubicar en cualquiera de las posiciones previstas para tal fin. Se dispone de 3 niveles o resaltos en las paredes del horno para ubicar las parrillas. Ud. puede utilizar cualquier nivel de acuerdo al tamaño del alimento que vaya a hornear.



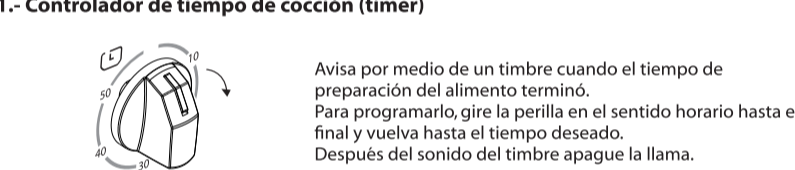
***Algunos modelos poseen estos atributo**

18. Luz del horno*

Su estufa posee un bombillo de larga duración y resistente a la temperatura para la iluminación del horno. Ud. lo puede encender pulsando el interruptor cuando desee y mantenerlo encendido aún con el horno en funcionamiento. La ventana panorámica de la puerta del horno le permitirá observar el interior sin necesidad de abrirla.

19. Reloj (aplica a algunos modelos)

1.- Controlador de tiempo de cocción (timer)



20. Grill eléctrico (Gratinador)

Algunos modelos poseen este atributo el cual encontrará ubicado en la parte superior o techo del compartimiento horno.

- Recomendaciones importantes:**
- Para la instalación se recomienda utilizar una caja de suministro eléctrico con la siguiente configuración:
 - Para artefactos a 110-127 V: 15 Amp. Máx.**
 - Para artefactos a 220 V: 10 Amp. Máx.**
 - Mientras esté activada la resistencia no se le debe tocar. Para la limpieza el artefacto debe ser desconectado completamente.
 - Antes del primer uso, encienda el gratinador aproximadamente por unos 10 minutos, con esto logrará eliminar el humo y el olor que se pueda producir al quemarse el aislante térmico, que es normal en las resistencias.

Funcionamiento del gratinador:

- Pulse el interruptor que contiene el siguiente símbolo en la parte superior. Este es el medio por el cual se activará la resistencia.
- Verifique que se active el foco indicador que se encuentra en la parte superior del botón. Este le permitirá saber cuando está activada la resistencia.

Gratinador con dispositivo de bloqueo

Para mayor seguridad, el artefacto cuenta con un dispositivo de bloqueo en el grill eléctrico o Gratinador. Este dispositivo **NO** le permitirá el uso del horno y gratinador a la vez.

Para encender el gratinador debe verificar que la perilla de encendido del horno esté en la posición OFF (Apagado). En el caso que esté activado y ya no vaya a hacer uso del mismo, regréselo a la posición OFF. En caso contrario no se activará el Gratinador.

El elemento gratinador posee un switch térmico de seguridad, este regulará tiempos de encendido y apagado automáticamente sin que el indicador de encendido se apague

21. Elección del recipiente adecuado

- Los diversos tipos de recipientes, pueden influir en la preparación de alimentos en el horno de un modo general, recipientes claros absorben menos calor que recipientes oscuros.

- Así, cuando un alimento se asa más de lo previsto, la causa puede estar en el uso de un recipiente inadecuado.

- Los moldes de aluminio calientan rápido y uniformemente y son indicados para pasteles, bizcochos, panecillos, galletas, etc. Los pasteles a su vez quedarán mejor acondicionados en recipientes refractarios tipo pyrex, que conservan el calor de los alimentos.

- Es conveniente considerar el tamaño de los recipientes: Un pastel preparado en un molde pequeño, podrá derramarse por los bordes, perjudicando el resultado final de la receta y ensuciando el horno. Si el molde fuese demasiado grande, el pastel crecerá poco, quedando crudo y blando, pudiendo incluso tostarse demasiado. Para obtener mejores resultados, llene el molde hasta la mitad.

- En lo referente a la disposición de los alimentos dentro del horno, conviene dejar un espacio mínimo de 3 a 5 cm entre los bordes de los moldes y las paredes laterales del horno. De este modo asegurará la circulación normal y uniforme del calor. La distancia entre moldes deberá ser también de 3 a 5 cm.

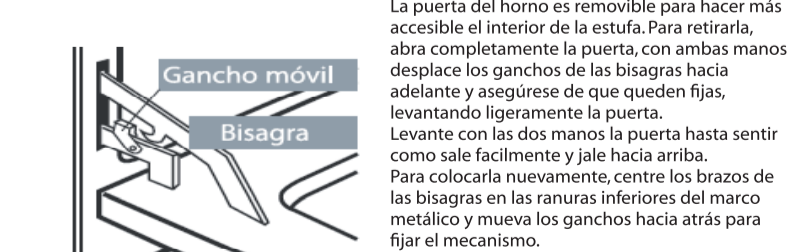
- Para los quemadores superiores, el recipiente más pequeño que se debe emplear no debe tener menos de 100 mm de diámetro.

-No se debe utilizar recipientes de base convexa.

-Para los quemadores superiores, el recipiente mas grande que se debe emplear no debe tener más de 240 mm de diámetro.

22. Procedimiento para retirar la puerta del horno

(aplica para algunos modelos)



La puerta del horno es removible para hacer más accesible el interior 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 colocala nuevamente, centre los brazos de las bisagras en las ranuras inferiores del marco metálico y mueva los ganchos hacia atrás para fijar el mecanismo.

importante

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

- Cuando limpie el horno cuide de no dañar el bulbo del termostato que se encuentra en el fondo superior del horno, pues su funcionamiento es indispensable para la acción eficiente del control de temperatura.

importante TENGA CUIDADO DE NO COLOCAR LAS MANOS ENTRE LAS BISAGRAS Y LA ESTRUCTURA DEL HORNO, YA QUE PUEDE REGRESARSE LA PUERTA VIOLENTAMENTE Y ATRAPAR SUS DEDOS