

instructivo

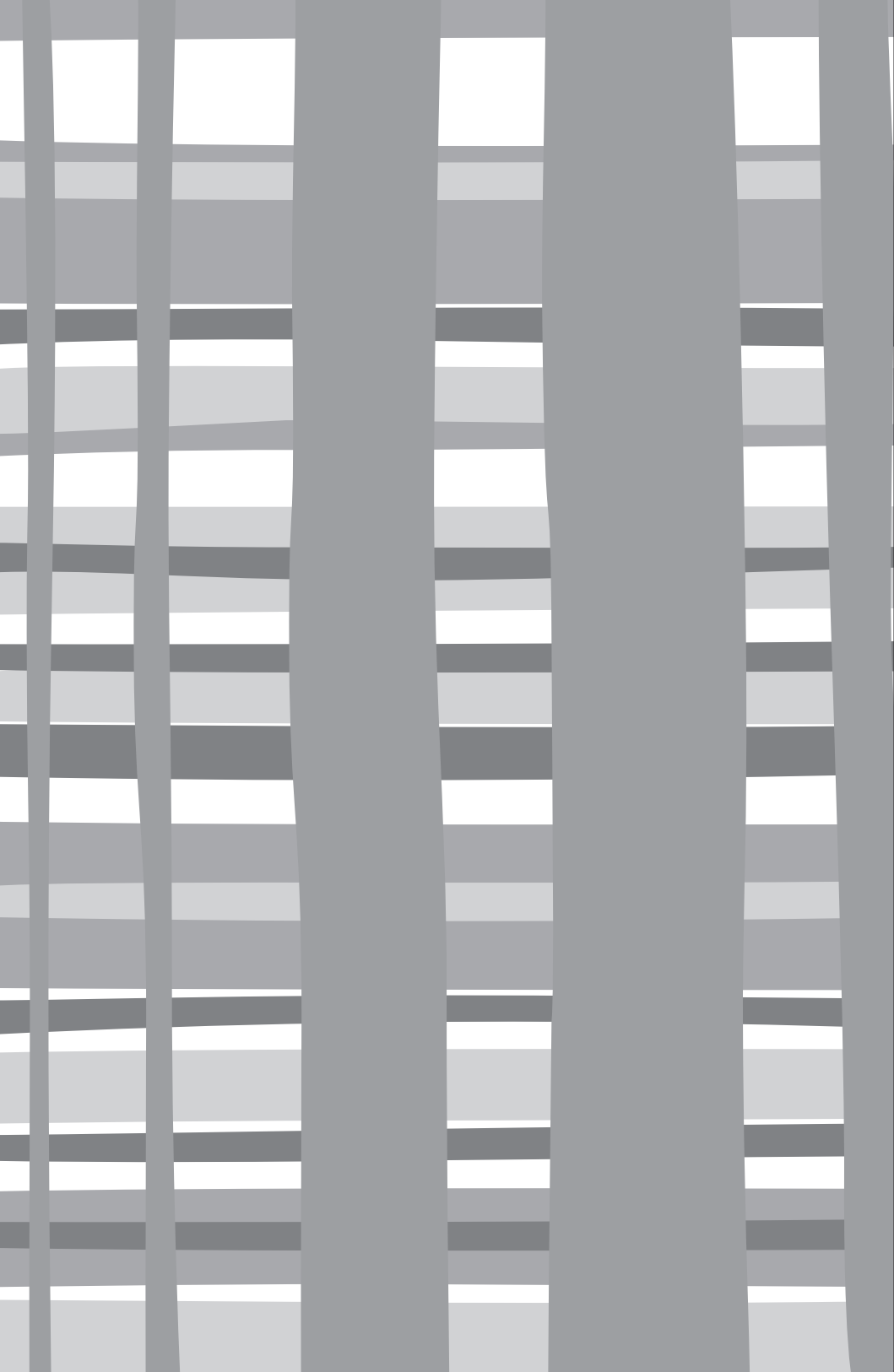
estufa de piso

Modelos:

EM7610
EM7615
EM7620
EM7625
EM7630
EM7635
EM7640
EM7670
CMP7620
CMP7625
CMP7630
CMP7640
CMP7670
EMI7630
EMI7640
EMP7620
INGENIOUS760
INGENIOUS763

lea este instructivo antes de instalar su estufa de piso

mabe



- advertencias preliminares 2
- instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento
destinadas al instalador 2**
 - 1. Descripción general y esquemas 2
 - 2. Datos técnicos de los quemadores 7
 - 3. Consideraciones de aireación y ventilación 8
 - 4. Conexión al suministro de gas 9
 - 5. Conexión eléctrica 10
 - 6. Instalación de su estufa 11
 - 7. Quemadores de cubierta 12
 - 8. Perillas 12
 - 9. Método para verificar el funcionamiento correcto de los quemadores 13
 - 10. Regulación de los Quemadores del horno y grill 14
 - 11. Instrucciones para la Conversión de su horno a otro gas 14
- instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario 15**
 - 12. Tapa de Vidrio de su Estufa 18
 - 13. Plancha o Comal 18
 - 14. Encendido de Quemadores de Cubierta 18
 - 15. Encendido del Quemador del Horno 19
 - 16. Encendido del Quemador Grill 20
 - 17. Instrucciones para el uso correcto del Horno 20
 - 18. Rosticero 21
 - 19. Piso del horno 22
 - 20. Accesorios del Horno 22
 - 21. Luz del Horno 22
 - 22. Display 23
 - 23. Elección del Recipiente Adecuado 24
 - 24. Cuidados en la limpieza 24
 - 25. Herramientas e instrumentos necesarios para el servicio 25
 - 26. Diagnostico de Fallas 25
 - 27. Manual Rápido de seguridad y tipos de Ayuda 26

Información del rotulado

Nombre del Fabricante: mabe
País de fabricación: Ecuador
Tipo y clase del Gasodoméstico: Tipo A-clase 1
 Tipo de Gas para los que esta reglado el gasodomestico: **G.L.P ó Gas Natural ***
Presión de suministro para la que está reglado el gasodoméstico:
G.L.P. : 2800 Pa(Pascales), [28 mbar (milibar)]
Gas Natural : 2000 Pa(Pascales), [20 mbar (milibar)]

* Su gasodomestico esta calibrado para uno de estos dos tipos de gases, esta información se especifica en la placa adherida a este manual o al espaldar del artefacto.

¡Felicitaciones! Acabas de adquirir una estufa de calidad internacional, esta marca garantiza mi duración por muchos años



Advertencias preliminares

- ⚠ Esta estufa debe ser instalada por "personal calificado"
- ⚠ Lea las instrucciones técnicas antes de instalar su estufa.
- ⚠ Lea las instrucciones de uso antes de encender su estufa.
- ⚠ No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue en la puerta del compartimiento del horno o en la parte superior de la estufa.
- ⚠ No deje a los niños solos cuando la estufa este encendida o en operación, ya que pueden quemarse seriamente, especialmente si se esta trabajando con recipientes que contienen líquidos calientes.
- ⚠ Su estufa esta diseñada para operar dentro de los 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- ⚠ Su estufa no debe ser instalada en baños ni dormitorios.
- ⚠ El uso de un artefacto de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- ⚠ No operar el horno con la puerta abierta o sin el sello de la puerta.
- ⚠ No permita que la puerta del horno se cierre bruscamente.

⚠ ATENCION: Cuando se utiliza el asador, las partes accesibles pueden estar calientes; mantener a los niños alejados.

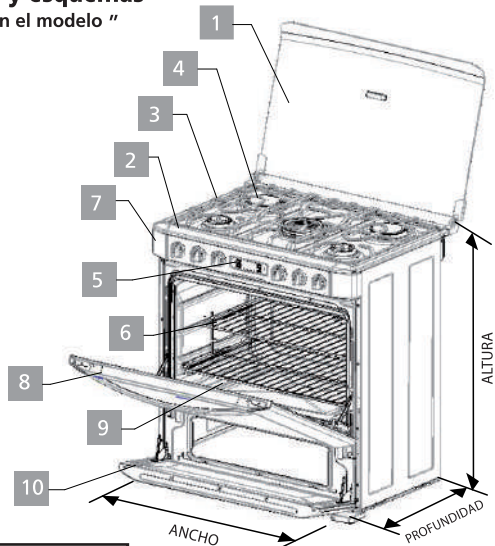
Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento, destinadas al instalador.

Retire todos los adhesivos y material de empaque, incluyendo las películas plásticas que cubren partes cromadas o de acero inoxidable.

1.- Descripción general y esquemas

nota: " las partes varían según el modelo "

- 1 tapa de vidrio
- 2 cubierta.
- 3 parrillas.
- 4 quemadores.
- 5 tarjeta electrónica.
- 6 parrilla del horno.
- 7 tablero de control.
- 8 puerta del horno.
- 9 cavidad del horno
- 10 cajón asador.

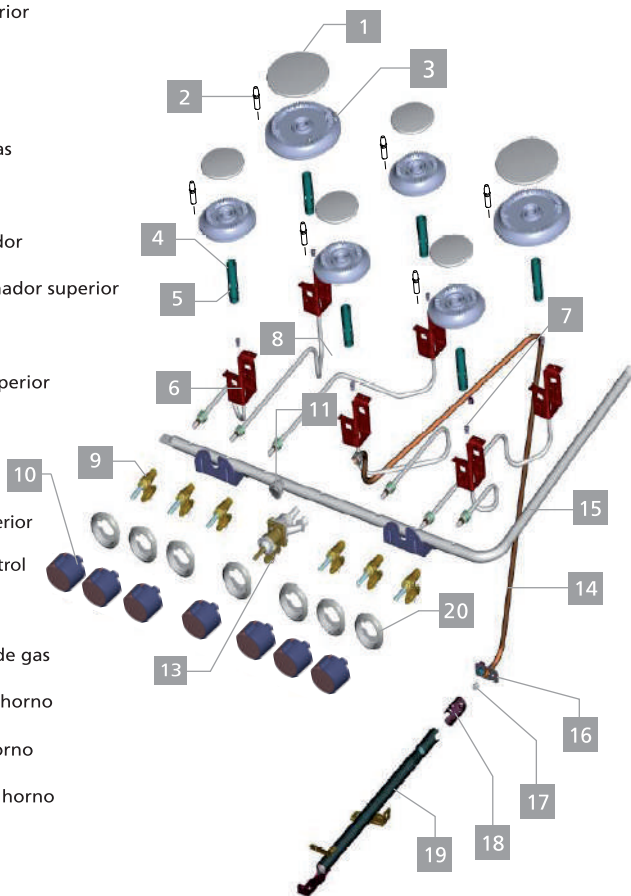


Dimensiones de su estufa

Dimensión estufa cm	Altura (cm)	Profundidad (cm)	Ancho (cm)
76	89	60	76

ESTUFA DE 6 QUEMADORES SIN TUBO MEZCLADOR INCORPORADO

- 1 tapa quemador superior
- 2 bujía de encendido
- 3 quemador superior
- 4 tubo mezclador de gas
- 5 anillo regulador
- 6 soporte-tubo mezclador
- 7 inyector de gas quemador superior
- 8 tubo orifice-holder
- 9 válvula quemador superior
- 10 perilla
- 11 botón luz horno
- 12 botón quemador superior
- 13 termostato/termocontrol
- 14 cañería de gas-horno
- 15 tubo de distribución de gas
- 16 placas soportes tubo horno
- 17 inyector de gas del horno
- 18 regulador quemador horno
- 19 quemador del horno
- 20 babero perilla



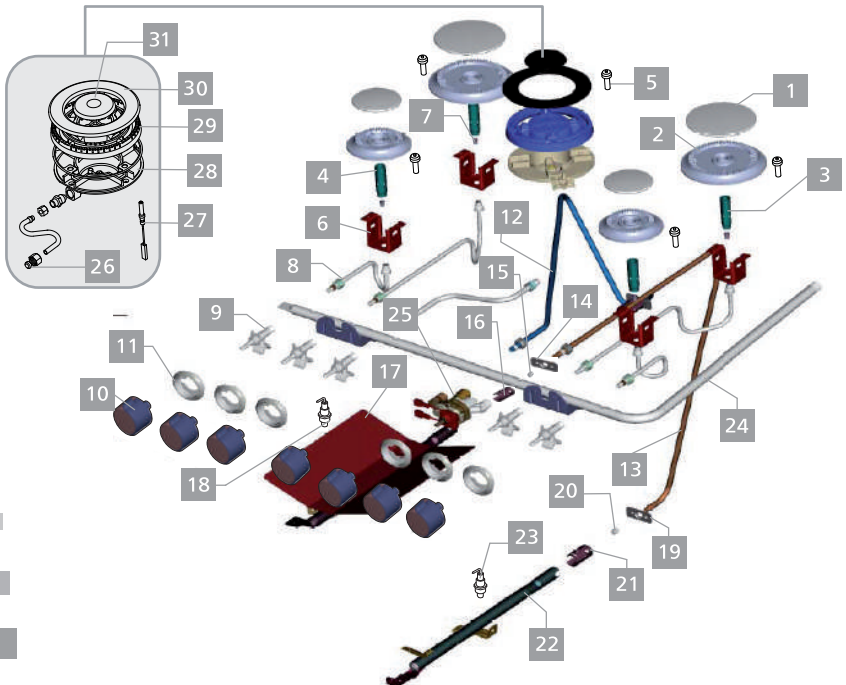
⚠ importante

Para conocer la categoría de su estufa y el tipo de gas para el cual esta ajustada, vea la placa de identificación adherida en la portada de este manual o en el espaldar del artefacto.
 Si su estufa 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 estufa es de " categoría II " podrá ser utilizada con gas G.L.P. o con gas natural. Un técnico calificado de **Servicio Técnico** deberá realizar la respectiva conversión.

Lista de partes del sistema de combustión Orifice-Holder de una estufa:

ESTUFA DE 5 QUEMADORES SIN TUBO MEZCLADOR INCORPORADO

- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|----------------------------|
| 1 | tapa quemador superior | 17 | quemador del grill |
| 2 | quemador superior | 18 | bujía grill |
| 3 | anillo regulador | 19 | placas soportes tubo horno |
| 4 | tubo mezclador de gas | 20 | inyector de gas del horno |
| 5 | bujía de encendido | 21 | regulador quemador horno |
| 6 | soporte-tubo mezclador de gas | 22 | quemador del horno |
| 7 | inyector de gas quemador superior | 23 | bujía horno |
| 8 | tubo orifice-holder | 24 | tubo de distribución |
| 9 | válvula quemador superior | 25 | termostato |
| 10 | perilla válvula quemador superior | 26 | niple quemador triple ring |
| 11 | babero perilla | 27 | bujía triple ring |
| 12 | cañería de gas-grill | 28 | base quemador triple ring |
| 13 | cañería de gas-horno | 29 | quemador triple ring |
| 14 | placas soportes tubo grill | 30 | tapa externa |
| 15 | inyector de gas del grill | 31 | tapa interna |
| 16 | regulador quemador grill | | |



Lista de partes del sistema de combustión Orifice-Holder de una estufa:

ESTUFA DE 6 QUEMADORES TIPO SELLADO

1 Tapa quemador superior

2 Quemador superior

3 Copa quemador

4 Cañerías superiores

5 Tubo de distribución

6 Valvulas

7 Babero perilla

8 Perillas

9 Quemador horno

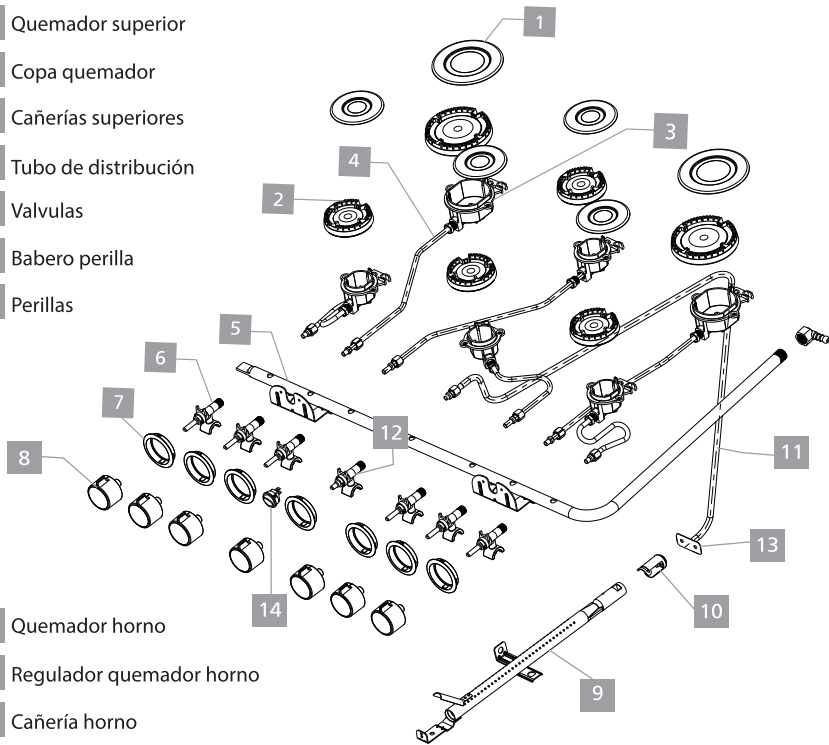
10 Regulador quemador horno

11 Cañería horno

12 Termostato/Termocontrol

13 Placa soporte cañería horno

14 Botón luz horno



importante

Para conocer la categoría de su estufa y el tipo de gas para el cual está ajustada, vea la placa de identificación adherida en la portada de este manual o en el espaldar del artefacto.

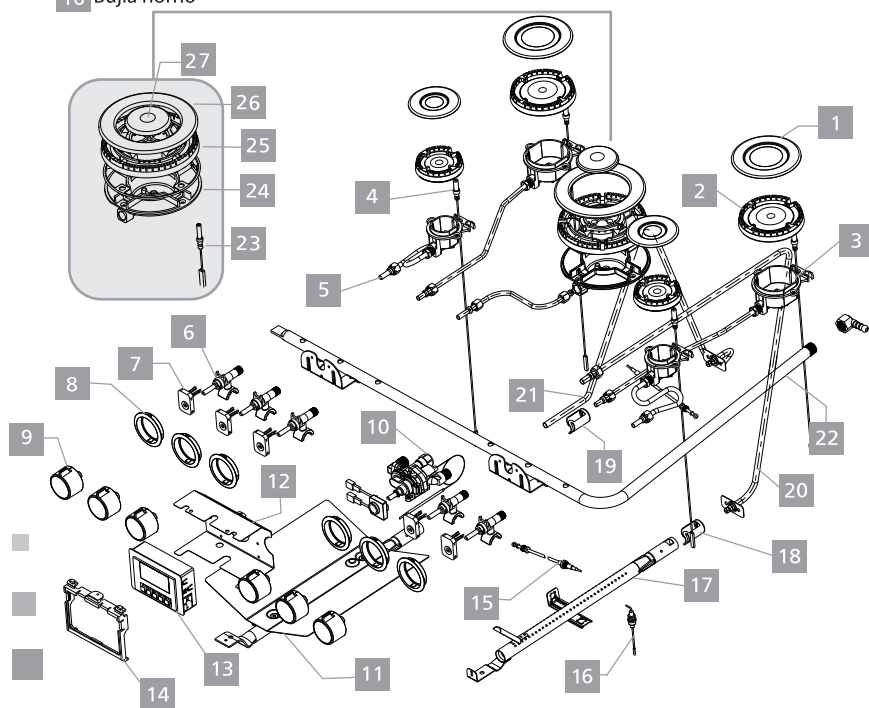
Si su estufa es de "categoría I" solo podrá ser utilizada con gas licuado de petróleo (G.L.P.) [butano, propano o una mezcla de ambos] ó solo con gas natural.

Si su estufa es de "categoría II" podrá ser utilizada con gas G.L.P. o con gas natural. Un técnico calificado de **Servicio Técnico** deberá realizar la respectiva conversión.

Lista de partes del sistema de combustión Orifice-Holder de una estufa:

ESTUFA DE 5 QUEMADORES TIPO SELLADO

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 Tapa quemador superior | 17 Quemador horno |
| 2 Quemador superior | 18 Regulador quemador horno |
| 3 Copa quemador | 19 Regulador quemador grill |
| 4 Bujía de encendido | 20 Cañería horno |
| 5 Cañerías superiores | 21 Cañería grill |
| 6 Valvulas | 22 Tubo de distribución |
| 7 Catenaria | 23 Bujía triplering |
| 8 Babero perilla | 24 Base quemador triplering |
| 9 Perillas | 25 Quemador triplering |
| 10 Termostato/Termocontrol | 26 Tapa externa |
| 11 Quemador Grill | 27 Tapa interna |
| 12 Soporte ducto ventilador | |
| 13 Display | |
| 14 Soporte Display | |
| 15 Termocupla | |
| 16 Bujía horno | |



⚠ 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 ubicada en el espaldar de su estufa.
- ⚠ Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura de ambiente.
- ⚠ Esta estufa 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 2330Pa(Pascales) para GLP ,1520Pa (Pascales) para Gas Natural.
- ⚠ La presión máxima de gas que requiere este artefacto para operar correctamente es de 3345Pa (Pascales) para GLP ,2180Pa (Pascales) para Gas Natural.
- ⚠ 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)
- ⚠ Cuando cambie los inyectores de su estufa asegurese de usar sellante para asegurar la hermeticidad de la rosca de unión.

2.- DATOS TÉCNICOS DE LOS QUEMADORES

Potencia térmica

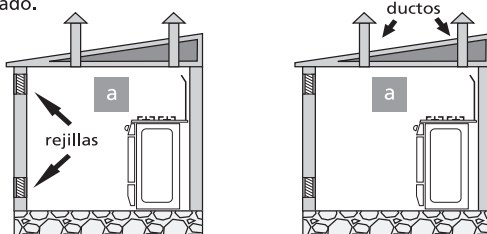
TIPO DE QUEMADOR	Gas LP					Gas Natural					Potencia Reducida	
	Diámetro del inyector	Marca (*)	Potencia Nominal		Consumo Máscico	Diámetro del inyector	Marca (*)	Potencia Nominal		Consumo Máscico		
	[mm]		[MJ/h]	[kW]	[kg/h]	[mm]		[MJ/h]	[kW]	[kg/h]	[MJ/h]	[kW]
Triple Ring	0,89	89	10,40	2,89	0,171	1,32	132	11,20	3,11	0,165	≤ 5,76	≤ 1,60
Rápido (Proteo)	0,80	80	9,00	2,50	0,148	1,10	110	8,25	2,29	0,121	≤ 5,00	≤ 1,40
Rápido (Sellado)	0,80	80	9,00	2,50	0,148	1,10	110	8,32	2,31	0,122	≤ 5,00	≤ 1,40
Semi-Rápido (Proteo)	0,70	70	6,70	1,86	0,110	0,99	99	6,45	1,79	0,095	≤ 5,00	≤ 1,40
Semi-Rápido (Sellado)	0,62	62	5,20	1,44	0,086	0,97	97	6,05	1,68	0,089	≤ 5,00	≤ 1,40
Semi-Rápido (Eficiente)	0,66	66	5,80	1,61	0,096	0,99	99	6,45	1,79	0,095	≤ 5,00	≤ 1,40
Horno	0,95	95	12,78	3,55	0,211	1,40	140	13,15	3,65	0,193	≤ 7,50	≤ 2,08
Grill	0,68	68	6,16	1,71	0,104	0,95	95	5,80	1,61	0,085	-	-
PRESION DEL SUMINISTRO DE GAS	GLP: 2800Pa (Pascales), [28mbar (milibar)]											
	GAS NATURAL: 2000Pa (Pascales), [20mbar (milibar)]											
Los valores de potencia térmica declarados en la tabla han sido medidos a una temperatura de 20°C ± 5°C y una presión atmosférica de 760mmHg.												
La potencia de cada uno de los quemadores está basados en el poder calorífico superior y en condiciones estándar de referencia.												
* Marca: están dispuestas dependiendo del proveedor que las fabrica, tomar en cuenta el diámetro y su respectiva variación ±0.02mm.												

3.- CONSIDERACIONES DE AIREACIÓN Y VENTILACIÓN

- 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. National Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norteamérica. (Mercado Ecuatoriano)
- No instale su estufa en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permita 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) gasodomestico(s) y para diluir los gases de la 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 gasodomésticos, debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor o igual a $3,4 \text{ m}^3$ por cada kilovatio ($3,6 \text{ MJ/h}$) 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 180 cm del piso y la inferior a una no mayor de 30 cm. del suelo. En lo posible evitar que queden sobre el mismo eje vertical. Las dimensiones lineales de estas aberturas no deben ser inferiores a 8 cm.
- 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 a instalar.

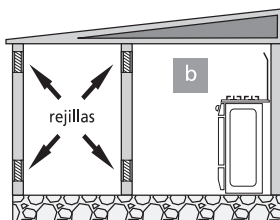
Si existen otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas, (ver datos en placas de identificación de los artefactos) de todos, de acuerdo con los siguientes casos:

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 agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.

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



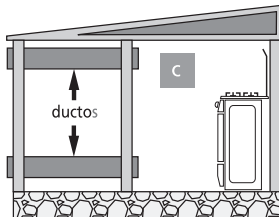
c. Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comuniquen directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalado en el espacio confinado.

Ejemplo:

Para una estufa 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:

$$\frac{36,14 \text{ MJ/h} \times 6 \text{ cm}^2}{3,6 \text{ MJ/h}} = 60,24 \text{ cm}^2$$

$$\frac{10,04 \text{ kW} \times 6 \text{ cm}^2}{1 \text{ kW}} = 60,24 \text{ cm}^2$$



Como las dimensiones lineales de una rejilla no deben ser menores a 8 cm (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 8 cm por lado.

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

- Realice ésta operación para calcular el área de las rejillas , y de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su gasodoméstico (tenga en cuenta las restricciones indicadas).

kW: kilovatio MJ/h: Megajoule por hora.

4.- CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

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

- Antes de efectuar la conexión de su estufa, debe comprobar que esté reglada para el tipo de gas a suministrar. (si es necesario convertir su estufa a otro tipo de gas , siga las instrucciones que se encuentran en la página 14 en el numeral 11 , **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 de conectar su estufa.

- 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 acople portagoma de su estufa tiene 10mm de diámetro (Referencia 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 posterior del artefacto.

- Conecte el otro extremo de la manguera al regulador de baja presión (Referencia en Ecuador NTE INEN 1682) el cual debe estar conectado a la válvula reguladora (Ref. en Ecuador NTE INEN 116), del cilindro de gas (ref.en Ecuador NTE INEN 111) o de la red.

- Los cilindros que contienen Gas licuado de Petróleo deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 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

- Asegúrese que los extremo se encuentren firmemente sujetos. Es necesario para mayor seguridad poner abrazaderas.

- Después de haber instalado verifique que no existan fugas aplicando agua jabonosa en las zonas de conexión.

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

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

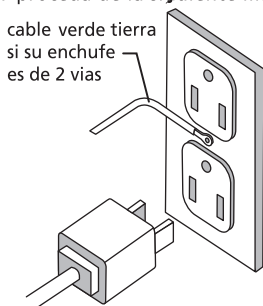
- Las conexiones flexibles deben instalarse de tal manera que no se presenten estrangulamientos ni obstruya el flujo normal de gas, no debe estar sometida a esfuerzos de tracción y deben posicionarse de tal manera que no sufran daños mecánicos con elementos circulantes del artefacto (tales como cajones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

conexión mediante cañería rígida

- Conecte el tubo de entrada de gas de su estufa a la línea de gas proveniente de la red. Para la conexión use tubería rígida flexible o manguera para gas.
- Debe existir una válvula manual de corte entre las salidas de gas y la estufa
- Acople al tubo de distribución un racor hembra de 3/8 de pulgada rosca NTP 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.
- Después de conectar el gas verifique que no exista fuga aplicando agua jabonosa en las zonas de conexión.
- Nunca use las conexiones viejas o usadas para instalar una estufa nueva.
- Las emisiones de monóxido de carbono de este artefacto en condiciones normales de funcionamiento, no superan los 50ppm (partes por millón), según lo especificado en la Resolución 14471 del 14 de Mayo del 2002.

5.- CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Si su estufa posee elementos eléctricos se debe conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo a los valores indicados en la placa de especificación, ubicada en la parte posterior de su estufa, (referencia para Ecuador 120 voltios, 60 Herzios). Y proceda de la siguiente manera:



1. Tome el cable verde (no aplica a todos los modelos) ubicado en la parte posterior del artefacto y conéctelo en la "toma a tierra" de la instalación.
2. Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones de su artefacto.
3. Verifique el estado del tomacorriente y la conexión del neutro al punto correcto.
4. En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los "breakers" que controlan el artefacto y márquelos con el nombre del artefacto.
5. Conecte el artefacto al tomacorriente.

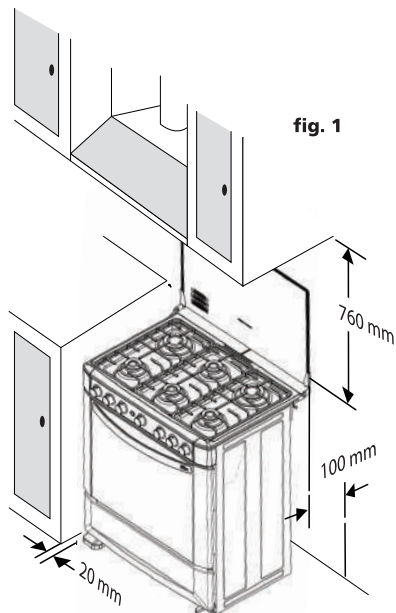
advertencias sobre la instalación eléctrica

La función del cable de conexión a tierra es evacuar las pequeñas fugas de corriente presentes en los artefactos eléctricos y suministrar protección al usuario contra sobre-corrientes por cortocircuito. Es muy importante la conexión al circuito de puesta a tierra de la instalación eléctrica de la edificación o en su defecto a una estructura o sistema metálico subterráneo del sitio.

- Nunca conecte el cable del puesta a tierra al neutro de la instalación; Estas energizan las partes metálicas del artefacto.
- 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, principalmente si su estufa posee hornillas o resistencias eléctricas. 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 potencial 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 horno toquen partes calientes.
- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.

Nota: Si su artefacto tiene enchufe de 3 vías, entonces tiene conexión directa a tierra, caso contrario su artefacto trae un cable adicional que deberá ser instalado como se muestra en la figura anterior (no aplica a todos los modelos).

6.- INSTALACIÓN DE SU ESTUFA



Se debe mantener una distancia vertical mínima entre la estufa y las paredes horizontales adyacentes ubicadas encima de ella; al igual que una distancia horizontal mínima entre la estufa y las paredes verticales adyacentes bajo la mesa de trabajo, de acuerdo con las medidas indicadas en la figura.

1. Respete las dimensiones mostradas en los dibujos para la instalación de la estufa. (**fig. 1**)
2. Instale su estufa lejos de objetos combustibles o poco resistentes al calor tales como: madera, alfombras, cortinas ó recubrimiento sintético.
3. Ubique la estufa en un lugar ventilado que permita la libre circulación del aire; ubíquela sobre una superficie plana y nivelada y evite usar como base la madera u otro tipo de material inflamable.
4. No la instale directamente frente a puertas o ventanas, evitando así corrientes de aire fuertes.
5. Los laterales de la estufa debe estar a 20 mm de las paredes adyacentes y la bisagra de la tapa de cristal a no menos de 100 mm de la pared posterior.
6. El techo, los armarios y el extractor de aire deberán estar a **760mm(como Mínimo.)** sobre la cubierta de la estufa (ver figura).

7. Para reducir el riesgo de incendio evite instalar gabinetes por encima de la estufa.
8. Si va a instalar la campana extractora, esta debe ser tan ancha como la estufa y al centro de la misma.
9. Evite la instalación en lugares húmedos.
10. No instale su estufa junto al refrigerador, ya que el rendimiento de éste resultara afectado por la misma estufa.



Instalación en sitio (soporte antivoltteo)

Para mayor seguridad, antes de hacer uso de su estufa proceda de la siguiente manera:

Altura del soporte	
Dimensión Estufa cm	Y (cm)
76	88



1. Con un taladro de broca de 6 mm (1/4"), realice una perforación en la pared a la altura "Y" indicada en la tabla.
2. Introduzca el taco fisher en la perforación y luego enrosque el cancamo, como se muestra en la **fig. 2** (el taco fisher y el cancamo vienen pegados en el espaldar de la cocina)
3. Enganche la cadena (**fig. 3**) al cancamo como se muestra en la **fig. 4**.

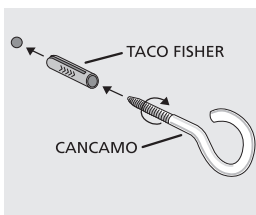


fig. 2

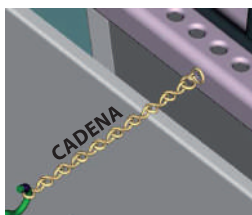


fig. 3

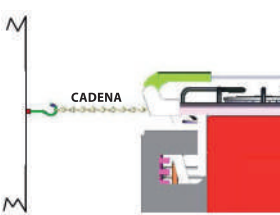
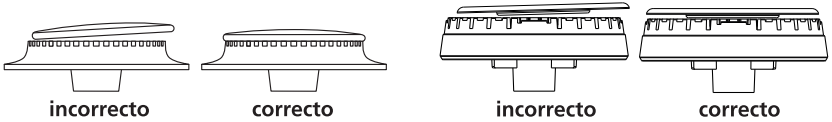


fig. 4

7.- QUEMADORES DE CUBIERTA

Los quemadores de su estufa 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 quemador se deforme en un corto periodo de tiempo.

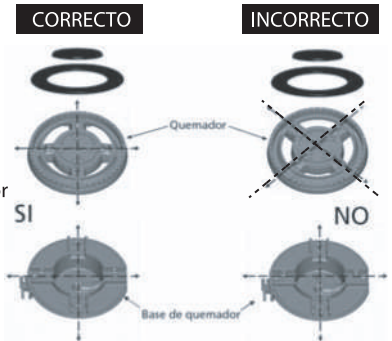
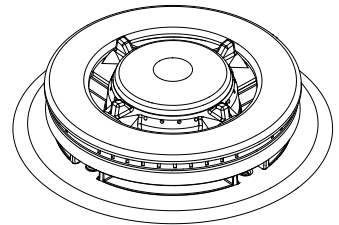


Quemadores Triple Ring

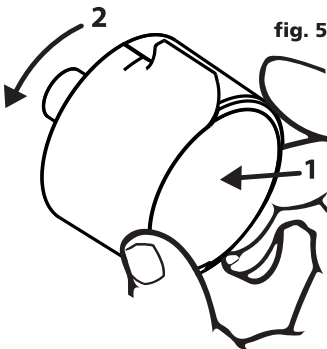
Si su estufa tiene un nuevo quemador, al cual se recomienda usar para el cocinado uniforme de sus alimentos, así como para recipientes grandes. Tenga en cuenta las siguientes consideraciones, para el correcto funcionamiento del quemador.

Antes de encender este quemador asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La parte esmaltada de las tapas 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 estufa.

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



8.- PERILLAS



Las perillas de su estufa a gas junto con las válvulas son de concepción moderna, las válvulas tienen una traba de seguridad para no moverlas inadvertidamente. Si se desea encender los quemadores, se presionan (1) las perillas y giran en sentido anti-horario (2), llevándolos a la posición deseada. (fig. 5) Su estufa a gas 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 el mínimo sin que se apague.

9.- 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 respeto a la placa de identificación.
- Encend los quemadores con la posición de la perilla en máximo flujo.
- Verificar que la llama sea de color azul y que no se presenten puntas amarillas, ni desprendimiento de la llama. Si se observa uno de estos fenómenos debe seguirse las siguientes instrucciones:

1. Llama amarilla.- Característica de mezcla pobre en oxígeno.

- a) Si en su quemador no esta incorporado el tubo mezclador. Para su regulación retire las parrillas superiores, los quemadores y la cubierta; luego deslice el anillo regulador hacia arriba de modo que aumente la entrada de aire. **(fig. 6)**
- b) Si en su quemador esta incorporado el tubo mezclador. Para su regulación, retire las parrillas superiores y los quemadores; luego deslice el anillo regulador hacia arriba de modo que aumente la entrada de aire. **(fig. 7)**

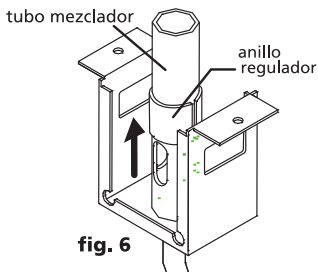


fig. 6

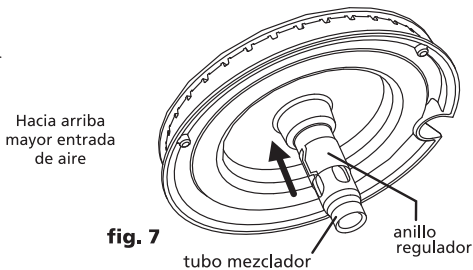


fig. 7

Si aún se presenta llama amarilla repita el procedimiento antes indicado.

2.- Desprendimiento de llama.- Esto es debido a exceso de aire.

Para regular use el mismo proceso anterior, cambiando sólo el sentido de movimiento del anillo regulador hacia abajo. **(fig. 8 y 9)**

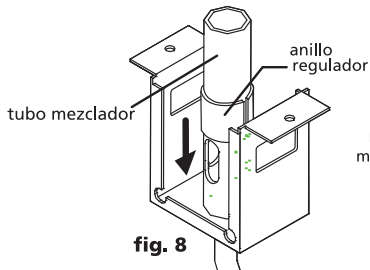


fig. 8

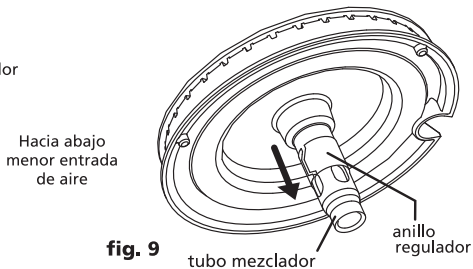


fig. 9

Quegador tipo sellado

Si su cocina posee quemadores sellados, es decir, no tienen anillo regulador, si existe llama amarilla o hay desprendimiento de la misma, contactar a servicio técnico.

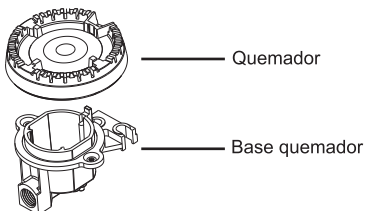
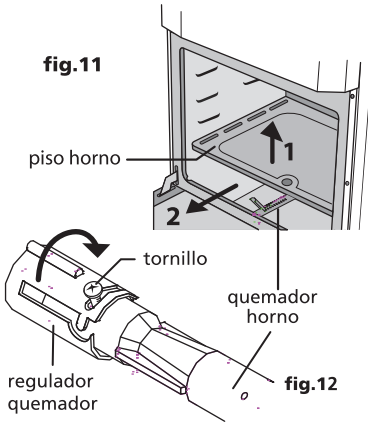


fig.10

10.- REGULACIÓN DE LOS QUEMADORES DEL HORNO Y GRILL

Para asegurar el correcto funcionamiento de los quemadores verifique visualmente que mantengan una llama estable, si no es así proceda como se indica a continuación.



1.- Llama amarilla: del mismo modo que para los quemadores de cubierta, ésta es una característica de falta de aire en la mezcla. Para corregir levante ligeramente el piso del horno tomándolo por los agujeros laterales (1) y extráigalo hacia delante (2) (**fig.11**), luego afloje el tornillo y gire el regulador de modo que las aberturas aumenten (**fig.12**).

Encienda el quemador y verifique la llama. Finalmente reinstale el piso.

2.- Desprendimiento de la llama: Para su regulación use el mismo proceso anterior, cambiando sólo el sentido de movimiento del regulador.

Nota: Siempre que existan problemas de estabilidad de llama verificar la presión de suministro.

11.- INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE SU ESTUFA A OTRO GAS

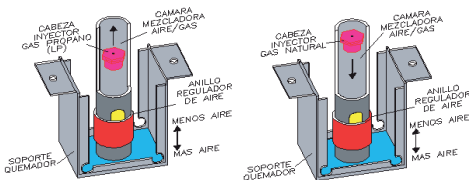
-La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe ser realizada por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante por razones técnicas y de seguridad, las piezas destinadas a la adaptación a otra familia, otro grupo, u otro subgrupo de gas y/a otra presión de alimentación, serán suministrada por el fabricante (ver datos técnicos de quemadores en la tabla de Potencia Térmica, ver pag.7) El técnico autorizado después de la conversión debe colocar una etiqueta que indique el tipo de gas o presión a la que fue el artefacto adaptado.

- Cualquier sello de seguridad destruido debe ser restituido previa verificación de los dispositivos del artefacto.

Quemadores de cubierta

Sistema orifice holder

- 1.- Retire la parrilla y los quemadores.
- 2.- Desmonte la cubierta
- 3.- Con un destornillador de copa o dado de 8 mm, (5/16") con resorte de retención realice el cambio de inyectores como se ilustra en las siguientes figuras

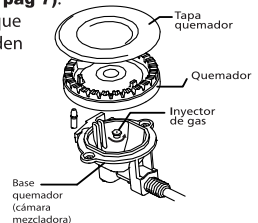


- 4.- Proceda a instalar los inyectores correspondientes para la conversión deseada, de acuerdo al tipo de quemador que posee su estufa (**ver tabla pag 7**)
- 5.- Reinstale los tubos mezcladores y cubierta.

Quemador tipo sellado

- 1.- Retire las parrillas, los quemadores y las tapas.
- 2.- Retire los inyectores de la base del quemador utilizando un destornillador de copa o dado de 7mm (9/32).
- 3.- Proceda a instalar los inyectores correspondientes para la conversión deseada. (**ver tabla pag 7**).

Verifique que estos queden ajustados.



- 4.- Ubique nuevamente el quemador, la tapa y las parrillas.
- 5.- Finalmente verifique el correcto funcionamiento de los quemadores.



Advertencia Cuando cambie los inyectores de su estufa, asegurese de utilizar sellante para asegurar la hermeticidad de la rosca de unión.

Quegador del horno

- 1.- Retire el piso del horno
- 2.- Retire el quemador horno
- 3.- Con una llave de copa o dado de 7 mm. (9/32") retire el inyector y sustitúyalo por el correspondiente para gas natural. (**fig. 15**)
- 4.- Reinstale el quemador y el piso horno.

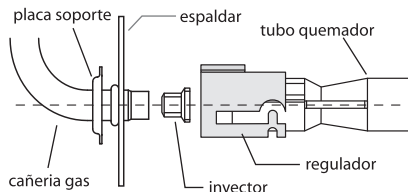


fig. 15

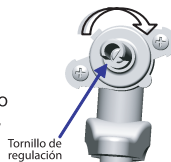
Quegador del grill

Proceda igual que con el horno desde el paso 2

Ajuste de las válvulas quemador superior y horno.

Si su artefacto tiene válvulas para regular el flujo mínimo se deben realizar los siguientes pasos:

1. Una vez cambiados los inyectores es necesario ajustar la llama en mínimo así: Encienda el quemador y llévelo a la posición mínima. Retire la perilla halándola.
2. Inserte un destornillador punta plana de 2,5 mm en el vástago de la válvula y gírela en el sentido de las manecillas del reloj hasta obtener la llama deseada (no debe ser muy débil pues se puede apagar).
3. Coloque nuevamente la perilla en su posición y gírela a la posición máxima, luego regrésela a la posición mínima. No se debe apagar. Si se apaga gírela a apagado, retire nuevamente la perilla e inserte el destornillador punta plana en el vástago de la válvula, gírela en el sentido contrario de las manecillas del reloj (para aumentar la llama en mínimo). Proceda nuevamente a encender el quemador y llévelo a la posición mínima; no se debe apagar.
4. Por último coloque una gota de pintura dentro del vástago de las válvulas para dejar sellado el by pass de regulación. Reemplace la etiqueta regulado para gas GLP en la parte inferior de la encimera. por razones técnicas de seguridad adquiera los accesorios para la conversión en los centros de servicio autorizados.



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DESTINADAS AL USUARIO

Verifique que su artefacto este instalado y asegurado 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

- Asegure que el gasodoméstico este bien ventilado, mantenga abierto los espacios naturales para ventilación.

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, déjala 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, almíbares o jarabes).
- Los jugos cítricos, vinagres fuertes o aliños concentrados, 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.

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 está en el uso de productos y procedimientos correctos y el cuidado con que maneje 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 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.

Ácido 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 comida o con materiales férricos (cuchillas, sartenes, esponjas metálicas, etc.) porque estos producen cambios 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 de dañar el acabado.

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

Para las partes cromadas de su estufa, atienda las instrucciones anteriores excepto el uso de ácidos y abrasivos para la limpieza.

nota: Si su estufa tiene cubierta de acero inoxidable, tenga en cuenta que por el uso normal y por transferencia de calor del quemador hacia la mesa, esta tiende a tomar un color amarillo en la zona de los quemadores, adicionalmente si se crea derrame de líquidos y estos se carbonizan se genera manchas difíciles de remover. (Este efecto no hace parte de cambio de la pieza por garantía del producto).

Importante: Para remover la coloración amarilla utilizar un abrillantador para acero inoxidable. Contacte con su Servicio Técnico 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 plástico 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 atrás para que no sobresalgan de la estufa.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posibles.
- No permita que se acumule grasa u otros materiales flamables en o cerca de su estufa.
- 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 estufa para calentar una habitación.
- Mantenga su cocina alejada de cortinas y ventanas.
- 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.
- No use el horno como alacena ya que lo guardado se puede incendiar.
- Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión interior puede elevarse y hacer estallar el recipiente causando un accidente.

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 estufa. Tampoco obstruya las rendijas para ventilación.
- Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejado del artefacto, el aire caliente y vapor que salen pueden causar quemaduras en manos y cara. Utilice guantes adecuados para manipular utensilios en el horno.
- Si tuviera un incendio por la grasa en la charola del asador, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo

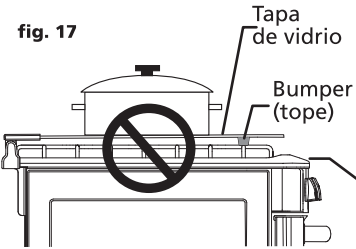


si huele a gas

- 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.

12.- TAPA DE VIDRIO DE SU ESTUFA

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



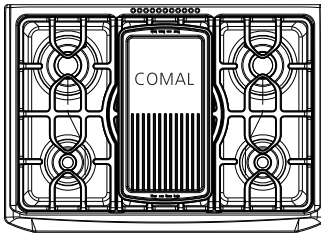
- 1.- Al abrirla o cerrarla hágalo con lentitud, nunca la deje caer violentamente.
- 2.- Antes de cerrarla verifique que estén colocadas las parrillas en la cubierta y una vez cerrada no la utilice como apoyo de objetos pesados. (fig.17)
- 3.- Cerciórese de que todos los quemadores estén apagados y con sus perillas en posición cerrada cuando cierre la tapa de vidrio.

NOTA: La tapa de vidrio no debe tocar la cubierta cuando este cerrada.

PRECAUCIÓN: La cubierta de vidrio puede romperse al calentarse. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

13.- PLANCHA O COMAL

Advertencia: El comal solo debe usarse en llama baja.



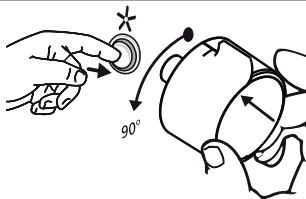
- Algunos modelos traen comal, ideal para preparar bistec, omelets. (fig. 18)
- En la limpieza del comal no utilice abrasivos, restringiéndose al uso de agua y jabón neutro, antes de limpiarla es necesario enfriarla totalmente.
- Al usar el comal por primera vez, úntela con aceite de cocina o margarina, encienda a llama baja durante 2 min. como mínimo y luego de esto, déjela enfriar y séquela con un paño absorbente, después de esta operación no requiere usar aceite o grasa.
- Antes de poner cualquier alimento es conveniente calentar previamente el comal durante algunos minutos. Evite utilizar el comal con llama alta porque el exceso de calor puede deformarla.

- Si su modelo trae comal de acero esmaltado, este **NO PUEDE** usarse en la parrilla de fundición central Triple Ring para 76cm, en las demás parrillas si puede usarse.

14.- ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA CUBIERTA

Advertencia:

Cualquiera que sea el modelo de encendido, antes de iniciarlo verifique que todas las válvulas (incluyendo las del horno y/o asador) 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 causa peligro, ya que solamente se encenderá el quemador cuya válvula se ha abierto.

2.- Encendido manual : Si su cocina 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 a las manecillas del reloj). Asagúrese que la perilla que giró corresponde al quemador que desea usar. El fósforo debe estar encendido o el chispero proporcionando chispas antes de que gire la perilla para encender un quemador. ! Nunca intente encender todos los quemadores al mismo tiempo !

3.- Encendido integrado: Si su cocina tiene este sistema de encendido electrónico, gire la perilla y manténgala presionada en una posición cerca de los 90° de giro; automáticamente se producirán arcos eléctricos en todas las bujías y el quemador se encenderá por sí solo.

Nota: Si su artefacto posee sistema de seguridad seguir el siguiente paso.

Para todas las maneras de encendido: una vez que el quemador esté encendido, mantenga presionada con fuerza la perilla por un lapso de 8 a 10 segundos, con el fin de dar tiempo a que activen los sensores de llama. Este dispositivo no se debe accionar durante más de 10 segundos. Si después de estos 10 segundos el quemador no enciende, se debe dejar de actuar sobre el quemador que desea encender y esperar al menos 1 minuto antes de intentar encender de nuevo el quemador.



EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGÍA ELÉCTRICA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN CERILLO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN "MAX" 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.



Advertencia:

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

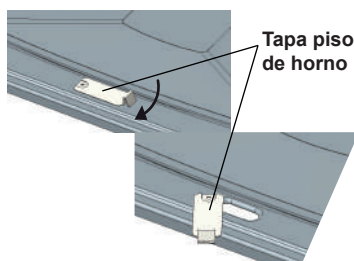
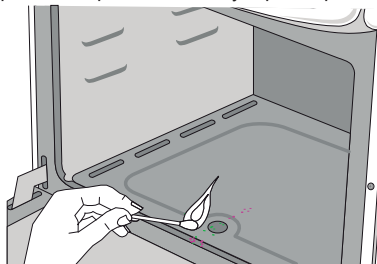
Las partes accesibles se pueden Calentar al usar el Gratinador (Quegador Grill), Cuando se esté utilizando, mantenga alejado a los niños.

15.- ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Encendido manual

1.- Prenda un encendedor manual o fósforo, asegurándose de que la perilla indique la posición de cerrado **O**.

2.- Abra totalmente la puerta del horno, coloque el fósforo o encendedor manual sobre el agujero central situado en la parte frontal del piso de horno, si el artefacto esta provisto de una tapa que cubre el agujero mencionado, gírela hacia el frente de la cocina. Simultáneamente presione y gire la perilla en sentido anti-horario, hasta la posición máxima para dar paso al gas. El quemador debe encender inmediatamente, si ello no sucede, devuelva la perilla a la posición inicial y repita el procedimiento.

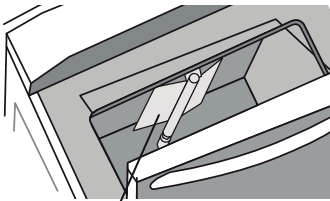


3.- Si su artefacto está provisto con **sistema de seguridad en el horno**, una vez que el quemador esté encendido, mantenga presionada con fuerza la perilla por un lapso de 12 a 15 segundos, con el fin de dar tiempo a que se active el sensor de llama. Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si después de estos 15 segundos el quemador no enciende, se debe dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y esperar al menos 1 minuto antes de intentar encender de nuevo el quemador.

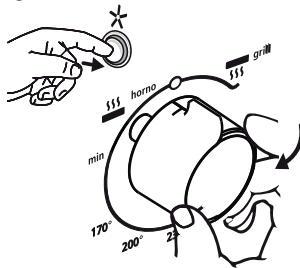
4.- Una vez que el quemador permanezca encendido, cierre la puerta del horno, en el caso de los modelos que tengan la tapa en el piso del horno vuelva a colocarla en su lugar, luego coloque la perilla en la temperatura deseada de acuerdo al tipo de cocción o de horneado que se vaya a efectuar. Cuando termine la operación de cocción retorne la perilla a la posición de cerrado.

*NOTA: Si su artefacto está provisto de encendido electrónico por botón, accione el interruptor de encendido y gire la perilla en sentido antihorario asegurándose de que el quemador quede encendido, tener en cuenta el paso 3 si su artefacto está provisto de seguridad en horno.

16.- ENCENDIDO DEL QUEMADOR GRILL



quemador grill



Si su artefacto posee este atributo lo encontrará ubicado en la parte superior ó "techo" del compartimiento horno. Se utiliza para "asar", es decir cocer los alimentos a fuego directo, o para "dorarlos" una vez se han horneados.

Para asar es necesario utilizar una bandeja que recoja los jugos y grasas que desprenden los alimentos.

1. Abra la puerta del horno.
2. Encienda una llama y acerquela al quemador.
3. La válvula del quemador horno controla también al quemador grill. Gire la perilla en sentido horario hasta la posición "grill" y espere a que encienda el quemador.
4. Si su artefacto está provisto de seguridad en el horno utilice el paso 3 del encendido del quemador horno.
5. Una vez encendido el quemador cierre la puerta del horno.
6. Cuando termine la operación de cocción retorne la perilla a la posición de cerrado.

Nota: En modelos con encendido electrónico pulse el interruptor y siga las instrucciones desde el paso 3

17.- INSTRUCCIONES PARA EL USO CORRECTO DEL HORNO

Para obtener siempre un mejor resultado del horneado y un funcionamiento perfecto del horno con ahorro de tiempo y gas, recomendamos:

- 1.- Precalear el horno por lo menos 10 minutos antes de introducir los alimentos.
- 2.- No coloque nada directamente sobre el piso del horno (menos aún pastas y tortas).
- 3.- Coloque las carnes y las pastas en el segundo nivel, a partir del suelo del horno.
- 4.- 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.
- 5.- Elija la temperatura adecuada según el alimento y el tipo de cocción requerida. La graduación del termostato está en °C y en la tabla está el equivalente en °F.

Para hornos de modelos de cocinas con termostato y termocontrol.

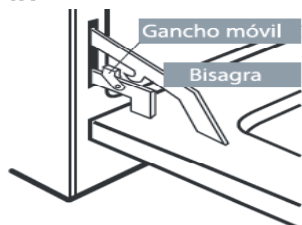
TERMOSTATO	RANGO °C	170	200	230	260
	RANGO °F	339	392	446	500

HORNOS MODELOS 7670 Y 7680	RANGO °C	160	210	260
	RANGO °F	320	410	500

TERMOCONTROL DE 5 POSICIONES	RANGO °C	160	185	210	245	260
	RANGO °F	320	365	410	473	500

NOTA

fig. 24



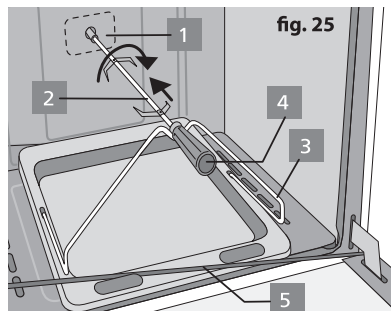
La puerta del horno es removible para hacer más accesible el interior de la estufa. Para retirarla, abra completamente la puerta, con ambas manos desplace los ganchos de las bisagras hacia adelante y asegúrese de que queden fijas, levantando ligeramente la puerta. Levante con las dos manos la puerta hasta sentir como sale fácilmente y jale hacia arriba. Para 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.



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

18.- ROSTICERO

Algunos modelos poseen este accesorio que posibilita obtener asados mucho más homogéneos ya que mantienen 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:

1. Retire las parrillas del horno.
2. Si va a usar el horno para un pre-cocido, debe encenderlo (ver pag. 19-item 15) y luego colocar la bandeja sobre el piso del horno como se indica en la figura. (fig. 25)

3. 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.
4. Coloque y enrosque el mango al asta.
5. Introduzca el asta en la pieza de carne que va a pre-cocer.
6. Introduzca la punta del asta en el acople del motor, y el otro extremo déjelo sobre el soporte asta.
7. Funciona con electricidad a 110 ó 220 voltios (según especificaciones del adhesivo de identificación, ubicado en la parte posterior o espaldar de su estufa).
8. Pulse en interruptor con la palabra "rosticero" ubicado en el frontal de la cocina
9. 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.
10. Desenrosque el mango del asta asador, para que le permita cerrar la puerta del horno, si no lo hace puede romper el vidrio.
11. 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 quemador grill.

- c) Cierre la puerta del horno.
- d) Déjelo dorar a su gusto.

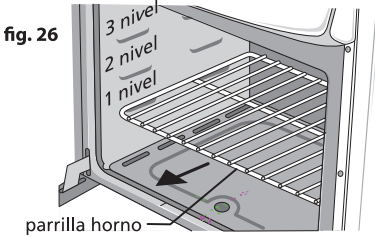
19.- PISO DEL HORNO

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 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

20.- ACCESORIOS DEL HORNO.

PARRILLA HORNO MANUAL Y AUTODESLIZABLE.



Las parrillas son de acero esmaltado, o de acero cromado, y se pueden ubicar en cualquiera de las posiciones previstas para tal fin.

Su colocación es tal como se muestra en la figura: (fig. 26)

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.

INSTRUCTIVO PARA MONTAJE DE PARRILLA AUTO DESLIZABLE*

fig. 27



1. Coloque primero la parrilla en el primer nivel de las paredes del horno
2. Colocar los ganchos en la parte posterior de la parrilla. (fig. 28 a)
3. Inserte las puntas de los ganchos largos a los seguros localizados en el marco interno de la puerta. (fig. 28 b)

Nota: la parrilla autodeslizable sin el gancho se puede usar en cualquier nivel de las paredes del horno. (fig. 27)

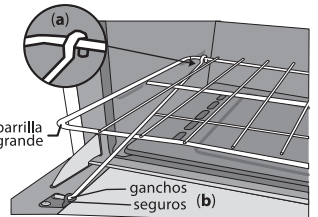


fig. 28

*Algunos modelos poseen estos atributo

BANDEJA DEL HORNO

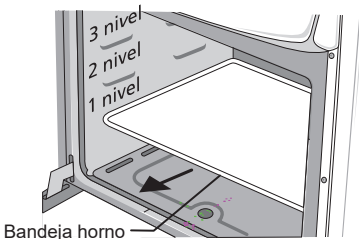



fig. 29

Si su artefacto tiene bandeja de horno, ésta es de acero esmaltado y se puede ubicar en cualquiera de las posiciones previstas para tal fin.

Su colocación es tal como se muestra en la figura. (fig. 29)

Se dispone de 3 niveles o resaltos en las paredes del horno para ubicar la bandeja.

21.- LUZ DEL HORNO

Si su estufa posee un bombillo de larga duración y resistencia a la temperatura para 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.



*Algunos modelos poseen este atributo

22.- DISPLAY (Ver fig. 29 y fig. 30 según la configuración de su producto)

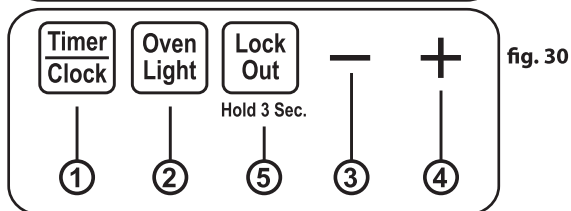
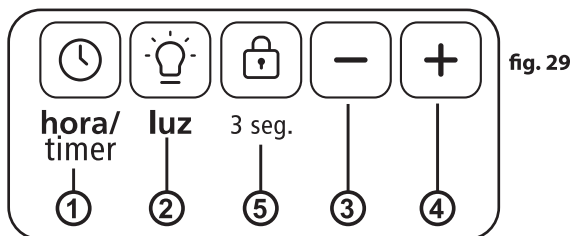
1. Timer/Clock (Temporizador/ Reloj): Funciona como temporizador con cuenta regresiva y reloj.

Clock (Reloj): Después de conectar el artefacto al suministro de energía el display quedará parpadeando en "12:00" en este punto, puede configurar la hora con las teclas + y -, una vez configurada la hora presionar el botón Timer/clock (Hora/timer) asegurándose de que los números dejen de parpadear, en este momento su reloj ya está configurado.

Si desea volver a configurar la hora, mantener presionado el botón Timer/clock (Hora/timer) y con las teclas + y - poner la hora deseada y luego presionar nuevamente el botón Timer/clock (Hora/timer), no se olvide asegurarse de que los números dejen de parpadear.

Timer (Temporizador): para configurar el temporizador con cuenta regresiva, presione 1 vez la tecla Timer/Clock (Hora/Timer) y use las teclas + y - para configurar el tiempo en horas y minutos. Luego de ver el tiempo deseado, presione nuevamente la tecla Timer/clock (Hora/Timer) y el  dejará de parpadear, indicando que el temporizador se ha iniciado. Para cancelar el temporizador, presione la tecla Timer/Clock (Hora/Timer) para asegurarse de que el  está parpadeando. Luego cambie el tiempo a 0:00 y presione la tecla Timer/Clock (Hora/Timer) volviendo a cambiar la misma a la hora reloj.

Nota: mientras esté activado el temporizador, no se puede visualizar la hora.



2. Oven Light(s) (Luz(es) del Horno): Enciende o apaga la luz(es) del horno.

3. Pad - (Botón -): Use esta función para reducir el tiempo del temporizador con cuenta regresiva y el reloj. Golpecitos cortos a esta tecla reducirán el tiempo en pequeñas cantidades. Mantener presionada la tecla reducirá el tiempo en grandes cantidades.

4. Pad + (Botón +): Use esta función para incrementar el tiempo del temporizador con cuenta regresiva y el reloj. Golpecitos cortos a esta tecla incrementarán el tiempo en pequeñas cantidades. Mantener presionada la tecla incrementará el tiempo en grandes cantidades.

5. Lock Out (Bloqueo): Bloquea la pantalla del temporizador y del reloj, de modo que al presionar sobre cualquiera de las teclas, éstas estarán bloqueadas. Mantenga presionada la tecla Lock Out (Bloqueo) durante tres segundos para bloquear o desbloquear la pantalla.

23.- ELECCION 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 pirex, que conservan el calor de los alimentos.

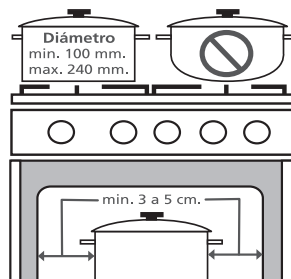
- Es conveniente considerar el tamaño de los recipientes: un pastel preparado en un molde pequeño, podrá derramarse por los bordes, perjudicando el resultado final de la receta y ensuciando el horno. Si el molde fuese demasiado grande, el pastel crecerá poco, quedando crudo y flácido, pudiendo incluso 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 y el más grande no deberá exceder los 240 mm de diámetro, y para su uso estos no deberán estar totalmente llenos, deberán tener por lo menos 30 mm de distancia desde el borde superior a los alimentos para evitar que estos se derramen sobre la cubierta cuando entren en estado de ebullición.

- No se debe utilizar recipientes de base convexa.

- Para los quemadores superiores que utilizan PARRILLA DE FUNDICIÓN, el recipiente más pequeño que se puede emplear para el quemador TRIPLE RING no puede tener menos de 160 mm de diámetro.



24.- 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.

- La grasa que queda impregnada en la puerta o en el interior del horno de acabado estándar, puede retirarse con esponjilla seca de acero.

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.

25.- HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA EL SERVICIO

- Destornillador de copa o dado 1/4 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 Phillips (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)
- Desarmador plano 1/8 pulg (3mm)

26.- DIAGNOSTICO DE FALLAS

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

problema	posible causa
Quemadores de cubierta no encienden	<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 suministro de gas.
Funcionamiento defectuoso de componentes eléctricos	<ul style="list-style-type: none"> - No hay suministro de energía eléctrica. - La estufa no está conectada al suministro de energía eléctrica. - Interruptores en posición apagado. - Foco flojo o fundido. - Motor roscicero sin torque de arranque manual. - Inadecuada conexión a tierra (si el enchufe de su estufa tiene terminal a tierra). - Mal contacto entre el enchufe de la estufa y el tomacorriente al cual está conectada. - Los electrodos de las bujías de encendido están humedecidos.

Si los problemas persisten solicite Servicio Técnico a su centro más cercano.

27.- MANUAL RÁPIDO DE SEGURIDAD Y TIPS DE AYUDA

⚠ importante

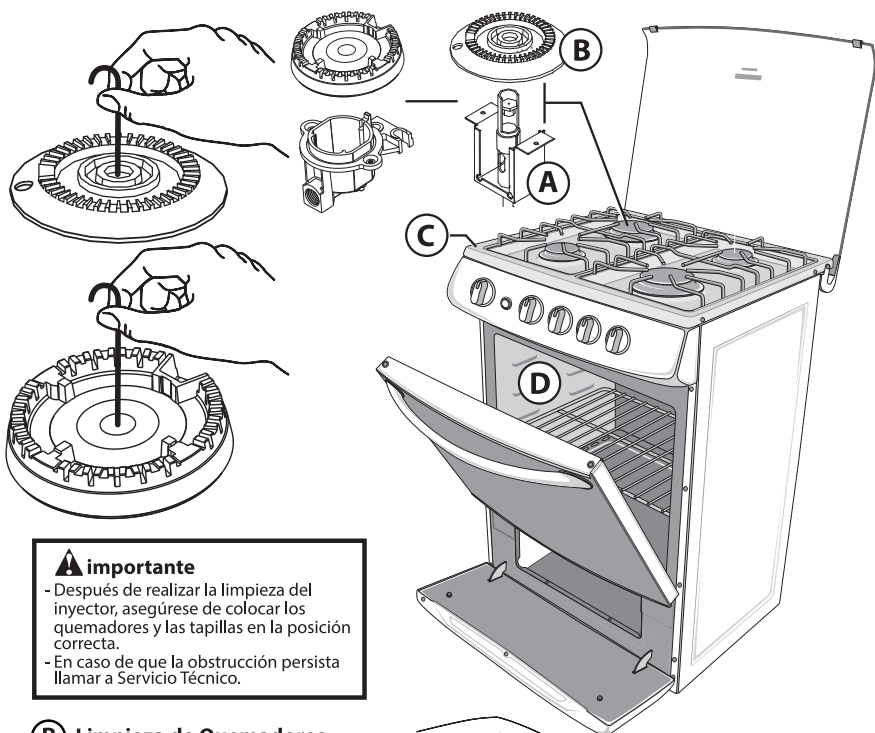
- Lea estas instrucciones antes de utilizar su estufa.
- Guarde este manual para futura referencia.
- La garantía de fábrica solo cubre problemas funcionales, No cubre fallas ocasionales por falta de limpieza

⚠ precaución

- Por seguridad deje enfriar las parrillas y los quemadores antes de su manipulación.

A Limpieza de los Inyectores

Para evitar taponamientos, se recomienda limpiar cada 2 meses los inyectores con el alambre que se proporciona, introduciendolo en el orificio del inyector.



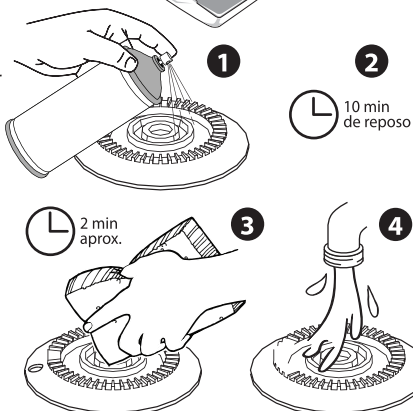
⚠ importante

- 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 ser al menos una vez por semana.

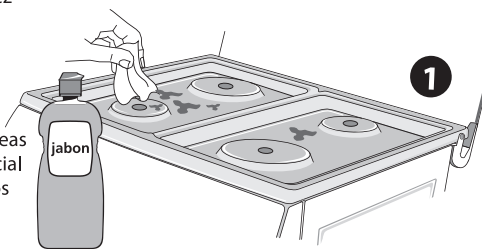
1. Aplique directamente desengrasante comercial sobre toda la superficie de los quemadores, le recomendamos el uso de un Spray antigrasas.
 2. Déjelo reposar 10 minutos.
 3. Luego talle delicadamente con una fibra, por aproximadamente 2 minutos, hasta que desaparezca la mancha.
- Nota:** no utilizar fibras metálicas.
4. Enjuague a chorro de agua y seque.



C Limpieza de la cubierta

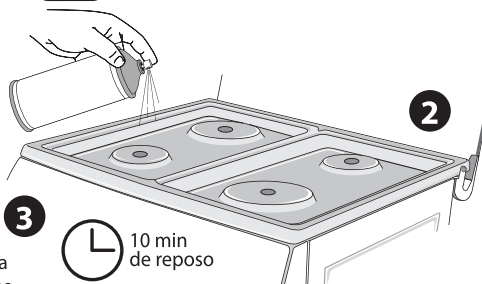
La limpieza debe ser al menos una vez por semana.

1. Remueve el exceso de grasa, alimentos o suciedad con un trapo húmedo o con solución jabonosa.
2. Aplique directamente sobre las áreas de manchado desengrasante comercial (SPRAY antigrasas), evitando rociar los huecos que dejan los quemadores.
3. Déjelo reposar por 10 minutos.



Nota

- Se recomienda NO recubrir a la cubierta con papel aluminio, como protección adicional.

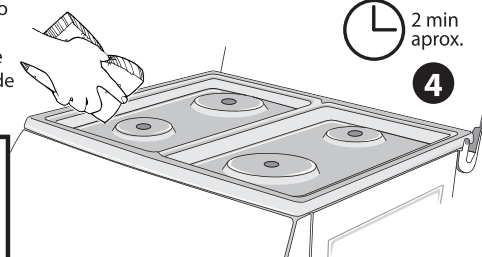


4. Luego talle delicadamente con una fibra, por aproximadamente 2 minutos, hasta que desaparezca la mancha. (No utilizar fibras metálicas)

5. Retirar el exceso de desengrasante con un paño húmedo hasta que quede limpio,

10 min
de reposo

2 min
aprox.



Nota

- 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

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

D Limpieza de la cavidad del horno

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

Nota

- Si el horno de su cocina posee el 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.

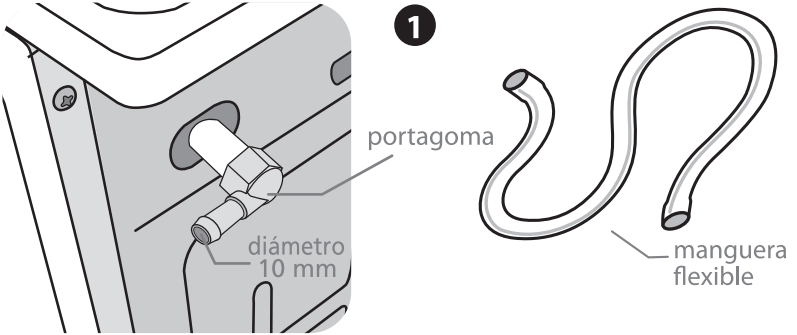
CONEXIÓN MEDIANTE MANGUERA FLEXIBLE

(Aplica SOLO para modelos con portagoma)

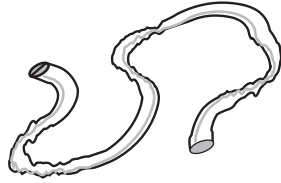
1. Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y no la abra hasta que termine de conectar su estufa.

La conexión debe realizarse mediante manguera flexible que cumpla con los requisitos de resistencia, duración y flexibilidad pertinentes.

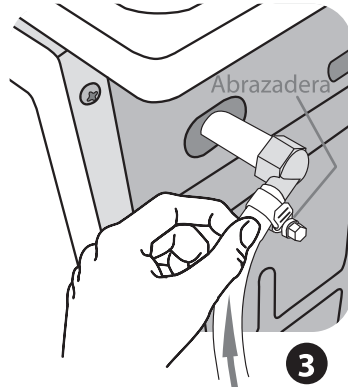
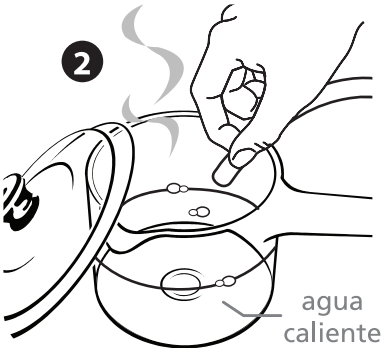
El acople portagoma de su estufa tiene 10mm. de diámetro (referencia para Ecuador NTE INEN 886)

**⚠ Precaución**

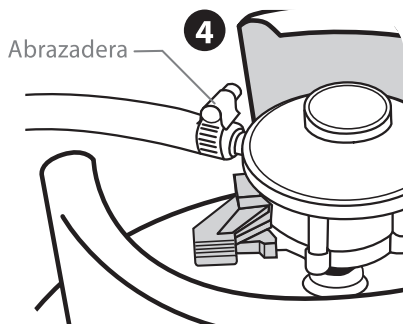
- Por su seguridad no remuerda la manguera.



2. Suavice los extremos de la manguera con agua caliente.
3. Conecte un extremo de la manguera a la toma de gas ubicada en la parte posterior del artefacto



4. Asegúrese que los extremos se encuentren firmemente sujetos. Es necesario para mayor seguridad poner abrazaderas.



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

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

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

⚠ Recuerda que:

- La manguera no deberá ser pasada por detrás de la cocina, para evitar recalentamiento de la misma.
- El tanque de gas debe estar del mismo lado que el portagoma de la cocina.
- No debe de ser usada en exteriores o sitios en que esté expuesta al sol, agua, polvo y cualquier líquido solvente que dañe el material plástico.
- Debe ser conectada con abrazaderas inoxidable tanto en el extremo que se conecta con la boquilla de la válvula reguladora de gas como en el extremo que se conecta a la boquilla de la cocina.

Nota:



Servicio directo de fábrica

serviplus®

Tel. sin costo: (461)4717000
(461)4717100

Internet: www.serviplus.com.mx

Recuerde que su producto está respaldado por serviplus, 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.

servicio mabe

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:

ECUADOR

180 000 0690

www.mabe.com.ec

PERÚ

Resto de Perú: 0 800 78 188

Lima: 706 2952

www.mabe.com.pe

servicio.peru@mabe.com.pe

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

Resto de Venezuela: 0800 1362 631

Desde Caracas: 212 335 7605

www.mabe.com.ve

COSTA RICA

(506) 2539 7677

serviciomabe.costarica@mabe.co.cr

EL SALVADOR

(503) 2136 7690

serviciomabe.salvador@mabe.com.sv

HONDURAS

(504) 2239 9940

serviciomabe.honduras@mabe.hn

NICARAGUA

(505) 2248 8260

serviciomabe.nicaragua@mabe.com.ni

PANAMÁ

(507) 8388 544

serviciomabe.panama@mabe.com.pa

REPÚBLICA DOMINICANA

LOCAL: (829) 956 6933

RESTO DEL PAÍS: 1 (829) 956 6933

serviciomabe.dominicana@mabe.com.do

GUATEMALA

(502) 2233 7425

serviciomabe.guatemala@mabe.com.gt

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviomiabe 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 un año.

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. El término de la garantía contará a partir de la fecha de entrega del producto al consumidor final.
2. Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos durante un periodo de cinco años (5) años contados a partir de la fecha de comercialización de Mabe al distribuidor; los repuestos podrán adquirirse a través de nuestra Red de Servicio Mabe a nivel Nacional que podrá ser consultada, a través de nuestros canales de contacto oficiales., Durante el mismo periodo, el consumidor dispondrá de servicio técnico para la reparación del producto.
3. La duración de este producto en condiciones previsible de uso, es de 10 años. Este producto entra en la categoría de uso doméstico no industrial, por lo tanto, su duración considera un uso razonablemente moderado. Tenga en cuenta que la duración de cada producto se establece para unas condiciones previsible de uso, por lo que ésta puede verse alterada por los usos y hábitos del usuario
4. Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie especificados en la placa de identificación que posee el producto.
5. Esta garantía no cubre daños ocasionados al producto.
6. Los gastos de transporte del producto que deriven del cumplimiento de esta garantía, dentro de su red de servicio serán cubiertos por Mabe.
7. Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, podrán ser motivo de cobro por el valor de transporte y tiempo del técnico.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.

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.



ALAMBRE DE LIMPIEZA



259C1058P005