

mabe

Description: **GUÍA RÁPIDA FRENTE**
Models: **HALIA**

Require by: **ING. JOSÉ VÁZQUEZ**
Issued: **ING. LUIS MIRANDA**
Made by: **L.D.G. BEATRIZ OTERO**

Date: **07 / JUNE / 2022**
Emulsion: **ABOVE**
Part Number: (Process) **259C1677P003**
Nameplate Number: (Graphic Art) **295D4766 P002**
Rev.0

Notes:

ARTWORK IS CORRECT IN SIZE ONLY WHEN DIM. MEASURES ARE SCALED AS INDICATED

14"

SUPPLIER IS RESPONSIBLE FOR THE ALIGNMENT OF GRAPHICS TO THE PART

Uso y cuidado estufas de piso

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

EMH7602JS EMH7602JBS EMH7612JS EMH7602JSS
EMH7602JSSY EMH7602DSS EMH7612DSS EMH7612DSSY
EMH7613DTSS EMH7613DATSS EMH7614DATSS EMH7614DATBS
EMH7614DATMSS EMH7615DATMSS

¡Felicidades!

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

Debido a que en **mabe** estamos comprometidos con satisfacer las expectativas y necesidades de nuestros clientes; trabajamos en brindarle el mejor servicio, con productos seguros y altamente competitivos a escala internacional. **mabe** respalda la garantía de su estufa y atiende sus requerimientos post-venta a través de Servicio **mabe**, la empresa líder en servicio de Línea Blanca en Latinoamérica.

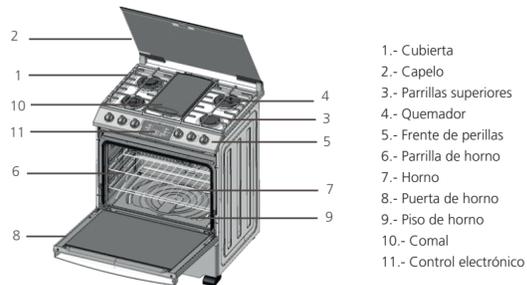
Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.

Nota: Para el Manual de Uso y Cuidado completo y recomendaciones de cocinado visite:
https://visualizador.serviplus.com.mx/datos_cd/PDF/Manual-de-Usuario-295D1542P148.pdf
escanee el código QR.



ESCANÉAME

Partes y accesorios



	EMH7602JS	EMH7602JBS	EMH7612JS	EMH7602JSS	EMH7602JSSY	EMH7602DSS	EMH7612DSS	EMH7612DSSY	EMH7613DTSS	EMH7613DATSS	EMH7614DATSS	EMH7614DATBS	EMH7614DATMSS	EMH7615DATMSS
3 Parrillas superiores de función	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
1 Parrilla de horno manual	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
1 Parrilla autodeslizable									X	X	X	X	X	X
1 Comal troquelado	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
1 Comal de aluminio antihaderente														X

Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

Asegúrese de que su estufa sea instalada por personal calificado o por un técnico de Servicio **mabe**.

Condiciones del espacio y preparación

- Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la estufa. Por ejemplo: Cubierta inoxidable.
- Le recomendamos reciclar los empaques de cartón en depósitos especiales para este fin.
- Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

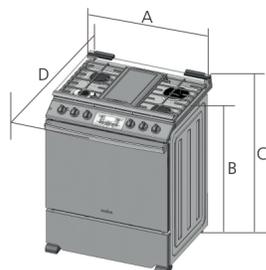
ANTES DE INSTALAR LA ESTUFA SOBRE UN PISO CUBIERTO DE LINOLEUM O CUALQUIER OTRO RECUBRIMIENTO SINTÉTICO, VERIFIQUE QUE ESTE MATERIAL Y LOS MUEBLES QUE ESTÉN JUNTO A LA ESTUFA RESISTAN UNA TEMPERATURA DE 95°C, SIN DEFORMARSE.

- NUNCA INSTALE SU ESTUFA SOBRE UNA ALFOMBRA O CUALQUIER MATERIAL FLAMABLE.
- PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS INSTALE SUS MUEBLES DE COCINA CONFORME AL DIAGRAMA DIMENSIONAL.
- EVITE INSTALAR GABINETES POR ENCIMA DE LA ESTUFA A UNA DISTANCIA MENOR A LA ESPECIFICADA.

Localización

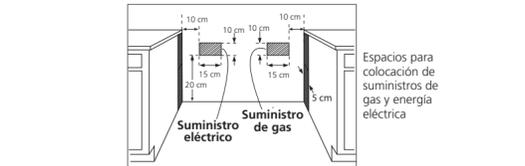
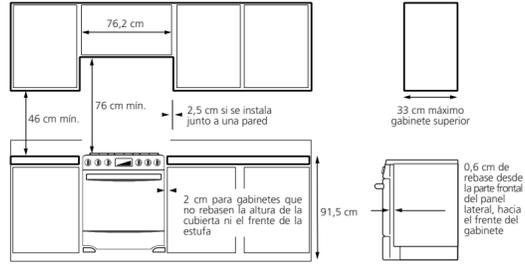
- Le sugerimos no instalar su estufa en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.
- En caso de que su estufa se encuentre cerca de una puerta o ventana, procure mantenerlas cerradas mientras cocina.

Espacios para la instalación



Dimensiones de la estufa	
A (ancho)	75,8 cm
B (alto a cubierta)	92,2 cm
C (alto a capelo)	98,2 cm
D (fondo)	69,0 cm

En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espacio requeridas para la instalación. Estas dimensiones deben respetarse, con el objetivo de que los quemadores superiores funcione adecuadamente, deben seguirse las siguientes instrucciones de instalación y respetarse.



MABE NO RECOMIENDA EL USO DE ESTE PRODUCTO EN MODO DE ISLA, EN CASO DE QUE USTED DECIDA INSTALARLO EN MODO ISLA SE DEBE RETIRAR EL CAPELO POR SU SEGURIDAD Y EVITAR CONTACTO CON LA PARTE POSTERIOR DE LA ESTUFA PARA EVITAR DAÑOS EN EL USUARIO Y ASI MISMO EN EL PRODUCTO. MABE NO ASUMIRA LOS DAÑOS PERSONALES Y MATERIALES QUE PUEDAN OCASIONARSE POR LA INSTALACIÓN DE PRODUCTO EN MODO ISLA.

Nivelación

Recomendamos nivelar la estufa para un horneado parejo, antes de hacer conexiones de gas y electricidad.

Su estufa cuenta con dos tornillos niveladores, ubicados en la parte posterior del piso de la estufa. Sitúe la estufa en la zona donde vaya a ser instalada. Coloque un nivel sobre las parrillas del horno. Si observa que su estufa no está nivelada, con la ayuda de otra persona, incline su estufa hacia un lado y gire el tornillo de plástico. Repita la operación del otro lado para obtener la altura deseada.

Conexión de gas

NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AÚN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.

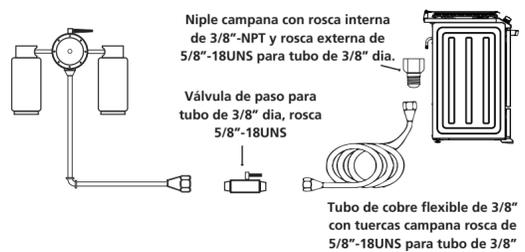
ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL EN FÁBRICA FUE AJUSTADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P. Y ESTÁ DISEÑADO PARA FUNCIONAR A UNA PRESIÓN DE 2,75 kPa (11 in C.A.) EN CASO DE QUE SU INSTALACIÓN SEA PARA GAS NATURAL, DEBE TENER UNA PRESIÓN DE 1,76 kPa (7 in C.A.).

- UN TÉCNICO DE SERVICIO MABE DEBE HACER LA CONVERSIÓN, ANTES DE USAR SU ESTUFA; SIN CARGO PARA USTED, LA PRIMERA VEZ. (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA).
- USE CONEXIONES NUEVAS PARA PREVENIR FUGAS DE GAS, INSTALE SELLADOR DE JUNTAS O CINTAS ESPECIALES PARA ESTE FIN, EN TODAS LAS CONEXIONES EXTERNAS.
- NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.
- AL MOVER SU ESTUFA, EVITE QUE LA CONEXIÓN DE GAS, SE ESTRAN- GULE O MUERDA, PARA EVITAR FUGAS DE GAS.

Instrucciones para la conexión de gas

- Cierre la válvula principal del suministro de gas (tanque o gas estacionario) antes de desconectar la estufa a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la estufa nueva.
- Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar accesible, no la instale atrás de la estufa, ya que el acceso se dificulta en caso de mantenimiento al producto, fuga de gas o ignición. Cerciórese de que todos los que van a usar la estufa sepan cómo operar esta válvula, así como la ubicación.
- Para la instalación de su estufa, utilice un niple campana con rosca interna de 3/8"-NPT y rosca externa de 5/8"-18UNS para tubo de 3/8" de diámetro y conéctelo a un tubo de cobre flexible de 3/8" con tuercas cónicas de 5/8"-18UNS.
- Coloque una válvula de paso para gas para tubo de 3/8" X 3/8" rosca de 5/8"-18UNS que se encuentre en un lugar accesible (no detrás del aparato) para cuando se requiera aplicar el punto 2; la válvula de paso conéctela a la tubería rígida que va a su tanque de gas. Todas las conexiones deben resistir temperaturas mayores a 95°C.
- Cuando termine de hacer las conexiones, verifique que todas las perillas del panel de control de la estufa, se encuentren en la posición de apagado y entonces abra la válvula principal del suministro de gas.
- Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no existe alguna fuga.

KIT BASICO DE CONEXIÓN/INSTALACIÓN PARA PRODUCTOS DE GAS - WS01A00000



Lo puede adquirir en cualquier centro de servicio **mabe** de su localidad o llamando a los teléfonos que recomienda este manual.

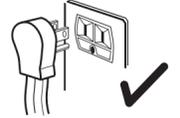
COLOCAR LA LLAVE DE PASO EN UN LUGAR DE FÁCIL ACCESO PARA CUALQUIER EMERGENCIA.

CERCÍORSE DE MANTENER LOS ALREDEDORES DE LA ESTUFA LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES COMO GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.

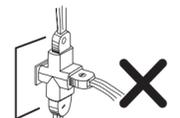
Conexión eléctrica

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

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



Si su estufa cuenta con luz interior en el horno, antes de utilizarla compruebe que la toma de corriente esté apropiadamente conectada a tierra, y protegida por un interruptor térmico o un fusible de 15 A a 20 A. Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente.



El cable tomacorriente deberá estar libre de torsiones y evite el contacto con la parte posterior de la estufa. En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.

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

Seguridad

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO.

- MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.
- NO COLOQUE PAPEL ALUMINIO EN LA CUBIERTA, SU ESTUFA ESTA DISEÑADA PARA FUNCIONAR SIN EL.
- NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DE HORNO O ASADOR.
- NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.
- SI HUELE A GAS:
 - ABRA LAS VENTANAS.
 - NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
 - APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.
 - LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESIÓN DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.
 - NUNCA USE SU ESTUFA PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN YA QUE ESTO ES MUY PELIGROSO.

- No deje a los niños solos o sin vigilar cuando la estufa esté caliente en operación. Pueden quemarse seriamente.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta del horno o de la parte superior de la estufa.
- No permita que se acumule cochambre u otros materiales inflamable en o cerca de la estufa.
- Los aparatos de gas pueden causar una exposición a varias substancias tóxicas y/o dañinas causadas principalmente por la combustión incompleta de combustibles L.P. gas natural, principalmente benceno, formaldehídos y hollín.

Funcionamiento

Capelo

Cuando vaya a usar la estufa, levante el capelo, este quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo. Cuando termine de usar la estufa baje suavemente el capelo hasta que quede apoyado sobre la cubierta. Recuerde bajarlo y levantarlo siempre con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

Este capelo no está diseñado para cocinar encima de él.

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

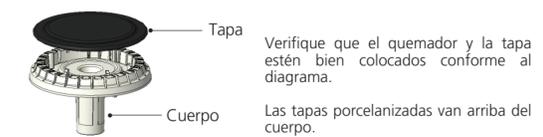
ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES RETIRE TODOS LOS MATERIALES DE EMPAQUE QUE PROTEGEN A LA ESTUFA.

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

EL FUNCIONAMIENTO DE TODOS LOS QUEMADORES Y DEL HORNO DEBEN SER REVISADOS DESPUÉS DE QUE LA ESTUFA Y LAS CONEXIONES DE GAS HAYAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADAS CONTRA FUGAS.

CUANDO EL QUEMADOR SE ENCIENDA POR PRIMERA VEZ, LA FLAMA ESTARÁ CASI HORIZONTAL Y SE ELEVARÁ LIGERAMENTE FUERA DEL QUEMADOR, ADEMÁS SE ESCUCHARÁ UN SOPLO O SILBIDO DURANTE 30 O 60 SEGUNDOS.

Instalación de Quemadores



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

Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.

259C1677P003
399B1912G002

IMPORTANT:
LOS ARCHIVOS ESTÁN RESGUARDADOS EN EL VISUALIZADOR DE PLANOS Y CUALQUIER CAMBIO SERÁ AUTORIZADO POR EL DEPTO. DE INFORMACIÓN TÉCNICA (I.T.).
ES RESPONSABILIDAD DE INGENIERÍA REALIZAR EL CN/BCN PARA LA LIBERACIÓN DE NAMEPLATES Y ASEGURARSE QUE ÉSTOS QUEDEN DISPONIBLES EN EL VISUALIZADOR DE PLANOS CORRESPONDIENTE.

mabe	Description: GUÍA RÁPIDA VUELTA	Require by: ING. JOSÉ VÁZQUEZ	Date: 07 / JUNE / 2022	Part Number: (Process) 259C1677P003	Notes:
	Models: HALIA	Issued: ING. LUIS MIRANDA	Emulsion: ABOVE ▲ BELOW ▼	Nameplate Number: (Graphic Art) 295D4766 P002	
		Make by: L.D.G. BEATRIZ OTERO	Rev.0		

ARTWORK IS CORRECT IN SIZE ONLY WHEN DIM. MEASURES ARE SCALED AS INDICATED

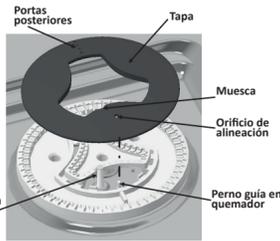
14"

SUPPLIER IS RESPONSIBLE FOR THE ALIGNMENT OF GRAPHICS TO THE PART

Colocación tapas Quemador Dynamic Ring

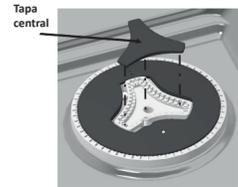
Para colocar la tapa exterior:

La tapa exterior del quemador cuenta con 4 portas de flama en la parte posterior, en la parte frontal cuenta con un orificio de alineación, para el ensamble hacer coincidir el orificio de alineación de la tapa con el **perno guía** en el quemador y la muesca de la tapa con la bujía, asegurarse que la tapa quede bien asentada sobre el quemador.



Para colocar la tapa central:

La tapa central se asemeja a una estrella de tres picos, haga coincidir la tapa con el área central del quemador y asegurese que quede bien asentada sobre este.



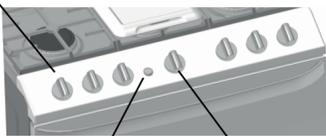
Instalación de Parrillas superiores

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



Encendido de quemadores

Perilla de control de flama de quemador



Botón de encendido de quemadores/luz

Perilla de control de temperatura

Estufas de encendido electrónico con botón

Modelos: (EMH7602JS, EMH7602JBS, EMH7612JS, EMH7602JSS, EMH7602JSSY, EMH7602DSS, EMH7612DSS, EMH7612DSSY)

- 1 Verifique que las perillas están en posición de apagado y cerciórese de que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica.
- 2 Su equipo puede estar preparado con un botón dual para encender tanto quemadores como la luz del horno, hacia arriba enciende quemadores y hacia abajo enciende la luz del horno. Presione el botón hacia el lado donde esta el indicador en forma de "rayo" y manténgalo así accionado, escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica del quemador.
- 3 Empuje la perilla que corresponda al quemador que desee utilizar y gírela a la posición de encendido, el quemador encenderá a los pocos segundos. Una vez encendido, suelte el botón y regule la flama girando la perilla.

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

Estufas de encendido electrónico integrado

Modelos: (EMH7613DTSS, EMH7613DATSS, EMH7614DATSS, EMH7614DATBS, EMH7614DATMSS, EMH7615DATMSS)

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

- 1 Empuje la perilla y gire en sentido contrario de las manecillas del reloj hasta la posición de encendido. (signo de "rayo")
- 2 Escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica del quemador.
- 3 Después de que el quemador efectivamente haya encendido y entonces suelte el botón. Observe la flama por el orificio central del piso del horno. Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada. En caso de que no encienda, regrese la perilla del horno a la posición de apagado y vuelva al paso 3.

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 DE ENCENDIDO, TOMÉ 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.

Encendido de horno

Estufas de encendido electrónico con botón

Modelos: (EMH7602JS, EMH7602JBS, EMH7612JS, EMH7602JSS, EMH7602JSSY, EMH7602DSS, EMH7612DSS, EMH7612DSSY)

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

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

Estufas con temporizador digital y encendido integrado

Modelos: (EMH7613DTSS, EMH7613DATSS)

- 1 Verifique que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.
- 2 Abra la puerta del horno.
- 3 Presione la perilla del horno. Escuchará que se activa la chispa.
- 4 Manteniendo siempre presionada la perilla del horno, gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de encendido. (signo de "rayo").
- 5 Mantenga presionada la perilla hasta el fondo y espere a que el horno haya encendido. Suelte la perilla y seleccione la temperatura deseada.
- 6 Observe la flama por el orificio central del piso del horno.
- 7 En caso de que no encienda, regrese la perilla del horno a la posición de apagado y vuelva al paso 3.
- 8 Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada. El termostato se encargará de que la temperatura en el interior del horno se mantenga siempre constante.

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

Controles Electrónicos



ASEGÚRESE DE PRESIONAR BOTONES EN DISPLAY EN UNA CONDICIÓN CENTRADA PARA ASEGURAR ADECUADO FUNCIONAMIENTO.

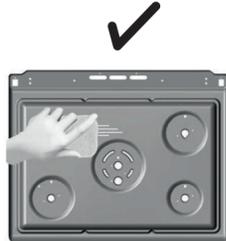
Guía Rápida Control Digital

<p>Luz</p> <p>Enciende y apaga la luz dentro del horno.</p> <p>encendido/apagado</p>	<p>Horno Apagado automático</p> <p>Te permite de manera segura y confiable el tiempo en que deseas que se apague el quemador del horno, permitiéndote aprovechar mejor tu tiempo.</p> <p>Inicie programa de hornado deseado selección define tiempo hrs y min confirme</p>
<p>Asar</p> <p>Asador eléctrico ubicado en el techo del horno, que le permite dorar, asar y gratinar alimentos. Es recomendable cocinar los alimentos en los niveles superiores de las parrillas, cerca de la fuente de calor.</p> <p>pulsar aceptar</p>	<p>Hornear</p> <p>Función de hornado tradicional, donde el aire es calentado por el quemador debajo del piso y circula de manera natural por la cavidad para cocinar los alimentos. Es ideal para pasteles, tartas, panes y pastas.</p> <p>pulsar ajustar aceptar</p>
<p>Hora</p> <p>Al conectar por primera vez le permite fijar la hora del día. No es posible modificar si otra función está activa.</p> <p>ajustar hora aceptar ajustar min aceptar</p>	<p>Hornear Convección</p> <p>Gracias al ventilador en la parte posterior del horno, los alimentos pueden ser cocinados más uniformemente. Es ideal para hornear alimentos en dos niveles de parrilla al mismo tiempo, como galletas, pavo o pizza.</p> <p>selección elija tiempo aceptar</p>
<p>Timer</p> <p>Cronómetro, ayuda a monitorear el tiempo de sus actividades en la cocina, emitiendo una alarma sonora al concluir el tiempo seleccionado.</p> <p>pulsar ajustar aceptar</p>	<p>Freír con aire Air Fry</p> <p>Función especial para cocinar en el horno sin precalentamiento, diseñada para obtener en los alimentos un acabado exterior crujiente y dorado con menos aceite que una freidora tradicional.</p> <p>pulsar ajustar aceptar</p>
<p>Termómetro de carnes</p> <p>Monitorea la temperatura interna de la carne mientras la horneara para controlar de manera más exacta el término de cocción, independientemente del tamaño de carne que estes cocinando.</p> <p>Inicie programa de hornado deseado Inserte a la carne</p> <p>conecte elija temp. interna de cocción confirme</p>	

Limpieza

ES IMPORTANTE SEGUIR LOS PASOS DE LIMPIEZA QUE A CONTINUACIÓN SE INDICAN.

- 1 Agregar sobre la cubierta un poco de agua caliente.
- 2 Utilizar alguno de los siguientes desengrasantes: Mr. Músculo®, Brasso®, Windex®
- 3 Tallar únicamente con fibra Cero Rayas® o fibras sintéticas, en el sentido de las líneas de cepillado de la cubierta. No utilice fibras verdes o metálicas.
- 4 Retirar el excedente con un trapo húmedo.



Limpieza de quemadores superiores:

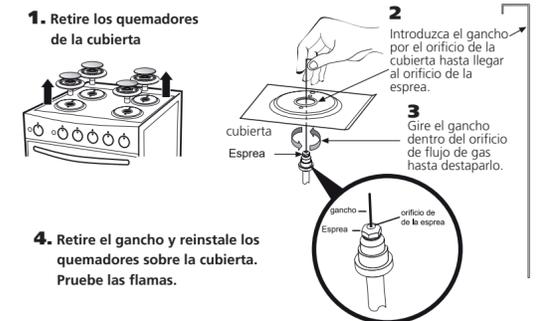
Asegúrese de tener limpias las ranuras de su quemador para el buen funcionamiento de este.

- a. Retire los quemadores superiores (en frío).
 - b. Limpie sus quemadores de manera FIRME con un desengrasante que **NO CONTENGA SOSA CAÚSTICA (Hidróxido de sodio)** siga las instrucciones de uso descritas en la botella. Utilice una fibra y agua de preferencia caliente.
- NOTA:** No esponja por más de 15 min. el quemador al desengrasante, de lo contrario lo manchará permanentemente.

Orificio de flujo de gas obstruido

Si usted nota los siguientes síntomas:

- Un quemador no enciende y el resto sí lo hace.
- Un quemador tiene flamas más pequeñas que el resto.
- Los quemadores se tardan en encender.
- Se extingue la flama.
- Flamas amarillas.
- Hollín. Entonces es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos. Esto puede ser consecuencia de un derrame de alimentos, residuos de alimentos o residuos de agentes limpiadores. Su estufa incluye un gancho destapa-espreas para los siguientes pasos.



Póliza de garantía

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

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

Controladora Mabe S.A. de C.V. garantiza este producto por 10 años a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto de amarillamiento en la CUBIERTA DE ACERO INOXIDABLE equipada con la nueva tecnología "ULTIMATE CLEANING". Esta garantía no cubre daños por ralladuras o marcas por el uso de fibras y/o limpiadores no recomendados en el instructivo de uso.

Conceptos cubiertos por la garantía

Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato que se presente dentro de los términos de vigencia de esta garantía.

Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto e incluye la mano de obra, así como el reemplazo de cualquier pieza o componente defectuosos sin costo adicional para el consumidor. Se incluyen también los gastos de transporte del producto que deriven del cumplimiento de la presente, dentro de cualquiera de nuestros centros de servicio indicados en el listado que se incluye en esta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizado por Mabe.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía

Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá presentar esta póliza debidamente sellada por el establecimiento que vendió el producto, la factura, recibo o comprobante con los datos de identificación del producto que se describen en esta póliza, en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Técnico referidos en la presente póliza o llamando a los teléfonos del directorio incluido en este documento, en donde también los consumidores podrán obtener las partes, consumibles y accesorios correspondientes.

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

servicio mabe

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

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

Teléfono sin costo (dentro de México): **(461) 471 7000 / 471 7100**

Internet: <https://servicio.mabeglobal.com>

Antes de solicitar un servicio de garantía:

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

Costa Rica (506) 25397677 www.serviplus.co.cr	El Salvador (503) 21367690 www.serviplus.com.sv	Honduras (504-22399940) www.serviplus.com.hn
Panamá (507) 8388544 www.serviplus.com.pa	Dominicana (182) 99566933 www.serviplus.com.do	Guatemala (502) 22337425 www.serviplus.com.gt
Nicaragua (505) 22488260 www.serviplus.com.ni	Venezuela 0800 1362 631 www.mabe.com.ve Desde Caracas 212 335 7605	Ecuador 180 000 0690 www.mabe.com.ec

México Controladora Mabe S.A. de C.V. R.F.C.: MAB91203RR7 Paseo de Las Palmas #100 Col. Lomas de Chapultepec Delegación Miguel Hidalgo México D.F., C.P. 11000 Teléfono de servicio: 01 (461) 471.7200	Colombia Mabe Colombia S.A.S. Carrera 21 No. 74-100 Parque industrial Alfa Suiza Manizales - Caldas, Colombia U.A.P. #141 de la DIAN Teléfono de servicio: 1.800.518.3227	Perú Mabe Perú S.A. Calle Los Antares No. 320 Torre "A" Ofic. 701 Urb. La Alborada Santiago de Surco - Lima R.U.C. 20293670600 Teléfonos de servicio: 0800.78188 / 706.2952
Chile Comercial Mabe Chile Ltda. Av. Presidente Riesco No. 5711 piso 14, oficina 1403 Las Condes, Santiago, Chile Teléfonos de servicio: 123.0020.3143 / 2.618.8346	Ecuador Mabe Ecuador KM 14 1/2 Via Daule Guayaquil - Ecuador RUC: 0991321020001 Teléfono de servicio: 1.800.737.847	Venezuela Mabe Venezuela C.A. Av. Sanatorio del Ávila, Urb. Boletta Norte, Edif. La Curacao piso 1 al 3, Caracas, zona postal 1060 RIF: J-00046480-4 Teléfono de servicio: (501) 737.8475

259C1677P003
399B1912G002

IMPORTANT:
LOS ARCHIVOS ESTÁN RESGUARDADOS EN EL VISUALIZADOR DE PLANOS Y CUALQUIER CAMBIO SERÁ AUTORIZADO POR EL DEPTO. DE INFORMACIÓN TÉCNICA (I.T.).
ES RESPONSABILIDAD DE INGENIERÍA REALIZAR EL CN/BCN PARA LA LIBERACIÓN DE NAMEPLATES Y ASEGURARSE QUE ÉSTOS QUEDEN DISPONIBLES EN EL VISUALIZADOR DE PLANOS CORRESPONDIENTE.