

# Manual de Uso y Cuidado

## Horno de empotre



IMPORTANTE: Le sugerimos que antes de usar su Horno lea cuidadosamente las instrucciones de este manual.

Para uso residencial solamente.

Guarde este manual para el uso del inspector eléctrico.

Instalador: Deje este manual con el propietario.

Propietario: Guarde este manual para futuras referencias



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



Resolución 1023  
Gasodomésticos  
para la cocción  
de alimentos



INSTITUTO  
ECUATORIANO DE  
NORMALIZACIÓN

INEN ECUADOR INEN 2 259

No. de parte 222D6458P071

¡Nos complace felicitarlo por la adquisición de su horno de empotre!

En  *Profile* nos hemos comprometido en brindarle siempre lo mejor, con productos duraderos, diseñados acorde a sus necesidades, y al mejor precio.

Detrás de este producto, está el trabajo de muchas personas dispuestas a llevar la mejor calidad a su hogar, la cual respaldamos a través de nuestro servicio técnico, el especialista en servicio de línea blanca.

Tenga la certeza de haber realizado la mejor inversión para su hogar y para su familia.

 *Profile* agradece su preferencia e interés.

## Indice de contenidos

---

<b>Información de rotulado</b> .....	4
<b>Seguridad</b> .....	5
<b>Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador</b> .....	8
1. Descripción general y esquemas .....	8
2. Datos técnicos .....	12
3. Consideraciones de aireación y ventilación .....	13
4. Espacios y dimensiones para empotrar .....	15
5. Ubicación de suministros eléctrico y gas .....	16
6. Preparación de la unidad para conexiones .....	17
7. Conexión eléctrica .....	17
8. Conexión al suministro de gas .....	19
9. Fijación y empotrar .....	24
10. Conversión de Gas .....	25
<b>Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario</b> .....	26
11. Controles de Horno .....	26
12. Modos de cocción en Horno .....	27
13. Funciones especiales .....	29
14. Sistema de seguridad .....	32
15. Ciclo Steam Clean .....	33
16. Desmontaje y montaje de la puerta .....	34
17. Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas .....	35
18. Desmontaje y montaje de las parrillas .....	36
19. Limpieza del horno de empotrar .....	38
<b>POR SU SEGURIDAD EN UNIDADES A GAS</b> .....	38
20. Especificaciones técnicas .....	39
21. Diagrama eléctrico .....	40
22. Antes de llamar al servicio .....	42
Servicio mabe .....	44

## Información de Rotulado

Nombre del Fabricante: Controladora Mabe S.A. de C.V.  
País de Fabricación: México

Para unidades a gas.

Tipo y clase del Gasodoméstico: Tipo A clase 3.

Categoría : II<sub>2H3B/P</sub>

Tipo de gas para los que está reglado el gasodoméstico: G.L.P o Gas Natural\*

Presión de suministro para la que está reglado el gasodoméstico:

G.L.P; 2750 Pa (Pascales)/2.75 kPa (kilopascales), [27.5 mbar (milibar)].

Gas Natural; 1760 Pa (Pascales)/1.76 kPa (kilopascales), [17.6 mbar (milibar)].

\*Su gasodoméstico fue ajustado en fábrica para trabajar con Gas G.L.P. para Gas Natural, referirse a este manual (solo Colombia).

Este horno cuenta con un cable tomacorriente con clavija o enchufe, por lo que si usted requiere hacer alguna instalación, debe solicitarlo a un técnico especializado y de su confianza. Consulte en la placa adherida a este manual sobre características eléctricas de este horno antes de realizar cualquier instalación, así mismo, podrá encontrar al final del manual una opción de técnicos especializados de Servicio Mabe.

-  **IMPORTANTE:** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio post-venta o por personal calificado similar con el fin de evitar algún peligro.
-  **ADVERTENCIA:** Si la superficie de trabajo se rompe, desconectar inmediatamente de este artefacto, para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
-  **ADVERTENCIA:** Durante el uso de este artefacto, empezará a calentarse. Tenga cuidado de tocar los elementos calefactores dentro de la cavidad.
-  **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deberán mantenerse alejados.

**ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL. EN FÁBRICA FUE AJUSTADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P.**

## Seguridad

Este manual es una parte integral del horno; cuide bien este documento y guárdelo durante el ciclo de vida de este aparato.

Le sugerimos que le acudadosamente este manual y toda la información aquí contenida antes de utilizar el horno. La instalación debe realizarse por un técnico calificado y siguiendo las regulaciones que apliquen según su localidad. Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y está hecho únicamente para cocinar y calentar alimentos; cualquier otro uso se considerará impropio.

### Tu seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.



Hemos proporcionado muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.

Éste es el símbolo de alerta para seguridad.

Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

**⚠ PRECAUCIÓN** Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente.

**⚠ ADVERTENCIA** Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionaran que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.

#### Para su seguridad:

Si huele a gas

- Abra las ventanas.
- No toque interruptores eléctricos.
- Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
- Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión.

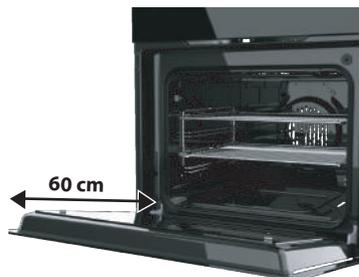
#### Para su seguridad:

- No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.
- Asegúrese que los muebles cercanos a su horno, así como el muro y piso soporten una temperatura de 90°C, para que no sufran deformaciones.
- No obstruya las ranuras de la charola del horno.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión o la muerte.

## Advertencias preliminares

### Advertencias:

- Este horno de empotre debe ser instalado por personal calificado.
- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar este horno de empotre.
- Lea las instrucciones de uso antes de encender este horno de empotre.
- No permita que nadie se suba o se pare sobre el horno de empotre.
- No deje a los niños solos cuando este horno de empotre esté encendido o en operación, ya que pueden quemarse seriamente.
- Este horno de empotre está diseñado para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Este horno de empotre no debe ser instalado en baños ni dormitorios.
- Este horno de empotre debe instalarse en ambientes bien ventilados, mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- No utilice este horno de empotre como almacén.
- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos flamables.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental.
- No instale este horno de empotre en lugares en donde esté expuesto a fuertes corrientes de aire.
- El horno de empotre instalado, requiere al menos un espacio de 60 cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.
- Si el horno de empotre, no es instalado de acuerdo con las instrucciones aquí descritas, tanto su horno de empotre como su cocina podrían sufrir daños.
- Asegúrese de que el cable toma corriente no quede presionado ni que pase cerca de la chimenea.



## Advertencias: (si el horno es a gas)

- Por su seguridad, la instalación, ajuste o modificación del horno de empotre para ser usado con otro tipo de gas, debe estar a cargo de personal calificado, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica.
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del horno de empotre sean compatibles

### IMPORTANTE (exclusivo para modelos a gas)

Para conocer la categoría del horno, y el tipo de gas para el cual está ajustado, ver la placa de identificación adherida sobre el chasis del horno. Si es "categoría I", solo podrá ser utilizado con gas licuado de petróleo (G.L.P) [butano, propano o una mezcla de ambos] ó solo con gas natural.

Si es de "categoría II" podrá ser utilizado con gas G.L.P y con gas natural.

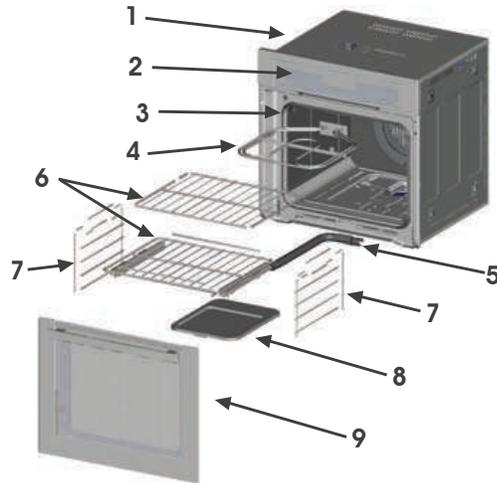
Una persona calificada de nuestro servicio técnico de mabe deberá realizar la respectiva conversión.

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

## 1. Descripción general y esquemas

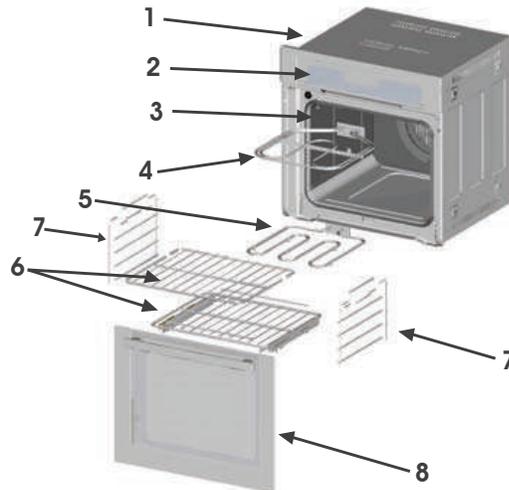
### Unidades a GAS

1. Chasis.
2. Frente de controles.
3. Cavity de horno.
4. Resistencia asador.
5. Quemador de horno.
6. Parrillas de horno.
7. Soporte parrilla.
8. Piso de cavity de horno.
9. Puerta de horno.



### Unidades Eléctricas

1. Chasis.
2. Frente de controles.
3. Cavity de horno.
4. Resistencia asador.
5. Resistencia de horno.
6. Parrillas de horno.
7. Soporte parrilla.
8. Puerta de horno.





---

## **ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN:**

- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar este horno de empotre.
- Este horno de empotre está diseñado para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos inflamables.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental.
- Debe instalarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- El recinto donde se instalará el horno, debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas en la norma NTC 3661-1ª Actualización; 2011-12-14 (exclusivamente para el mercado colombiano).
- Para garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento del horno, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 y NTC3632 (exclusivamente para el mercado colombiano), NTE INEN 2 260 (exclusivamente para el mercado ecuatoriano), o con los requisitos vigentes en cada localidad o país.
- El recinto en que se coloque este horno 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 (exclusivamente para el mercado ecuatoriano).
- El horno de empotre instalado, requiere al menos un espacio de 60 cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.



---

### **⚠️ ADVERTENCIAS (adicionales para hornos a gas):**

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del horno de empotre sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje para este horno de empotre se encuentran en la etiqueta o placa de datos adherida al chasis.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica
- Cuando cambie los inyectores del horno, asegúrese de utilizar sellante para asegurar la hermeticidad de la soca de unión.
- La presión mínima de gas que requiere este horno para operar correctamente es de 2.33 kPa (kilopascales) para GLP, 1.52 kPa (kilopascales) para Gas Natural.
- La presión máxima de gas que requiere este horno para operar correctamente es de 3.345 kPa (kilopascales) para GLP, 2.18 kPa (kilopascales) para Gas Natural.
- Este horno no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

## **Advertencias (adicionales para hornos eléctricos):**

### *Instrucciones importantes de seguridad*

- No use extensiones.
- No conecte otros aparatos en el mismo contacto eléctrico.
- Sujete el conector por la clavija, no por el cable.
- Su producto está provisto de un tomacorriente polarizado tipo "Y" con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- **IMPORTANTE:** Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo.

Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:

- Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en Español.
- Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.
- Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.
- Si el producto ha sido reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

 **ADVERTENCIA:** Si la superficie de trabajo se rompe, desconectar inmediatamente el horno, para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

 **ADVERTENCIA:** Durante el uso del horno, empezará a calentarse, tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro de la cavidad.

 **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deberán mantenerse alejados.

 **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato es desconectado completamente antes de reemplazar la lámpara, para evitar la posibilidad de un choque eléctrico.

 **ADVERTENCIA:** "No debe utilizarse limpiador de vapor" para la limpieza del horno.

 **ADVERTENCIA:** No se utilice limpiadores abrasivos o partes metálicas afilada para limpiar el cristal de la puerta de horno, ya que puede rayar la superficie y provocar que se rompa.

 **ADVERTENCIA:** El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas según corresponda, en la Norma NTC 3631 SEGUNDA ACTUALIZACIÓN: 2011-12-14. "Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios para la ventilación"

## 2. Datos técnicos Hornos 60 cm

**A. Unidades a Gas**      **110 – 127V ~ 60 Hz 11,69Amax**  
**220V ~ 60 Hz 6,75Amax**

QUEMADOR A GAS	CANT	Diámetro del inyector (mm)*				CAPACIDAD TERMICA		Consumo Másico GAS LP (kg/h)	Consumo Másico GAS Natural (kg/h)	Potencia (kW)
		GLP		GAS Natural		GAS LP (2,75 kPa)	GAS Natural (1,76kPa)			
		Diámetro	Marca**	Diámetro	Marca**					
HORNO	1	0,78	0,78	1,17	1,17	7 385 kJ/h 7,4 MJ/h 2,2 kW 7 000 BTU/hr	8 100 kJ/h 8,1 MJ/h 2,25 kW 7 650 BTU/hr	0,171	0,155	N/A
ASADOR	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1,40

Los valores de capacidad calorífica declarados en la tabla han sido medidos a una temperatura de 20°C ±5°C y una presión atmosférica de 760mm Hg.

Los valores de consumo térmico nominal declarados en la tabla son para Gas Natural y GLP.

\*Las medidas tienen una variación de ±0,01 mm

\*\*Las marcas están dispuestas dependiendo del proveedor que las fabrica, tomar en cuenta el diámetro y su respectiva variación +0,02mm, -0,02mm

### B. Unidades Eléctricas

**120V ~ 60 Hz 14,97 A max**

**220V ~ 60 Hz 5,0 A max**

QUEMADOR	CANT	Potencia kW
HORNO	1	1,20
ASADOR	1	1,70*

\* Solo el modelo HGP6065EYAI con Potencia 1,40

### 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 horno 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.

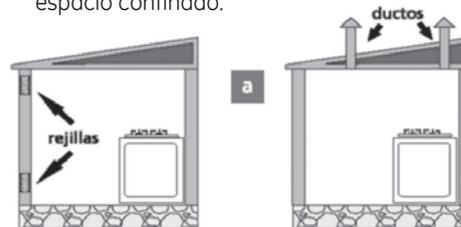
Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) gasodoméstico(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.

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 3.4m<sup>3</sup> por cada kilovatio (3.6MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas en ese recinto.

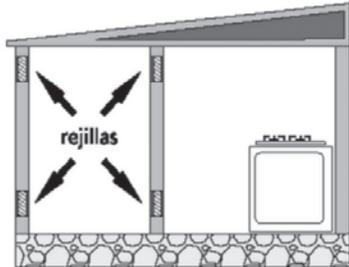
En caso de que no se cumpla con esa condición, el recinto deberá ser dotado con dos aberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior debe comenzar a una distancia no menor de 180 cm del piso y la inferior a una no mayor de 30 cm. Del suelo. En lo posible evitar que 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 lo siguientes casos:

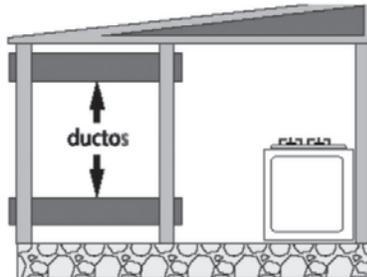
a) Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6 cm<sup>2</sup> por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio 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<sup>2</sup> ó 22 cm<sup>2</sup> por cada kilovatio (3,6 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<sup>2</sup> por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas.



C) Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comuniquen directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm<sup>2</sup> 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 un horno de empotre, la capacidad calorífica máxima es de 7,40 MJ/h tomando el caso "a" como ejemplo:

$$\left[ \frac{\left( 7,4 \frac{MJ}{h} \right) (6 \text{ cm}^2)}{\left( 6 \frac{MJ}{hr} \right)} \right] = 12,3 \text{ cm}^2$$

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 cm<sup>2</sup> lo cual dará un cuadrado aproximado de 8 cm por lado.

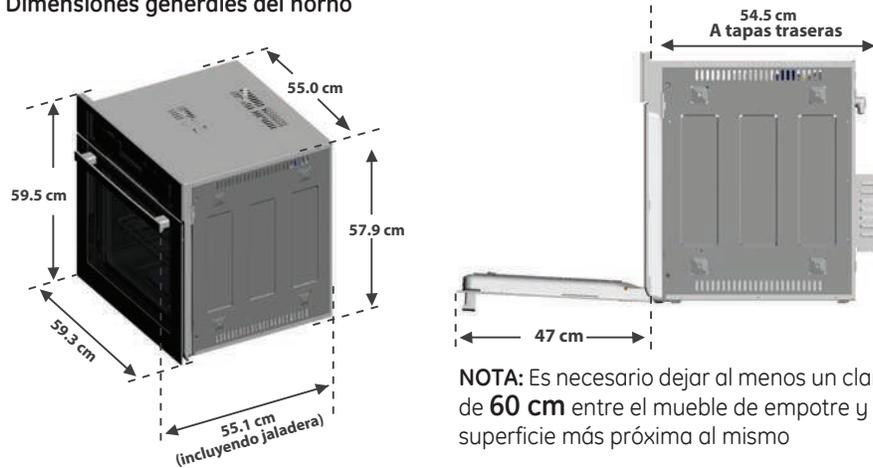
Para conocer la demanda calórica de su horno observe la placa de identificación que está adherida al chasis.

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)

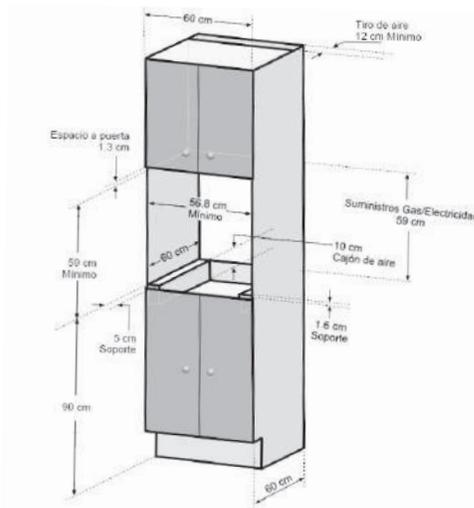
**kW: kilovatio**  
**MJ/h: Megajoule por hora**

## 4. Espacios y Dimensiones para Empotre Horno 60

### A. Dimensiones generales del horno



### B. Dimensiones de mueble para empotre



NOTA: Para asegurar la correcta operación del horno, es necesario que el gabinete en donde se instala cumpla con las dimensiones mostradas, de lo contrario el equipo pierde su garantía, y se corren riesgos de una operación incorrecta.

Para mas detalle vea su instructivo de Instalacion.

**⚠ PARA SU SEGURIDAD ASEGÚRESE DE QUE EL GABINETE DONDE SE INSTALARÁ EL HORNO DE EMPOTRE PUEDA RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 94 °C**

## 5. Ubicación de suministros eléctrico y gas.

### A. Servicios eléctricos:

Las unidades marcadas con 110-127V~60Hz 11,69 A max y 120V~60Hz 14,97 A max deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15A. La caja de conexiones correspondientes para México, Ecuador, Colombia & Venezuela debe ser una NEMA 15 con pin de tierra.

Las unidades marcadas 220V~60Hz 7,27A max y 220V, 50Hz 5.0 A max deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15A. La caja de conexiones correspondiente debe ser:

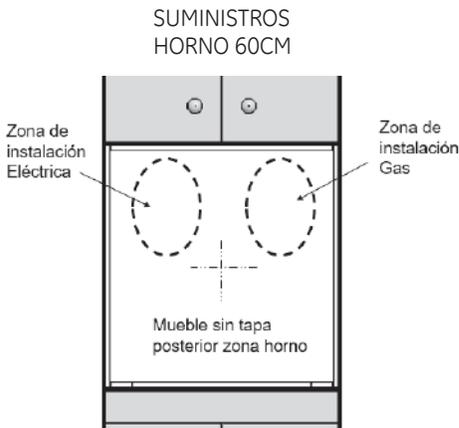
- Perú: NEMA 15 con pin de tierra.
- Argentina: Clavija tipo I con tierra.
- Chile: Clavija tipo L (Italiana) con pin de tierra.

### B. Servicios de gas:

Las unidades a gas están diseñadas para operar con gas LP a un presión en línea de entrada de 2,75kPa (11 in C.A.) **No aplica para los modelos exclusivos de Colombia.\***

Si se requiere usar para gas natural, la presión de la línea debe mantenerse a 1,76kPa (7 in C.A.). Adicionalmente debe llamar a nuestro servicio técnico el cual cuenta con personal especializado para hacer la conversión de gas de su horno (busque el número telefónico en las últimas páginas del manual de usuario).

\* **Modelos exclusivos para Colombia:** las unidades a gas están ajustadas de fábrica para operar con **gas natural**. Para hacer el cambio a gas LP, debe llamar a nuestro servicio técnico el cual cuenta con personal especializado para hacer la conversión de gas (busque el número telefónico en las últimas páginas de este manual).



## 6. Preparación de la unidad para conexiones

Desempaque el horno de empotre y retire todos los adhesivos y material de empaque, incluyendo las películas plásticas que cubren partes cromadas o de acero inoxidable. Después de desempacar su horno proceda de la siguiente manera:

1. Con la ayuda de otra persona, incline su horno hacia atrás sujetándolo del panel de control y del respaldo.
2. Con su pie, pise la base de la parte frontal para desprenderla empujándola hacia el piso.
3. Regrese suavemente su horno a su posición original.
4. Repita estos pasos con la parte trasera de su horno. ATENCION: tenga cuidado al

inclinarse el horno hacia el frente pues la puerta de su horno podría abrirse.

5. Una vez que tenga lista la zona de empotre, acerque su horno de empotre al sitio donde quedará instalado definitivamente y continúe con las conexiones y empotre.

## 7. Conexión eléctrica.

El horno posee elementos eléctricos, se debe conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo a los valores indicados en la placa de especificación.

Asegúrese de que la caja de conexión del horno se encuentra ubicada de acuerdo a las dimensiones y especificaciones referidas en el apartado 5 "Ubicación de suministros eléctrico y gas" de este manual.

Para conectar el horno proceda de la siguiente manera:

1. Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones del horno. *Ver tabla de especificaciones técnicas en la pág. 45.*
2. Verifique el estado del tomacorriente y la conexión del neutro al punto correcto.
3. En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los relevadores "breakers" que controlan el horno y márquelos con el nombre.
4. Conecte el artefacto al tomacorriente.

### ADVERTENCIAS

- EL CIRCUITO ELÉCTRICO Y LA CONEXIÓN DEL HORNO A LA RED ELÉCTRICA DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL CALIFICADO MABE.
- EL CIRCUITO ELÉCTRICO AL CUAL SE CONECTA EL HORNO DEBE ESTAR INDEPENDIENTE DE OTROS Y TENER LA CAPACIDAD DE SUMINISTRO DE CORRIENTE ADECUADA. LOS INTERRUPTORES "BREAKERS" DE LA CAJA DE SUMINISTRO ELÉCTRICO NO DEBEN SER REEMPLAZADOS POR OTROS DE MAYOR AMPERAJE EN CONDICIONES NORMALES.

- 
- 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 TOQUEN CON PARTES CALIENTES DEL HORNO.
  - ANTES DE SUSTITUIR CUALQUIER ELEMENTO ELÉCTRICO, DESCONECTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE LA RED ELÉCTRICA.
  - RECUERDE QUE EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA POR EVENTUALES DAÑOS, CAUSADOS POR LA FALTA DE CONEXIÓN A TIERRA, O UNA INSTALACIÓN INCORRECTA.
  - ESTE APARATO NO SE DESTINA PARA UTILIZARSE POR PERSONAS (INCLUYENDO NIÑOS) CUYAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES SEAN DIFERENTES O ESTÉN REDUCIDAS, O CAREZCAN DE EXPERIENCIA O CONOCIMIENTO, A MENOS QUE DICHAS PERSONAS RECIBAN UNA SUPERVISIÓN O CAPACITACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO POR UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.
  - LOS NIÑOS DEBEN SUPERVISARSE PARA ASEGURAR QUE ELLOS NO EMPLEEN LOS APARATOS COMO JUGUETE.

## 8. Conexión al suministro de gas.

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

Antes de efectuar la conexión del horno, debe comprobar que esté reglado para el tipo de gas a suministrar. (Si es necesario convertir el horno a otro tipo de gas, siga las instrucciones que se encuentran en el apartado 10 "Conversión de gas" de este manual.

### Referencias a normas por país:

#### Para el mercado Colombiano

NTC 3561 (para requisitos de mangueras flexibles); NTC 3632 (características de conectores en tuberías y mangueras); NTTC2505 (para requisitos de válvulas de corte manuales).

#### Para el mercado Ecuatoriano

- Los cilindros que contienen el gas licuado de petróleo deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 111.

- Las mangueras de conducción del gas combustible entre el cilindro y el artefacto deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 885.
- Las válvulas utilizadas en el cilindro de gas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 116.
- Los reguladores de baja presión utilizados para estos artefactos deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 1682.
- Las boquillas de acople para mangueras deben cumplir con los requisitos dimensionales establecidos en la NTE INEN 886.
- Los conjuntos técnicos (válvulas, reguladores y mangueras) que se utilizan con los cilindros de gas licuado de petróleo y que se comercializan en el país, deben contar con el respectivo certificado de conformidad con norma, según lo indicado en la regulación No. DPC-98-06 de 1998-07-03 y publicada en el Registro Oficial No. 40 de 1998-10-05.



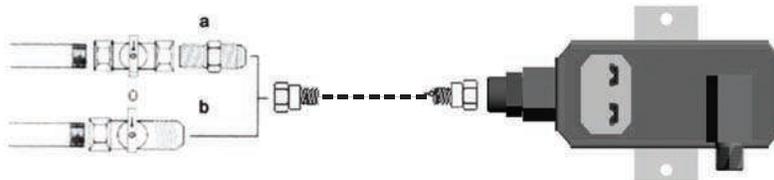
---

 ADVERTENCIAS EXCLUSIVAS PARA MODELOS A GAS

- PARA EVITAR LA CORROSIÓN, NO PERMITA QUE EL TUBO CONECTOR FLEXIBLE ENTRE EN CONTACTO CON LIMPIADORES LÍQUIDOS POTENTES O PRODUCTOS QUÍMICOS. ESTOS INCLUYEN ÁCIDOS, DISOLVENTES, FUNDENTES DE SOLDADURA CON CLORURO DE ZINC, AMONÍACO, QUÍMICOS CLORADOS Y CUALQUIER LÍQUIDO CON CLORO, TALES COMO LEJÍA PARA LAVANDERÍA O DETERGENTE PARA PLATOS.
- PARA EVITAR LA CORROSIÓN, NO PERMITA QUE EL TUBO CONECTOR FLEXIBLE ENTRE EN CONTACTO CON OBJETOS EXTERNOS COMO SOPORTES DE PARED, CABLES ELÉCTRICOS, TUBERÍA DE HIERRO O COBRE, PANELES, HOJAS DE METAL, ETC.
- NO INSTALE EL TUBO CONECTOR DE GAS DE TAL MANERA QUE QUEDE OCULTO NI INSTALADO A TRAVÉS DE UNA PARED, PISO O DIVISIÓN. LA TOMA DEL GAS DEBE ESTAR EN EL MISMO CUARTO QUE EL APARATO. ESTO ES PARA QUE ESTÉ A LA VISTA PARA SU INSPECCIÓN PERIÓDICA. LOS CONECTORES ESTÁN DISEÑADOS PARA UN MOVIMIENTO OCASIONAL DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN. EL ACODAMIENTO REPETIDO, LA FLEXIÓN O VIBRACIÓN EXTREMA REPETIDAS PROVOCARÁN FATIGA DEL METAL Y DEBEN EVITARSE.
- NO USE EL TUBO CONECTOR DE GAS NI LA LÍNEA DE SUMINISTRO DE GAS PARA PONER A TIERRA EL APARATO DOMÉSTICO.
- LOS SELLANTES UTILIZADOS EN LAS CONEXIONES DEBERÁN SER DE TIPO TRABA QUÍMICA, ANAERÓBICA O CINTA DE TEFLÓN® PARA GAS.

Para hacer la conexión del horno al suministro de gas proceda de la siguiente forma:

1. Cierre la llave de alimentación de gas a su hogar y manténgala cerrada hasta dar por terminada la conexión.
2. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera del horno de empotre a una distancia no mayor de 1,5 m y asegúrese que todos los que usen el horno de empotre sepan dónde, cuándo y cómo manejar esta llave. Es importante contar con la válvula de paso manual. Esto con el propósito de que pueda interrumpir fácilmente el suministro de gas en caso de que se detecte alguna fuga.
3. Nunca use conexiones viejas o usadas para instalar un horno nuevo. Retire los conectores y accesorios existentes / anteriores (si están presentes) del suministro de gas.
4. Desenrolle el conector nuevo. Esto facilita la instalación y ayuda a evitar torcer o acodar el conector. Quite los accesorios si están fijos al conector nuevo.
5. Limpie la tubería o válvula del suministro de gas con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, cepillo para lavar) para eliminar los materiales residuales.
6. Instale el tubo conector flexible en la línea de abasto de gas. Escoja la opción a o la opción b.



- i. Instale un niple conector (no incluido) que se adapte a las conexiones de su casa y que tenga un extremo abocinado a 3/8" NPT para conectar al tubo conector flexible (Exclusivo Argentina: conexión roscada 1/2 BSP). Aplique cinta de Teflón® o sellador para roscado de tubería (no incluidos) en la primera mitad del roscado macho de la tubería (la que no presenta el abocinado), empezando en la abertura del accesorio. Si usa cinta de Teflón®, aplique la cinta en el sentido horario, empezando en la abertura del accesorio, envuelva 3 a 4 veces, corte en la misma dirección del bobinado y suavice el extremo.
- ii. Apriete el niple conector a la válvula de paso. Sujete la válvula con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete el niple conector con otra llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave del niple conector en sentido horario para apretarlo mientras estabiliza la válvula con un agarre en sentido antihorario.
- iii. Apriete la conexión al tubo conector flexible. Sujete la conexión con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete la tuerca de abocinado del tubo conector flexible con otra llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave de la tuerca de abocinado en sentido horario para apretarla mientras estabiliza la conexión con un agarre en sentido antihorario.

- b. Si la válvula de cierre tiene un extremo abocinado:
  - i. Conecte la tuerca de abocinado del tubo conector flexible directamente en la válvula sin usar accesorios. No use sellador para roscado de tubería ni cinta de Teflón® en el abocinado de la válvula.
  - ii. Apriete la válvula. Sujete la válvula con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete la tuerca de abocinado del tubo conector flexible con otra llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave de la tuerca de abocinado en sentido horario para apretarla mientras estabiliza la válvula con un agarre en sentido antihorario.
- 7. Acerque su horno de empotre al mueble levantándolo y deslizándolo dentro del hueco de empotre. Deje un espacio suficiente que le facilite hacer la conexión del tubo conector flexible. Haga al tubo uno o dos rizos según le convenga tomando en cuenta la ubicación de su válvula de corte.
- 8. Conecte el tubo conector flexible al lado del aparato.
  - i. Se recomienda estas operaciones hacer por personal calificado Mabe, Ubique a mano el conector flexible, apriete a mano y después con herramienta adecuada.
  - ii. Sujete accesorio y tuerca con una llave o herramienta de extremo abierto o ajustable. Gire para apretar en sentido horario.
- 9. Pruebe el sistema.

**⚠ ADVERTENCIA: NO DEBEN USARSE CERILLOS, VELAS, FLAMAS ABIERTAS U OTRAS FUENTES DE IGNICIÓN PARA BUSCAR FUGAS.**

Se recomienda que efectúe la búsqueda de fugas usando líquido para detección de fugas de gas no corrosivo (se incluye uno

en el kit). No debe usarse detergente para platos, jabón de baño u otros productos químicos domésticos que contengan cloro.

- i. Abra el gas.
- ii. Aplique suficiente solución de prueba de fugas en cada unión roscada para que cubra toda la circunferencia de la unión. Coloque una toalla o trapo debajo de las uniones para atrapar cualquier derrame.
- iii. Si existen fugas, aparecerán burbujas en las uniones. Use un espejo pequeño para ver las áreas ocultas.
  - a. Si detecta una fuga, apriete la conexión y pruebe nuevamente.
  - b. Si la fuga no se remedia al apretar, quite el accesorio, límpielo como se detalla en el paso 5 de las Instrucciones de Instalación, reaplique el sellador para roscado de tubería o cinta de Teflón®, reinstale y pruebe nuevamente.
  - c. Si la fuga aún no se remedia o si detecta olor a gas, cierre el gas del aparato y haga que un plomero certificado corrija el problema.
- iv. Después de probar, enjuague cuidadosamente con agua todas las uniones y séquelas.

**⚠ ADVERTENCIA: SI HUELE A GAS, CIERRE EL GAS EN LA VÁLVULA PRINCIPAL Y LLAME A UN PLOMERO CERTIFICADO PARA QUE DETECTE LAS FUGAS Y SOLUCIONE CUALQUIER PROBLEMA.**

- 10. Una vez que esté seguro de que el sistema no presenta fugas, coloque su horno de empotre en el sitio en el que quedará instalado fijamente.
- 11. Proceda con las instrucciones de empotre y fijación.

---

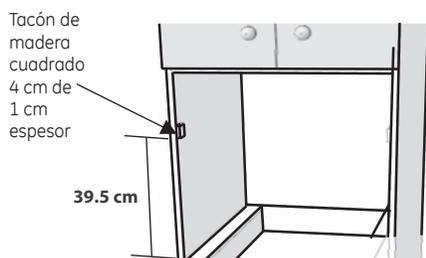
 ADVERTENCIAS EXCLUSIVAS PARA MODELOS A GAS:

- NO APLIQUE SELLADOR PARA ROSCADO DE TUBERÍA O CINTA DE TEFLÓN® EN CUALQUIER EXTREMO ABOCINADO PORQUE NO OBTENDRÁ UN SELLADO SIN FUGAS. MANTENGA EL EXTREMO ABOCINADO DEL ACCESORIO Y LOS ASIENTOS DE LA TUERCA DEL CONECTOR LIBRES DE GRASA, ACEITE, SELLADOR PARA ROSCADO DE TUBERÍA Y DE CINTA DE TEFLÓN®.
- USE UNA LLAVE SOLAMENTE EN LAS SUPERFICIES HEXAGONALES DE LOS ACCESORIOS.
- NO USE UNA LLAVE PARA TUBERÍA NI PINZAS DE PRESIÓN EN LA TUERCA ABOCINADA DEL CONECTOR. SE PUEDE DAÑAR LA TUERCA O EL APRETADO DE ÉSTA PODRÍA SER INSUFICIENTE, LO CUAL PROVOCARÁ UNA FUGA DE GAS. USE SOLAMENTE LLAVES DE EXTREMO ABIERTO O AJUSTABLES.
- NO ENSAMBLE LA TUERCA DEL TUBO CONECTOR FLEXIBLE DIRECTAMENTE EN LAS ROSCAS MACHO DE LA TUBERÍA YA QUE ESTAS NO PRESENTAN EL ABOCINADO QUE REQUIERELA TUERCA DE SU TUBO CONECTOR. ES NECESARIO COLOCAR UN NIPLE CONECTOR CON UN EXTREMO ABOCINADO A 3/8" NPT QUE EMBONE EN LA TUERCA DE ABOCINADO DEL CONECTOR.
- NO ACODE, TUERZA NI DOBLE EL CONECTOR A UN DIÁMETRO INTERNO MENOR DE 1 1/2 PULG. (3,8 cm). EVITE DOBLARLO EN EXCESO Y LOS ÁNGULOS RECTOS.

## 9. Fijación y empotre.

Una vez realizadas y aseguradas las conexiones al suministro eléctrico y de gas referidas en el apartado 7 "Conexión eléctrica" y 8 "Conexión al suministro de gas" de este manual, proceda de la siguiente forma:

1. Acerque su horno de empotre al mueble levantándolo y deslizándolo dentro del hueco de empotre. Deje un espacio suficiente que le facilite hacer la conexión de la clavija eléctrica.
3. Para fijar el horno al mueble, retire la puerta del horno de empotre, este procedimiento se explica en el apartado 16 ("Desmontaje y montaje de la puerta") de este manual.



### Nota:

Se recomienda ubicar un tacón de madera en cada lateral de su mueble para fijar su horno en forma segura.

2. Conecte la clavija a una placa toma corriente adecuada. No conecte otro aparato al mismo tiempo en la placa toma corriente ya que puede provocar variaciones en el voltaje. **ASEGÚRESE DE QUE EL CABLE TOMA CORRIENTE NO QUEDE PRESIONADO NI QUE PASE CERCA DE LA CHIMENEA.**

- a. Para unidades de México, Colombia, Ecuador, Venezuela & Perú:



- b. Para unidades de Argentina:



4. En la parte superior sobre cada costado el horno tiene una perforación que se usará para fijarlo. Tome los 2 tornillos que se incluyen y atornille uno en cada extremo. El horno quedará firmemente sujeto al mueble.



5. Cuando haya terminado con las conexiones y el empotre, asegúrese de que los controles estén en posición de apagado y energice la clavija.
6. Abra la llave principal del suministro de gas (solo para unidades a gas).

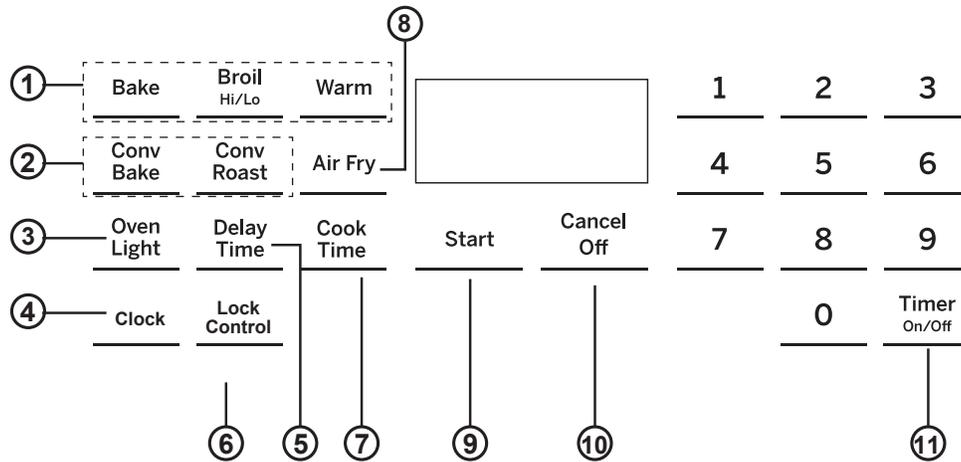
## 10. Conversión de gas.

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL. EN FÁBRICA FUE AJUSTADO PARA FUNCIONAR CON GAS L.P. A UNA PRESIÓN DE 2,75 kPa (11 in C.A.). SI USTED REQUIERE USARLO CON GAS NATURAL, DEBE LLAMAR A SERVICIO, MABE EMPRESA QUE CUENTA CON PERSONAL ESPECIALIZADO PARA HACER LA CONVERSIÓN DE GAS (BUSQUE EL NÚMERO TELEFÓNICO EN LAS ÚLTIMAS PÁGINAS DE ESTE MANUAL). EL TÉCNICO DE SERVICIO MABE HARÁ LA CONVERSIÓN DE GAS SIN NINGÚN CARGO (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA.

CUANDO SE HAGA LA CONVERSIÓN A GAS NATURAL SU APARATO QUEDARÁ PARA FUNCIONAR A UNA PRESIÓN DE 1,76 kPa (7 IN C.A.)

# Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario.

## 11. Controles de Horno



- 1. Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil (Asar) y Warm (Calentar). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción al Horno.
- 2. Convection Cooking Modes (Modos de Cocción por Convección) (en algunos modelos):** Los modos de cocción por convección utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el rendimiento. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción al Horno.
- 3. Oven Light (Luz de Horno):** Enciende o apaga la luz(es) del horno.
- 4. Configuración del Reloj:** Configure el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla Set Clock (Configurar Reloj). Use las teclas numéricas para programar el reloj. Presione Start (iniciar) para guardar la configuración de la hora.

- 5. Delay Time (Tiempo de Retraso):** Genera un retraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desee que el horno se inicie. Seleccione un modo de cocción deseado. Use la tecla numérica para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla **Delay Time** (Tiempo de Retraso). Use las teclas numéricas para programar la hora del día en que desee que el horno se encienda, luego presione **Start** (Iniciar/Ingresar).

**NOTA:** Al usar la función Delay Time (Tiempo de Retraso), las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevo, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

#### 6. Lock Controls (Controles de Bloqueo):

Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionada la tecla **Lock Controls (Controles de Bloqueo)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. **Cancel/Off (Cancelr/Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.

**7. Tiempo de Cocción:** Cuenta el tiempo de cocción en forma regresiva y apaga el horno cuando el tiempo de cocción es completado. Seleccione un modo de cocción deseado. Use las teclas numéricas para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla (Tiempo de Cocción) y utilice las teclas numéricas para programar un tiempo de cocción en horas y minutos. Luego presione Start (Iniciar). Esto sólo puede ser usado con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección), Convection Roast (Dorar por Convección), Warm (Calentar) y Air Fry (Freír con Aire).

**8. Start (Iniciar/ Ingresar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.

**NOTA:** Si la pantalla y las teclas se atenúan, abrir la puerta del horno o presionar cualquier tecla activarán e iluminarán el control.

**9. Cancel / Off (Cancelar / Apagar):** Cancela TODAS las funciones del horno, excepto el reloj y, el temporizador.

**10. Freír con Aire:** El modo Air Fry (Freír con aire) fue diseñado para producir comidas con un exterior más crocante que en la cocción de horno tradicional. Para más información consulte la sección de Modos de Cocción en Horno.

**11. Timer (Temporizador):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. Presione la tecla Timer (Temporizador) y utilice las teclas numéricas para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla Start (Iniciar / Ingresar). El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla Timer (Temporizador).

## 12. Modos de Cocción en Horno

Su horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Para acceder a recomendaciones para comidas específicas, consulte la sección de la Guía de Cocción. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

### Bake (Hornear)

El modo de horneado tradicional fue diseñado para la cocción en un solo estante. Este modo usa el calor principalmente desde el elemento inferior, pero también desde el elemento superior para cocinar la comida. Generalmente se recomienda realizar el calentamiento previo al usar este modo. Para usar este modo, presione

la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese una temperatura con las teclas numéricas, y luego presione **Start (Iniciar/ Ingresar)**.

### Horneado por Convección

Este modo está pensado para el horneado en un estante simple cuando se desee un flujo de aire adicional para mejorar la uniformidad. Generalmente se recomienda realizar el calentamiento previo al usar este modo.

### **Convection Roast (Dorar por Convección)**

Este modo está pensado para dorar cortes enteros de carne en un solo estante. La utilización de los tres elementos y el flujo de aire directo desde la parte superior del horno mejoran el nivel de dorado y reducen el tiempo de cocción. Controle la comida antes de lo sugerido por la receta o use una sonda al utilizar este modo. Para usar este modo, presione la tecla **Conv Roast (Dorar por Convección)**, e ingrese una temperatura con las teclas numéricas, y luego presione **Start (Iniciar/Ingresar)**.

### **Modo para Asar**

Siempre ase con la puerta cerrada. El elemento para asar en el horno es muy potente. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del elemento para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas. No se recomienda asar en el estante de la posición 6.

La función para asar puede ser usada en comidas que típicamente serían a la parrilla. Ajuste la posición del estante para variar la intensidad del calor que llega a la comida. Coloque la comida más cerca del elemento para asar, cuando se desee una superficie más soasada y un interior poco cocido. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.

Presione la tecla **Broil (Asar)** dos veces para configurar **High (Alta)** y una vez para **Low (Baja)**, dependiendo de la cantidad de dorado y de la temperatura interior que se prefieran. La configuración High (Alta) es mejor para cortes más delgados de carne y/o comidas que prefiera que queden menos cocidas en su interior. La configuración Low (Baja) es preferida para cortes más gruesos de carne y comidas que desea que sean cocinadas completamente. No es necesario precalentar el horno en estos modos. Luego presione **Start (Iniciar)**.

### **Air Fry (Freír con Aire)**

Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento, que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que la cocción en hornos tradicionales. El modo **Air Fry (Freír con aire)** fue diseñado para la cocción en un solo estante únicamente. Seleccione **Air Fry (Freír con Aire)** y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione **Start (Iniciar)**. La temperatura se podrá configurar entre 300°F y 500°F. No es necesario precalentar en este modo. Siga las pautas de la receta tradicional para horno o del paquete en relación a los ajustes de temperatura y tiempos de cocción; ajuste el tiempo de cocción para lograr la textura crocante deseada. Se podrán encontrar pautas adicionales para utilizar este modo en la Guía de Cocción.

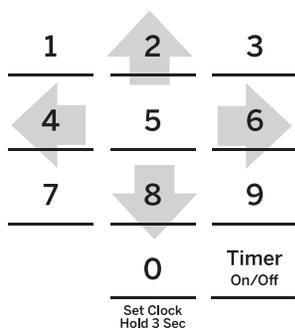
### **Warm (Calentar)**

El modo **Warm (Calentar)** fue diseñado para mantener comidas calientes en una temperatura más alta hasta durante 3 horas. No se requiere precalentar las mismas. No use la función **Warm (Calentar)** para calentar comida fría, excepto galletas crocantes, papas fritas o cereales secos. También se recomienda que la comida no se mantenga caliente por más de 2 horas. Presione la tecla **Warm (Calentar)** y luego presione **Start (Iniciar)**.

## 13. Funciones especiales

Su cocina cuenta con varias funciones especiales diferentes. Para modificar las configuraciones de estas funciones especiales:

- Presione las teclas Bake (Hornear) y Broil (Asar) al mismo tiempo y espere a que el menú de funciones especiales sea exhibido.
- Use las teclas numericas 2 o 8 para alternar entre las funciones especiales, hasta que la función deseada sea exhibida.
- Presione la tecla numero 6 para ingresar al menú de funciones y use las teclas número 2 u 8 para alternar entre las opciones.
- Una vez exhibida la opción deseada, presiones la tecla 6 para guardar la configuración y la tecla 4 para salir del menú.



4 = Cancel/Back, 2 = Up, 8 = Down,  
6 = Save/Forward

### Ajuste de la Temperatura del Horno (OFSt)

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno sea ajustada hasta 35 más caliente o 35 más fría. Use esta función si piensa que la temperatura de su horno está demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta cada modo de cocción excepto el de asar.

Ingrese en el menú de funciones especiales, como se detalla más arriba. Alterne entre las funciones hasta que la función "OFFSEt" (compensar) sea exhibida y presione 6. use la tecla 2 para incrementar la temperatura ajustada o use la tecla 8 para reducir la temperatura ajustada. Guarde y salga del menú de funciones especiales.

**Sonido de Finalización del Temporizador (End tonE)** Se trata de un tono que indica la finalización de un temporizador.

El tono puede ser continuo (Cont) o simple (bEEp). La configuración continua (Cont) hará sonar de forma repetida un tono cada pocos segundos, hasta que el botón del control sea presionado. Una configuración simple (bEEp) hará sonar sólo un tono simple cuando el temporizador finalice. Ingrese en el menú de funciones especiales, como se detalla más arriba. Alterne entre las opciones hasta que la función "End Tone" sea exhibida y presione 6. Alterne entre las opciones hasta que la configuración deseada sea exhibida. Presione 6 para guardar la configuración y luego 4 para salir del menú.

### Selección de Temperatura Fahrenheit o Celsius (dEg Unit)

El control del horno está configurado para su uso con temperatura Fahrenheit (F), pero lo puede modificar a temperaturas Celsius (C). Presione las teclas Broil (Asar) y Cook Time (Tiempo de Cocción) al mismo tiempo para visualizar la configuración actual; presione nuevamente para modificar la configuración. Ingrese en el menú de funciones especiales, como se detalla más arriba. Alterne entre las opciones hasta que la función "dEg unit" sea exhibida y presione 6. Alterne entre las opciones hasta que la configuración deseada sea exhibida. Presione 6 para guardar la configuración y luego 4 para salir del menú.



### **Pantalla del Reloj (Cloc diSP)**

Esta función (Encender / Apagar) específicamente si la hora del día es exhibida. Ingrese en el menú de funciones especiales, como se detalla más arriba. Alterne entre las opciones hasta que la función "Cloc diSP" sea exhibida y presione 6. Alterne entre las opciones hasta que la configuración deseada sea exhibida. Presione 6 para guardar la configuración y luego 4 para salir del menú.

### **Configuración del Reloj(Cloc cFg)**

Esta función especifica cómo se exhibirá la hora del día. Puede seleccionar el reloj estándar de 12 horas (12) o el reloj militar de 24 horas. Ingrese en el menú de funciones especiales, como se detalla más arriba. Alterne entre las opciones hasta que la función "Cloc cFg" sea exhibida y presione 6. Alterne entre las opciones hasta que la configuración deseada sea exhibida. Presione 6 para guardar la configuración y luego 6 para salir del menú.

### **Conversión de Auto Recipe**

Esta función (Encender / Apagar) de forma automática ajusta la temperatura programada de la receta en el modo Convection Multi-Bake (Horneado Múltiple por Convección). Ingrese en el menú de funciones especiales, como se detalla más arriba. Alterne entre las opciones hasta que la función "Auto rEciPE" (Receta Automática) sea mostrada. Alterne entre las opciones hasta que la configuración deseada sea exhibida. Presione 6 para guardar la configuración y luego 6 para salir del menú.

NOTA: Esta opción no convierta el tiempo de horneado; sólo las temperaturas. Esta opción no ajusta las temperaturas del modo Convection Roast (Dorar por Convección).

### **Control Remoto Activado (App ENbl) (en algunos modelos)**

Le permite controlar el horno de forma remota (Encender / Apagar). Ingrese al menú de funciones especiales como se detalla más arriba. Pase a través de las opciones hasta que se visualice "App ENbl" (Aplicación Activada). Use el número 6 para ingresar al menú y muévase a través de la configuración usando las teclas 2 u 8. Presione la tecla 6 para guardar la configuración y luego 4 para salir del menú.

### **Apagado Automático en 12 Horas (12H Shut)**

Esta función apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo (Encender / Apagar). Ingrese al menú de funciones especiales como se detalla más arriba. Pase a través de las opciones hasta que se visualice "12H Shut" (Apagado en 12 Horas). Use el número 6 para ingresar al menú y muévase a través de la configuración usando las teclas 2 u 8. Presione la tecla 6 para guardar la configuración y luego 4 para salir del menú.



NOTAS:

- Terminado el ciclo, el motor de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este período sentirá un flujo de aire proveniente del horno, ESTO ES NORMAL.
- Cuando el horno de empotre alcanza la temperatura programada emitirá tres veces un sonido, exclusivamente como aviso; sin modificar ninguna otra función.
- La temperatura programada deberá de estar entre 80 y 290 grados Celsius. (170 y 550 grados Fahrenheit).
- Mientras la temperatura sube, es posible que note la formación de pequeñas gotas de agua en el cristal de la puerta, ESTO ES NORMAL.



**IMPORTANTE:** Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar; mantenga alejados a los niños.

- ⚠ **Advertencia:** En la parte superior de la cavidad del horno, se encuentra una resistencia eléctrica, la cual alcanza altas temperaturas. **Tenga cuidado de no tocarla** al momento de abrir el horno, mientras éste se encuentre caliente, para evitar quemaduras.
- ⚠ **Advertencia:** Si llegara a producirse fuego en el interior de este horno de empotre, apague inmediatamente el quemador del horno o asador superior según sea el caso y **MANTENGA SIEMPRE LA PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA COMPLETAMENTE POR SÍ SOLO.**
- ⚠ **ESTE PRODUCTO NO ESTÁ DISEÑADO PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN, ESTO ES MUY PELIGROSO.**

## 14. Sistema de seguridad\*

El "Glow-Bar" es parte del sistema de encendido del horno de empotre. Este "Glow Bar" es una resistencia eléctrica que hace las veces de piloto de gas o cerillo. Cuando esta resistencia está lo suficientemente caliente, entonces y sólo entonces, la válvula de seguridad de paso de gas se abre para permitir que fluya el gas hacia el quemador. De manera que, cuando enciende el horno de empotre, el quemador no enciende inmediatamente, ESTO ES COMPLETAMENTE NORMAL ya que el "Glow Bar" tarda en calentarse aproximadamente de 30 a 90 segundos.

**IMPORTANTE INFORMACIÓN PARA HORNO DE EMPOTRE EQUIPADOS CON GLOW BAR:** Una vez que el horno de empotre ha encendido, el termostato controla la temperatura ENCENDIENDO Y APAGANDO TOTALMENTE EL QUEMADOR. Por lo tanto es COMPLETAMENTE NORMAL advertir que mientras está horneando, el quemador se apaga, NO SE ALARME: en ese momento el gas deja de fluir para posteriormente volverse a encender. Ésto es a lo que llamamos un termostato cíclico y es COMPLETAMENTE SEGURO.

\* Exclusivo para modelos a gas.

## 15. Ciclo Steam Clean

Esta función consiste en un ciclo de limpieza asistido por vapor. El vapor generado dentro de la cavidad debilita las manchas y salpicaduras adheridas a las paredes del horno, facilitando el proceso de limpieza.

Para operar el ciclo, proceda de la siguiente manera:

### Horno a gas y eléctrico:

1. Abra la puerta del horno y vierta 1/2 taza (150ml) de agua destilada y/o desmineralizada sobre el **centro** del piso del horno. Para evitar derrames, no sobrepase la cantidad de agua indicada.



2. Cierre la puerta del horno, encienda el horno a 200°C durante 13 minutos y apague el horno. Este tiempo permitirá calentar y evaporar el agua para humectar la suciedad.
3. Al terminar el tiempo, deje reposar 1 minuto antes de abrir la puerta.
4. Abra la puerta y limpie como acostumbra. (Detergentes, fibra de cocina) y retire el excedente de agua del piso.

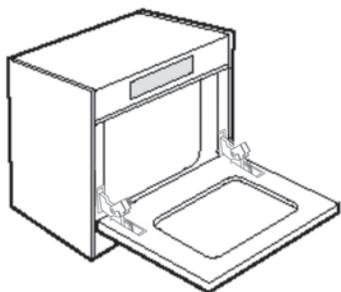
**Nota:** Si desea repetir el ciclo de steam clean nuevamente, limpie el acumulado de agua que haya quedado en el piso del horno con una esponja o un trapo y vuelva a repetir las instrucciones desde el paso número 1.

**Cuidado:** NO INTENTE LIMPIAR EL HORNO ANTES DE QUE EL CICLO ASISTIDO POR VAPOR HAYA FINALIZADO Y LA SEÑAL SONORA SE HAYA ACTIVADO, YA QUE CORRE PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS.

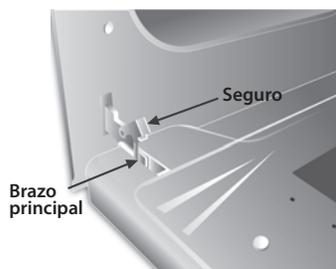
**Cuidado:** NO INTENTE LIMPIAR EL HORNO ANTES DE QUE EL CICLO ASISTIDO POR VAPOR HAYA FINALIZADO Y LA SEÑAL SONORA SE HAYA ACTIVADO, YA QUE CORRE PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS.

## 16. Desmontaje y montaje de la puerta

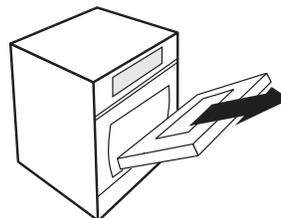
Para facilitarle la limpieza del interior del horno de empotre así como de la puerta, su horno de empotre está diseñado para que fácilmente la pueda desmontar y montar en su sitio, para ello solamente siga estas instrucciones:



1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo, localice las siguientes piezas:
  - Brazo principal
  - Seguro

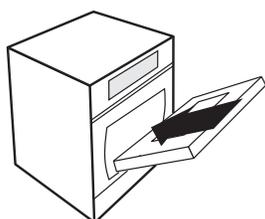


2. Con cuidado, levante el seguro del brazo principal de cada una de las bisagras.
3. Levante la puerta (sujétela aproximadamente a la mitad) como si fuera a cerrarla y jálala hacia afuera cuidando que no se desenganchen los seguros.

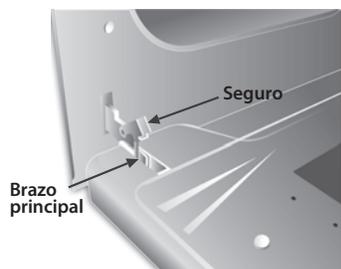


### Montaje de la puerta:

1. Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que perciba que topa con el marco de la estufa.



2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado regrese el seguro de la bisagra a su posición cerrada. Asegúrese que la muesca del brazo principal de ambas bisagras quede en su posición ANTES de desenganchar los seguros.



3. Cierre la puerta completamente, escuchará un leve clic ésto le indicará que la puerta se ha montado correctamente.

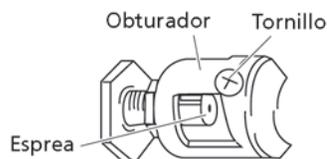
**⚠ Advertencia:** Cuando tenga la puerta afuera: **por ningún motivo zafe los seguros** ya que el brazo principal se regresaría hacia la puerta con mucha fuerza.

## 17. Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas

El obturador permite regular la entrada de aire para el correcto funcionamiento de su quemador. Lo puede encontrar retirando el piso del horno en el extremo posterior del quemador.

Para ajustar el obturador de aire para gas natural o gas L.P. afloje el tornillo de cabeza Phillips y gire el obturador para permitir la entrada de más o menos aire al quemador.

Para determinar si el quemador está trabajando apropiadamente, retire el piso del horno y encienda el quemador. Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules. Después de 30 segundos de operación del quemador, revise las flamas para ver si se despegan de los orificios del quemador. Si es así, entonces reduzca gradualmente la abertura del obturador de aire hasta que las flamas estén estabilizadas. Con el piso del horno en su lugar, las flamas deben conservarse estables, no deben extenderse más allá de las orillas del piso. Para gas L.P. puede ser normal observar algunas puntas amarillas en las flamas.



## 18. Desmontaje y montaje de las parrillas

El horno cuenta con un sistema innovador de parrillas con desplazamiento suaves y sin ruido gracias a sus guías con apoyos plásticos de resistencia a la alta temperatura. (Fig 1).



figura. 1

### Para remover la parrilla.

1.- Si es por primera vez, retire siempre los elementos de embalaje, cintas y cartones.

2.- Para remover, desplace parrilla jalándola, encontrará un tope de seguridad, para liberarlo levante unos 5 grados su parrilla y continúe jalando para retirar del horno. (Fig 2)



Jale y levante ligeramente para liberar tope de seguridad.

figura. 2

**PRECAUCION:** Cuando la parrilla contenga recipientes nunca la extraiga mas allá de su tope de seguridad para evitar incidentes con sus alimentos.

### Para colocar la parrilla en su sitio.

1.- Para volver a colocar las parrillas en su sitio, elija el nivel deseado.

2.- Oriente parrilla con las correderas hacia la parte posterior. Alineé correderas de ambos lados en forma horizontal con las guías laterales y empuje. Fig 3.

3.- Al encontrar el tope, solo levante ligeramente la parrilla y continúe empujando.



figura. 3

Inserte parrilla con correderas hacia parte posterior, oriente y empuje sobre las guías laterales.



---

### Montaje de charola:

Su horno de empotre cuenta con una "charola y tapa de charola" para fines de colocar alimentos en la función de "asar".

**⚠ Advertencia:** Siempre coloque la charola sobre la parrilla del horno (fig.4).



figura. 4



## 19. Limpieza del horno de empotre

Es necesario mantener su horno de empotre siempre limpio.

**IMPORTANTE:** LIMPIE SU HORNO ÚNICAMENTE CON AGUA, JABÓN LÍQUIDO Y UN TRAPO HÚMEDO, ENJUAGÁNDOLO FRECUENTEMENTE EN AGUA LIMPIA PARA EVITAR DEJAR RESIDUOS DE JABÓN.

No utilice ningún tipo de cepillos ni fibras (verde, plástica, metálica, etc.). No utilice ningún tipo de material corrosivo para el lavado y limpiado del horno de empotre como son: cloro, thinner, gasolina, etc.

Algunas partes requerirán de un procedimiento diferente:

**Parrillas:**

Lávelas con agua caliente jabonosa. (NO USE FIBRA METÁLICA).

**Partes de acero inoxidable:**

Para evitar que en el futuro se pongan amarillas las partes de acero inoxidable, se recomienda limpiar con un desengrasante los residuos de comida.

**Salpicaduras muy grandes:**

Tan pronto como se enfríe, limpie lo más posible dicha salpicadura: Usando un traste con agua y jabón y una esponja húmeda limpie la superficie manchada. Cambie el agua frecuentemente, para mantenerla lo más limpia posible y seque la superficie con una toalla de papel sin frotar. Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repita el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro.

En caso de que las salpicaduras no desaparezcan, se recomienda el uso de la función "steam clean" (refiérase al apartado 24 de este manual).

### ⚠️ POR SU SEGURIDAD EN UNIDADES A GAS

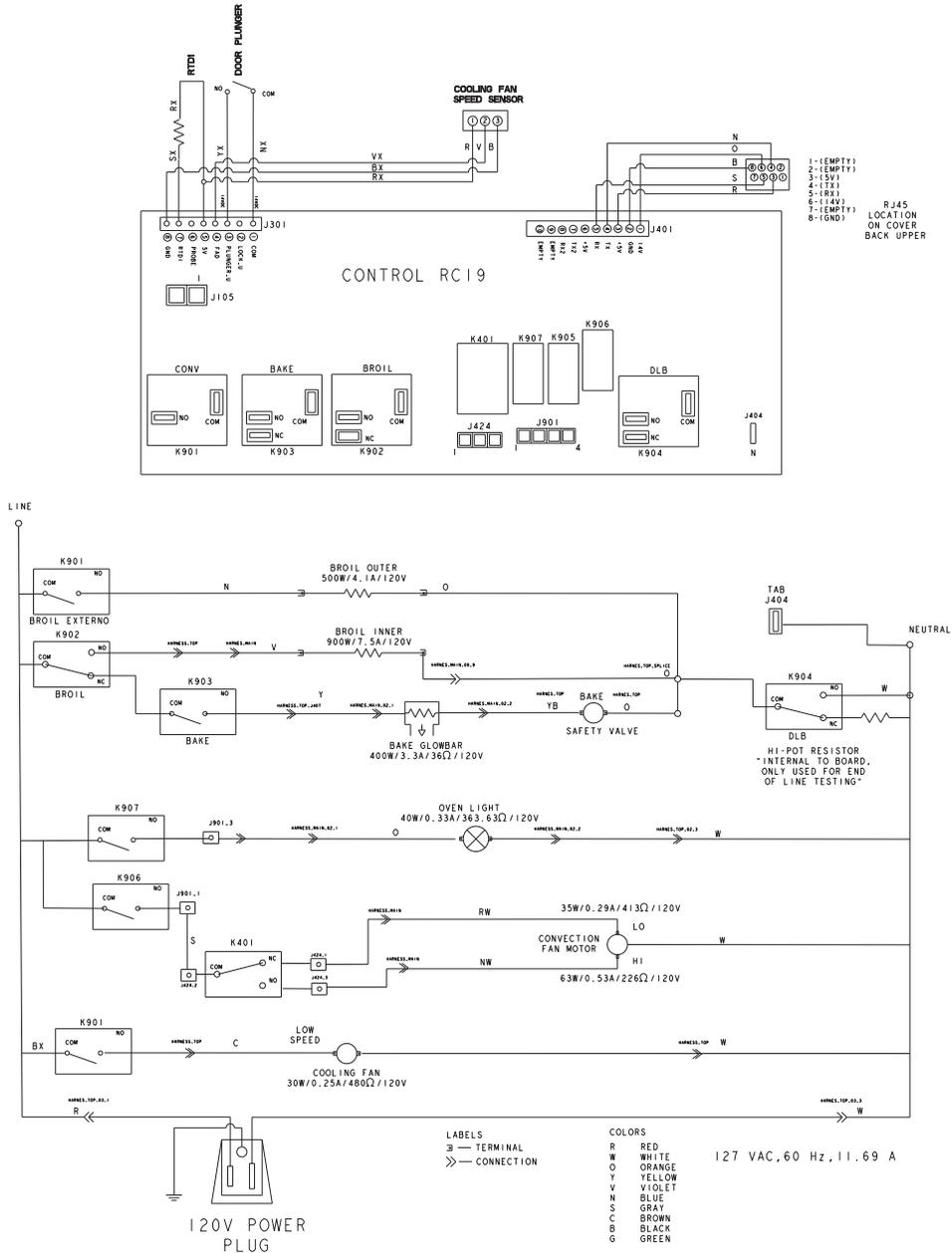
- A) MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.
- B) NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO ASADOR.
- C) NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.
- D) SI HUELE A GAS:
  - ABRA LAS VENTANAS.
  - NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
  - APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.
  - LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESIÓN DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.

## 20. Especificaciones técnicas

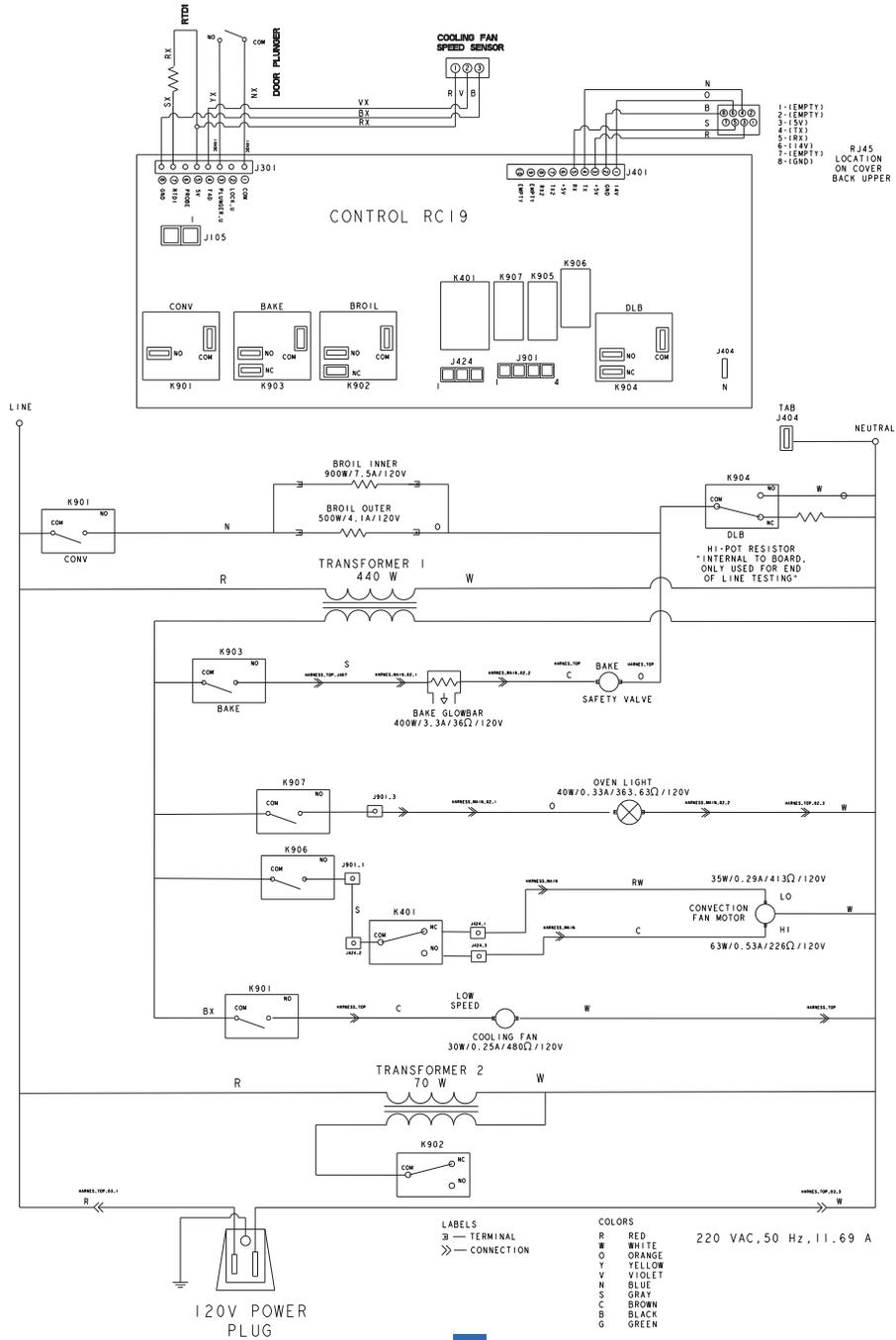
	Unidades a gas	Unidades eléctricas
Control horno	Glass Touch digital	Glass Touch digital
Convección	Sí	Sí
Encendido horno	Glow Bar	Resistencia eléctrica (1,20 kW)
Parillas horno	2 deslizable	2 deslizable
Luz horno	Sí	Sí
Asador superior	Resistencia eléctrica (1,40 kW)	Resistencia eléctrica (1,70 kW)
Tensión de alimentación o		Excepto: HGP6065LXAI (1,40 kW)
Tensión nominal (Volt)	110-127V~ 220 V~	120V~ 220 V~
Frecuencia de operación o Frecuencia nominal (hertz)	60 Hz	50 Hz 60 Hz
Corriente nominal (Ampere)	15,0 A max (120 V) 7,27 A max (220 V)	15,0 A max (120 V) 7,27 A max (220 V)

## 21. Diagrama eléctrico

Gas LP: HGP6065LWAI1, HGP6065LXA11



Eléctrico: HGP6065EWA11, HGP6065EYA11



## 22. Antes de llamar al servicio

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona/enciende	Se terminó el gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas
	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
Motor de enfriamiento encendido y horno apagado	La temperatura al interior del horno es elevada	Esperar a que la unidad alcance la temperatura ambiente
El reloj no funciona	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	Hubo un corte en el suministro de energía eléctrica y esta se ha restablecido (el reloj marcará "12:00" parpadeando).	Lea cuidadosamente la sección "Reloj" en su manual de uso y cuidado.
La luz de horno no enciende / funciona	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
	El foco puede estar fundido	Debe cambiar el foco por un foco de halógeno tipo 6.35 a 120V.
Fuerte olor al usar el horno	Mezcla Inadecuada gas/aire en el horno.	Ajuste el obturador de acuerdo a las instrucciones de a sección "Ajuste del Obturador de Aire del Quemador del Horno" en su manual de Uso y Cuidado
	Primeras ocasiones de uso del horno	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno este despida un olor extraño. NO es un problema, este olor irá, desapareciendo con el uso.
Horneado disparejo	Las charolas de hornear obstruyen el flujo de aire caliente e impiden una temperatura pareja en toda la cavidad	Colocar una charola en cada parrilla, de manera centrada.

## Póliza de garantía México

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

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 —contado a partir de la fecha de recepción de conformidad del consumidor final— contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento durante el uso normal y doméstico de este producto. Incluye los gastos de 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.

### Conceptos cubiertos por la garantía

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

Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto e incluye la mano de obra, así como el reemplazo de cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Se incluyen también los gastos de 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:

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

### Procedimiento para hacer efectiva la garantía

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

Centros de servicio técnico en México en donde los consumidores pueden hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios.

• **Acapulco**  
Av. Costera Miguel Alemán #68  
Fracc. Las Playas 39390  
Acapulco, Guerrero

• **Aguascalientes**  
Av. Aguascalientes #1119  
Col. Jardines de Bugambillas  
202000 Aguascalientes, Ags.

• **Cancún**  
Av. Miguel Hidalgo Reg. 92  
Manzana 47 Lote 10 77516 Cancún,  
Quintana Roo.

• **Cd. Juárez**  
Porfirio Díaz #852 ExHijódromo  
32330 Cd. Juárez, Chihuahua.

• **Cd. Victoria**  
José de Escando #1730  
Col. Zona Centro  
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas

• **Culiacán**  
Blvd. E. Zapata #1585 Pte. Fracc. Los  
Pinos 80120 Culiacán, Sinaloa.

• **Chihuahua**  
Av. de las Industrias #3704  
Col. Nombre de Dios  
31110 Chihuahua, Chihuahua

• **Guadalajara**  
Calzada de las Palmas #130-C  
Col. San Carlos  
44460 Guadalajara, Jalisco

• **La Paz**  
Revolución #2125 entre Allende  
y Benito Juárez Col. Centro  
23000 La Paz B. C. Sur

• **León**  
Prolongación Juárez #2830-B, Plaza  
de Toros 37450 León, Guanajuato

• **Matamoros**  
Porfirio Muñoz Ledo #22  
Col. Magisterial Ceбетis  
87390 Matamoros, Tamaulipas

• **Mérida**  
Calle 22 # 260 x 15 Fracc. Altabrisa  
C.P. 97130 Mérida, Yucatán.

• **Estado de México**  
Calle de Purépechas No.28,  
Col. Santa Cruz Acatlán, Naucalpan de  
Juárez, Estado de México C.P. 53150

• **Monterrey**  
Carretera Miguel Alemán km 5  
Col. Vista Sol 67130  
Cd. Guadalupe, N.L.

• **Nuevo Laredo**  
Guerrero #2518 Local 3 Col. Juárez  
88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas

• **Piedras Negras**  
Daniel Fariás #220 Norte Buenavista  
26040 Piedras Negras, Coahuila.

• **Puebla**  
Calle 24 Sur #3532 (entre 35 y 37 Ote.)  
Col. Santa Mónica 72540 Puebla, Puebla.

• **Querétaro**  
Av. Ejército Republicano #121  
Planta Baja, Col. Carretas  
76050 Querétaro, Qro.

• **Reynosa**  
Calle Dr. Puig #406 entre Dr.  
Calderón y Dr. Glz. Col. Doctores  
88690 Reynosa, Tamaulipas.

• **San Luis Potosí**  
Manzana 10, Eje 128 s.n. Zona  
Industrial del Potosí 78090 San Luis  
Potosí, S.L.P.

• **Tampico**  
Emilio Carranza #502 Pte. Col.  
Col. Centro 89400 Cd. Madero,  
Tamaulipas.

• **Tijuana**  
Calle 17 #217 Libertad Parte Alta  
22300 Tijuana, B.C.

• **Torreón**  
Blvd. Torreón-Matamoros #6301  
Ote. Gustavo Díaz Ordaz 27080  
Torreón, Coahuila.

• **Veracruz**  
Paseo de Las Américas #400 esq.  
Av. Urano, Centro comercial Plaza  
Santa Ana Predio Collado Botকারিয়া  
94298 Boca del Río, Veracruz.

• **Villahermosa**  
Calle Carlos Green #119-C  
Col. ATASTA 86100  
Villahermosa, Tabasco.

# servicio mabe

Teléfono dentro de México:  
**(461)471 7000/471 7100**  
Internet: [www.serviplus.com.mx](http://www.serviplus.com.mx)

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.

#### 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.

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.

## Servicio exclusivo para Argentina, Chile, Colombia y Perú

**Argentina:**  
0.800.222.1745  
Buenos Aires 5984.1141

**Chile:**  
123.0020.3143 - Santiago 2618.8346  
[www.mabe.cl](http://www.mabe.cl)  
[servicio.chile@mabe.cl](mailto:servicio.chile@mabe.cl)

**Colombia:**  
01800 518 3227  
[www.mabe.com.co/soporte-tecnico](http://www.mabe.com.co/soporte-tecnico)  
Barranquilla 322 5220  
Medellín 590 5770  
Bogotá 508 7373  
Cali 620 7363

**Perú:**  
0800.78.188 - Lima 706.2952  
[www.mabe.com.pe](http://www.mabe.com.pe)  
[servicio.peru@mabe.com.pe](mailto:servicio.peru@mabe.com.pe)

**Costa Rica**  
(506) 25397677

**El Salvador**  
503) 21367690

**Honduras**  
(504-22399940)

**Panamá**  
(507) 8388544

**Ecuador**  
180 000 0690  
[www.mabe.com.ec](http://www.mabe.com.ec)

**Dominicana**  
(182) 99566933

**Guatemala**  
(502) 22337425

**Nicaragua**  
(505) 22488260

**Venezuela**  
0800 1362 631  
[www.mabe.com.ve](http://www.mabe.com.ve)  
Desde Caracas 212 335 7605

#### Importado y/o comercializado por:

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="radio"/> México<br>Controladora Mabe S.A. de C.V.<br>R.F.C.: CMA811126AW9<br>Av. de Las Palmas, No.100<br>Lomas de Chapultepec I Sección<br>Delegación Miguel Hidalgo<br>CDMX, México C.P. 11000 | <input type="radio"/> Colombia<br>Mabe Colombia S.A.S.<br>Carrera 21 No. 74-100<br>Parque industrial Alta Suiza<br>Manizales - Caldas. Colombia<br>U.A.P. #141 de la DIAN | <input type="radio"/> Perú<br>Mabe Perú S.A.<br>Calle Los Antares No. 320 Torre "A"<br>Ofic. 701 Urb. La Alborada Santiago<br>de Surco - Lima<br>R.U.C. 20293670600                       |
| <input type="radio"/> Chile<br>Comercial Mabe Chile Ltda.<br>Av. Presidente Riesco No. 5711 piso<br>14, oficina 1403<br>Las Condes, Santiago, Chile   | <input type="radio"/> Ecuador<br>Mabe Ecuador<br>KM 14 ½ Via Daule<br>Guayaquil - Ecuador<br>RUC: 0991321020001<br>Teléfono de servicio:                                  | <input type="radio"/> Venezuela<br>Mabe Venezuela C.A.<br>Av. Sanatorio del Avila, Urb. Boleíta<br>Norte, Edif. La Curacao piso 1 al 3,<br>Caracas, zona postal 1060<br>RIF: J-00046480-4 |