

Manual de Uso y Cuidado

Horno de empotrar



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



GE APPLIANCES

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



Res 0680-2015
Gasodomésticos
para la cocción
de alimentos



HGP8050K, HGP8050YE

No. de parte 222D5354P054



¡Nos complace felicitarlo por la adquisición de su nuevo horno de empotrar!

En  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.

 agradece su preferencia e interés.



Indice de contenidos

Información de rotulado	4
Seguridad	5
Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador	7
1. Descripción general y esquemas	7
2. Datos técnicos	11
3. Consideraciones de aireación y ventilación	12
4. Espacios y dimensiones para empotrar	14
5. Ubicación de suministros eléctrico y gas	15
6. Preparación de la unidad para conexiones	16
7. Conexión eléctrica	17
8. Conexión al suministro de gas	18
9. Fijación y empotrar	24
10. Conversión de Gas L.P. a Gas Natural	25
Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario	26
11. Cooking Options (Opciones de Cocción)	27
12. Modo Sabático	29
13. Probeta	32
14. Ciclo Steam Clean	33
15. Desmontaje y montaje de la puerta	34
16. Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas	35
17. Desmontaje y montaje de las parrillas	36
18. Limpieza de horno de empotrar	37
19. Especificaciones técnicas	38
20. Diagrama eléctrico	39
21. Antes de llamar al servicio	41
Poliza de garantía	43
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_{2H3B/P}

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 L.P. para Gas Natural, referirse a este manual (solo Colombia).

MODELO	Tipo	V / Hz	Amp. Max	GAS LP 2 750 Pa (2,75kPa)	GAS NAT 1 760 Pa (1,76 kPa)	Potencia Horno (kW)	Potencia Asador (kW)	CONSUMO MTTO LP (KJ/H)	CONSUMO MTTO NAT (KJ/H)
HGP8050K1	GAS	127 - 60	4.12	17 000 kJ/h 17 MJ/h 4,71 kW 16 100 BTU/h	17 000 kJ/h 17 MJ/h 4,71 kW 16 100 BTU/h	N/A	N/A	13 030	13 030
HGP8050YE1	ELÉCTRICO	220 - 60	13,76	N/A	N/A	2,27	2,87	N/A	N/A

Este artefacto cuenta con un cable tomacorriente con clavija, por lo que, si usted requiere hacer alguna instalación, debe solicitarlo a un técnico especializado de Servicio mabe. Al final de este manual encontrará los teléfonos.

Exclusivo para Ecuador y Perú: su electrodoméstico cuenta con un cable tomacorriente sin clavija o enchufe, por lo que, si usted requiere hacer alguna instalación, debe solicitarlo a un Servicio técnico 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 94°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

- Este gasodoméstico debe ser instalado por personal calificado.
- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- Lea las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.
- No permita que nadie se suba o se pare sobre el artefacto.
- No deje a los niños solos cuando este artefacto esté encendido o en operación, ya que pueden quemarse seriamente.
- Este artefacto está diseñado para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar. Este artefacto no debe ser instalado en baños ni dormitorios.
- Este artefacto debe instalarse en ambientes bien ventilados, mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- No utilice este artefacto como almacén.
- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos inflamables.
- Para su correcto funcionamiento, este artefacto requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente.
- No instale este horno artefacto en lugares en donde esté expuesto a fuertes corrientes de aire.
- El artefacto instalado, requiere al menos un espacio de 60cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.
- Si el artefacto, 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 (ADICIONALES PARA HORNOS A GAS)

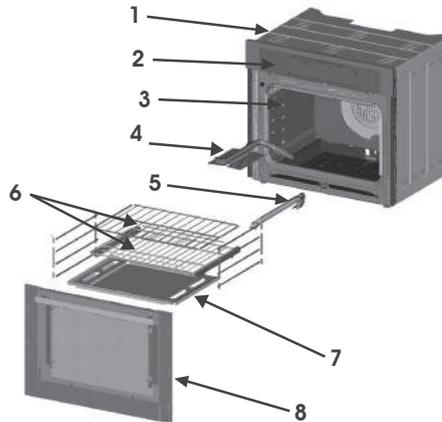
- Por su seguridad, la instalación, ajuste o modificación del horno de empotre para ser usado con otro tipo de gas, debe estar a cargo de personal calificado o un representante del fabricante.
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas)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

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

1. Descripción general y esquemas

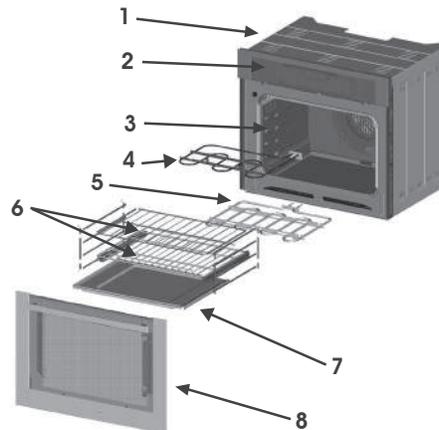
Unidades a GAS

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



Unidades a Eléctricas

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



⚠ ADVERTENCIAS (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 piso 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 o con gas natural.

Un técnico calificado de servicio mabe deberá realizar la respectiva conversión.

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos inflamables.
- Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente.
- 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 3631 Segunda Actualización 2011-12-14 , Artefactos a gas. Ventilación de recintos interiores donde se instalan artefactos que emplean gases combustibles para uso doméstico, comercial o industrial (Exclusivamente 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 se encuentran en la etiqueta o placa de datos adherida al chasis.
- 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) par 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

A. Unidades a Gas

127 V ~ 60 Hz 4,12 A max

127 V ~ 60 Hz 12,00 A max

QUEMADOR A GAS	CANT.	Diámetro del inyector (mm)*				POTENCIA NOMINAL / CAPACIDAD TÉRMICA		Consumo Másico GAS LP (kg/h)	Consumo Másico GAS Natural (kg/h)	Potencia kW
		GLP		GAS Natural		GAS LP (2,75 kPa) (28-30 mbar)	GAS Natural (1,76kPa) (20 mbar)			
		Diámetro	Marca**	Diámetro	Marca**					
HORNO	1	1,24	0,049	1,7272	0,068	17 000 kJ/h 4,72 kW 16 100 BTU/h	17 000 kJ/h 4,72 kW 16 100 BTU/h	0,341	0,322	N/A
ASADOR	1	0,99	0,039	1,3716	0,054	11 000 kJ/h 3,05 kW 10 425 BUT/h	11 000 kJ/h 3,05 kW 10 425 BUT/h	0,0221	0,208	N/A
<p>Los valores de capacidad térmica declarados en la tabla han sido medidos a una temperatura de 20°C ±5°C y una presión atmosférica de 760mm Hg.</p> <p>Los valores de consumo térmico nominal declarados en la tabla son para Gas Natural y GLP.</p>						<p>*Los medidos tienen una variación de ±0,01 mm</p> <p>**Las marcas están dispuestas dependiendo del proveedor que las fabrica, tomar en cuenta el diámetro y su respectiva variación +0,02mm, -0,02mm</p>				

Potencia Nominal a condiciones estándar de Referencia

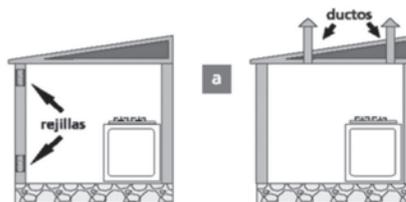
B. Unidades Eléctricas

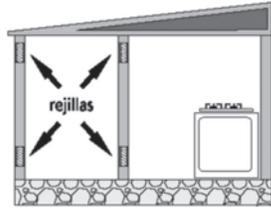
220V_{2N} ~ 60 Hz 14,9A

QUEMADOR	CANT	Potencia kW
HORNO	1	2,27
ASADOR	1	2,87

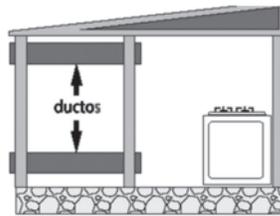
3. Consideraciones de aireación y ventilación

- 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) gasodomeístico(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 gasodomeísticos, debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor o igual a 3.4m^3 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 los siguientes casos:
 - a) Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6 cm^2 por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.
 - b) Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima de entre 645 cm^2 ó 22 cm^2 por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado. Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a 44 cm^2 por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas.





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



Ejemplo

Para un horno de empotrar, la capacidad calorífica máxima es de 17,00 MJ/h (4.71 kW) tomando el caso "a" como ejemplo, tenemos:

$$\left[\frac{\left(17 \frac{MJ}{h} \right) (6 cm^2)}{\left(3.6 \frac{MJ}{h} \right)} \right] = 28.3 cm^2$$

ó

$$\left[\frac{(4.71 KW)(6 cm^2)}{(1 KW)} \right] = 28.3 cm^2$$

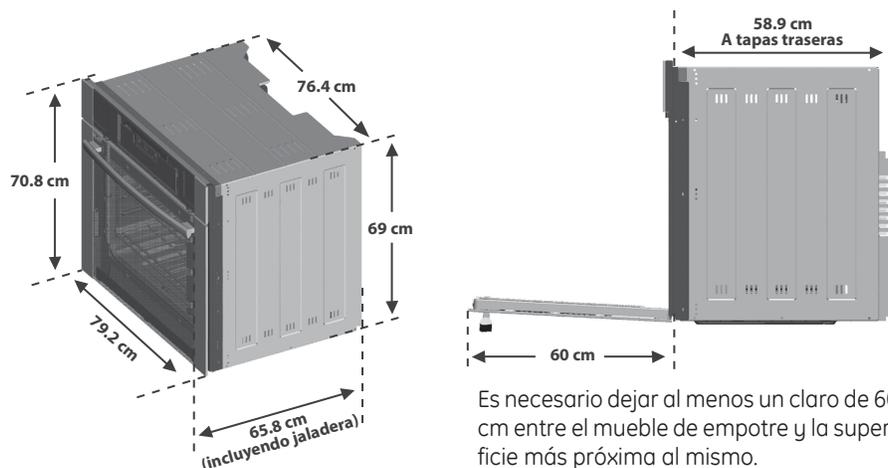
- Como las dimensiones lineales de una rejilla no deben ser menores a 8 cm (según requisito mínimo indicado anteriormente) entonces el área mínima de cada una de las rejillas será de 64 cm² lo cual dará un cuadrado aproximado de 8 cm por lado.
- Para conocer la demanda calórica de su horno observe la 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

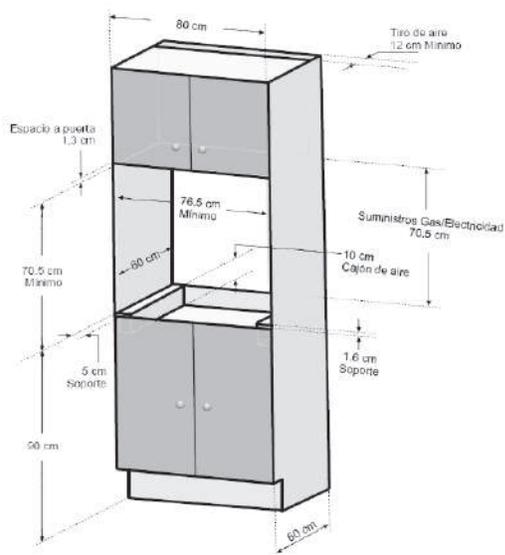
MJ/h: Megajoule por hora

4. Espacios y Dimensiones para Empotre

a. Dimensiones generales del horno



b. Dimensiones de mueble para empotre



Nota

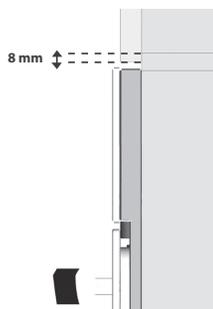
Para asegurar la correcta operación del horno, es necesario que el gabinete en donde se instala cumpla con las dimensiones mostradas, de lo contrario, el equipo pierde su garantía, y se corren riesgos de una operación incorrecta.

PARA SU SEGURIDAD

ASEGÚRESE DE QUE EL GABINETE DONDE SE INSTALARÁ EL HORNO DE EMPOTRE PUEDA RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 94 °C

c. Dimensiones de mueble para empotre

IMPORTANTE: Usted notará que el gabinete debe tener además un hueco en el panel superior para proporcionar al horno de empotre una adecuada ventilación. Es muy importante no obstruir con ningún objeto la ventilación superior, deje un claro mínimo de 20 cm entre la parte superior del gabinete y el techo de la cocina.



Nota:

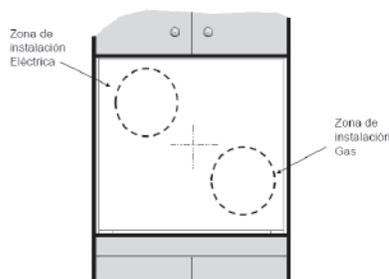
Si el mueble tiene puertas en la parte superior, traslape la puerta con la tabla horizontal solo 8 mm para evitar problemas de empotre con el horno.

5. Ubicación de suministros eléctrico y gas

A. Servicios eléctricos:

Las unidades marcadas a 127 V ~ 60 Hz 4,12 A máx & 127 V ~ 60 Hz 12,00 A máx en la placa de identificación deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15 A. La caja de conexión debe ser una NEMA 15 para poder conectar la clavija de 3 pines del horno.

Las unidades marcadas a 220 V 2N~ 60 Hz 13,73 A en la placa de identificación; deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 20 A. La caja de conexión debe ser una NEMA 14-50R para poder conectar la clavija de 4 pines del horno.



B. Servicios de gas:

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

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

*Modelos exclusivos para Argentina y 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 cartón de la parte frontal para desprenderla empujándola hacia el piso. Asegúrese de que la base de cartón se separe de su horno desprendiéndola de las patas plásticas que la sujetan en su lugar.
3. Regrese suavemente su horno a su posición original.
4. Repita estos pasos con la parte trasera de su horno.

ATENCIÓN: tenga cuidado al inclinar el horno hacia el frente pues la puerta de su horno podría abrirse.

5. A continuación, inclinando su horno otra vez, retire las patas plásticas de color negro que tiene su horno (2) y deséchelas. Estas se localizan atornilladas al piso de su horno por la parte inferior.
6. 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.

Modelos eléctricos

Antes de efectuar la conexión eléctrica compruebe que:

- Las características de la instalación satisfagan cuanto indicado en la placa de especificaciones colocada sobre el fondo de la superficie de cocción.
- Que la instalación tenga una eficaz conexión a tierra según las normas y las prescripciones vigentes de la ley. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

Para la conexión directa a la red, es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga del aparato que asegure la desconexión

de la red con una distancia de apertura entre contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido. El enchufe o el interruptor omnipolar deben ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar riesgo.

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.
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 márkuelos 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 LP a Gas Natural" 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); NTC2505 (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 1 682.
- 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.

⚠ ADVERTENCIA

PARA LA CONEXIÓN A GAS DE TUBO DE COBRE DE 9.5 mm (3/8"), CON TUERCAS CONICAS PARA EVITAR FUGAS.

CONSIDERAR DE 2 A 3 RIZOS DE TUBO DE COBRE PARA SU INSTALACIÓN.

NO SE USE MANGUERAS DE PLÁSTICO O CON MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.

PARA UNA MEJOR REFERENCIA CONSULTE EL MANUAL DE USUARIO.



Manguera Plástico



Tubo de Cobre



Tubo flexible de acero
(Incluido en kit de instalación)

Para mercado colombiano

- NTC-2386 2ª Actualización 2001-01-31: Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para cocinas, hornos y aparatos similares.
- NTC-2832 1-4ª Actualización 2015-08-26: Artefactos para la cocción de alimentos. Parte 1; requisitos de seguridad.
- NTC-3293 1995-07-26: Aparatos mecánicos. Reguladores internos de presión para aparatos domésticos que funcionan con gas.
- NTC-3631 2ª Actualización 2011-12-14: Artefactos a gas. Ventilación de recintos interiores donde se instalan artefactos que emplean gases combustibles para uso doméstico, comercial e industrial.
- NTC-3833 1ª Actualización: 2002-03-11. Dimensionamiento, construcción, montaje y evaluación de los sistemas para la evacuación de los productos de combustión generados por los artefactos que funcionan a gas.
- NTC-3632 2ª Actualización 2007-11-27, Características de conectores en tuberías y mangueras.
- NTC-2505 4ª Actualización 2006-05-24, Requisitos de Válvulas de corte manual.
- NTC-3561 2ª Actualización 2004-07-28, Especificaciones para tuberías Flexibles no metálicas (Mangueras).
- Norma Técnica Colombiana-NTC 3833. Dimensionamiento, construcción, montaje y evaluación de los sistemas para la evacuación de los productos de combustión generados por los artefactos que funcionan a gas. 1ª Actualización: 2002-03-11.
- Norma Técnica Colombiana-NTC 332. Tubería Metálica, Roscas para tubería destinadas a propósitos generales (Dimensiones en Pulgadas), Primera Actualización 1994-07-27.
- Norma Técnica Colombiana-NTC 2635. Productos químicos para uso industrial, compuestos sellantes para uniones de tubería y accesorios para gas natural y gases licuados de petróleo, 1989-11-01.
- Norma Técnica Colombiana-NTC 3741. Conectores flexibles de construcción parcialmente metálica para aparatos que funcionan a gas, 1995-05-10.
- Norma Técnica Colombiana-NTC 3944. Tubería rígida de cobre sin costura. Tamaños normalizados, 1996-08-21.
- Resolución 0680: 2015-03-06. Por el cual se expide el reglamento Técnico para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos, que se fabriquen o importen para ser comercializados en Colombia, del Mincomercio.
- Resolución 1814: 21-09-2016, Modificación Res 0680 :2015-03-06, del Mincomercio.
- Resolución 90902: 2013-10-24. Por medio del cual se expide el Reglamento Técnico de instalaciones internas de Gas Combustible, del Mincomercio Para el mercado Colombiano.

Esta unidad cuenta con un conector (tubo flexible) de acero inoxidable para su conexión a la línea de suministro de gas. Antes de su instalación es importante que tenga en cuenta lo siguiente:

ADVERTENCIAS

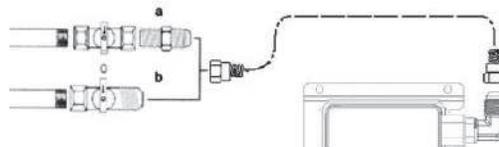
- Para evitar la corrosión, no permita que el tubo conector flexible entre en contacto con limpiadores líquidos potentes o productos químicos. Estos incluyen ácidos, disolventes, fundentes de soldadura con cloruro de zinc, amoníaco, químicos clorados y cualquier líquido con cloro, tales como lejía para 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 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 empotrar a una distancia no mayor de 1,5 m y asegúrese que todos los que usen el horno de empotrar 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.

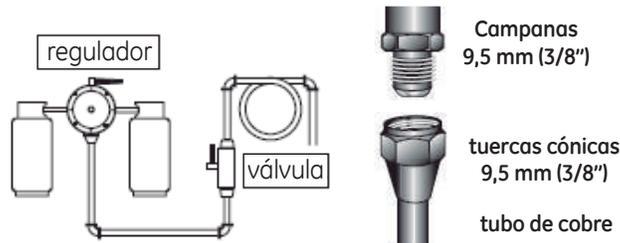
ADVERTENCIAS

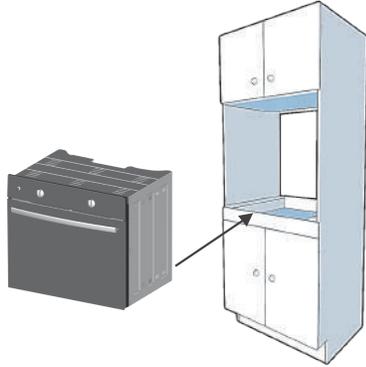
- No aplique sellador para roscado de tubería o cinta de teflón® en cualquier extremo abocinado porque no obtendrá un sellado sin fugas. Mantenga el extremo abocinado del accesorio y los asientos de la tuerca del conector libres de grasa, aceite, sellador para roscado de tubería y de cinta de teflón®.
- 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 requiere la 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) (aproximadamente el diámetro de una pelota de golf). Evite doblarlo en exceso y los ángulos rectos.



6. Instale el tubo conector flexible en la línea de abasto de gas. Escoja la opción a o la opción b.
 - a. Si la válvula de cierre tiene un extremo roscado hembra:
 - 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. 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.
 - 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 rizados según le convenga tomando en cuenta la ubicación de su válvula de corte.

⚠ ADVERTENCIA: NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA CONEXIONES DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AÚN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN LA SUPERFICIE.





8. Conecte el tubo conector flexible al lado del aparato.

- i. Apriete a mano tan fuerte como pueda.
- ii. Sujete el accesorio en el lado del aparato tan fuerte como pueda. Sujete la tuerca de abocinado del conector con una llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave del conector en sentido horario para apretarlo mientras estabiliza el accesorio con un agarre en sentido antihorario.

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.

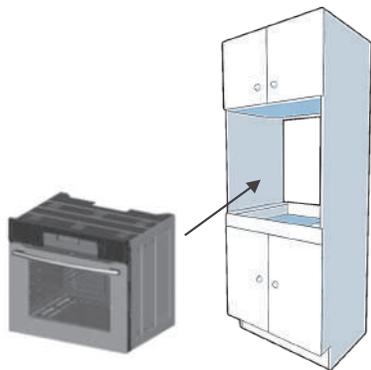
⚠ ADVERTENCIA: SI HUELE A GAS, CIERRE EL GAS EN LA VÁLVULA PRINCIPAL Y LLAME AL SERVICIO TÉCNICO MABE PARA QUE DETECTE LAS FUGAS Y SOLUCIONE CUALQUIER PROBLEMA.

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

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.

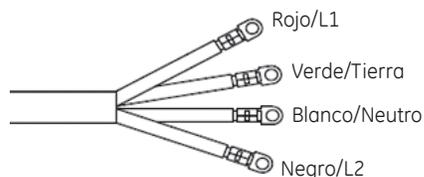


2. Conecte la clavija a una placa tomacorriente adecuada. No conecte otro aparato al mismo tiempo en la placa tomacorriente ya que puede provocar variaciones en el voltaje. Asegúrese de que el cable tomacorriente no quede presionado ni que pase cerca de la chimenea.

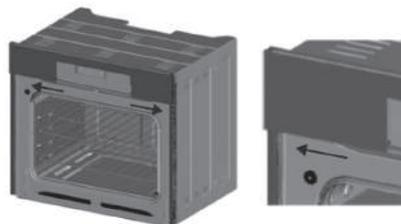
- a) Para unidades a gas.



- b) Para unidades eléctricas.



3. Para fijar el horno al mueble, retire la puerta del horno de empotre, ese procedimiento se explica en el apartado "23. Desmontaje y montaje de la puerta".
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. Energice la clavija.
6. Abra la llave principal del suministro de gas (solo para unidades a gas).

10. Conversión de Gas LP a Gas Natural

ADVERTENCIAS

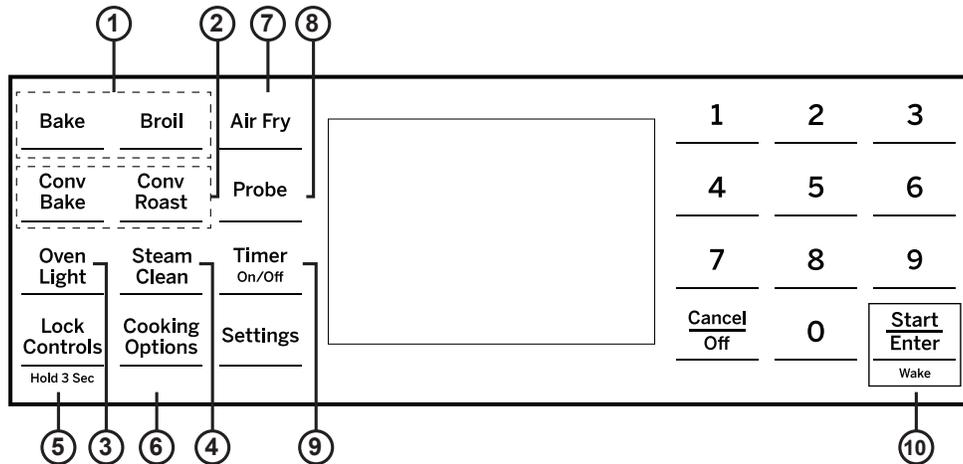
Este aparato puede usarse con gas L.P. o con gas natural. En fábrica fue ajustado para trabajar con gas L.P. y está diseñado para funcionar a una presión de 2,75 kPa (11 in C.A.). Para gas natural, debe tener una presión de 1,76 kPa (20 mbar) (7 in C.A.). Si usted requiere usarlo con gas natural, debe 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 de uso). El técnico de Servicio mabe hará la conversión de gas sin cargo (válido durante el primer año a partir de su compra).

Exclusivo para modelos de Argentina y Colombia: En fábrica fue ajustado para trabajar con gas L.P. y está diseñado para funcionar a una presión de 28-30 mbar. Para gas natural, debe tener una presión de 20 mbar.

IMPORTANTE

- La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe ser realizada por un instalador, o un representante del fabricante por razones técnicas y de seguridad. El fabricante suministra una etiqueta autoadhesiva destinada a colocarse sobre el gasodoméstico en caso de realizar la conversión a otro gas donde se indican las nuevas condiciones del reglaje, para la cual ha sido adaptado (ver datos técnicos de quemadores en la tabla de potencia nominal). Cualquier sello de seguridad destruido debe de ser restituido previa verificación de los dispositivos.
- Antes de realizar cualquier ajuste suspenda el flujo de gas y eléctrico.
- Una vez realizados los ajustes se debe verificar que no se presenten fugas de gas cualquier sello de garantía destruido previa verificación de los dispositivos del artefacto anulan la garantía del fabricante.
- Cualquier sello de garantía destruido previa verificación de los dispositivos del artefacto anulan la garantía del fabricante.

Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario



- 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). Información, consulte la sección de Modos de Cocción.
- 2. Convection Cooking Modes (Modos de Cocción por Convección):** 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.
- 3. Oven Light (Luz del Horno)** Enciende o apaga la luz del horno.
- 4. Steam Clean:** El horno cuenta con este modo de limpieza al vapor. Consulte la sección correspondiente.
- 5. Lock Controls (Controles de Bloqueo):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionada la **Lock Controls (Controles de Bloqueo)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. **Cancel/Off (Cancelar/Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.
- 6. Options and Settings (Opciones y Configuraciones):** Las teclas Cooking Options (Opciones de Cocción) y Settings (Configuraciones) abren menús más detallados en la pantalla, los cuales permiten acceso a funciones adicionales y modos de cocción. Para cada uno, seleccione la función en la pantalla a través de la tecla numérica asociada. Puede salir en cualquier momento presionando la tecla **Cooking Options (Opciones de Cocción)** o **Settings (Configuraciones)** nuevamente. Para más detalles, consulte las secciones de Configuraciones, Opciones de Cocción y Modos de Cocción.
- 7. 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 el Horno.
- 8. Probe:** Función asistida con la probeta especial para monitorear la temperatura del alimento correspondiente.

9. 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/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.

10. Start/Enter (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.

11. Cooking Options (Opciones de Cocción)

La tecla de Cooking Options (Opciones de Cocción) abre un menú con más modos de cocción cuando el horno esta apagado.

Abre un menú con funciones adicionales si un modo de cocción ya está en proceso. Puede salir del menú en cualquier momento presionando la tecla Cooking Options (Opciones de Cocción) nuevamente.

Primero deberá seleccionar un modo (hornear, hornear por convección, dorar por convección) y luego seleccionar

Cooking Options (Opciones de Cocción) para acceder a las siguientes funciones:

Cook Time (Tiempo de Cocción)

Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Seleccione un modo de cocción deseado. Use las teclas numéricas para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla **Cooking Options (Opciones de Cocción)** y seleccione **Cook Time (Tiempo de Cocción)**. Use la Tecla numérica para programar un tiempo de cocción en horas y minutos. Luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Esto sólo puede ser usado con las funciones **Bake (Hornear)**, **Convection Bake (Hornear por convección)**, **Convection Roast (Dorar por convección)**.

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 **Cooking Options (Opciones de Cocción)** y seleccione **Delay Time (Tiempo de Retraso)** Use las teclas numéricas para programar la hora del día en que desee que el horno se encienda, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/Ingresar)**. A función **Delay Time (Tiempo de Retraso)**, no esta disponible en todos los modos.

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 y 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.

Oven Probe (Sonda del Horno)

NOTA: Sólo accesible a través de los modos de cocción tradicional y por convección.

Monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando la comida alcanza la temperatura programada. Inserte la sonda, presione el modo de cocción deseado, y programe la temperatura de la sonda. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción. La sonda sólo puede ser usada con las funciones **Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección)** y **Convection Roast (Dorar por convección)**.

Clock (Reloj)

Esta configuración ajusta el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla **Settings (Configuraciones)** y seleccione **Clock (Reloj)**. Seleccione **Set Clock (Configurar Reloj)** y siga las instrucciones para configurar el reloj. Esta función también especifica cómo se mostrará la hora del día. Puede seleccionar el reloj con la hora estándar de 12 horas (12H), la hora militar de 24 horas (24 H) o que no se exhiba ningún reloj (off) (Apagado). Presione la tecla **Settings (Configuraciones)**, seleccione **Set Clock (Configurar Reloj)** y seleccione la opción 12/24 u **On/Off (Encender/Apagar)**.

Bluetooth® - Chef Connect

Se trata de una función de emparejamiento para uso con otros productos compatibles con **Chef Connect**, tales como un horno microondas para uso sobre la estufa o una campana de estufa. A fin de emparejar estos productos a la estufa, presione la tecla **Settings (Configuraciones)** y seleccione Bluetooth®. Seleccione **Pair (Emparejar)** y siga las instrucciones correspondientes incluidas con el producto de emparejamiento permitido por **Chef Connect**. La estufa cancelará el modo de emparejamiento luego de dos minutos, si no es detectado ningún dispositivo para emparejar. Seleccione **Remove (Retirar)** para confirmar que

el producto está emparejado o para desemparejar el mismo de su estufa. La Sonda de Cocción de Precisión también puede ser emparejada usando la función **Bluetooth®**.

Auto Conv (Conversión Automática)

Al usar las opciones de cocción **Convection Bake (hornear por Conveccion)** o **Convection Roast (Dorar por convección)**, **Auto Récipe Conversión (Conversión de Receta Automática)** convertirá de forma automática las temperaturas de horneado regular ingresadas a temperaturas de cocción de horneado por convección cuando se active. Se debe observar que esta opción no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sino sólo las temperaturas. Esta función podrá ser encendida o apagada. Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **Auto conversión (Conversión Automática)** es la quinta opción y aparece en la primera pantalla de configuraciones, y **Auto Conversión (Conversión Automática)**, y luego siga las indicaciones para activar o desactivar esta función.

Auto Off (Apagado Automático)

Esta función apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. Podrá estar activada o desactivada. Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Auto Off (Apagado Automática)** para activar o desactivar esta función.

Sound (Sonido)

Podrá ajustar el volumen y el tipo de alerta que su dispositivo utilice. Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Sound (Sonido)**. Siga las instrucciones para realizar ajustes de volumen o para cambiar entre tonos de alerta continuos o o simples. Una configuración continua seguirá haciendo que un tono suene hasta que un botón del control sea presionado. El volumen del tono del horno podrá ser ajustado. El control hará que el tono del horno suene en el nuevo nivel de volumen cada vez que el nivel de sonido sea modificado.

F/C (Fahrenheit o Celsius)

El control del horno está configurado para su uso con Temperaturas Fahrenheit (F), pero puede ser modificado a temperaturas Celsius (C). Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **F/C** para alternar entre las escalas de temperatura exhibidas.

Adjust the Oven temperature (Ajuste de la Temperatura del Horno)

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno y de horneado por convección sean ajustadas hasta 35°F más caliente o 35°F más fría. Use esta función si considera que la temperatura de su horno está demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla.

Este ajuste afecta los modos **Bake (Hornear)** y **Convection Bake (Hornear por convección)**. No Modifica los modos **Proof (Leudar)**. Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **Oven Adjust (Ajuste del Horno)** para agregar **More Heat (Más Calor)** o **Less Heat (Menos Calor)** y luego presione **Save (Guardar)**.

Oven Info (Información del Horno)

Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Oven Info (Información del Horno)** para activar o desactivar esta función. Esta configuración muestra el Número de Modelo y la versión del Software.

12. Modo Sabático

El modo Sabbath incluye la desactivación de tonos, desactivación de luces del horno, y retrasos de aproximadamente 30 segundos a un minuto en los cambios de pantalla. Sólo el horneado continuo o los horneados con temporizador continúan activados en el modo Sabbath (Sabático). La cocción en el modo sabático es un proceso de dos pasos; primero el modo sabático debe ser configurado y luego el modo hornear debe ser configurado.

Configuración del Modo Sabático

Presione la tecla **Settings (Configuraciones)**, seleccione **Sabbath (Sabático)** y seleccione **Turn On (Encender)** un solo corchete "]" aparecerá en la pantalla, indicando que el modo sabático fue configurado. El reloj no aparecerá. El horneado continuo o el horneado por tiempo no pueden ser configurados.

Inicio del Horneado Continuo:

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**.
2. Si la temperatura deseada es 350°F, presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Si se desea una temperatura de cocción diferente, use las teclas numéricas de 1 a 5 para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Consulte el siguiente gráfico para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada.

Luego de una demora, un segundo corchete "]" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando.

Temperatura (°F)	1	2	3
	200	250	300
Tiempo (horas)	4	5	6
	325	400	2h
	7	8	9
	2.5h	3h	3.5h
	Cancel Off	0	Start Enter
	Lock Controls Hold 3 Sec		
	4h		

1 = 200°F, 2 = 250°F, 3 = 300°F, 4 = 325°F, 5 = 400°F

6 = 2 horas, 7 = 2.5 horas 8 = 3 horas, 9 = 3.5 horas, 0 = 4 horas

Ajuste de Temperatura

1. Presione **Bake (Hornear)** use las teclas numéricas del 1 a 5 para seleccionar una temperatura de cocción actual diferente, y presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.
2. Debido a que no hay ninguna indicación durante el cambio de temperatura, se puede usar un termómetro para horno para confirmar los cambios de temperatura.

Inicie un Horneado por Tiempo

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**.
2. Si la temperatura deseada es de 350°F, use las teclas numéricas de 6 a 0 para seleccionar un tiempo de cocción. Si se desea una temperatura de cocción diferente a 350°F, use las teclas numéricas de 1 a 5 para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego seleccione el tiempo de cocción. Consulte el gráfico en esta página para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada y el tiempo de cocción.
3. Presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Luego de una demora, un segundo corchete "]" ["aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando. Cuando el tiempo de cocción finalice, la pantalla volverá a cambiar a un solo corchete "]", indicando que el horno ya no está horneando. No sonará ningún tono cuando el tiempo de cocción se haya completado.

Salir del Modo Sabático

Sólo se deberá salir del modo sabático una vez finalizado el mismo.

1. Presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** para finalizar cualquier ciclo de horneado que pueda estar funcionando.
2. Mantenga presionada la tecla **Settings (Configuraciones)** hasta que se muestre **Sabbath Mode off (Modo Sabático apagado)**.

Aviso de Corte de Corriente durante el Modo Sabático

Si se produce un corte de corriente mientras el horno se encuentra en **Sabbath Mode (Modo sabático)**, la unidad regresará a **Sabbath Mode (Modo sabático)** cuando el suministro sea reestablecido; sin embargo, el horno regresará al estado de apagado incluso cuando haya estado en un ciclo de horneado en el momento del corte de corriente.

 **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 empote, pague 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.**

13. Probeta



Su horno de empotre contiene una probeta especial la cual sirve para monitorear la temperatura interna de los alimentos que usted hornea. El interior del horno de empotre del lado derecho encontrará un pequeño conector en el cual se debe ir colocada la probeta. Este dispositivo debe colocarse exclusivamente cuando usted desee utilizar ésta función, de lo contrario NO debe estar conectada. Utilizar solamente la sonda de prueba de temperatura que se recomienda para este horno.

Funcionamiento

a) Horneado con Probeta

1. Introduzca la probeta en el interior del alimento a hornear.
2. Conecte la probeta al conector del interior del horno.
3. Presione la función "PROBE". Introduzca la temperatura interna que desea tener en su alimento desde 40 °C hasta 95 °C (desde 104 °F hasta 203 °F) presionando en la barra numérica los números consecutivos.
4. Presione "BAKE".
5. En la barra numérica introduzca la temperatura deseada presionando los números consecutivos. Esta temperatura deberá estar entre 80 y 290 grados Celsius (170 y 550 Fahrenheit).
7. Presione "START" y dará inicio automáticamente la función.

NOTAS

- Cuando la temperatura interna del alimento alcanza la temperatura programada el horno se apagará automáticamente.
- Durante el tiempo de cocinado usted puede colocar la probeta en otro lugar del alimento si usted así lo desea.
- Si la probeta es desconectada del interior del horno de empotre esta función quedará cancelada y el horno de empotre continuará trabajando.
- Si desea cambiar o modificar la temperatura del horno de empotre durante el ciclo, presione "BAKE" e introduzca la nueva temperatura por medio del teclado numérico. Al finalizar la operación presione "START".
- Si desea cancelar o reprogramar esta función presione "CLEAR OFF". Esta función NO puede ser programada para iniciar a una hora posterior a la actual; por lo tanto siempre iniciará al momento de programarlo.

14. 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

1. Abra la puerta del horno y vierta 3/4 de taza (200ml) 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 y oprima sobre el panel de control la función de "STEAM CLEAN".
3. Pasados 5 minutos se activará una alarma sonora de fin de ciclo.
4. Al escuchar está alarma, la puerta podrá abrirse. Deberá esperar a que pasen 2 minutos para poder empezar el proceso de limpieza. Con un paño o esponja húmeda limpiar las superficies de la cavidad. (evite el uso de fibras, ya que pueden rayar las paredes del horno).

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.

Horno eléctrico

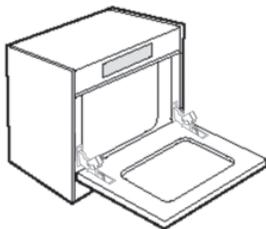
1. Abra la puerta del horno y vierta 1 taza (250ml) de agua destilada y/o desmineralizada sobre el centro del piso del horno. Para evitar derrames, no sobrepase la cantidad de agua indicada.
2. Cierre la puerta del horno y oprima sobre el panel de control la función de "STEAM CLEAN".
3. Pasados los 10 minutos se activará una alarma sonora de fin de ciclo.
4. Al escuchar está alarma, la puerta podrá abrirse. Con un paño o esponja húmeda limpiar las superficies de la cavidad. (evite el uso de fibras, ya que pueden rayar las paredes del horno).

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.

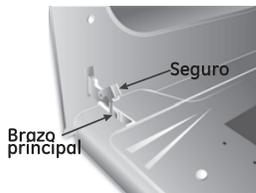
15. Desmontaje y montaje de la puerta

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:

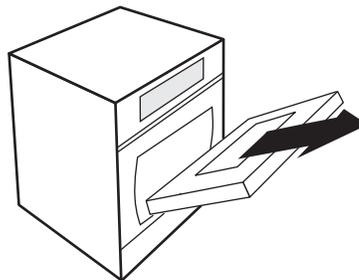


Abra la puerta y con ayuda de este dibujo, localice las siguientes piezas:

- Brazo principal
- Seguro

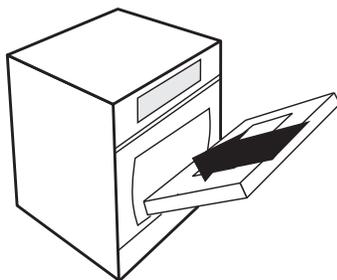


1. Con cuidado, levante el seguro del brazo principal de cada una de las bisagras.
2. Levante la puerta (sujétela aproximadamente a la mitad) como si fuera a cerrarla y jálala hacia afuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



Montaje de la puerta

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



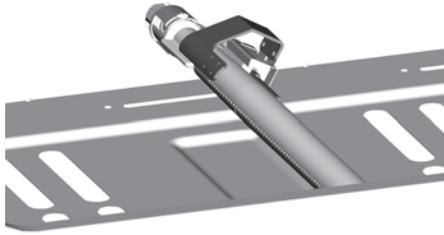
2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado regrese el seguro de la bisagra a su posición cerrada. Asegúrese que la

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. Esto 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.

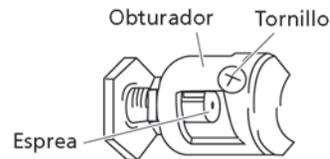
16. Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas



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.



17. 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 más 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. Alinee 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.

18. 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, 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 20 de este manual).

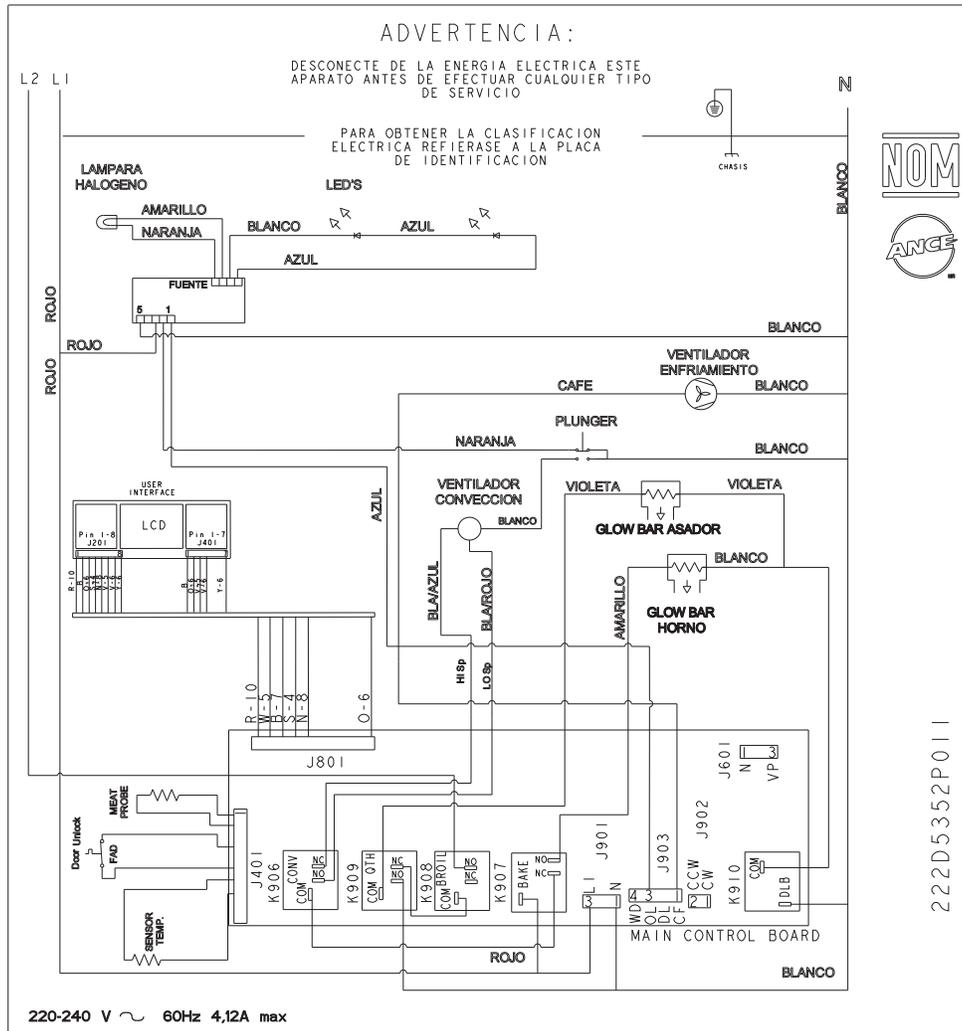
ADVERTENCIAS

- a) Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- 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.

19. Especificaciones técnicas

	Unidades a gas	Unidades eléctricas
Control horno	Glass Touch digital	Glass Touch digital
Convección	Si	Si
Encendido horno	Glow Bar	Resistencia eléctrica (2270 W)
Parrillas horno	2 deslizables	2 deslizables
Luz horno	Sí	Sí
Asador superior	Sí	Resistencia eléctrica (2870 W)
Tensión de alimentación o Tensión nominal (Volt)	127 V ~	220V _{2N} ~
Frecuencia de operación o Frecuencia nominal (hertz)	60 Hz	60 Hz
Potencia nominal (Watt) o Corriente nominal (Ampere)	4,12 A _{max} 12,00 A _{max}	14,18 A

20. Diagrama eléctrico

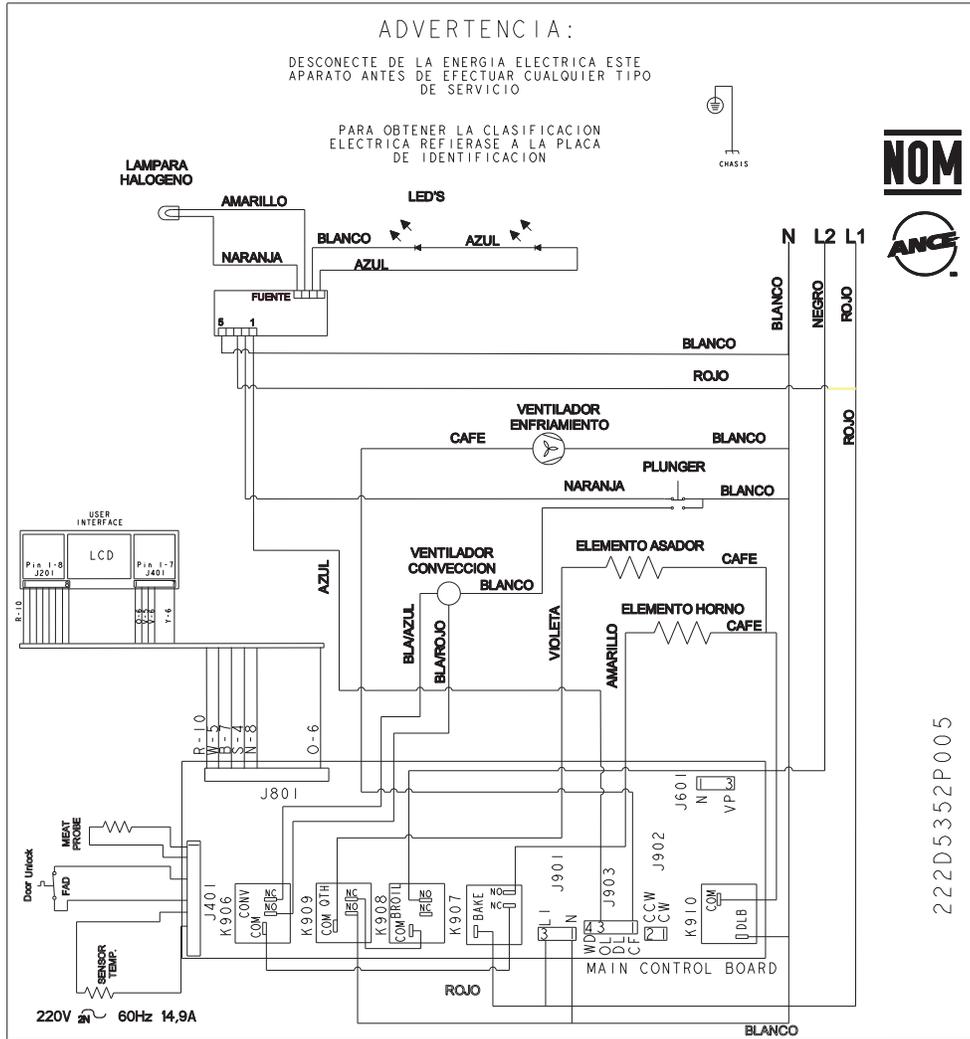


HGP8050 Eléctrico

ADVERTENCIA:

DESCONECTE DE LA ENERGIA ELECTRICA ESTE APARATO ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE SERVICIO

PARA OBTENER LA CLASIFICACION ELECTRICA REFIERASE A LA PLACA DE IDENTIFICACION



222D5352P005

21. 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 similar de 64/10 W 127 V ~ estándar.
Fuerte olor al usar el horno	Mezcla Inadecuada gas/aire en el horno.	Ajuste el obturador de acuerdo a las instrucciones de la 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.



NOTAS



Póliza de garantía

datos de identificación de producto (para ser llenado por el distribuidor)			
producto:		fecha en la que el consumidor recibe el producto:	
marca:		distribuidor:	
modelo:		sello o firma:	
número de serie:			

mabe garantiza este producto en todas sus piezas, componentes y mano de obra; por el tiempo de 1 año en su producto final, contados 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 transportación del producto que deriven del cumplimiento de esta póliza dentro de su red de servicio. Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie referidos en el apartado "datos de identificación de 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 incluye también los gastos de transportación del producto que deriven del cumplimiento de la presente dentro de cualquiera de nuestros centros de servicios indicados en el listado que se incluye en esta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintos a los normales;
- Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Quando 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 garantía de su producto, el consumidor podrá solicitar servicio técnico a los número de teléfono que están referidos en este documento, o a través de la página web www.serviciomabe.com.co

Importado, fabricado y comercializado por:

<input type="checkbox"/> México Mabe S.A. de C.V. Paseo de Las Palmas 100 Col. Lomas de Chapultepec Del. Miguel Hidalgo México D.F., C.P. 11000 R.F.C. MAB911203RR7	<input type="checkbox"/> Colombia Mabe Colombia S.A.S Carrera 21 No. 74-100 Parque industrial Alta Suiza Manizales - Caldas Tel.: (096) 878 3700 Colombia U.A.P. #141 de la DIAN	<input type="checkbox"/> Perú Mabe Perú S.A. Calle Los Antares Nro. 320 Torre "A" Ofic. 701 Urb. La Alborada Santiago de Surco-Lima R.U.C. 20293670600
<input type="checkbox"/> Chile Comercial Mabe Chile Ltda. Av. Presidente Riesco Nro. 5711 piso 14, oficina 140 Las Condes, Santiago, Chile	<input type="checkbox"/> Ecuador Mabe Ecuador KM 14 1/2 Via Daule Guayaquil - Ecuador RUC: 0991321020001	<input type="checkbox"/> Venezuela Mabe venezuela C.A. Av. Sanatorio del Avila, Urb. Boleita Norte, Edif. La Curacao, Piso 1 al 3, Caracas, zona postal 1060 RIF: J-000463480-4

Puntos aplicables para otras regiones

Colombia	Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por cinco (5) años
	CANCELACIÓN DE LA GARANTÍA El amparo bajo la garantía quedara automáticamente cancelada por las siguientes causas: <ul style="list-style-type: none"> • Por la eliminación o modificación del número de serie o la ruptura de cualquier sello que tenga el artefacto. • Por la alteración de la información suministrada en este certificado o sobre el producto. Mabe no asumirá ni autorizará asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta del producto o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.
Colombia	ADVERTENCIAS 1. Esta garantía no es de cubrimiento internacional, solo tiene vigencia en el país donde fue adquirido el producto, de acuerdo a los términos establecido para cada país por parte del fabricante y respetando las leyes de garantía del mismo. Para respaldar el origen del producto, es necesario que el usuario presente el documento de compra o factura, si así se requiere. 2. Pasado un (1) mes a partir de la fecha prevista para la devolución o a la fecha en que el consumidor debía aceptar o rechazar expresamente el servicio, y no acuda a retirar el bien, el centro de Servicio Técnico lo requerirá para que lo retire dentro de los dos (2) meses siguientes a la remisión de la comunicación. Si el consumidor no lo retira se entenderá por ley que abandona el bien en dado caso el Centro de Servicio Técnico dispondrá del mismo con forme con la reglamentación que expida el gobierno nacional para tal efecto. Los gastos que se deriven por el abandono del bien (almacenamiento, bodegaje y mantenimiento), deberán ser asumidos por el consumidor
Colombia, Chile, Argentina	IMPORTANTE: Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato por lo que deben tenerse en cuenta para hacer valida esta garantía: la garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none"> • el uso del aparato con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico; • daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causas de descargas eléctricas; • daños por uso de partes que no sean genuinas; • daños en el producto causados por su transportación, cuando este sea por cuenta del consumidor; • daños al producto causados por accidente, fuego, inundaciones o actos de la Naturaleza; • cualquier otra condición de instalación y operación diferente a la especificada en el instructivo de uso. • daños ocasionados por mal manejo del cliente, por animales (roedores, insectos, otros), por polvo o por causa de las condiciones ambientales en que se instale el producto, tales como humedad excesiva o salinidad.

servicio mabe

Teléfono dentro de México:
(461)471 7000/471 7100
Internet: 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
servicio.chile@mabe.cl

Colombia:
01800 518 3227
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
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

Dominicana
(182) 99566933

Guatemala
(502) 22337425

Nicaragua
(505) 22488260

Venezuela
0800 1362 631
www.mabe.com.ve
Desde Caracas 212 335 7605

Importado y/o comercializado por:

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

