



GE APPLIANCES

PARRILLA de inducción

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 2
 Advertencias de seguridad 3

USANDO LA PARRILLA ... 6
 Vista superior 6
 Panel de controles 7
 Antes de la operación 7
 Controles sensibles al tacto 7
 Utensilios para cocinar 8
 Control deslizable 9
 Bloqueo de controles 10
 Sobrecalentamiento 11
 Timer 12
 Guía para cocinar 13

CUIDADO Y LIMPIEZA 14
 Códigos de error 16

INSTALACIÓN 18

Características eléctricas nominales 22

Servicio 24
 Garantía 25

MANUAL DE USO E INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

PGP95IVO

Anote aquí el modelo y número de serie:

Modelo: _____

No. de serie: _____

Puede encontrarlos en la placa de características del producto.

Lea cuidadosa y completamente este manual

Bienvenido

Todo lo que desee saber para el correcto funcionamiento de su producto se encuentra aquí y en nuestros sitios web.

Lo invitamos a conocer su producto, a leer el instructivo y obtener el máximo provecho de él.

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 ponerse en funcionamiento por medio de un programador exterior o por medio de un sistema de control remoto externo.
- 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.

Modo de operación con límite de potencia

Las 5 zonas de cocción no pueden funcionar simultáneamente potencia completa, ya que se superaría el límite de potencia. Las dos zonas de cocción del lado izquierdo pueden operar a potencia completa. Las dos zonas de cocción de la derecha y la central, si se operan simultáneamente, superan los 3600 W. Esto significa que al seleccionar los ajustes más altos para estas zonas, se ajustarán automáticamente para garantizar que la potencia total sea inferior a 3600 W.

Regla de ajuste automático para las dos zonas de cocción de la derecha y la central: Si selecciona una posición de calor más alta para una zona de cocción, el ajuste de calor de la otra zona se reducirá automáticamente para asegurar que la potencia total sea inferior a 3600 W.

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de utilizar su parrilla de inducción.

Instalación

PELIGRO DE SUFRIR UNA DESCARGA ELÉCTRICA

- Desconecte el aparato de la red de suministro de energía eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones al sistema de cableado doméstico deben ser realizadas por un electricista cualificado exclusivamente. El incumplimiento de este consejo puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado, los bordes de los paneles metálicos son filosos.
- La falta de precaución puede resultar en lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato.
- Para evitar un peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión total de la red eléctrica.
- No instalar correctamente este aparato, podría invalidar cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.

Operación y mantenimiento

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- No cocine sobre una parrilla de inducción rota o agrietada. Si la superficie de la parrilla de inducción se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el aparato del suministro de energía eléctrica (interruptor de pared) y contacte a un técnico cualificado.
- **DESCONECTE LA PARRILLA DE INDUCCIÓN DEL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TRABAJO DE LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO.** El incumplimiento de este consejo puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgos para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética, sin embargo, las personas con un marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético. El incumplimiento de este consejo puede resultar en la muerte.

Riesgo por superficie caliente

- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los quemadores.
- No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro artículo que no sea un utensilio apropiado para cocinar entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie se enfríe.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la parrilla de inducción, ya que pueden calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.

- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Asegúrese de que los niños no puedan alcanzar las asas de las cacerolas.
- El incumplimiento de estos consejos, puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de corte

- La hoja afilada del rascador para la parrilla de inducción queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está retraída. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños. La falta de precaución puede resultar en lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté en operación. Los derrames por ebullición causan humo y los derrames grasos pueden incendiarse.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios para cocinar sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnéticos (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca este aparato para calentar una habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la parrilla de inducción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles sensibles al tacto). No confíe en la función de detección de utensilios para apagar las zonas de cocción cuando retire los utensilios para cocinar.

- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados por encima del aparato. Los niños que se suben sobre la parrilla de inducción pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área en donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su manejo. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para ellos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No utilice un aparato limpiador a vapor para limpiar la parrilla de inducción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la parrilla de inducción.
- No se pare sobre la parrilla de inducción.
- No utilice utensilios para cocinar con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de inducción, ya que puede rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la parrilla de inducción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Este aparato está destinado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares, como áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos residenciales.

⚠ ADVERTENCIA EL APARATO Y SUS PARTES ACCESIBLES SE CALIENTAN DURANTE EL FUNCIONAMIENTO. SE DEBE TENER CUIDADO PARA EVITAR TOCAR LOS ELEMENTOS QUE PRODUCEN CALOR.

- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el aparato, los trabajos de limpieza y mantenimiento para ser ejecutados por el usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.

⚠ ADVERTENCIA SI LA SUPERFICIE ESTÁ AGRIETADA, APAGUE INMEDIATAMENTE EL APARATO PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE UNA DESCARGA ELÉCTRICA.

- El aparato no está destinado para ser operado por medio de un timer externo o un sistema de control remoto separado.

ATENCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.

⚠ ADVERTENCIA PARA EVITAR UN VUELCO DEL APARATO, ÉSTE DEBE SER ESTABILIZADO ANTES DE SU INSTALACIÓN. CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.

⚠ ADVERTENCIA UTILICE EXCLUSIVAMENTE LOS PROTECTORES PARA LA PARRILLA DE INDUCCIÓN DISEÑADAS POR EL FABRICANTE DEL APARATO O INDICADAS POR EL FABRICANTE COMO ADECUADAS, O LOS PROTECTORES INCORPORADOS AL APARATO. EL USO DE PROTECTORES INADECUADOS PUEDE CAUSAR ACCIDENTES.

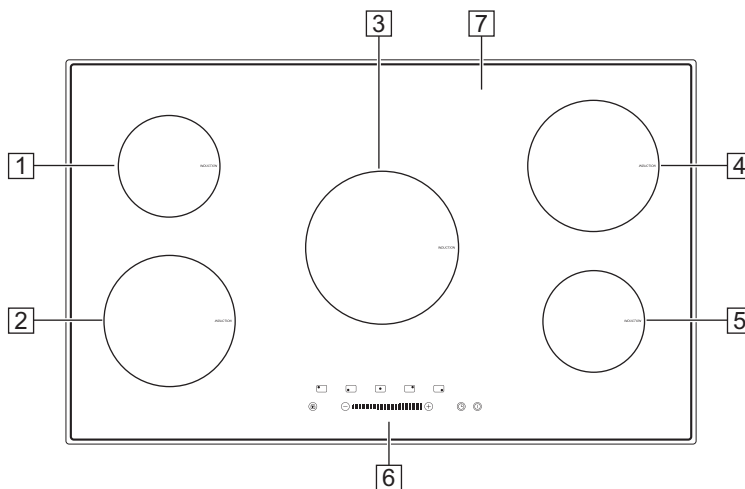


ADVERTENCIA: EL CRISTAL SIGUE CALIENTE DESPUÉS DEL USO, ¡NO LO TOQUE!

- Este aparato incorpora una conexión a tierra con fines funcionales solamente.

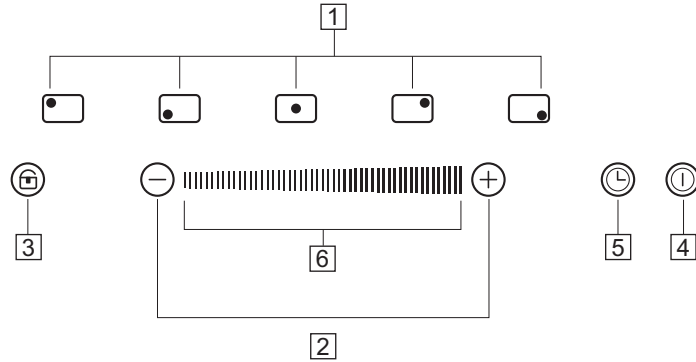
Usando la parrilla de inducción

Vista superior



- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Zona de cocción 140 mm | 5. Zona de cocción 140 mm |
| 2. Zona de cocción 180 mm | 6. Panel de controles. |
| 3. Zona de cocción 210 mm | 7. Superficie de cristal. |
| 4. Zona de cocción 180 mm | |

Panel de controles



1. Botones de selección de las zonas de cocción.
2. Botones de regulación de potencia y timer.
3. Botón de bloqueo para niños.
4. Botón de encendido y apagado.
5. Botón de timer.
6. Selector deslizante de potencia.

Antes de utilizar su parrilla de inducción

- Lea este manual, prestando atención especial a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire toda película protectora que aún pueda estar sobre su parrilla de inducción.


⚠ ADVERTENCIA LAS PERSONAS QUE UTILIZAN UN MARCAPASOS CARDÍACO DEBEN CONSULTAR A SU MÉDICO ANTES DE UTILIZAR ESTE APARATO.

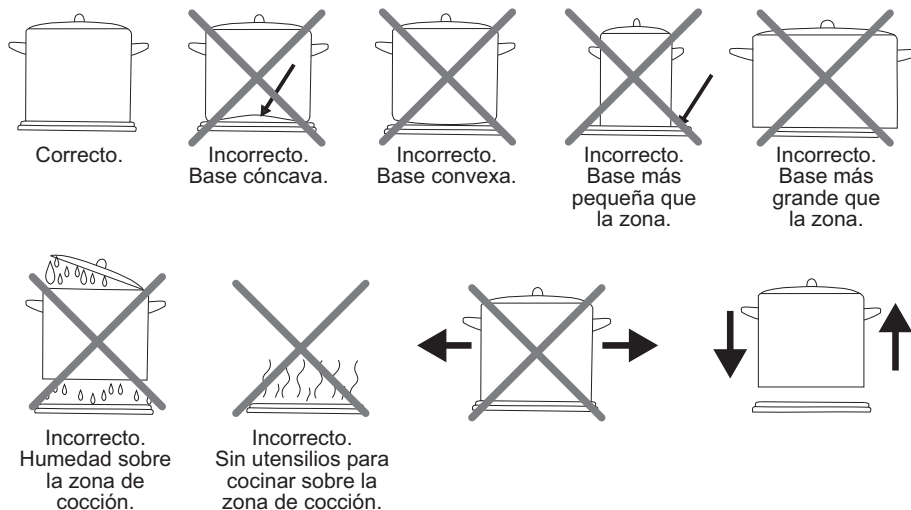
Usando los controles sensibles al tacto

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un bip cada vez que el sistema registre un toque.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto que los cubra (por ejemplo, un utensilio o un paño). Incluso una fina capa de agua puede dificultar la operación de los botones.



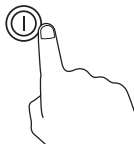
Elija los utensilios para cocinar correctos

- Utilice utensilios para cocinar con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaque del utensilio o en la base de la cacerola.
- Usted puede comprobar si el utensilio para cocinar es adecuado realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la olla. Si es atraído, entonces el utensilio es apto para la cocción por inducción.
- Si usted no dispone de un imán:
 1. Vierta un poco de agua en la cacerola que desea probar.
 2. Si "  " no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, entonces el utensilio para cocinar es adecuado.
- Los utensilios para cocinar de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.
- No utilice utensilios para cocinar con bordes dentados o una base curva.
- Asegúrese de que la base del utensilio para cocinar es lisa, se asienta de forma plana sobre la superficie del cristal y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Usar una cacerola ligeramente más ancha significa que la energía se utilizará con una eficiencia máxima. Si usa una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser menor que lo esperado. Los utensilios para cocinar con un diámetro inferior a 140 mm podrían no ser detectados por la parrilla de inducción si se colocan en la zona de cocción más grande.
- Siempre centre el utensilio para cocinar sobre la zona de cocción.
- Levante siempre los utensilios para cocinar de la parrilla de inducción, no las deslice por las zonas de cocción, ya que podrían rayar el cristal.



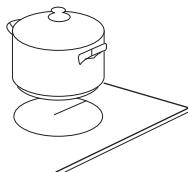
Para comenzar a cocinar

1. Toque el botón ON/OFF. Al encender el aparato, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas mostrarán "-" o "- -", indicando que la parrilla de inducción ha entrado en el modo de espera.

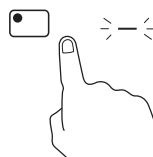


2. Coloque una sartén apropiada para cocinar por inducción sobre la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que la base de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Toque el control de selección correspondiente a la zona de cocción deseada. El indicador junto al botón parpadea.



4. Seleccione una posición de calor tocando el botón "-" o "+".

- Si usted no ingresa una posición de calor en 1 minuto, la parrilla de inducción se apaga automáticamente. Tendrá que comenzar de nuevo desde el paso 1.
- Usted puede tocar el botón de selección de la zona de calentamiento correspondiente y modificar la posición de calor en cualquier momento durante la cocción.

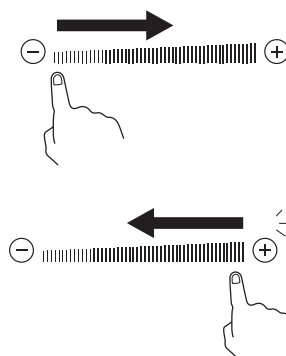
Control deslizable

Encienda la parrilla de inducción y seleccione una zona de cocción, el indicador junto al botón de la zona parpadea durante 5 segundos.

Durante este periodo, la potencia puede ajustarse del nivel 2 hasta el 8 mediante el regulador deslizable.

Deslice el regulador de izquierda a derecha para aumentar el ajuste de calor y de derecha a izquierda para reducirlo.

Tenga en cuenta que el regulador deslizable se usa para ajustar el nivel de potencia y no la función del timer.



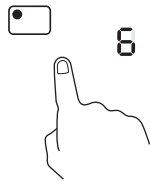
Si la pantalla parpadea " E " alternando con la posición de calor:
Esto significa que no ha colocado un utensilio para cocinar sobre la zona de cocción correcta, o que el utensilio que usa no es apropiado para la cocción por inducción, o que el utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado sobre la zona de cocción.

No se produce el calentamiento si no hay un utensilio apropiado sobre la zona de cocción.

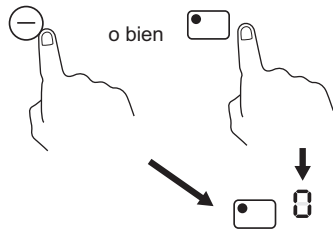
La pantalla se apaga automáticamente después de 1 minuto si no se coloca un utensilio apropiado sobre la zona de cocción.

Cuando termine de cocinar

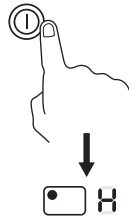
1. Toque el botón de selección de la zona de cocción que desee apagar.



2. Apague la zona de cocción haciendo disminuir la potencia hasta llegar a la posición "0". Asegúrese de que la pantalla muestra "0" y después "H".



3. Apague la parrilla de inducción tocando el control ON/OFF.



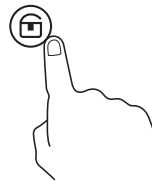
4. Tenga en cuenta que un indicador de superficie caliente "H" muestra qué zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. Desaparece cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía. Si desea calentar otro utensilio para cocinar, utilice la zona de cocción que todavía está caliente.

Bloqueo de controles

- Usted puede bloquear los botones para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando el control está bloqueado, todos los botones, excepto el botón ON/OFF, estarán desactivados.

Para bloquear los mandos:

Toque el botón de bloqueo. El indicador del timer mostrará "Lo".



Para desbloquear los mandos:

1. Asegúrese de que la parrilla de inducción está encendida.
2. Toque y mantenga presionado el botón de bloqueo de los mandos durante un tiempo.
3. Ahora puede comenzar a utilizar su parrilla de inducción.

Cuando la parrilla de inducción se encuentra en el modo de bloqueo, todos los controles estarán desactivados, excepto el botón ON/OFF. En caso de emergencia, siempre podrá apagar la parrilla de inducción usando el botón ON/OFF, pero tendrá que desbloquear antes la unidad para la siguiente operación.

Protección contra sobrecalentamiento

El aparato está equipado con un sensor de temperatura que monitorea la temperatura dentro de la parrilla de inducción.

Cuando se detecta una temperatura excesiva, la parrilla de inducción deja de operar automáticamente.

DetECCIÓN DE ARTÍCULOS PEQUEÑOS

Cuando se deja un utensilio para cocinar de tamaño inapropiado o no magnético (por ejemplo, de aluminio), o algún otro artículo pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave) sobre la parrilla de inducción, la pantalla parpadea " " y la parrilla de inducción pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto.

El ventilador seguirá enfriando la parrilla de inducción durante 2 minutos más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad de su parrilla de inducción. Se apaga automáticamente después de un cierto período de tiempo. Los tiempos de operación predeterminados para los distintos niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	Tiempo preconfigurado de operación
1	8 horas
2	8 horas
3	8 horas
4	4 horas
5	4 horas
6	4 horas
7	2 horas
8	2 horas
9	2 horas

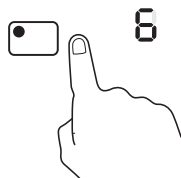
Cuando se retira un utensilio para cocinar, la parrilla de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente después de 1 minuto.

Uso del timer

- Puede programarlo para apagar una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- Puede programar el timer hasta por 99 minutos.

Programa el timer para apagar una zona de cocción

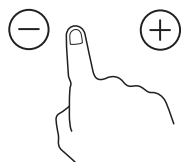
1. Toque el control de selección de la zona de cocción para la que desea programar el timer.



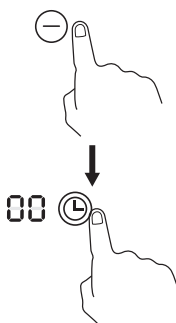
2. Toque el botón del timer, el indicador comienza a parpadear y la pantalla del timer muestra "30".



3. Ingrese el tiempo deseado tocando los botones "+" y "-".



- Al tocar los botones "-" o "+" del timer una sola vez, el tiempo disminuye o aumenta en 1 minuto.
- Si mantiene presionado el botón "-" o "+", el tiempo disminuye o aumenta en 10 minutos.
- Para cancelar el timer, toque el botón "-" para disminuir el tiempo programado hasta alcanzar "cero" o toque "Control del timer" cuando aparezca "00" en la pantalla de minutos.



4. Después de programar el timer, comienza inmediatamente la cuenta regresiva del tiempo. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del timer parpadea durante 5 segundos.



Notas:

- El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se ilumina, indicando que se ha seleccionado una zona.



- El interruptor deslizable no se puede utilizar para ajustar el timer.
- La pantalla del timer muestra el tiempo de cocción más corto de las zonas seleccionadas. La zona de cocción con el tiempo de ajuste más corto se indica con un punto rojo parpadeante junto al nivel de potencia.

5. Cuando el tiempo de cocción finaliza, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente. Las demás zonas de cocción continúan trabajando si han sido encendidas previamente.



Guía para cocinar

⚠ ADVERTENCIA Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encienden espontáneamente, lo que representa un grave riesgo de incendio.

Posiciones de calor

Las posiciones que se indican a continuación son una guía. La posición exacta dependerá de varios factores, incluyendo los utensilios para cocinar y la cantidad de alimentos que cocina. Experimente con la parrilla de inducción para encontrar las posiciones que más le convengan.

Posición de calor	Apropiado para
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Calentamiento delicado para cantidades pequeñas de alimentos.• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente.• Cocinar a fuego lento, calentar lentamente.
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Recalentar.• Cocción rápida a fuego lento.• Cocinar arroz.
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Panqueques.
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Cocinar pasta.
9	<ul style="list-style-type: none">• Saltear.• Sellar.• Llevar la sopa a hervor.• Hervir agua.

Cuidado y limpieza

Suciedad cotidiana sobre el cristal

(huellas de dedos, marcas, manchas dejadas por alimentos no azucarados de derrames):

1. Apague la parrilla de inducción.
2. Aplique un limpiador para parrillas de inducción mientras el cristal se encuentra aún templado (pero no caliente).
3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.
4. Encienda de nuevo la parrilla de inducción.

Notas:

- Cuando se desconecta la parrilla de inducción del suministro de energía, no habrá indicación de superficie caliente, pero las zonas de cocción pueden seguir calientes. Tenga mucho cuidado.
- Los estropajos para trabajo pesado o algunos de nylon así como los productos de limpieza ásperos o abrasivos pueden rayar la superficie de cristal. Antes de utilizarlos, compruebe que son adecuados para el cuidado de la parrilla de inducción.
- No deje nunca residuos de limpieza sobre la parrilla de inducción, ya que el cristal podría mancharse.

Derrames por hervor así como derrames de alimentos azucarados sobre la superficie de vidrio:

Remuévalos inmediatamente con una espátula o una rasqueta de hoja de afeitar adecuada para parrillas de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:

1. Desconecte la parrilla de inducción del suministro de energía a través del interruptor de aislamiento.
2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y traslade la suciedad o el derrame hasta una zona fría de la parrilla de inducción.
3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o toalla de papel.

4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria en el cristal".

Nota: Remueva las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, pueden ser difíciles de remover o incluso dañar permanentemente la superficie del cristal.

Derrames sobre los controles sensibles al tacto

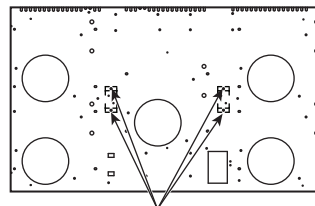
1. Desconecte la parrilla de inducción del suministro de energía.
2. Remoje el derrame.
3. Limpie la zona de los controles sensibles al tacto con una esponja o paño limpio y húmedo.
4. Seque completamente la zona con una toalla de papel.
5. Conecte de nuevo la parrilla de inducción al suministro de energía.

Nota: Es posible que la parrilla de inducción emita un pitido y se apague, y que los controles sensibles al tacto no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona de los controles sensibles al tacto antes de encender de nuevo la parrilla de inducción.

Desmontaje de la base inferior

Es necesario retirar 4 tornillos antes de desmontar la base (vea la ilustración).

El desmontaje de la base inferior debe ser realizado por un técnico cualificado.



Tornillos que necesitan ser removidos

Consejos y sugerencias

1. La parrilla de inducción no enciende.
Asegúrese de que la parrilla de inducción está conectada a la red eléctrica y encendida.
Revise para saber si hay un corte de energía eléctrica en su casa o en su localidad. Si ha revisado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
2. Los controles sensibles al tacto no responden.
Los mandos están bloqueados: Desbloquee los controles. Consulte la sección de uso de la parrilla para obtener instrucciones.
3. Los controles sensibles al tacto son difíciles de operar.
Es posible que haya una delgada película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles. Asegúrese de que la zona de los controles sensibles al tacto está seca y utilice la yema del dedo para tocar los controles.

El cristal se ha rayado.

Utensilios de cocina con bordes ásperos. Se han utilizado estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos. Utilice utensilios para cocinar con base plana y lisa. Consulte las secciones "Elección de la batería de cocina adecuada" y "Cuidado y limpieza" para obtener más consejos.

Algunas sartenes hacen un ruido crepitante o de chasquido.

Esto puede deberse a la construcción de los utensilios para cocinar (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente). Esto es normal, el ruido debería calmarse o desaparecer por completo.

La parrilla de inducción emite un ligero zumbido cuando se utiliza a fuego alto.

Esto se debe a la tecnología de la cocción por inducción y es normal. El ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando se reduce el nivel de calor.

Ruido del ventilador que proviene de la parrilla de inducción.

El ventilador integrado en la parrilla de inducción se ha puesto en marcha para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Es posible que siga trabajando incluso después de haber apagado la parrilla de inducción. Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la unidad del suministro de energía mientras el ventilador esté trabajando.

Los utensilios para cocinar no se calientan y aparece "E" en la pantalla.

La parrilla de inducción no detecta al utensilio porque no es apropiado para la cocción por inducción. La parrilla de inducción no detecta al utensilio porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado sobre ella. Utilice utensilios para cocinar apropiados para cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de utensilios para cocinar apropiados".

Centre los utensilios para cocinar sobre la zona de cocción y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.

La parrilla de inducción o una zona de cocción se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternado con uno o dos dígitos en la pantalla del timer de cocción).

Fallo técnico. Anote el código de error, desconecte la parrilla de inducción de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

Códigos de error e inspección

Si se produce una anomalía, la parrilla de inducción entra automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Causa posible	Qué hacer
El aparato no trabaja.	Interrupción en el suministro de energía.	Asegúrese de que la unidad está conectada al suministro de energía. Si hay una luz de neón en la toma de corriente, compruebe que está iluminada. Si el neón no está iluminado, compruebe si el interruptor magnetotérmico o el fusible se han activado. Si hay un fusible fundido, reemplácelo por uno nuevo. Si el magnetotérmico se ha disparado, reacondiciónelo. Si la parrilla de inducción está conectado de manera directa al suministro de energía, desconéctela, revise para saber si el cordón eléctrico está suelto y, si es así, rectifique. Si se han realizado las comprobaciones anteriores y el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
Durante el calentamiento, la unidad deja de trabajar.	Se ha programado un timer.	Si el timer ha sido programado para apagar una zona de cocción seleccionada después de un periodo de tiempo, una vez transcurrido el tiempo, la zona se apagará. Si no desea que la parrilla de inducción se apague después de un tiempo determinado, no programe el timer.
E1	No hay un utensilio para cocinar sobre el aparato o se está utilizando un utensilio para cocinar inadecuado.	Asegúrese de que se está utilizando un utensilio para cocinar compatible. Debe ser adecuado para la cocción por inducción y no demasiado pequeño para la zona que se está utilizando, para que sea detectada por la parrilla de inducción. Si el problema persiste, puede haber un fallo de sincronización de la placa de circuito impreso o del circuito de accionamiento. Se requiere servicio técnico.

Problema	Causa posible	Qué hacer
E2	La potencia de entrada es demasiado baja.	Voltaje bajo. El voltaje de alimentación principal es inferior a 180 V. Compruebe si el voltaje de la alimentación principal es normal. Una vez normalizado el voltaje, reinicie la unidad. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E1	Potencia de entrada demasiado alta.	Voltaje alto. El voltaje de la alimentación principal supera los 250 V. Compruebe si el voltaje de la alimentación principal es normal. Una vez normalizado el voltaje, reinicie la unidad. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
F3	Corto circuito termistor de la bobina.	Error de conexión del sensor del termistor de la bobina o fallo de la parte de detección del termistor de la bobina de la PCB. Contacte al centro de servicio autorizado.
F4	Circuito abierto termistor de la bobina.	
E5	Temperatura demasiado alta del termistor IGBT.	Una temperatura demasiado alta del termistor IGBT indica que la salida de aire puede estar obstruida. Retire toda obstrucción y reinicie la unidad. Si el problema persiste, es posible que el ventilador de refrigeración tenga un error de conexión o haya fallado; o puede indicar un fallo del circuito de accionamiento del ventilador. Se requiere servicio técnico.
E3	Temperatura demasiado alta del termistor de la bobina.	Temperatura demasiado alta en la superficie del cristal de inducción. El contenido del utensilio para cocinar se ha sobrecocinado accidentalmente o se ha cocinado durante demasiado tiempo. Apague la parrilla de inducción y deje que se enfríe antes de encenderla de nuevo. Si el problema persiste, contacte al servicio técnico autorizado.
F9	Corto circuito del termistor IGBT.	Error de conexión del termistor IGBT o fallo de la parte de detección del sensor IGBT de la PCB. Contacte al centro de servicio autorizado.
FA	Circuito abierto del termistor IGBT.	

Los anteriores son juicios e inspecciones de fallas comunes.

Por favor, no desarme la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro o daño a la unidad.

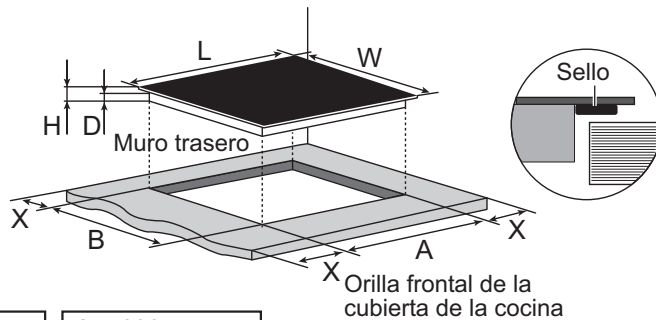
Instalación

Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de la encimera según las dimensiones indicadas en el dibujo.

Para la instalación y operación, debe conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero recortado.

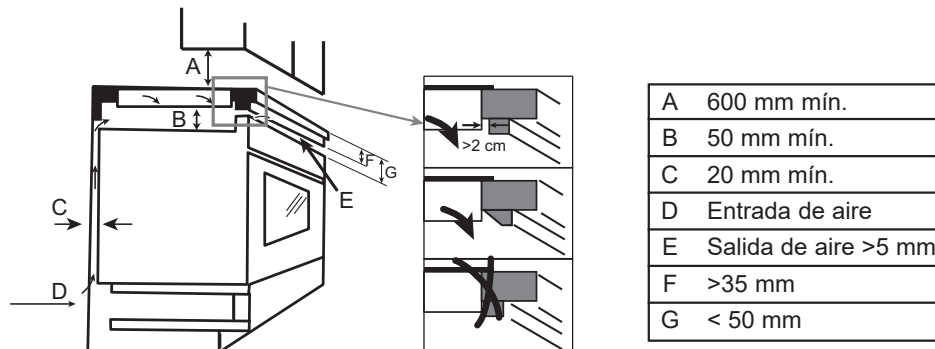
Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de 35 mm por lo menos. Seleccione un material de encimera resistente al calor para evitar la deformación causada por la radiación de calor producida por las zonas de cocción.



L	860 mm	A	830 mm
W	520 mm	B	490 mm
H	62 mm	X	50 mm mín.
D	56 mm		

La parrilla de inducción tiene una junta especial que impide la entrada de líquidos en el mueble. Siga estas instrucciones para instalar correctamente esta junta.

Retire el material de soporte de la junta. Voltée de cabeza la parrilla de inducción y coloque la junta correctamente bajo el borde de la parrilla de inducción, de forma que la parte exterior de la junta coincida perfectamente con el borde exterior de la parrilla de inducción. Fije la junta a la parrilla de inducción de manera uniforme y segura, presionándola firmemente en su lugar.



IMPORTANTE: DEBE HABER UNA ABERTURA DE 560x5 mm POR EL FRENTE (E), PARA DISIPAR EL AIRE CALIENTE.

⚠ ADVERTENCIA LA DISTANCIA ENTRE LAS ZONAS DE COCCIÓN Y UN ARMARIO O GABINETE SITUADO POR ENCIMA DEL APARATO DEBE SER DE 600 mm MÍNIMO.

⚠ ADVERTENCIA DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN, ASEGÚRESE DE QUE LA ABERTURA PARA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE NO QUEDE BLOQUEADA POR LA ENCIMERA.

Antes de instalar la parrilla de inducción, asegúrese de que:

- La superficie de la encimera es cuadrada y está nivelada, y que no hay unidades estructurales que interfieran con los requisitos de espacio.
- La encimera de la cocina es de un material resistente al calor.
- Si la parrilla de inducción se instala encima de un horno, éste debe tener un ventilador incorporado.
- La instalación cumple con todos los requisitos de espacios libres así como las normas y reglamentos aplicables.
- En el cableado permanente se ha incorporado un interruptor de desconexión adecuado que permite la desconexión total de la red eléctrica, que se ha montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación entre contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible después de la instalación.

- Ha consultado a las autoridades y reglamentos locales de construcción en caso de duda sobre la instalación.
- Utiliza materiales resistentes al calor (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la parrilla de inducción.

Después de instalar la parrilla de inducción, asegúrese de que:

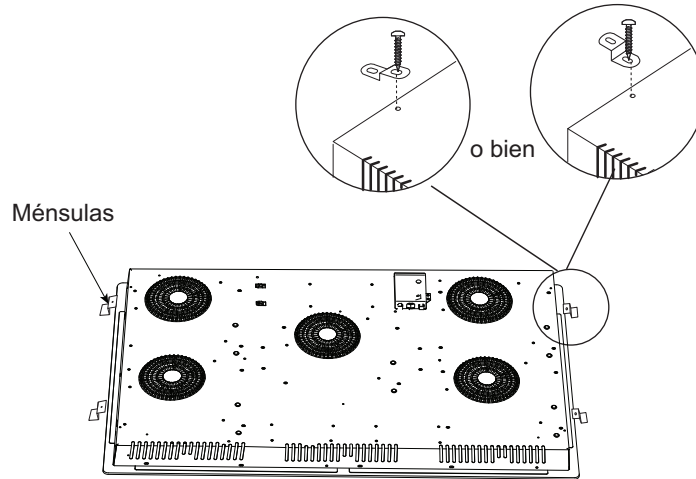
- El cordón eléctrico no es accesible a través de las puertas de los armarios de la cocina ni de los cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los armarios hasta la base de la parrilla de inducción.
- Si la parrilla de inducción se instala por encima de un cajón o armario, la temperatura en la base de la parrilla de inducción puede ser demasiado alta. Para evitar lesiones o riesgo de incendio, debe instalarse una barrera de protección térmica debajo de la base de la parrilla de inducción.
- El interruptor de aislamiento es de fácil acceso.

Antes de colocar los soportes de fijación

El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa para evitar daños. No ejerza fuerza sobre los mandos que sobresalen de la parrilla de inducción.

Ajuste de la posición de los soportes de fijación

Fije la parrilla de inducción a la encimera atornillando 4 soportes por la parte inferior de la unidad (ver dibujo).



Precauciones

- La parrilla de inducción debe ser instalada por personal cualificado.
- La parrilla de inducción no debe instalarse directamente por encima de un lavavajillas, un refrigerador, un congelador, una lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la parrilla.
- La parrilla de inducción debe instalarse de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su confiabilidad.
- La pared y el área por encima de la superficie de calentamiento deben soportar el calor generado por la parrilla de inducción.
- Para evitar cualquier daño, la capa de sandwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión de la parrilla de inducción a la red eléctrica

Esta parrilla de inducción debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la parrilla de inducción a la red eléctrica, asegúrese de que:

- La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la parrilla de inducción.
- El voltaje corresponde al valor indicado en la placa de características.

- Las secciones de los cables de alimentación pueden soportar la carga indicada en la placa de características.

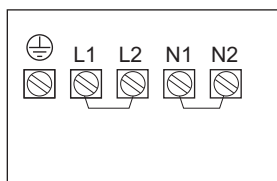
Para conectar la parrilla de inducción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden resultar en un sobrecalentamiento e incendio.


El cordón eléctrico no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.

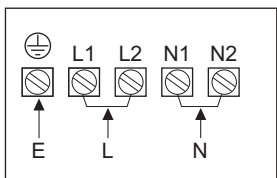
Compruebe con un electricista que el sistema de cableado doméstico es adecuado y sin alteraciones. Cualquier modificación debe ser realizada por un electricista cualificado únicamente.


El suministro de energía debe conectarse cumpliendo con la norma correspondiente, o con un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.

Diagrama de conexión



¡PRECAUCIÓN! El cable de seguridad debe conectarse al terminal E  de conexión a tierra.



Para los puentes de conexión de 220-240V monofásicos aterrizados L1, L2, N1, N2, conecte los terminales L1-L2, cable de seguridad a tierra .

Tipo de cable de conexión recomendado:
H07RN-F3G4 mm²

- El aparato para desconexión de la red de suministro que tenga una separación de contactos en todos los polos que proporcione una desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III debe estar provisto de un cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que ésta cumple con todas las normas y reglamentos de seguridad aplicables.
- El cordón eléctrico no debe doblarse ni comprimirse.
- El cordón eléctrico debe ser revisado regularmente y reemplazado únicamente por técnicos autorizados.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la norma europea 2012/19/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, ayudará a evitar cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana que podría causarse si se desecha de forma incorrecta.



Este símbolo en el producto indica que no debe ser tratado como residuo doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con la tienda donde compró el producto.

Características eléctricas nominales

Tensión de alimentación	220 V~
Consumo de potencia zona de cocción de 210 mm	2000 W
Consumo de potencia zona de cocción de 180 mm	2000 W
Consumo de potencia zona de cocción de 140 mm	1500 W
Frecuencia	50/60 Hz
Tamaño	860x520x62 mm

Tipo de parrilla	De empotre
Número de zonas de cocción	5
Tecnología de calentamiento	Inducción



Notas



servicio mabe

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, o la factura, o recibo, o comprobante.
3. Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
4. Llame a los teléfonos de contacto de Servicio Mabe o ingrese a nuestra página de internet para solicitar el servicio de su producto.

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, Ecuador, Perú y República Bolivariana de Venezuela

Argentina:

Interior del país 0800.222.1745
Buenos Aires 5984.1141
www.mabe.com.ar

Chile: 123.0020.3143

Santiago de Chile: 2618.8346
www.serviciomabe.cl

Colombia:

Barranquilla: 322.5220
Medellín: 590.5770
Bogotá: 508.7373
Cali: 620.7363

Resto de Colombia: 01800.518.3227
www.serviciomabe.com.co

Ecuador: 1800.00.0690

www.mabe.com.ec

Perú: 0800.78.188

Lima: 706.2952
www.mabe.com.pe

República Bolivariana de Venezuela:

0800.136.2631
Caracas: 212.335.7605
www.mabe.com.ve

Teléfonos dentro de México

01 (461) 471.7000

01 (461) 471.7100



Página Web: www.serviplus.com.mx

Costa Rica
(506) 2539.7677
www.serviplus.co.cr

Guatemala
(502) 2233.7425
www.serviplus.com.gt

Nicaragua
(505) 2248.8260
www.serviplus.com.ni

República Dominicana
(182) 9956.6933
www.serviplus.com.do

El Salvador
(503) 2136.7690
www.serviplus.com.sv

Honduras
(504) 2239.9940
www.serviplus.com.hn

Panamá
(507) 838.8544
www.serviplus.com.pa

Importado y/o comercializado por:

<p><input type="radio"/> México Mabe S.A. de C.V. Av. Paseo de Las Palmas 100 Col. Lomas de Chapultepec I Sección. Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11000 R.F.C.: MAB911203RR7 Teléfonos de servicio: (461) 471.7000 y (461) 471.7100</p>	<p><input type="radio"/> Chile Comercial Mabe Chile Ltda. La Martina 455 (bodega K20) Pudahuel, Santiago, Chile.</p> <p><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 Teléfonos de servicio: 322.5220, 590.5770, 508.7373, 620.7363 y 01.800.518.3227</p> <p><input type="radio"/> Ecuador Mabe Ecuador, KM 14 ½ Vía a Daule Guayaquil - Ecuador RUC: 0991321020001 Teléfono de servicio: 1800.00.0690</p>	<p><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 Teléfonos de servicio: 0800.78.188 y 706.2952</p> <p><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 Teléfono de servicio: 0800.136.2631 y 212.335.7605</p>
---	--	--

Póliza de garantía. Información aplica a México **exclusivamente**

Datos de identificación del producto

Este formulario debe ser llenado por el distribuidor.

Producto: _____ Número de serie: _____
Marca: _____ Distribuidor: _____
Modelo: _____ Firma o sello del
Fecha en la que el consumidor establece:
recibe el producto _____

Mabe, 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 transportación 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 transportación 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 ésta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las 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 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 ésta 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.

Teléfonos dentro de México

01 (461) 471.7000
01 (461) 471.7100

Página Web:

www.serviplus.com.mx

Información aplica a Argentina **exclusivamente**

Certificado de garantía

Durante el plazo de 12 meses a partir de la fecha de compra de este aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de KRONEN INTERNACIONAL S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa.

La garantía quedará anulada si los defectos, faltas mecánicas o deterioros fueran ocasionados por uso abusivo, mal manejo y exceso o caída de tensión.

Caducará igualmente la validez de este certificado en los casos de culpa del adquiriente, intervención de personal extraño al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado o la factura de compra.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días a partir del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes le otorgarán el número de "orden de servicio" correspondiente.

Este plazo podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos, debiendo previamente comunicarlo el Servicio al usuario.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, KRONEN INTERNACIONAL, S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km. de los mismos.

Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayones, caídas, etc., como así tampoco los plásticos y accesorios, las lámparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados.

En ningún caso KRONEN INTERNACIONAL S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquiriente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1. Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por KRONEN INTERNACIONAL S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se reserva el derecho de cotejar la exactitud de estos datos contra los registros de control de salida de la Empresa.
2. Que los talones de la garantía sean completados con todos los datos solicitados, y el sello del comercio vendedor. Es de su interés exigirle al mismo que complete los datos que se solicitan en este certificado en el momento de la compra y guardarlo prolijamente, es único medio para gozar de esta garantía.
3. Antes de instalar y usar el aparato, leer cuidadosamente el manual de instrucciones, uso e instalación que se adjunta y respetar sus indicaciones.
4. Conectar correctamente el toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
5. Verificar que la tensión de línea corresponda a 220 V y 50 Hz.

IMPORTANTE

1. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2. Hacemos constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar, por tal motivo su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no está amparado por esta garantía.
3. Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de la Capital Federal.

Identificación de la unidad

Propietario: _____

Lugar y fecha de compra: _____ Factura No.: _____

Firma y sello de la casa vendedora: _____

REGISTRO DEL CERTIFICADO DE GARANTÍA

Identificación de la unidad:

Nombre del propietario: _____

Calle: _____ No.: _____

Localidad: _____ Código postal: _____

Provincia: _____ Teléfono: _____

No. factura: _____ Fecha de compra: _____

Casa vendedora: _____

Certificado de garantía para Colombia, Chile, Ecuador, Perú y Venezuela.

Mabe garantiza este producto contra cualquier falla técnica en sus componentes y mano de obra, siempre que esté dentro de un uso normal y doméstico y por el tiempo especificado en el cuadro anexo al final de este Certificado (fig. 1).

Para hacer efectiva la garantía:

El consumidor deberá solicitar servicio técnico a los números de teléfono que están referidos en este Certificado de garantía, o a través de la página web de Mabe según el país que corresponda.

Recomendaciones:

Señor usuario, antes de solicitar un servicio, comprobar todos los puntos acerca del funcionamiento indicados en el manual de instrucciones.

Términos y Condiciones generales de la garantía:

1. Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie especificados en la placa de identificación que posee el producto y Manual de uso.
2. Esta garantía no cubre daños ocasionados al producto.
3. Los gastos de transporte del producto que deriven del cumplimiento de esta garantía, dentro de su red de servicio serán cubiertos por Mabe.
4. Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, podrán ser motivo de cobro por el valor de transporte y tiempo del técnico.
5. Esta garantía no es de cubrimiento internacional, solo tiene vigencia en el país donde fue adquirido el producto, de acuerdo a los términos establecidos para cada país por parte del fabricante y respetando las leyes de garantía del mismo.
6. Los gastos que se deriven por el abandono del producto en los centros de servicio (almacenamiento, bodegaje y mantenimiento), deberán ser asumidos por el consumidor, conforme a la normatividad de cada país.
7. Mabe No asumirá ni autorizará asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta del producto o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

1. Cuando el producto NO haya sido operado de acuerdo con las instrucciones emitidas por el fabricante.
2. Cuando el producto esté siendo utilizado para fines comerciales, industriales o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
3. Daños causados por la red doméstica como: fluctuaciones de voltaje, corto circuito, sobrecargas accidentales o descargas eléctricas.
4. Cuando el producto presente un mal funcionamiento causado por la intervención de personas y/o talleres de servicio no autorizados por Mabe y/o la instalación de partes que no sean genuinas.
5. Daños en el producto causados por su transporte, cuando este sea por cuenta del consumidor.
6. Daños al producto causados por accidente, fuego, inundaciones o actos de la naturaleza.
7. Daños causados por: (I) Inadecuada operación del producto, (II) por animales (roedores, insectos, otros), (III) por suciedad o polvo, (IV) por causa de las condiciones ambientales en que se instale el producto, tales como humedad excesiva o salinidad (V) Uso de solventes y sustancias corrosivas para la limpieza del producto.
8. Por la eliminación o modificación del número de serie o la ruptura de cualquier sello que tenga el artefacto.
9. Cualquier otra condición de instalación, operación diferente a la especificada en el instructivo de uso.

Aplica solo para Colombia:

- El término de la garantía contará a partir de la fecha de entrega del producto al consumidor final y por el tiempo indicado en la figura 1 de este Certificado.
- Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por cinco (5) años luego del cese de producción del modelo en fábrica.

Aplica solo para República Bolivariana de Venezuela:

- Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por siete (7) años.

Exclusivo para Chile, Ecuador, Perú y Venezuela:

El término de la garantía contará a partir de la fecha de compra del producto y el consumidor debe presentar el documento de compra legalmente emitido por la casa comercial ya sea: boleta, factura o guía de despacho en la visita del personal de servicio.

Fig. 1:

País	Tiempo	País	Tiempo
Colombia	1 Año	República Bolivariana de Venezuela	1 Año
Ecuador	1 Año	Centroamérica	1 Año
Perú	1 Año	Chile	1 Año

Para ser llenado por el distribuidor

Producto: _____
 Modelo: _____
 Fecha de venta: _____
 Marca: _____
 No. de serie: _____
 Distribuidor: _____

Firma o sello del distribuidor

