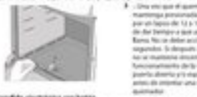
12. Encendido del quemador del horno

Encendido manual:

1. Prenda un encendedor manual o fósforo, asegurándose de que la perilla indique la posición de cerrado.
2. Abra totalmente la puerta del horno, coloque el fósforo o encendedor manual sobre el agujero central situado en la parte frontal del piso del horno.
3. Simultáneamente presione y gire la perilla en el sentido en contra a las manecillas del reloj, hasta la posición máxima, para dar paso al gas. El quemador debe encender inmediatamente, si ello no sucede, descarte el fósforo o la posición inicial y repita el procedimiento.



4. Una vez que el quemador esté encendido, mantenga presionado con fuerza las perillas por un tapo de 12 a 15 segundos, con el fin de dar tiempo a que actúen los sensores de flama. No se debe accionar por más de 15 segundos. Si después de ese tiempo el quemador no se mantiene encendido, se debe detener el funcionamiento de la válvula y mantener la puerta abierta y/o esperar al menos 1 minuto antes de intentar una nueva ignición del quemador.

Encendido electrónico con botón:

Accione el pulsador y mientras lo tiene presionado, gire la perilla del quemador del horno en sentido anti-horario a la posición máxima que corresponde a 90° de gira desde la posición de cerrado. Luego de que el quemador encienda, libere el pulsador y repita el paso 3 del encendido manual.

Encendido electrico integrado:

Si su estufa tiene el atributo de encendido eléctrico integrado en el quemador horno, por seguridad no accione la perilla si el quemador no va a ser encendido.

FUNCIONAMIENTO: Empuje la perilla del quemador de horno (1), y gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj a la posición de encendido (2, con figura).

Coloque la perilla en la posición máxima (que corresponde a 90° de giro desde la posición cerrado) e inmediatamente presione hasta por lapso de 12 a 15 segundos,con el paso 3 del encendido manual.

13. Encendido del quemador grill

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

Para asar utilice una bandeja que recoja los jugos y grasa que desprenden los alimentos.

FUNCIONAMIENTO:

Botón de encendido

Encendido electrónico con fósforo

1. La cubierta del quemador horno controla también al quemador grill. Para encender el grill, oprima una de las manecillas del reloj hasta la posición grill.
2. Mantenga presionado el botón de encendido hasta que el quemador grill se encienda.
3. **Mantener presionada la perilla por un lapso de 12 a 15 segundos, no se debe de accionar por mas de 15 segundos, si después de ese tiempo el quemador no se mantiene encendido, se debe detener el funcionamiento de válvula y mantener la puerta del horno abierta, esperar al menos 1 minuto antes de intentar una nueva ignición del quemador.**

14. Instrucciones para el uso correcto del horno

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

1. Precalentar el horno por lo menos 10 minutos antes de introducir los alimentos.
2. Cuando use parrillas asadoras coloquelas sobre la bandeja recoge grasa y esta sobre la parrilla del horno.
3. No coloque nada directamente sobre el piso del horno (menos aún papitas y tortas).
4. Coloque las carnes y las pastas en el segundo nivel, a partir del suelo del horno.
5. No abra constantemente la puerta del horno para evitar la fuga de calor. Lo debe observar el horneado a través de la ventana panorámica con la luz interna encendida. Eso ahorra tiempo y gas, además de garantizar un horneado uniforme y perfecto.
6. Deje la temperatura adecuada según el alimento y el tipo de cocción requerida. La graduación del termostato está en °F.

Para hornos las temperaturas pueden tener un rango de ± 10% del valor declarado.

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

16. Piso del horno

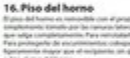
El piso del horno es removible con el propósito de facilitar el cerrado y la limpieza. Para retirarlo simplemente levántelo por las ranuras laterales, hasta liberarlo (1cm.) y extráigalo hacia delante hasta que salga completamente. Para reinstalarlo siga el procedimiento al contrario.

Para prolongarla de manera práctica los recipientes, cubra papel aluminio de tamaño ligeramente mayor que el recipiente, sin que llegue a cubrir el área útil del horno. No coloque nada sobre el piso del horno.

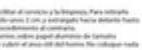
17. Parrillas de horno manual y autodeslizable

Son de acero estirado, o de acero cromado, y se pueden ubicar en cualquiera de las posiciones previstas para tal fin.

Se disponen de 3 niveles o muelles en las paredes del horno para ubicar las parrillas. Usted puede utilizar cualquier nivel de acuerdo al tamaño del alimento que vaya a hornear.



parrilla horno



INSTRUCTIVO PARA MONTAJE DE PARRILLA AUTO DESLIZABLE

1. **Coloque primero la parrilla en el primer nivel de la cavidad de horno.**
2. **Coloque los ganchos en la parte intermedia** de la parrilla (fig. a).
3. **Inserte las puntas de los ganchos largos a los seguros localizados el marco** interno de la puerta (fig. b).

***Algunos modelos poseen estos atributo**

18. Luz del horno*

Su estufa posee un bombillo de larga duración y resistente a la temperatura para la iluminación del horno. Este no puede encender cuando el interruptor cuando deseé y mantenerlo encendido así con el horno en funcionamiento. Lo mantiene permanentemente de la puerta del horno le permitirá observar el proceso sin necesidad de abrirla.

*** Algunos modelos poseen este atributo**

19. Reloj (opcion a algunos modelos)

1.- Controlador de tiempo de cocción (timer)

Actúa por medio de un timbre cuando el tiempo de preparación del alimento terminó.

Para programarlo, gire la perilla en el sentido horario hasta el tiempo deseado. Y cuando el timer finalice el tiempo, Después del sonido del timbre apague la llama.

20. Grill eléctrico (Gratinador)

Algunos modelos poseen este atributo el cual encontrará ubicado en la parte superior o techo del compartimiento horno.

Recomendaciones importantes:

- Para la instalación se recomienda utilizar una caja de suministro eléctrico con la siguiente configuración.
- **Para artefactos a 110-127 V: 15 Amp. Max.**
- **Para artefactos a 220 V: 10 Amp. Max.**

-Mientras este activada la resistencia no se le debe tocar. Para la limpieza el artefacto debe ser desconectado de la corriente.

- Antes del primer uso, encienda el gratinador aproximadamente por unos 10 minutos, con esto logrará eliminar el humo y el olor que se pueda producir al quemarse el aislante térmico, que en nada perjudica su salud.

Funcionamiento del gratinador:

1.- Gire la perilla de la cubierta del horno en el sentido de las manecillas del reloj, hasta la posición grill.

2.- Verifique que se active el foco indicador que se encuentra junto a la perilla de la cubierta, este le permitirá saber cuando esta activada la resistencia.

Foco indicador

El elemento gratinador posee un switch térmico de seguridad, este realizara tiempos de encendido y apagado automáticamente en que el indicador de encendido se apagara.

21. Elección del recipiente adecuado

- Los diversos tipos de recipientes pueden influir en la preparación de alimentos en el horno de un modo general, recipientes claros absorben menos calor que recipientes oscuros.

- Así cuando un alimento se ase más de lo previsto, la causa puede estar en el uso de un recipiente inadecuado.

- Los moldes de aluminio calientan rápido y uniformemente y son indicados para pasteles, bizcochos, panecillos, galletas, etc. Los pasteles a su vez quedarán mejor acondicionados en recipientes relativamente bajos que en los altos, debido a la calor de las alrededores.

- Es conveniente considerar el tamaño de los recipientes. Un pastel preparado en un molde pequeño puede demorarse por los bordes, perjudicando el resultado final de la receta y ensuciando el horno. El molde hueco demorará aquello, el pastel crecerá poco, quedando crudo y fino. Además el molde hueco demorará demasiado. Para obtener mejores resultados, llene el molde hasta la mitad.

- En la referencia a la disposición de los alimentos dentro del horno, conviene dejar un espacio mínimo de 3 a 5 cm entre los bordes de las mismas y las paredes laterales del horno. De este modo asegurará la circulación normal y uniforme del calor. La distancia entre moldes deberá ser también de 3 a 5 cm.

- Para los quemadores superiores, el recipiente más pequeño que se debe emplear no debe tener menos de 100 mm de diámetro.

- No se debe utilizar recipientes de base convexa.

- Para quemadores superiores, el recipiente más grande que se debe emplear no debe tener más de 240 mm de diámetro, con excepción del quemador rápido que puede utilizar un recipiente de hasta 260 mm de diámetro.

22. Procedimiento para retirar la puerta del horno

Importante TENGA CUIDADO DE NO COLOCAR LAS MANOS ENTRE LAS BISAGRAS Y LA ESTRUCTURA DEL HORNO, YA QUE PUEDE RESBALARSE LA PUERTA REPENTINAMENTE Y ATRAPAR SUS DEDOS.

Importante

- Si su estufa tiene encendido electrónico, desconectela de la corriente eléctrica antes de limpiar cualquiera de sus partes.
- Cuando limpie el horno cuide de no dañar el bulbo del termostato que se encuentra en el techo superior del horno, pues su funcionamiento es indispensable para la acción eficiente del control de temperatura.

La puerta del horno es removible para hacer mas accesible el interior de la estufa. Para retirarla, abra completamente la puerta, con ambas manos despliegue los ganchos de las bisagras hacia adelante y asegúrese de que queden fijos. Nuevamente cierre parcialmente la puerta. Levante con las dos manos la puerta hasta sentir cómo cede fácilmente a jale hacia arriba. Para colocarla al mismo tiempo, cerciórese los brazos de las bisagras en las ranuras inferiores del marco y instálelos y muévalos ganchos hacia atrás para fijar el mecanismo.

23. Herramientas e instrumentos necesarios para el servicio

- Destornillador de caja o dado 1/4 pulg **(6.35 mm)**
- Destornillador de caja o dado 9/32 pulg **(7.14 mm)**
- Destornillador de caja o dado 5/16 pulg **(7.94 mm)**
- Destornillador Phillips (cruz) mediano # pulg **(5000 pesados)**
- Destornillador Phillips (cruz) mediano # pulg **(500.6 mm)**
- Llave ajustable o Boca francesa 6 pulg **(152.4 mm)**
- Pinzas
- Alicates (medidor de voltaje, corriente y continuidad)

24. Tapa de vidrio de su estufa (aplica para algunos modelos)

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

1. Al abrirla o cerrarla hágalo con levitad, nunca la deje caer superior o fuerte.
2. Cuando este cerrada no la utilice como apoyo de objetos pesados.
3. **Precaución: cerciórese de que todos los quemadores estén apagados y con sus perillas en posición cerrado cuando cierre la tapa de vidrio.**

25. Plancha o Comal

Advertencia: El comal solo debe usarse en Barra baja

Algunos modelos traen parrilla asadora, ideal para preparar fritos, omelets,etc.

- En la primera de la parrilla asadora no utilice abrasivos, restregándolas al uso de agua y jabón neutro. Antes de limpiarlas es necesario enfriarla totalmente.

- Al usar la parrilla asadora por primera vez úntela con aceite de cocina o margarina, encienda la llama durante 5 min. como mínimo y luego de esto déjela enfriar y séquela con un paño absorbente. Después de esta operación no requiere usar aceite o grasa.

- Antes de poner cualquier alimento es conveniente calentar previamente la parrilla asadora durante algunos minutos a llama mínima. Evite el sobrecalentamiento con la parrilla asadora vacía porque el exceso de calor puede deformarla.

26. Mantenimiento

Cuidados del porcelanizado

Los artefactos con partes recubiertas con porcelana son resistentes bajo uso normal y consumen su brillo y color por muchos años atendiendo las siguientes recomendaciones:

- Evite toda clase de golpes en las superficies porcelanizadas (parrillas, rejasta, comal, chanda recoge grasa, tapa y cubierta de quemadores, tapa de vidrio, etc.).

- El porcelanizado es mas resistente cuando la lamina se encuentra fría por lo tanto, déjelo enfriar antes de proceder a la limpieza.

- Haga limpiezas con detergentes o jabón utilizando patas o esponjas plásticas No utilice abrasivos.

- Evite que sobre el porcelanizado caliente se derrame líquido hirviendo (aceites, salsa, alimentos o jarabes).

- Los jugos cítricos, vinagre fuertes o álibis concentrados, aun en frio, pueden atacar el porcelanizado. Por lo tanto, evite que estos se acumulen sobre su superficie y limpie mates si este se encuentra caliente.

Cuidados de los quemadores

Si con de fuera porcelanizada tenga en cuenta los mismos cuidados de la masa porcelanizada.

Si con en tenia, para su limpieza déjelos en agua con jabón levaplatos y limón desde la noche anterior y luego proceda a lavarlos con una esponja no metálica.

Limpieza de los inyectores

Para evitar taponamientos, se recomienda limpiar cada 3 meses los inyectores con el gancho alambre que se suministra con la cantidad justa de este manual), introduciéndolo en el orificio del inyector.

IMPORTANTE: Después de realizar la limpieza del inyector asegúrese de colocar los quemadores y las tapillas en la posición correcta.

En caso de que la obstrucción persista llamar a Servicio Técnico.

Limpieza de quemadores

La limpieza debe de ser al menos una vez por semana.

1. Aplique diariamente desengrasante comercial sobre toda la superficie de los quemadores, le recomendamos el uso de un spray antigrasa.
2. Déjelo reposar por 10 minutos.
3. Luego talle delicadamente con una fibra, por aproximadamente 2 minutos, hasta que desaparezca la mancha (No utilizar fibras metálicas).
4. Aplíquese a chorro de agua y seque.

Limpieza de la cubierta

La limpieza debe de ser al menos una vez por semana.

1. Remueva el exceso de grasa, alimentos o suciedad con un trapo Húmedo o con solución jabonosa.

2. Aplique directamente sobre las áreas de manchado desengrasante comercial (spray antigrasa), evitando recibir los huecos que dejan los quemadores.
3. Déjelo reposar por 10 minutos.
4. Luego talle delicadamente con una fibra, por aproximadamente 2 minutos, hasta que desaparezca la mancha. (no utilice fibras metálicas).
5. Retirar el exceso de desengrasante con un paño humedo hasta que quede limpio.

Nota: Se recomienda NO recubrir la cubierta con papel aluminio, como protección adicional. Para evitar que se dañe el acabado de la cubierta, no use productos como CLOROX, LIMONEO, DETERGENTES abrasivos, limpiadores fuertes de estilo (olla-cleanzer).

Para distribuir la cubierta de acero inoxidable

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

Limpieza de la cavidad del horno

1. Limpie con una fibra de acero inoxidable, agua y jabón.
2. Retire el jabón con agua y seque humedo.
3. Para manchas difíciles use desengrasante industrial.

Nota: Si el horno de su cocina posee el atributo de autolimpieza, no es necesario proceder con los pasos anteriores.

Precaución: no operar el horno con la puerta abierta o sin el sello de la puerta.

Cuidados en la limpieza

- Limpie su artefacto siempre que lo sea necesario así la acumulación de suciedad, que podrá formar costras de difícil remoción, además de corrosión de partes.
- Mantenga los quemadores y los electrodos del encendido bien limpios, evitando que la acumulación de grasa, de agua o cobres de alimentos impidan el paso del gas o de la chispa de encendido de los quemadores.
- Cuando lave los quemadores, enjuáguelos y séquelos adecuadamente antes de usarlos.
- Para limpiar la cubierta, retire las parrillas y los quemadores, evitando que caigan restos de alimentos o líquidos al interior de los difusores y sobre los inyectores del gas. Antes de colocar nuevamente las parrillas y los quemadores, fíjese a los electrodos estén todos secos y si todas las piezas están perfectamente ubicadas.
- Para limpiar las partes de esmalte porcelanizado (esbozado), de acero inoxidable, de vidrio y las partes de aluminio, use un paño o esponja suave humedecida en agua y jabón neutro, y después seque con un paño suave y seco.
- No eche agua fría sobre la cubierta, mientras esta caliente.
- La grasa que quede impregnada en la puerta o en el interior del horno de acabado esmaltado, puede retirarse con esponjilla seca de acero.

Cuidados con el acero inoxidable

El acero inoxidable es un material de fácil conservación. Con una limpieza adecuada no posible mantener sus características.

El secreto de la limpieza y mantenimiento está en el uso de productos y procedimientos correctos y el cuidado con que maneje el artefacto.

En el caso de suciedad excesiva comience con métodos de limpieza suaves, repita la operación un número razonable de veces antes de recurrir a procedimientos de limpieza más severos.

Limpieza de rutina: los mejores productos para conservar el acero inoxidable con el agua, el jabón, los detergentes neutros suaves y los removedores a base de amoniaco diluidos en agua (ésta aplíquelos con un paño suave y con una esponja de nylon fina, enjuague con abundante agua y seque con un paño suave). El secado es importante para evitar la presencia de manchas en la superficie. Los limpiezas de rutina remueven fácilmente las manchas más comunes de uso cotidiano.

Manchas leves: Cuando la limpieza de rutina no es suficiente, aplique bicarbonato de sodio diluido en alcohol de uso doméstico hasta formar una pasta con un paño suave o una brocha de nylon o use un cepillo de cerdas suaves. Para no rayar la superficie se debe hacer pasadas largas y uniformes en el sentido del pulido de la pieza (evite movimientos circulares), finalmente enjuague con agua y seque con un paño suave.

Manchas acentuadas: Realice en primera instancia con detergente suave y agua tibia o caliente, o en una solución de removedor a base de amoniaco y agua. Si esto no logra remover alimentos quemados o depósitos calcáreos/alcalinos, use removedores a base de soda cáustica. Siga cuidadosamente indicados para evitar manchas leves y raspado o en excesivo. Si la mancha persiste utilice productos abrasivos finos. Finalmente enjuague y seque la limpieza de rutina.

Acido Nítrico: El ácido nítrico es el único ácido que puede ser usado para la limpieza del acero inoxidable. Evite el contacto con otros metales como aluminio, hierro galvanizado, cobre y/o fabricados a base de aluminio o cobre, comunes en los utensilios de estufas. Se recomienda impregnar un paño suave o esponja de nylon en una concentración de 10% (1 parte de ácido por 9 partes de agua) cuando queramos de cauchy y protección para los ojos. Tener cuidado con las salpicaduras. Guarde la solución en recipientes de vidrio y deje fuera del alcance de los niños. En caso de contacto accidental con la piel, lave con abundante agua sin frotar.

Precauciones

- Evite el contacto de la superficie de acero con productos químicos como ácido de batería, ácido muriático, removedores de tinta y similares.

- Evite el contacto prolongado con soluciones salinas concentradas, grasas limpiadoras, mantequilla, etc.) restos de comida o con materiales férricos (cuchillas, carteras, esponjas metálicas, etc.) porque estos producen cambios de color y surgen problemas de oxidación.

- Cuando sobre el acero inoxidable puedan caer productos que puedan freirle hasta cocerla, estos son muy nocivos difíciles de remover, deteriorando la superficie y cuando el riesgo de dañar el acabado.

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

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

- Si su estufa tiene mesa en acero inoxidable o con acabado cromado, tenga en cuenta que por el uso normal y por transferencia de calor del quemador hacia la mesa esta tiende a tomar un color amarillo.

- En la zona de los quemadores, adicionalmente, si se cria demasiado de líquidos y estos se carbonizan se producen manchas difíciles de remover. Esto efecto no hace parte de cambio de la pasta por garantía del producto.

Nota: Para remover la coloración amarilla utilice un abrillantador para acero inoxidable. Contactese con su Servicio Técnico para poder adquirirlo.

Recomendaciones para el uso

El mantenimiento y el uso apropiados de su artefacto, son indispensables para lograr una mayor satisfacción y para ello se recomienda lo siguiente:

- Evite dejar telas de aerosol o latas de plástico cerca de los quemadores.
- Nunca deje que la flama de un quemador sobrecaliente las telas del interruño de cocina.
- Vuelque las asas o mangos de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no sobrealguen de la estufa.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posibles.
- No permita que se acumule grasa o otros materiales flamables en o cerca de su estufa.
- Por seguridad antes y durante la limpieza, desconecte de la fuente de alimentación eléctrica (cierre para materiales que aplica).
- Cuando su artefacto no este en uso, es recomendo mantener el registro general del gas cerrado.
- Limpie derrames de tomate y azucarados. Evite el uso de cuerdas inoxidables o fibras de celulosa.
- Si va a cocinar con recipientes de vidrio, estos deben ser refractarios.
- **IMPORTANTE - Nunca use su comfy para calentar una habitación.**
- Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
- Nunca levante una cacerola que esté flameando. Cúbrala completamente con una tapa que sofoque la llama también puede hacerlo con una hoja de tamiza, molde, etc.
- No use el horno como abertia ya que lo ayudaría a quedar recalentado.
- Nunca caliente en el horno comida sin recipiente; en este la presión interna puede elevarse y hacer estallar el recipiente causando un accidente.

Recomendaciones para su seguridad

- Nunca use agua para apagar aceite que se haya encendido.
- No almacene gasolina u otros líquidos flamables en cercanía de su estufa. Tampoco obstruya las rendijas para ventilación.
- Cuando abra la puerta del horno cubierta permanezca alejado del artefacto, el aire caliente y vapor que salen pueden causar quemaduras en manos y cara. Utilice guantes secos para manipular utensilios en el horno.
- Si hornea un incendio por la grasa en la chanda del asado, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por si solo.
- No use extensiones.
- No conecte otros aparatos en el mismo contacto eléctrico.
- Supere el conector por la clavija, no por el cable.
- Su producto esta provista de un tomacorriente polarizado (ojos "i" con el cable a tierra integrada. No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cordón de alimentación es dañado, este debe de sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si su región cuida 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 sean industriales, o carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que dichas personas hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que no empleen los aparatos como juguetes.

IMPORTANTE: Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de la daños personales o materiales que puedan sufrir con el uso de este equipo.

Si huele a gas

- Abra las ventanas.
- No toque enchufes o interruptores eléctricos, las chispas que producen pueden encender el gas.
- Apague cualquier llama cerrando la válvula general del paso.
- Llame inmediatamente a la central de fugas, o proveedor de gas.

27. Diagnostico de Fallas

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

Problema	Posible causa
Quemadores de cubierta no encienden.	- Válvula de suministro de gas cerrada. - Cilindro de gas vacío. - Perilla de control no corresponde a quemador. - Defecto del quemador obstruido. - Mala colocación de partes. - Estrangulamiento de manguera de suministro de gas.
Funcionamiento defectuoso de componentes eléctricos	- No hay suministro de energía eléctrica. - La estufa no está conectada al suministro de energía eléctrica. - Interruptores en posición apagado. - Fuco Roja o fundida. - Mal contacto en el tenque de arranque manual. - Inadecuada conexión a tierra (si el artefacto de su estufa tiene terminal a tierra). - Mal contacto en el enchufe de la estufa y el tomacorrientes al cual esta conectada. - Los electrodos de las bujías de encendido están humedecidos.

Si los problemas persisten solicite servicio técnico a su centro SERVICIOMABE más cercano.

Antes de solicitar un servicio de Garantía:

1.-Asegurarse de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.

2.-Localizar y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, recibo o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer valedor la garantía.

3.-- Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lapiz.

4.-En el directorio de su ciudad, busque el Centro de Servicio mas cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta su artefacto.

Además de recopilar la garantía de su producto, **Serviciomabe** le ofrece los siguientes servicios:

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

Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal de este aparato

Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionando en Español.
Daños provocados por accidente, descargas eléctricas diferentes a la especificada o catastrofe.
Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.
Si el producto ha sido operado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

estufa a gas

lea este instructivo antes de instalar su estufa a gas

259C1260P008

CDU0888A
CAD 819 17163
Bucaramanga 322 5228
Barranquilla 340 5778
Bucaramanga 322 5228
Bucaramanga 680 6514 Cúcuta 571 5839 6000 Cartagena 660 0000 Cali 518 5227
Medellín 576 6660 Pereira 340 5778

servicio mabe

Gancho Alambre

Certificado de garantia

Mabe garantiza este producto contra cualquier falla técnica en sus componentes y mano de obra, siempre que este 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 aplique para corresponda.

Recomendaciones

Antes usuario, antes de solicitar un servicio compruebe todas las partes acerca del funcionamiento indicadas 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 liberado de uso.
2. Esta garantía no cubre daños ocasionados al producto.
3. Los gastos de transportación que derivan del cumplimiento de esta garantía, dentro de su red de servicio serán cubiertos por Mabe.
4. Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, pueden ser motivo de cobro por el valor de tiempo y tarifas del técnico.
5. Esta garantía no es de cobertura 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, trabajos y mantenimiento), deberán ser asumidos por el consumidor, conforma sido normalidad de cada país.
7. Mabe no asume la responsabilidad por daños o pérdidas ocasionados en objetos 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 sea usado utilizado para fines comerciales, industriales o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
3. Daños causados por la red eléctrica doméstica como: fluctuaciones de voltaje, corto circuito, sobrecargas accidentales o descargas eléctricas.
4. Cuando el producto presente un mal funcionamiento causado por la intervención de personas y/o talleres de servicio no autorizados por Mabe o de instalación de partes que no sean genuinas.
5. Daños en el producto causados por su maltrato, cuando este sea por cuenta del consumidor.
6. Daños al producto causados por accidente, fuego, inundación o actos de la naturaleza.
7. Daños causados por: El inadecuado operación del producto, (ll) por animales (roedores, insectos, aves), (ll) por suciedad y polvo, (lll) por causas de las condiciones ambientales en que se instale el producto, tales como humedad excesiva o salinidad (iv) con alteraciones y sustancias corrosivas para la limpieza del producto.
8. Por la alteración o modificación del número de serie o de número de cualquier sello que tenga el artefacto.
9. Cualquier otro violación de instalación, operación diferente a lo especificado 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 (fig. 1) de este Certificado.
- Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por cinco (5) años luego del cese de producción del modelo en Mabe.

Fig. 1

Para	Tiempo
COCTABBA	1 Año