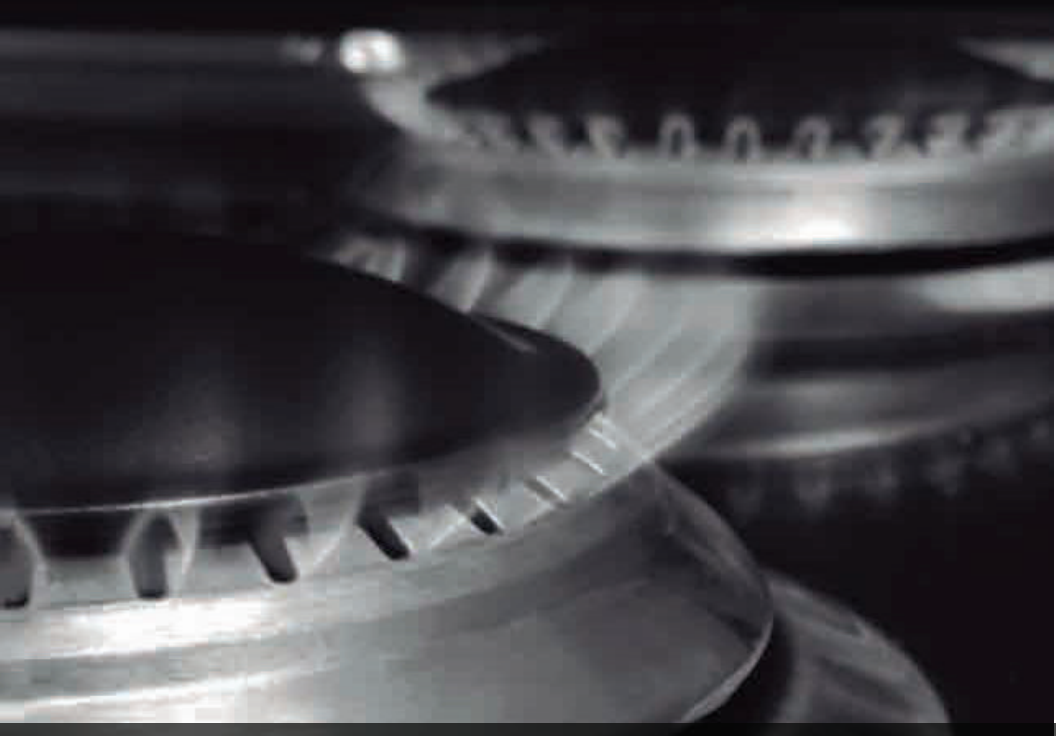


Manual de uso y cuidado estufas piso



PRECAUCIÓN, EVITE RIESGOS.

INSTALE SU APARATO DE ACUERDO A LAS INDICACIONES DEL INSTRUCTIVO.

MODELOS:

EME5046NCAIS
EME5060NCSIX

EME5046CAIS
EME5070NCFIX

EME5047NCSIX
EME5080NCFIX

No. de parte 295D1542P068

mabe

Información de rotulado

Modelos: EME5046NCAIS, EME5047NCSIX, EME5060NCSIX

MADE IN MEXICO BY / HECHO EN MEXICO POR:
 LEISER, S. DE R.L. DE C.V. MANZANA 10, EJE 128 SN, ESQ. AV. C.F.E.
 ZONA INDUSTRIAL, SAN LUIS POTOSI, S.L.P., MEXICO TEL. (444) 826-56-00

ESTUFA DE PISO


MODELO No. _____ SERIE No. _____

QUEMADOR	CANT.	POTENCIA NOMINAL (MJ/h)		kW
		GAS L. P. 28-30 mbar	GAS NATURAL 20 mbar	
MEDIANO	3	6,4	6,4	NA
JUMBO	1	7,6	7,6	NA
HORNO	1	10,0	10,0	NA
ASADOR ELECTRICO	1	NA	NA	1,5

Gasodomestico Clase 1; Tipo A; Categoría II_{2H3} BIP; Ref: NTC 2832-1

TIPO DE GAS: NATURAL

ADVERTENCIAS: * PARA GAS NATURAL REFERIRSE AL MANUAL.
 * ESTE ARTEFACTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS.
 * ESTE ARTEFACTO ESTÁ AJUSTADO PARA SER INSTALADO DE 0 A LOS 2800 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.
 * NO INSTALAR ESTE GASODOMESTICO EN RECINTOS QUE NO DISPONGAN DE VENTILACIÓN SUFICIENTE.
 * ESTE GASODOMESTICO DEBE DE SER INSTALADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO.
 * LEER LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS ANTES DE INSTALAR ESTE GASODOMESTICO.
 * LEER LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE ENCENDER ESTE GASODOMESTICO.



317B9904P224

120 V ~ 60 Hz 12,15A max.

Modelo: EME5046CAIS

MADE IN MEXICO BY / HECHO EN MEXICO POR:
 LEISER, S. DE R.L. DE C.V. MANZANA 10, EJE 128 SN, ESQ. AV. C.F.E.
 ZONA INDUSTRIAL, SAN LUIS POTOSI, S.L.P., MEXICO TEL. (444) 826-56-00

ESTUFA DE PISO


MODELO No. _____ SERIE No. _____

QUEMADOR	CANT.	POTENCIA NOMINAL (MJ/h)		kW
		GAS L. P. 28-30 mbar	GAS NATURAL 20 mbar	
MEDIANO	3	6,4	6,4	NA
JUMBO	1	7,6	7,6	NA
HORNO	1	10,0	10,0	NA
ASADOR ELECTRICO	1	NA	NA	1,5

Gasodomestico Clase 1; Tipo A; Categoría II_{2H3} BIP; Ref: NTC 2832-1

TIPO DE GAS: LP

ADVERTENCIAS: * PARA GAS NATURAL REFERIRSE AL MANUAL.
 * ESTE ARTEFACTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS.
 * ESTE ARTEFACTO ESTÁ AJUSTADO PARA SER INSTALADO DE 0 A LOS 2800 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.
 * NO INSTALAR ESTE GASODOMESTICO EN RECINTOS QUE NO DISPONGAN DE VENTILACIÓN SUFICIENTE.
 * ESTE GASODOMESTICO DEBE DE SER INSTALADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO.
 * LEER LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS ANTES DE INSTALAR ESTE GASODOMESTICO.
 * LEER LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE ENCENDER ESTE GASODOMESTICO.



317B9904P225

120 V ~ 60 Hz 12,15A max.

Modelo: EME5070NCFIX

MADE IN MEXICO BY / HECHO EN MEXICO POR:
LEISER, S. DE R.L. DE C.V. MANZANA 10, EJE 128 SN, ESQ. AV. C.F.E.
ZONA INDUSTRIAL, SAN LUIS POTOSI, S.L.P., MEXICO TEL. (444) 826-56-00

ESTUFA DE PISO

MODELO No. SERIE No.

--	--	--

QUEMADOR	CANT.	POTENCIA NOMINAL (MJ/h)		kW
		GAS L. P. 28-30 mbar	GAS NATURAL 20 mbar	
MEDIANO	3	6,4	6,4	NA
QUEMADOR POTENTE	1	11,1	11,1	NA
HORNO	1	10,0	10,0	NA
ASADOR ELECTRICO	1	NA	NA	1,5

Gasodomestico Clase 1; Tipo A; Categoría II_{2H3} B1P; Ref: NTC 2832-1

TIPO DE GAS: NATURAL

- ADVERTENCIAS:**
- PARA GAS NATURAL REFERIRSE AL MANUAL.
 - ESTE ARTEFACTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS.
 - ESTE ARTEFACTO ESTÁ AJUSTADO PARA SER INSTALADO DE 0 A LOS 2800 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.
 - NO INSTALAR ESTE GASODOMÉSTICO EN RECINTOS QUE NO DISPONGAN DE VENTILACIÓN SUFICIENTE.
 - ESTE GASODOMÉSTICO DEBE DE SER INSTALADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO.
 - LEER LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS ANTES DE INSTALAR ESTE GASODOMÉSTICO.
 - LEER LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE ENCENDER ESTE GASODOMÉSTICO.



317B9904P226 120 V ~ 60 Hz 12,15A max.

Modelo: EME5080NCFIX

MADE IN MEXICO BY / HECHO EN MEXICO POR:
LEISER, S. DE R.L. DE C.V. MANZANA 10, EJE 128 SN, ESQ. AV. C.F.E.
ZONA INDUSTRIAL, SAN LUIS POTOSI, S.L.P., MEXICO TEL. (444) 826-56-00

ESTUFA DE PISO

MODELO No. SERIE No.

--	--	--

QUEMADOR	CANT.	POTENCIA NOMINAL (MJ/h)		kW
		GAS L. P. 28-30 mbar	GAS NATURAL 20 mbar	
MEDIANO	3	6,4	6,4	NA
QUEMADOR TRIPLE RING	1	7,4	7,4	NA
HORNO	1	10,0	10,0	NA
ASADOR ELECTRICO	1	NA	NA	1,5

Gasodomestico Clase 1; Tipo A; Categoría II_{2H3} B1P; Ref: NTC 2832-1

TIPO DE GAS: NATURAL

- ADVERTENCIAS:**
- PARA GAS NATURAL REFERIRSE AL MANUAL.
 - ESTE ARTEFACTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS.
 - ESTE ARTEFACTO ESTÁ AJUSTADO PARA SER INSTALADO DE 0 A LOS 2800 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.
 - NO INSTALAR ESTE GASODOMÉSTICO EN RECINTOS QUE NO DISPONGAN DE VENTILACIÓN SUFICIENTE.
 - ESTE GASODOMÉSTICO DEBE DE SER INSTALADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO.
 - LEER LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS ANTES DE INSTALAR ESTE GASODOMÉSTICO.
 - LEER LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE ENCENDER ESTE GASODOMÉSTICO.



317B9904P227 120 V ~ 60 Hz 12,15A max.

Índice

1. Partes y características

Partes y accesorios por modelo	6
Partes del sistema de combustión	7
Características por modelo	45

2. Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

Condiciones del espacio	8
Nivelación	9
Instalación de copete	10
Conexión a suministro de gas	10
Conexión eléctrica	12
Instalación de quemadores	13
Instalación de parrillas superiores	13
Puerta del horno	13
Instalación de parrillas de horno	15
Instrucciones para conversión a gas Natural	44
Instrucciones técnicas para la correcta instalación, reglaje y mantenimiento del gasodoméstico	46
Instrucciones importantes de seguridad	47

3. Operación

Seguridad	17
Capelo	18
Encendido de quemadores	18
Asador alto o grill	21
Encendido del horno	22

4. Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

Guía de limpieza y cuidado 29

5. Recomendaciones de cocinado

Temperaturas del horno 34
Posiciones de alimentos en el horno 34
Posición de la charola en el asador bajo 35
Recomendaciones generales 36
Cómo usar los quemadores 37

6. Diagrama eléctrico 38

7. Consideraciones de aireación y ventilación 40

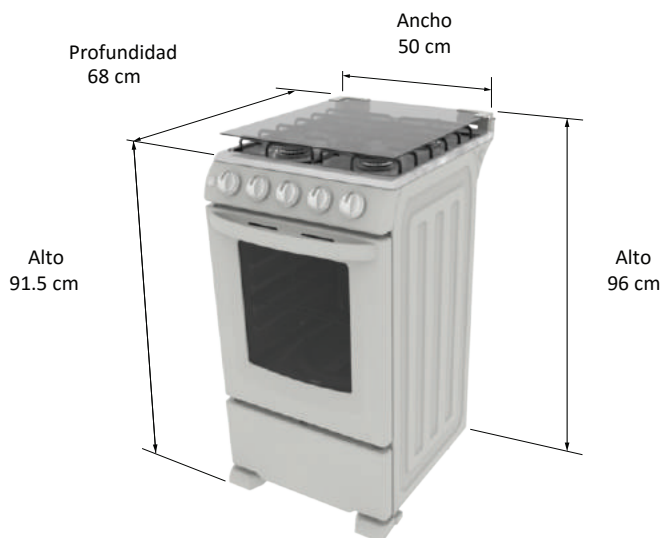
8. Problemas y soluciones 42

Partes y accesorios por modelo

	EME5046NCAIS	EME5046CAIS	EME5047NCSIX
2 Parrillas superiores de alambrcn	X	X	
2 Parrillas superiores de solera			X
1 Parrilla de horno manual	X	X	X
1 Charola horno	X	X	X

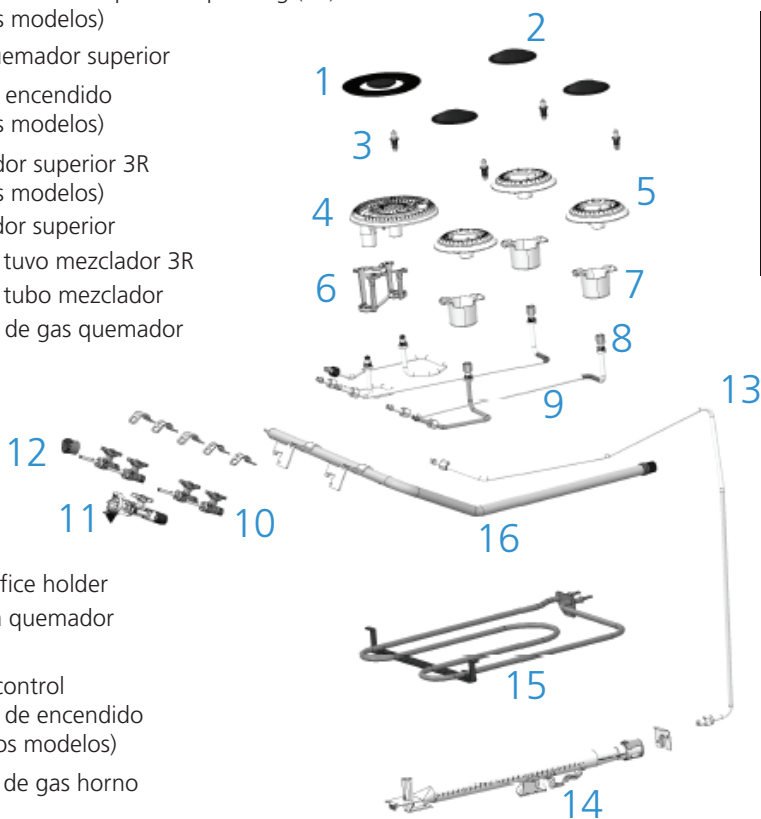
	EME5060NCSIX	EME5070NCFIX	EME5080NCFIX
2 Parrillas superiores de solera	X		
2 Parrillas superiores de fundici3n		X	X
1 Parrilla de horno manual	X	X	
1 Parrilla autodeslizable			X
1 Charola horno	X	X	X

Dimensiones del producto



Partes del sistema de combustion

1. Tapas quemador superior Triple Ring (3R)
(algunos modelos)
2. Tapa quemador superior
3. Bujia de encendido
(algunos modelos)
4. Quemador superior 3R
(algunos modelos)
5. Quemador superior
6. Soporte tubo mezclador 3R
7. Soporte tubo mezclador
8. Inyector de gas quemador superior



9. Tubo orifice holder
10. Valvula quemador superior
11. Termocontrol
12. Switch de encendido
(algunos modelos)
13. Cañería de gas horno
14. Quemador de horno
15. Resistencia asador electrico
(algunos modelos)
16. Tubo de distribución de gas

Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto.

Instrucciones técnicas dirigidas al instalador

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Asegúrese de que su estufa sea instalada únicamente por personal calificado o por un técnico de SERVIPLUS.

2.1 Condiciones del espacio y preparación

a) Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la estufa. Por ejemplo: Cubierta inoxidable.

Le recomendamos reciclar los empaques de cartón en depósitos especiales para este fin.

b) Retire los accesorios que vienen dentro del horno.



ANTES DE INSTALAR LA ESTUFA SOBRE UN PISO CUBIERTO DE LINOLEUM O CUALQUIER OTRO

RECUBRIMIENTOSINTÉTICO,

VERIFIQUE QUE ESTE MATERIAL Y LOS MUEBLES QUE ESTÉN JUNTO A LA ESTUFA RESISTAN UNA TEMPERATURA DE 95 °C, SIN DEFORMARSE.

NUNCA INSTALE SU ESTUFA SOBRE UNA ALFOMBRA O CUALQUIER MATERIAL FLAMABLE.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS INSTALE SUS MUEBLES DE COCINA CONFORME AL DIAGRAMA DIMENSIONAL.

EVITE INSTALAR GABINETES POR ENCIMA DE LA ESTUFA A UNA DISTANCIA MENOR A LA ESPECIFICADA.

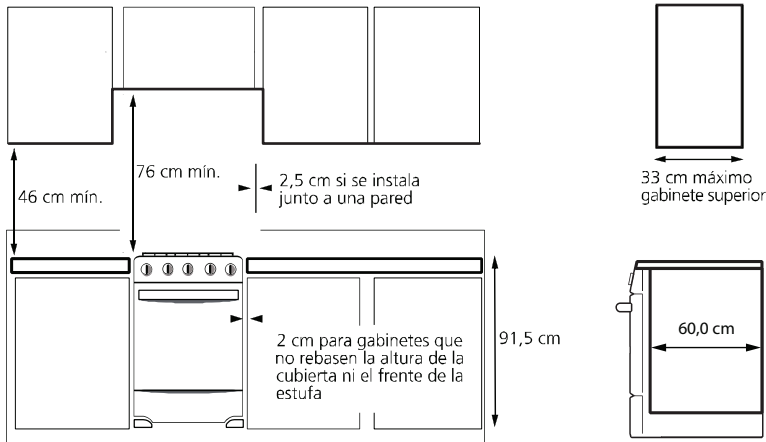
Localización

Le sugerimos no instalar su estufa en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.

En caso de que su estufa se encuentre cerca de una puerta o ventana, procure mantenerlas cerrada mientras cocine.

Dimensiones y espacios mínimos

En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espaciado requeridas para la instalación. Estas dimensiones deben respetarse.



2.2 Nivelación

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

Su estufa cuenta con dos tornillos niveladores, ubicados en la parte posterior del piso de la estufa. Sitúe la estufa en la zona donde vaya a ser instalada.

Coloque un nivel sobre las parrillas del horno. Si observa que su estufa no está nivelada, con la ayuda de otra persona, incline su estufa hacia un lado y gire el tornillo. Repita la operación del otro lado para obtener la altura deseada.



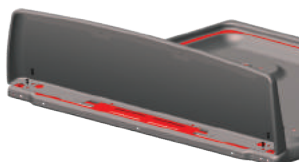
2.3 Instalación de copete

(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual)

Existen 2 copetes que se instalan de manera diferente dependiendo del modelo de su estufa. Puede diferenciarlos ya que la "Opción 1" trae 4 perforaciones en la ceja inferior mientras que la "Opción 2" trae 2 perforaciones igualmente ubicadas en la ceja inferior.

1

Acomode el copete por encima de la cubierta asegurando que los tornillos de sujeción de la cubierta queden centrados con las ranuras de desahogo del copete.



2

Fije el copete usando 4 pijas (incluidas en el kit de instalación), dos en cada extremo del copete. Las pijas deben entrar por las perforaciones interiores del respaldo del copete y se atornillan contra la cubierta.



Opción 1

1

Acomode el copete por encima de la cubierta asegurando que los tornillos de sujeción de la cubierta queden centrados con las ranuras de desahogo del copete.



2

Fija el copete usando 2 pijas (incluidas en el kit de instalación), una en cada extremo del copete. Las pijas deben entrar por las perforaciones inferiores del respaldo del copete y se atornillan contra la cubierta.



Opción 2

2.4 Conexión de gas

Asegúrese de que su hogar cuente con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta.



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

Conexión de gas

1

Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la estufa a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la estufa nueva.

2

Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la estufa. Cerciórese de que todos los que van a usar la estufa sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.

3

Para la instalación de su estufa, utilice un codo 90° terminal hembra de 9,5 mm (3/8") NPT X 9,5 mm (3/8") cónica macho la salida de la estufa y conéctelo a un tubo de cobre con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8"). El codo debe quedar direccionado hacia abajo para que el ruteo del tubo de cobre no llegue a tocar las partes calientes que por naturaleza de la operación del producto se calientan.

4

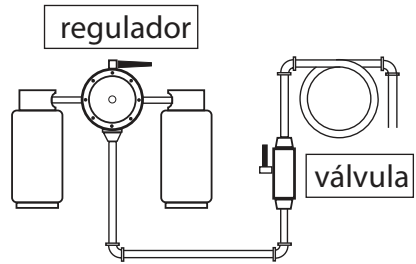
Conecte la válvula de paso y el tubo de cobre en los extremos con campanas de 9,5 mm (3/8"). El tubo de cobre flexible debe medir entre 1,20 m y 1,50 m y deben resistir temperaturas mayores de 250 °C.

5

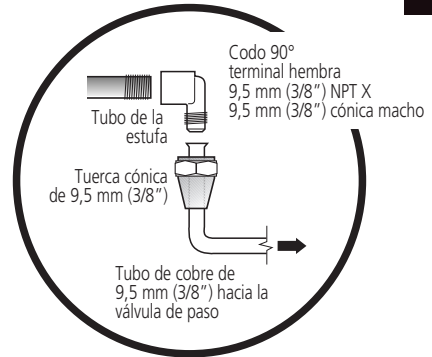
Cuando termine de hacer las conexiones, verifique que todas las perillas del panel de control de la estufa, se encuentren en la posición de apagado y entonces abra la válvula principal del suministro de gas.

6

Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no existe alguna fuga.



Conexiones NO INCLUIDAS



ADVERTENCIAS:

- NO USE MANGUERAS DE HULE O PLASTICO EN NINGUNA PARTE DE SU INSTALACIÓN DESDE AL TANQUE A LA ESTUFA.
- ASEGURESE AL INSTALAR SU ESTUFA, EN SU POSICIÓN FINAL DONDE SE UTILIZARÁ, QUE EL TUBO NO SE DOBLE Y/O ESTRANGULE, Y EL TOMACORRIENTE NO QUEDE PRENSADO.



NUNCA DEJE SU ESTUFA SIN SUPERVISIÓN PARA EVITAR ACCIDENTES.



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

- PARA ESTE ÚLTIMO CASO, UN TÉCNICO DE SERVIPLUS DEBE HACER LA CONVERSIÓN, ANTES DE USAR SU ESTUFA; SIN CARGO PARA USTED. (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA).

- USE CONEXIONES NUEVAS PARA PREVENIR FUGAS DE GAS, INSTALE SELLADOR DE JUNTAS O CINTAS ESPECIALES PARA ESTE FIN, EN TODAS LAS CONEXIONES EXTERNAS.

- NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.

- AL MOVER SU ESTUFA, EVITE QUE LA CONEXIÓN DE GAS, SE ESTRANGULE O MUERDA, PARA EVITAR FUGAS DE GAS.

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

2.5 Conexión eléctrica

Para algunos modelos (ver cuadros de características, al final del manual.)

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

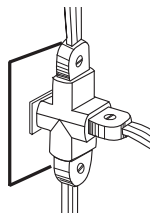
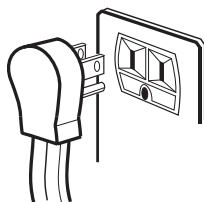
Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

Si su estufa cuenta con luz interior en el horno, antes de utilizarla compruebe que la toma de corriente esté apropiadamente conectada a tierra, y protegida por un interruptor térmico o un fusible de 15 a 20 A.

Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente.

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

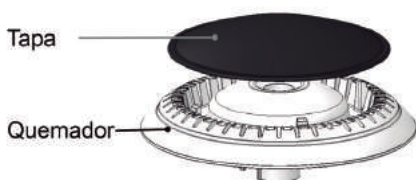
Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.



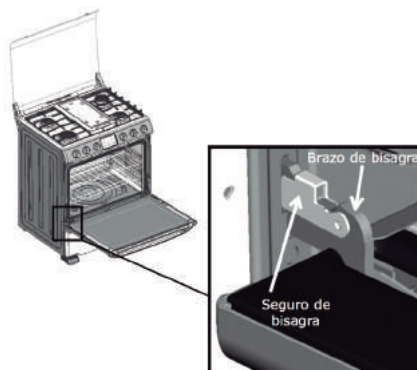
2.6 Instalación de Quemadores 2.8 Puerta de horno.

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

Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



Para facilitarle la limpieza del interior del horno y de la puerta, ésta ha sido diseñada para removerla y reinstalarla fácilmente.



2.7 Instalación de Parrillas Superiores.

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



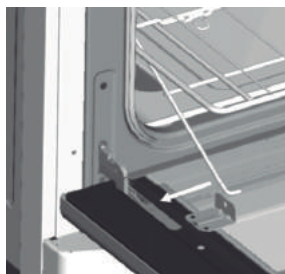
TENGA CUIDADO DE NO COLOCAR LAS MANOS ENTRE LAS BISAGRAS Y LA ESTRUCTURA DEL HORNO, YA QUE PUEDEN REGRESARSE VIOLENTAMENTE Y ATRAPAR SUS DEDOS.

Para ello siga estas instrucciones:

Abra la puerta y con ayuda de este dibujo localice las diferentes partes.

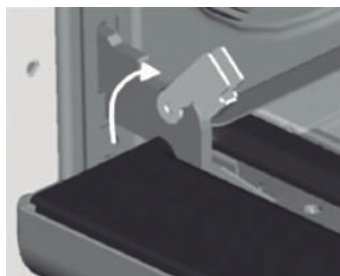
1

Antes de retirar la puerta de la estufa, libere los ganchos que arrastran la parrilla del horno de sus soportes, jalándolos firmemente hacia afuera de la estufa.



2

Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.



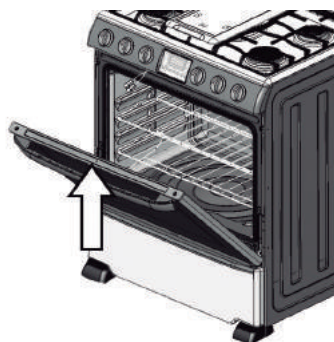
3

Levante la puerta, (como si fuera a cerrarla) hasta que sienta que se detiene por los topes levantados.



4

Levante la puerta (sujetándola aproximadamente por la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia fuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



Montaje de la puerta

1

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

2

Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado desenganche los seguros.

3

Cierre la puerta completamente y escuchará un leve clic esto le indica que la puerta se ha montado correctamente.



ADVERTENCIA: CUANDO TENGA LA PUERTA AFUERA, POR NINGÚN MOTIVO ZAFE LOS SEGUROS YA QUE EL BRAZO PRINCIPAL REGRESARÍA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.

2.9 Instalación de parrillas en el horno.

Las parrillas del horno están diseñadas con un tope que les impide ladearse y salir totalmente.

Esto es especialmente cómodo cuando usted introduce y retira los alimentos del horno.

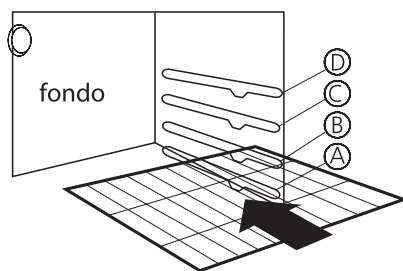
Para quitar las parrillas del horno, deslice éstas hacia usted, levante la parte frontal y jálelas hacia afuera.

Para reinstalarlas en su sitio, coloque la parrilla sobre el soporte (la parte curva de la parrilla debe estar hacia el fondo del horno y debajo del tope), incline hacia arriba el frente y empújela hacia adentro del horno hasta que haya pasado el tope en la pared del horno.

Enseguida, baje la parte frontal y deslice totalmente hasta el fondo.

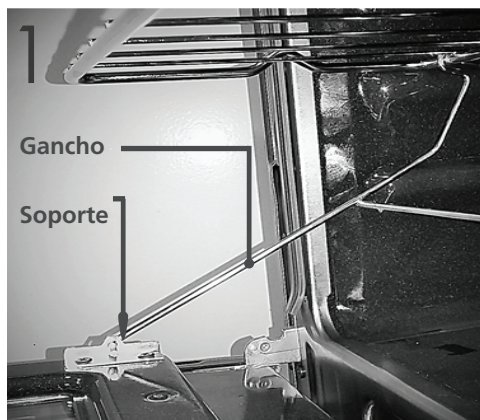
El horno tiene cuatro posiciones como se ilustra en el esquema.

En la sección de recomendaciones de cocinado, se especifica a detalle el uso de cada posición para hornear.



Parrilla autodeslizable (en algunos modelos).

Para su correcto funcionamiento, asegúrese de que la parrilla autodeslizable se encuentre correctamente instalada siguiendo estos 2 pasos:



Los ganchos deben de estar ensamblados a los soportes de la puerta.



La parrilla debe de estar correctamente sobre las costillas laterales del horno (posición B).

Nota: La parrilla autodeslizable no debe usarse con el mecanismo de gancho en las posiciones A, C ni D.

Operación

3.1 Seguridad

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO.

A) MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.

B) NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO ASADOR.

C) NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.

D) SI HUELE A GAS:

- ABRA LAS VENTANAS.

- NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.

- APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.

- LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESIÓN DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.

NUNCA USE SU ESTUFA PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN YA QUE ESTO ES MUY PELIGROSO.

NO OBSTRUYA LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO Y ASADOR.


- No deje a los niños solos o sin vigilar cuando la estufa esté caliente o en operación. Pueden quemarse seriamente.

- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta del horno o de la parte superior de la estufa.

- No permita que se acumule cochambre u otros materiales flamables en o cerca de la estufa.

- Los aparatos de gas pueden causar una exposición a varias sustancias tóxicas y/o dañinas causadas principalmente por la combustión incompleta de combustibles L.P o gas natural, principalmente benceno, formaldehidos y hollín.

CUIDADO

 UNA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN O MANTENIMIENTO INADECUADO PUEDE CAUSAR DAÑOS Y ACCIDENTES.

UN QUEMADOR BIEN AJUSTADO, ES AQUEL QUE PRESENTA UNA FLAMA AZULADA EN LUGAR DE AMARILLA.

PARA SU SEGURIDAD NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA O INTERIOR DE SU ESTUFA.

NO USE EL HORNO COMO ALACENA, LOS ARTÍCULOS GUARDADOS EN ÉL PUEDEN INCENDIARSE.

NO INTENTE REPARAR O REEMPLAZAR NINGUNA PARTE DE SU ESTUFA A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE EN ESTE MANUAL.

3.2 Capelo (ver cuadros de características, al final del manual.)

Antes de usar su estufa, asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado.

Levante el capelo, éste quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo.


Este capelo no está diseñado para cocinar encima de él.

Las bisagras están cuidadosamente calculadas para disminuir el riesgo de ruptura de la placa de cristal, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta, en caso

de que accidentalmente se resbale. Sin embargo al levantarlo y bajarlo hágalo con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

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

3.3 Encendido de quemadores.

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

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

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

Advertencia: LOS QUEMADORES NO POSEEN REIGNICION AUTOMÁTICA, EN EL EVENTO DE QUE SE EXTINGA ACCIDENTALMENTE LAS LLAMAS DEL QUEMADOR APAGUE EL CONTROL DEL QUEMADOR Y NO INTENTE VOLVER A ENCENDERLO POR LO MENOS DURANTE 1 MINUTO.

RECOMENDACIÓN: PARA ASEGURAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE SUS QUEMADORES, ENCIÉNDALOS UNA VEZ QUE EL RECIENTE ESTÉ SOBRE LA PARRILLA, ESTO EVITARÁ RUIDOS PROPIOS DE LA INYECCIÓN DEL GAS AL QUEMADOR.

Estufas de encendido por cerillo (Ver cuadro de características, al final del manual.)

1 Verifique que las perillas estén en la posición de apagado.

2 Encienda un cerillo.

3 Empuje y gire la perilla del quemador que quiere utilizar.

4 Acerque con cuidado el cerillo prendido al quemador.

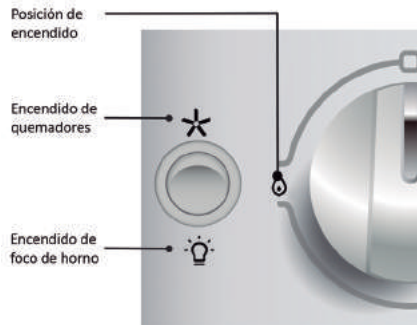
Estufas de encendido electrónico con botón.

(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual.) Al accionar el botón, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todos los quemadores esto es un funcionamiento normal.

1 Verifique que las perillas estén en posición de apagado, éstas deben estar afuera y cerciórese de que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica.

2 Su equipo puede estar preparado con un botón dual para encender tanto quemadores como la luz del horno, hacia arriba enciende quemadores y hacia abajo enciende la luz del horno. Presione el botón hacia el lado donde esta el indicador en forma de estrella y manténgalo así accionado, escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica del quemador.

3 Empuje la perilla que corresponda al quemador que desee utilizar y gírela a la posición de encendido, el quemador encenderá a los pocos segundos. Una vez encendido, suelte el botón y regule la flama girando la perilla.



CUIDADO



EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGÍA ELÉCTRICA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN CERILLO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN DE ENCENDIDO, TOMÉ PRECAUCIONES AL ENCENDER SU ESTUFA DE ESTA MANERA.

LOS QUEMADORES QUE ESTUVERAN ENCENDIDOS ANTES DE OCURRIR LA FALLA EN EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA PERMANECERÁN FUNCIONANDO NORMALMENTE HASTA QUE SE APAGUEN.



PARA ASEGURAR UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO EL COMAL, SIEMPRE DEBE REGULAR A FLAMA BAJA. VERIFIQUE QUE SU TANQUE DE GAS NO SE ESTÉ TERMINANDO YA QUE LAS PUNTAS AMARILLAS SON UN SIGNO DE ESTA SITUACIÓN.

SI DESPUÉS DE REALIZAR EL AJUSTE DEL REGULADOR DE AIRE CONTINUAN LAS FLAMAS AMARILLAS, BUSQUE EL NÚMERO TELEFÓNICO DE SERVIPLUS EN LAS ÚLTIMAS PÁGINAS DE ESTE MANUAL. ELLOS SE ENCARGARÁN DE HACER LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES.

Nota: No coloque pocillos de cocinado en las esquinas del comal ya que se puede derramar el contenido.

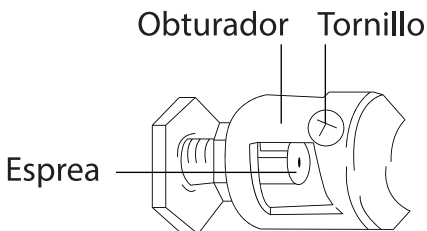
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno.

Para determinar si este quemador está trabajando debidamente, retire primero el piso del horno y el deflector (algunos modelos).

Consulte la sección de limpieza más adelante.

Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules. No deben estar por encima de los orificios del quemador.

Con el deflector en su lugar (o el piso, según el modelo), las flamas deben conservarse estables. No deben extenderse más allá de las orillas del deflector o piso. El obturador está cerca de la pared trasera y por encima del cajón del asador.



Gratinar (Asador Alto o Grill).

(Ver cuadro de características por modelo, al final del manua)

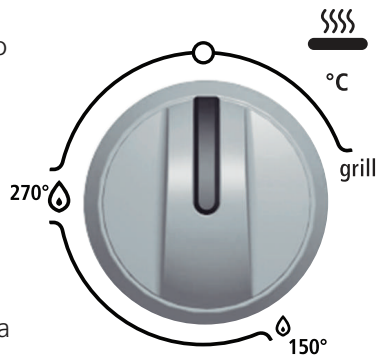
Esta función sirve para gratinar quesos y dorar alimentos. Ejemplos: Pastas y vegetales gratinados, molletes, etc.

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

1. El control de horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.

2. Gire la perilla control de temperatura hasta ubicarse en la posición de "grill". Al hacerlo, la resistencia se activará.

3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de control de temperatura a la posición original.



CUIDADO

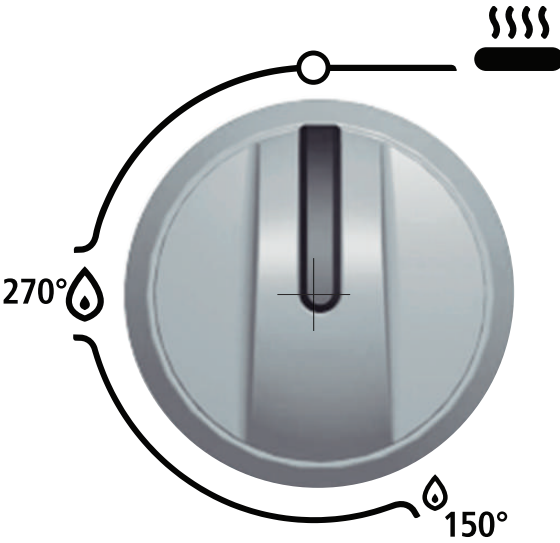
NOTA: Una vez concluida la función espere un par de minutos para abrir la puerta ya que el interior del horno se encuentra caliente.

⚠ 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.

3.4 Encendido del horno.

Perilla de horno con válvula termocontrol.

(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual)



La perilla del horno con válvula termocontrol, indica un rango de temperaturas que va de 150 hasta 270 °C en el panel de control.

CUIDADO

Luz de horno

(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual)

Su equipo puede estar preparado con un botón dual para encender tanto quemadores como la luz del horno. Para encender la luz del horno presione el botón hacia el lado donde esta el indicador en forma de foco.

Nota: Lea la sección de Recomendaciones de cocinado, para hornear mejor sus alimentos.

Para encender el horno con encendido manual.

(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual)

1

Verifique que la perilla del horno este en la posición de apagado.

2

Abra la puerta del horno.

3

Ubique el orificio de encendido del quemador (ver imagen anexa).

4

Prenda un encendedor de cocina largo o cerillo.

5

Inmediatamente después, acerque la flama al orificio de encendido del quemador.

6

Empuje y gire la perilla a la posición de 270°. Mantenga presionada la perilla por 10 segundos.

7

Espere a que encienda antes de retirar la flama y verifique que la flama sea azul por el orificio del piso del horno.

8

Gire la perilla a la posición deseada.

9

En caso de que no encienda, regrese la perilla a la posición de apagado y repita a partir del paso 4.

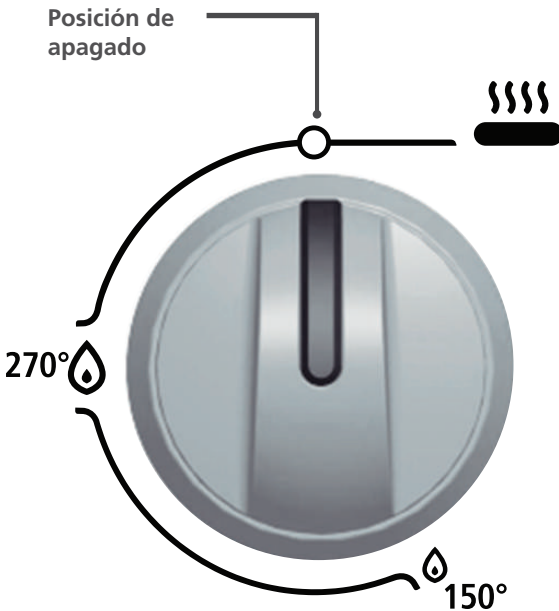


Figura 1

CUIDADO



Figura 3

Para encender el horno con botón

(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual.)

1

Verifique que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.

2

Abra la puerta del horno.

3

Presione el botón de la chispa y manténgalo así.

4

Empuje la perilla del horno y gírela hasta la máxima posición en el panel de control.

5

Verifique que el quemador efectivamente haya encendido y entonces suelte el botón.

6

Observe la flama por el orificio central del piso del horno.

7

Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada.

8

En caso de que no encienda, regrese la perilla del horno a la posición de apagado y vuelva al paso 3.

Nota: Posiblemente cuando utilice el horno por primera vez perciba un olor “extraño”. Este olor es normal las primeras veces.

Mientras su horno se calienta, la temperatura en el interior cambia y como consecuencia pueden formarse gotas de agua en el vidrio de la puerta, esto es normal.

Para prevenirlo, abra la puerta el primer minuto de calentamiento para dejar salir al aire húmedo.

Perfect Cook

La tecnología Perfect Cook cuenta con las siguientes características:

- Base circular: permite una mejor distribución del calor logrando una cocción uniforme de los alimentos.
- Parrilla autodeslizable para seguridad y fácil acceso que brinda mayor precisión de horneado.
- Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Material de baja porosidad que evita que los residuos de alimentos se adhieran con fuerza, para limpiarlos más fácilmente.
- Ventana más grande, que permite una mejor visibilidad al interior del horno.

3.5 Asador Bajo

(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual.)

Para operar el Asador bajo en los modelos de termocontrol, siga los pasos 1 y 2 del encendido del quemador u horno; una vez encendido gire la perilla del horno a la posición marcada con el número 5 y espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos.

El uso del Asador bajo en los modelos de termostato, es de la siguiente manera.

Para encender el Asador, siga los Pasos 1 y 2 del encendido del quemador u horno. Una vez encendido, gire la perilla del horno hasta la posición “máx.”; espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos.

Nota:

Lea la sección de recomendaciones de cocinado, en la sección de posiciones de alimentos en el asador.

Quemador Fast Cook

En algunos modelos (ver cuadro de características por modelo, al final del manual.) Quemador con una capacidad de 14,000 KJ lo cual te permite hervir 2 lt de agua en 7 min 40 seg.

Su mejor aliado para hervir agua, freír y cocinar grandes cantidades de alimentos. Su potencia le permite ahorrar tiempo. Se recomienda utilizar recipientes de al menos 20 cm de diámetro.

La tapa del quemador Fast Cook cuenta con una grabado en alto relieve para identificar el quemador con la función. El ícono también se encuentra en la perilla correspondiente para facilitar su identificación y uso.



Parrilla deslizable

(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual.)

Cuenta con un mecanismo de rieles que permite extraer la parrilla fuera de la cavidad del horno para colocar, revisar o retirar los alimentos cómodamente y de manera segura. Aunque la parrilla puede salir 25 cm deslizándose por las venas de la cavidad para alimentos muy pesados (pavo, pierna) se recomienda utilizar sólo la sección auxiliada por los rieles.

Quemador Duo Profesional Ring

(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual).

Su cocina cuenta con un nuevo quemador con dos aros de flama, dos quemadores en uno, permite cocinar en recipientes muy pequeños sólo con el quemador central o en recipientes medianos y grandes con los dos aros de flama, permite tener una mejor distribución del calor, eficiencia y ahorro del tiempo.

Se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones para el correcto funcionamiento del quemador. Antes de encender este quemador asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La tapa grande tiene la leyenda "ESTE LADO HACIA ABAJO" utilícela como guía, la tapa pequeña deberá colocarse con el área más plana hacia arriba. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar la bujía, debido a que es más alta que las demás contenidas en su estufa.



Secuencia de encendido de quemador Duo Profesional Ring

La perilla del quemador doble anillo cuenta con dos secciones para encender de manera independiente el quemador central o los dos anillos de flama al mismo tiempo. La secuencia de encendido es:

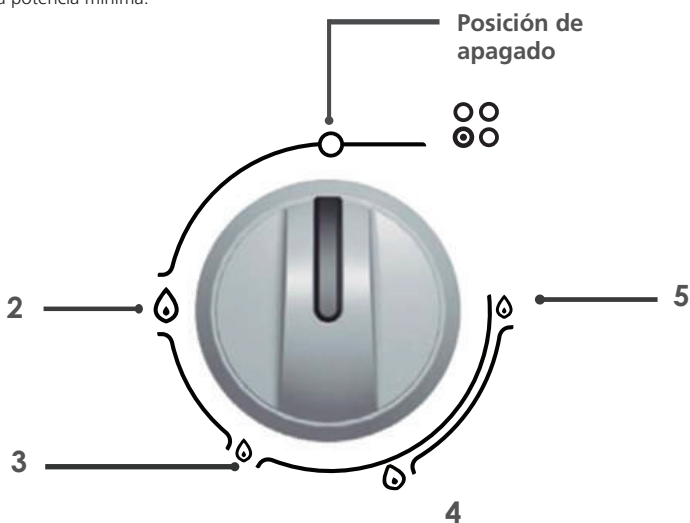
1 Verifique que las perillas estén en la posición de apagado y que la cocina este conectada a la corriente eléctrica.

2 Presione perilla y gire a la zona de encendido del quemador (estrella), se enciende el quemador central en potencia máxima.

3 Al girar la perilla hasta el primer tope se regulara la flama del quemador central hasta potencia mínima.

4 Presionar nuevamente la perilla y girar para encender los dos aros de flama en potencia máxima.

5 Al girar la perilla hasta el final del recorrido se regulara la flama de los dos aros hasta potencia mínima.



CUIDADO

Secuencia de encendido	Potencia de Quemador central	Potencia de Quemador exterior	Potencia total
Central MAX	1,4 MJ	—	1,4 MJ
Central MIN	1,0 MJ	—	1,0 MJ
Ambos MAX	1,4 MJ	6,0 MJ	7,4 MJ
Ambos MIN	1,0 MJ	3,0 MJ	4,0 MJ

TEON

(Ver cuadro de características por modelo, al final del manual.)

Recubrimiento para cubiertas de acero inoxidable que protege del amarillamiento de la cubierta por la exposición del calor, así como facilitar la limpieza de la misma, manteniendo su estufa por más tiempo.

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

1

Agregar sobre la cubierta un poco de agua caliente.

2

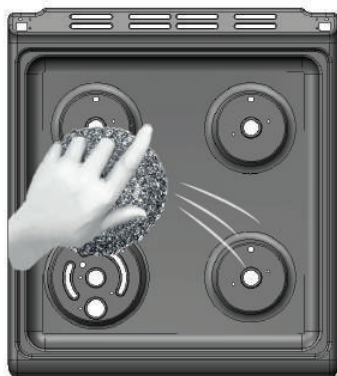
Utilizar alguno de los siguientes desengrasantes: Easy off Bam®, Mr Músculo®, Brasso®, Windex®.

3

Tallar únicamente con fibra Cero Rayas® o fibras sintéticas, en el sentido de las líneas de cepillado de la cubierta. NO utilice fibras verdes o metálicas.

4

Retirar el excedente con un trapo húmedo.



Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

4.1 Guía de limpieza y cuidado

El cuidado y limpieza de su estufa son importantes para que ésta le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio.



SI SU ESTUFA TIENE ENCENDIDO ELECTRÓNICO, DESCONÉCTELA DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE LIMPIAR CUALQUIERA DE SUS PARTES. NO USE SOSA CÁUSTICA O ALGÚN PRODUCTO QUE LA CONTENGA YA QUE ÉSTE PUEDE DAÑAR SERIAMENTE EL ACABADO.

Acabado exterior

Es necesario mantener su equipo siempre limpio, por lo general bastará con utilizar agua, jabón neutro y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar residuos de jabón. Algunas partes requerirán un procedimiento diferente.

Capelo (ver cuadro de características por modelo, al final del manual.)

Lave el capelo con agua jabonosa, enjuague y retire el excedente con un trapo húmedo.

Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios, con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco.

Limpieza de la cubierta superior de su estufa

Cada vez que vaya a limpiar la cubierta superior siga éstas instrucciones para evitar problemas de funcionamiento con los quemadores superiores y para eliminar manchas y suciedad:

1

Asegúrese de que la cubierta NO esté caliente.

2

Para evitar que se derrame agua, jabón, comida, etc. dentro de la estufa, deje los quemadores superiores sobre la cubierta para limpiarla.

3

Limpie la cubierta superior usando un desengrasante que NO CONTENGA SOSA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones contenidas en el envase del producto.

IMPORTANTE: No utilice exceso de agua, jabón y/o desengrasante. Esto puede obstruir el flujo de gas hacia los quemadores superiores.

Nota: En caso de que el modelo de su estufa cuente con CUBIERTA INOXIDABLE, utilice una fibra suave en dirección de las líneas del acero.

Recomendaciones

- Para mantener la cubierta en óptimas condiciones, límpiela DESPUÉS DE CADA USO de acuerdo con las instrucciones de limpieza ya mencionadas.

Perillas

Las perillas se pueden retirar para facilitar su limpieza.

1

Cerciórese de que la perilla esté fría y jálela hacia afuera.

2

Use agua y jabón suave.

3

Escrura y seque antes de colocarlas nuevamente..

Notas:

- Nunca lave sus perillas cuando estén calientes.

- Evite el uso de fibras abrasivas en su lugar use fibras plásticas.

- Nunca deje remojando las perillas en agua.

Parrillas superiores

Las parrillas se deben lavar regularmente y por supuesto, después de derrames; espere a que la temperatura disminuya. Lávelas con jabón y agua caliente, enjuáguelas con agua limpia, séquelas con un trapo, no las coloque mojadas en la estufa. Para quitarles residuos de comida quemada, remójelas en una solución de agua con algún limpiador líquido suave.

Utilice jabón líquido sin abrasivos.

Quemadores superiores

Los orificios en los quemadores de su estufa deben mantenerse limpios para tener un buen encendido y una flama pareja. Límpielos periódicamente y especialmente después de derrames, los cuales pueden obstruir dichos orificios.

Orificio de flujo de gas obstruido

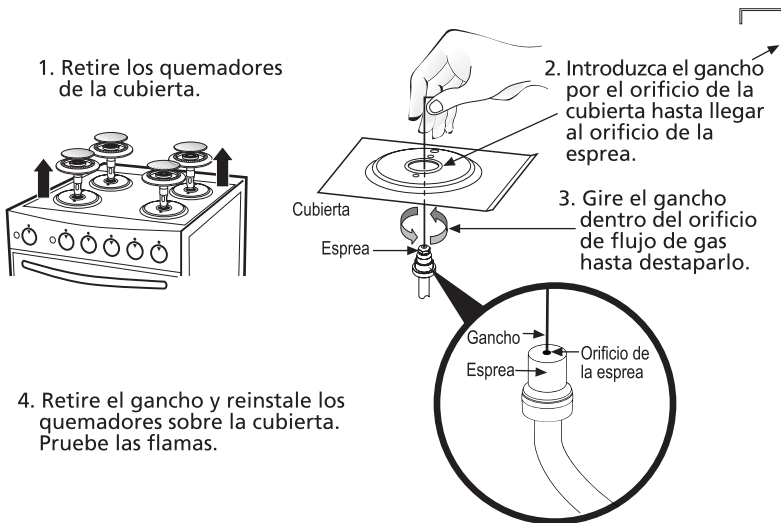
Si usted nota los siguientes síntomas:

- Un quemador no enciende y el resto sí lo hace.

- Un quemador tiene flamas más pequeñas que el resto.
- Los quemadores se tardan en encender.
- Se extingue la flama.
- Flamas amarillas.
- Hollín

Entonces es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos. Esto puede ser consecuencia de un derrame de alimentos, residuos de alimentos o residuos de agentes limpiadores. Su estufa incluye un gancho destapa-espreas siga los siguientes pasos.

En su defecto puede usar un plastinado (los alambres que se usan para cerrar bolsas de pan). Remueva el plástico que recubre al plastinado y siga éstas instrucciones:



Limpieza de quemadores superiores

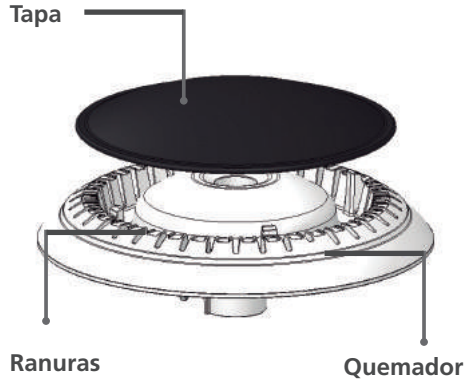
Asegúrese de mantener limpias las ranuras de los quemadores para obtener un buen desempeño.

1

Retire los quemadores superiores (cuando estén fríos).

2

Limpié los quemadores de manera FIRME usando un desengrasante que NO CONTenga Sosa Cáustica (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones de uso contenidas en el envase del limpiador. Utilice una fibra y agua caliente (de preferencia).



Nota: No esponga los quemadores al desengrasante por más de 15 minutos de lo contrario lo manchará permanentemente.

Puerta de horno



NUNCA SUMERJA LA PUERTA EN AGUA.

Lave la puerta con agua jabonosa, enjuague y retire con un trapo húmedo el excedente.

Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco. Para manchas difíciles use una solución de vinagre y agua.

Cavidad del horno

Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Su resistencia nula a la fricción y rayaduras, permite retirar los residuos de grasa y alimentos.

Para salpicaduras muy grandes, tan pronto como se enfríe el horno, limpie lo más posible dicha salpicadura.

Usando un traste con agua y un cepillo de nylon 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.

Parrillas del horno

Parrilla autodeslizable para seguridad y fácil acceso que brinda mayor precisión de horneado.

Las parrillas se pueden limpiar con un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante.

Después de lavarlas, enjuáguelas y séquelas con un trapo limpio. Para quitar las manchas difíciles, puede usar fibra o cepillos de cerdas firmes.

Interior de la puerta y piso de horno

Ventana más grande, que permite una mejor visibilidad al interior del horno.

Base circular: permite una mejor distribución del calor logrando una cocción uniforme de los alimentos.

En condiciones normales de limpieza, use solamente agua jabonosa, si hay derrames o salpicaduras muy fuertes puede recurrir a limpiadores abrasivos suaves, también puede usar fibras.

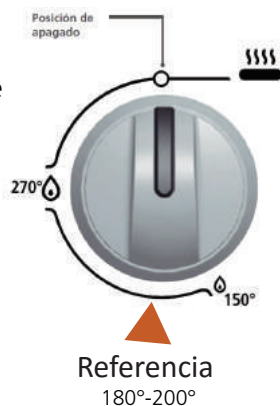
No permita que los derrames o salpicaduras de comida con alto contenido de azúcar o ácido (como leche, jitomates, salsas jugos de frutas o relleno de pay) se queden en la superficie por mucho tiempo.

Recomendaciones de cocinado

5.1 Temperaturas del horno

La siguiente es solo una guía para el cocinado de sus alimentos.

La válvula con la que esta equipada su cocina permite un rango de temperaturas muy amplio que va desde los 150°C hasta los 270°C, la mayoría de alimentos se cocinan en un rango de 180° a 200°C, gire la perilla hasta la referencia mostrada en este manual para obtener dichas temperaturas, estas varían de acuerdo a las condiciones climatológicas y de instalación de su cocina. De cualquier forma mantenga vigilados sus alimentos para ver su comportamiento y obtener los resultados deseados.



5.2 Posiciones de alimentos en el horno

Notas:

- Las posiciones de la parrilla se nombran de abajo hacia arriba A, B, C y D.
- La mayoría de los alimentos se hornean bien en el centro del horno (Posición de la Parrilla C).
- Los alimentos de mayor volumen se hornean bien en la parte media/baja el horno (Posición de la parrilla B).

Alimentos	Posición de Parrilla	Tiempo
Galletas	D	El indicado en la receta
Pasteles	C	
Tartas	C	
Pan	C	
Pastas	C	
Carnes y pescados (pequeños)	C	
Carnes, pizza, papas y vegetales	B	
Carnes, piezas grandes como pavo o pierna de cerdo	A	

5.3 Posición de la charola en el asador bajo

Para obtener mejores resultados coloque la charola del asador en posición horizontal y asegúrese de que quede centrada con respecto al quemador (vea ilustración).

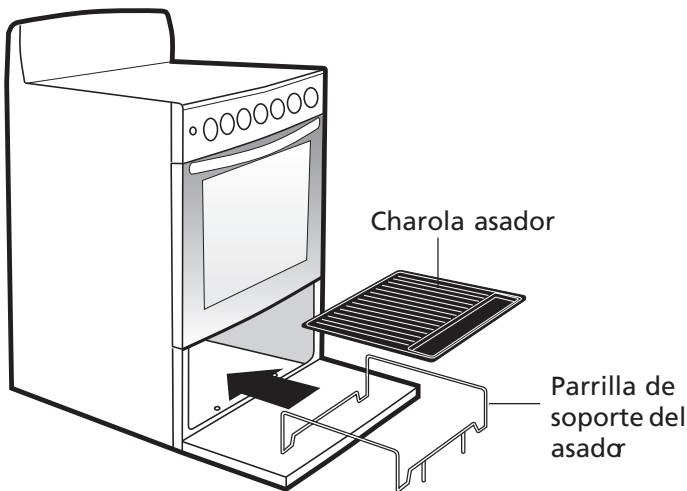
Para dorar alimentos con grosor menor a 2,0 cm se recomienda un tiempo aproximado de 12 minutos, por ejemplo pan tostado.

Para alimentos más gruesos que 2,0 cm (sin hueso) se recomienda un tiempo aproximado de 20 a 30 minutos, por ejemplo carne para hamburguesa.

Para alimentos más gruesos que 3,5 cm recomendamos un tiempo aproximado de 40 a 50 minutos, por ejemplo pechugas de pollo. Revise constantemente el grado de cocinado de los alimentos en el asador para evitar que se doren demasiado en la superficie.

Recomendaciones generales:

- Si tuviera un incendio por la grasa en la charola asador y/o gratinador, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.
- Mantenga la puerta del asador cerrada para un mejor cocinado.



5.4 Recomendaciones generales.

Cuando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Cuando accione una perilla, revise que el quemador correspondiente haya encendido.

2. Fijese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama del quemador.

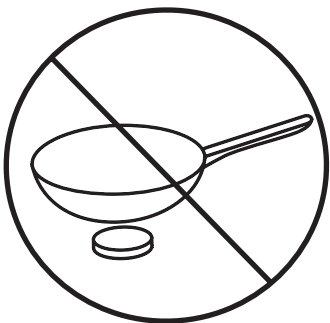
3. Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobresaliendo de la estufa.

4. Use utensilios del tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.

5. Si va a cocinar con trastes de vidrio, éstos deberán ser refractarios.

6. No utilice recipientes que tengan un anillo metálico como base (Wok), este anillo puede actuar como una trampa de calentamiento, provocando daños en la parrilla y el quemador.

En consecuencia puede aumentar el nivel de monóxido de carbono, constituyendo un riesgo para la salud.



7. Mientras cocine en la estufa, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.

8. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes arriba de la estufa.

9. Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible.

10. Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.

11. Cuando vaya a flamear algún platillo en la estufa, apague el ventilador de la campana extractora. Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.

12. Siempre apague los quemadores antes de quitar los utensilios de la estufa.

13. Aleje cualquier artículo plástico de los quemadores. Los materiales pueden encenderse al estar en contacto con las flamas o superficies calientes del horno y pueden causar quemaduras.

14. **Nunca use agua para apagar aceite que se haya incendiado**, ni tampoco levante una cacerola que está flameando, cúbrala completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.

15. Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejada de la estufa, el aire caliente y vapor que salen suelen causar quemaduras en manos, cara y ojos.

16. Al usar bolsas de cocinado o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

17. Si tuviera un incendio por la grasa en la charola del asador y/o gratinador, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.

18. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.

19. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.

20. Si llega a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador del horno o asador, según sea el caso, y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga por sí solo.

Cómo usar los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas Recuerde las siguientes indicaciones.

- Utiliza para cada quemador cacerolas adecuadas.
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo.
- Usar siempre cacerolas con tapa.
- Usar siempre cacerolas con fondo plano.



Tabla de cacerolas recomendadas (usar cacerolas con fondo plano)

Quemador (Diámetro de tapa en mm)	Ø mín. recipientes (mm)	Ø máx. recipientes (mm)
Mediano (Ø = 70)	120	220
Jumbo (Ø = 104)	160	300
Triple Ring (Ø = 136)	180	320
Triple Ring solo aro pequeño (Ø = 43)	80	120
Potente (Ø = 108)	180	320

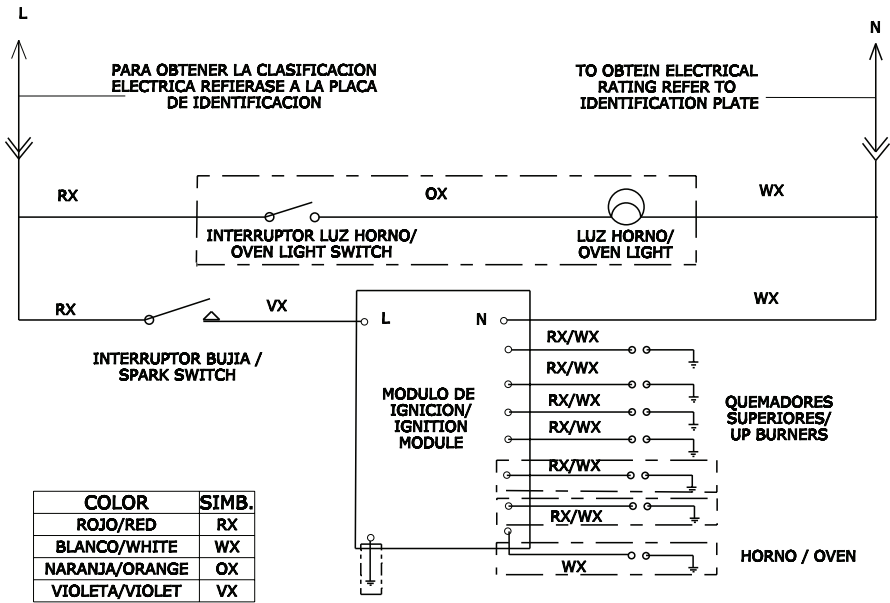
Diagrama eléctrico

Diagrama (317B8267P001)

(Ver cuadro de características por modelo, pagina 6)

ADVERTENCIA: DESCONECTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA DE ESTE APARATO ANTES DE EFECTUARLE CUALQUIER TIPO DE SERVICIO.

WARNING: DISCONNECT THE POWER OF THIS APPLIANCE BEFORE ANY TYPE OF SERVICE.



SUGERENCIAS

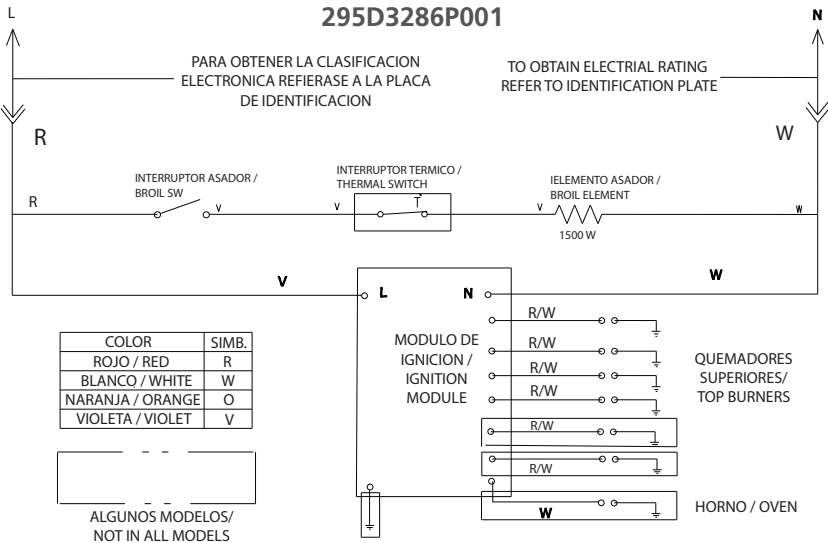
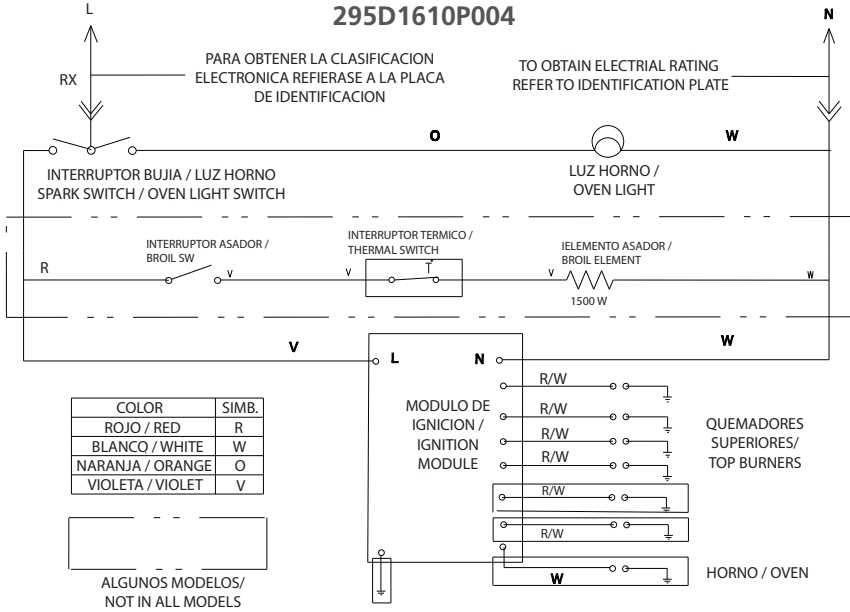
ALGUNOS MODELOS / NOT IN ALL MODELS



Diagramas (295D1610P004, 295D3286P001)

(Ver cuadro de características por modelo)

ADVERTENCIA: DESCONECTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA DE ESTE APARATO ANTES DE EFECTUARLE CUALQUIER TIPO DE SERVICIO.



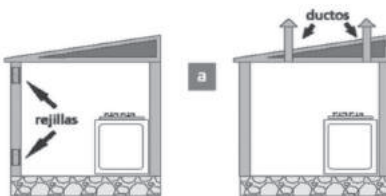
SUGERENCIAS

Consideraciones de aireación y ventilación

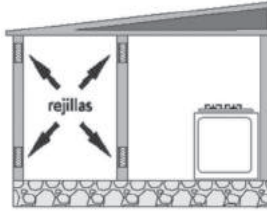
- El recinto donde se va a instalar este artefacto debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas según corresponda en la norma NTC 3631 SEGUNDA ACTUALIZACION: 2011-12-14, "Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación".
- No instale su horno en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva de gas-aire.
- Asegurar una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión, de no ser así, ésta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.
- Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) gasodoméstico(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.
- En toda construcción, el recinto en el cual se ha de ubicar el o los gasodomésticos, debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor o igual a 3.4m³ por cada kilovatio (3.6MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas en ese recinto. En caso de que no se cumpla con esa condición, el recinto deberá ser dotado con dos aberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior debe comenzar a una distancia no menor de 180 cm del piso y la inferior a una no mayor de 30 cm del suelo. En lo posible evitar que queden sobre el mismo eje vertical. Las dimensiones lineales de estas aberturas no deben ser inferiores a 8 cm.

La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar. Si existen otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas, (ver datos en placas de identificación de los artefactos) de todos, de acuerdo con lo siguientes casos:

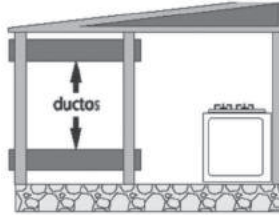
- a) Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.



- 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 cm² ó 22 cm² 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 cm² 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 empote, la capacidad calorífica máxima es de 7,40 MJ/h tomando el caso "a" como ejemplo, tenemos:

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

Como las dimensiones lineales de una rejilla no deben ser menores a 8 cm (según requisito mínimo indicado anteriormente) entonces el área mínima de cada una de las rejillas será de 64 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

Problemas y soluciones

Antes de llamar al servicio

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona o no 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 estufa no está conectada a la corriente eléctrica (según modelo)	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta.	Lea cuidadosamente la sección de Encendido del Horno en su manual de uso y cuidado.
Los quemadores no encienden o prenden	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 estufa no está conectada a la corriente eléctrica	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta.	Lea cuidadosamente la sección de "Encendido de Quemadores" en su manual de uso y cuidado.
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos.	Retire los quemadores y limpie los orificios con un cepillo pequeño de cerdas suaves.
	El quemador puede estar mal colocado.	Verifique la posición correcta del quemador conforme al diagrama.
	Los quemadores están mojados.	Deje que los quemadores estén secos completamente o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos.
El reloj no funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada 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 marcar (12:00 parpadeando).	Lea cuidadosamente la sección "Reloj Digital en Copete" en su Manual de uso y cuidados. En caso de tener su estufa Quemador Programable refiérase a la sección de "Quemador Programable".
La luz de horno no enciende o no funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	El foco puede estar flojo.	Apriete el foco girándolo en el mismo sentido de las manecillas del reloj.
	El foco puede estar fundido.	Debe cambiar el foco por un foco similar de 40 Watts.
Fuerte olor al usar el horno	Primeras ocasiones de uso del horno.	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno, éste despidiera un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.

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:

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

Procedimiento para hacer efectiva la garantía:

Para hacer efectiva la presente garantía el consumidor deberá presentar esta póliza debidamente sellada por el establecimiento que vendió el producto, o la factura o recibo o comprobante, con los datos de identificación de producto que se describen a continuación, 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.

Importado, fabricado y comercializado por Mabe Colombia S.A.S.

Puntos aplicables para otras regiones

Colombia	Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por cinco (5) años.
	<p>CANCELACIÓN DE LA GARANTÍA</p> <p>El amparo bajo la garantía quedará automáticamente cancelada por las siguientes causas:</p> <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. <p>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.</p>
Colombia	<p>ADVERTENCIAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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	<p>IMPORTANTE: Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato por lo que deben tenerse en cuenta para hacer válida esta garantía: la garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:</p> <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.
---	---

Centros de servicio técnico y lugares en donde los consumidores pueden hacer efectiva la garantía; así como obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios.

Colombia:

Dentro de Bogotá (571) 489.7900
Fuera de Bogotá 01.900.5556223
www.serviciomabe.com.co

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: 01.900.555.6223 / 878.3700

Para ajustar su estufa para que use un diferente tipo de gas ya sea NATURAL o gas LP, siga estas instrucciones:

1. Desconecte todo suministro de energía eléctrica desde la caja principal de disyuntores de circuito o de fusibles.
2. Interrumpa el suministro de gas que alimenta a la cocina cerrando la llave de paso manual.
3. Localice el kit de conversión embarcado originalmente dentro del kit de parrillas superiores ubicado dentro de la cavidad del horno.
4. Siga los pasos enlistados en la hoja de instrucciones que se encuentra dentro de la bolsa del kit de conversión.

Características por modelo

MODELO	EME5046NCAIS	EME5046CAIS	EME5047NCSIX
Tipo de gas	Natural	LP	Natural
Copete o Capelo	Capelo	Capelo	Capelo
Encendido de quemadores	Electrónico Botón	Electrónico Botón	Electrónico Botón
Control de horno	Perilla con Termocontrol	Perilla con Termocontrol	Perilla con Termocontrol
Encendido de horno	Manual	Manual	Manual
Luz de Horno	Sí	Sí	Sí
Asador Alto	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Asador Bajo	-	-	-
Características eléctricas	120V, 60Hz, 12.15A	120V, 60Hz, 12.15A	120V, 60Hz, 12.15A
Quemadores	3 Medianos, 1 Jumbo	3 Medianos, 1 Jumbo	3 Medianos, 1 Jumbo
Diagrama eléctrico	295D1610P004	295D1610P004	295D1610P004

MODELO	EME5060NCSIX0	EME5070NCFIX0	EME5080NCFIX0
Tipo de gas	Natural	Natural	Natural
Copete o Capelo	Capelo	Capelo	Capelo
Encendido de quemadores	Electrónico Botón	Electrónico Botón	Electrónico Botón
Control de horno	Perilla con Termocontrol	Perilla con Termocontrol	Perilla con Termocontrol
Encendido de horno	Manual	Manual	Manual
Luz de Horno	Sí	Sí	Sí
Asador Alto	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Asador Bajo	-	-	-
Características eléctricas	120V, 60Hz, 12.15A	120V, 60Hz, 12.15A	120V, 60Hz, 12.15A
Quemadores	3 Medianos, 1 Jumbo	3 Medianos, 1 Potente	3 Medianos, 1 Triple Ring
Diagrama eléctrico	295D1610P004	295D1610P004	295D1610P004

SUGERENCIAS

Para el instalador

Instrucciones técnicas para la correcta instalación, reglaje y mantenimiento del gasodoméstico.

Advertencia

para su correcto funcionamiento este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión Atmosférica y temperatura ambiente.

PRECAUCIONES:

- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de locales de distribución (el tipo y presión de gas) son compatibles con las del aparato.
- Las especificaciones de operación de este aparato se encuentran en la placa de características del mismo.
- Este aparato no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de productos de la combustión. Dicho dispositivo debe instalarse de acuerdo con los reglamentos locales vigentes. Debe darse atención particular a los requerimientos relacionados con la ventilación.
- Antes de instalar, apague los suministros de gas y electricidad que alimentarán al aparato.
- Todos los aparatos que tienen componentes eléctricos deben conectarse a tierra.
- El tubo de alimentación de gas y su conector NO deben estar doblados o bloqueados por ningún otro aparato.
- Revise las dimensiones del aparato y las del saque en la unidad de su cocina.
- Los paneles ubicados por encima de la cubierta del aparato y directamente junto a él, deben estar hechos de un material que no se inflame. Tanto el material que recubre a los paneles como el pegamento que se usa para asegurarlo deben ser resistentes al calor para prevenir su deterioro.
- Encienda el aparato y cada uno de los quemadores. Revise que las flamas tengan un color azul claro sin puntas amarillas. Si los quemadores muestran cualquier anomalía, revise lo siguiente:
 - Que las tapas de los quemadores estén correctamente instaladas.
 - Que el cuerpo del quemador esté correctamente colocado.
 - Que el quemador se encuentre verticalmente alineado con el niple de la esprea.

- Después de concluir la instalación, el técnico instalador debe llevar a cabo una prueba completa de operación y una revisión para encontrar fugas.
- La manguera flexible debe instalarse de manera que no entre en contacto con ninguna parte móvil de la unidad contenedora y que no pase por ningún espacio que pudiera restringirla en algún momento.

Normas y/o Resoluciones aplicables a Gasodomésticos para cocción:

- NTC2832-1 3ª Actualización 2001-08-29. Artefactos para la cocción de alimentos. Parte 1: requisitos de seguridad.
- NTC2386 2ª Actualización: 2001-01-31. Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para cocinas, hornos y aparatos similares.
- NTC3293: 1995-07-26. Aparatos mecánicos. Reguladores internos de presión para aparatos domésticos que funcionan con gas.
- NTC3631 2ª Actualización: 2011-12-14. Artefactos de gas. Ventilación de recintos interiores donde se instalan artefactos que emplean gases combustibles para uso doméstico, comercial e industrial.
- NTC3833 1ª Actualización: 2002-03-11. Dimensionamiento, construcción, montaje y evaluación de los sistemas para la evacuación de los productos de la combustión generados por los artefactos que funcionan con gas.
- 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.
- Resolución 90902: 2013-10-24. Por medio del cual se expide el Reglamento Técnico de instalaciones internas de Gas Combustible.

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. Instrucciones importantes de seguridad. 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.

ADVERTENCIAS.

- Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.
- Se requiere de personal calificado para instalar y ajustar la cubierta. La adaptación para utilizar otro tipo de gas, debe ser realizada también por un instalador, la compañía de gas 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 gasodoméstico sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje para este gasodoméstico se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).
- Este gasodoméstico no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- 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 ventialda; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación."

Importado, fabricado y comercializado por:

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

serviciomabe

El especialista en línea blanca



www.serviciomabe.com.co