mabe tecnología y proyectos Información Tecnica	MAJOR APPLIANCE BUSINESS GROUP INDUSTRIAL DESIGN OPERATION DR. NO.	TITLE: NAMEPLATE MODELS: ESTUFAS MABE COLOMBIA	
	FIRST MADE FOR: ESTUFAS 20"		

REQUIRE BY:	F. CARDENAS	DATE	BCN
		27/ AGO/ 2013	MR02684
ISSUED:	C. M. BAENA	Emulsion: Above △	NP: 317B9337
MADE BY:	J.BETANCUR	Below ▼	REF: P001 REV. 2

ARTWORK IS CORRECT
IN SIZE ONLY WHEN SCALE
DIM. MEASURES AS INDICATED
10.00"

SUPPLIER IS RESPONSIBLE FOR THE ALIGNMENT OF GRAPHICS TO THE PART

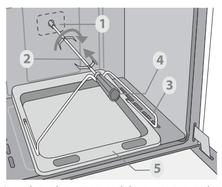
Para hornos de modelos de cocinas de 76 cm (30") con termostato.	ºC	150	200	250	
	ºF	302	392	482	
Para hornos de modelos de cocinas de 89 cm (35") con termostato.	ºC	**150**	**200**	**230**	**25**
	ºF	**302**	**392**	**446**	**48**
Para hornos de modelos de cocinas de 51 cm (20") con termocontrol, las temperaturas pueden tener un rango de ± 10% del valor declarado.	ºC	**250**	**200**	**130**	
	ºF	**482**	**392**	**266**	
Para hornos de modelos de cocinas de 61 cm (24") con termocontrol, las temperaturas pueden tener un rango de ± 10% del valor declarado.	ºC	**250**	**190**	**130**	
	ºF	**482**	**374**	**266**	

		Max.	Min.
Para hornos de modelos de cocina de 89cm (35") con termocontrol.	Rango ºC	**230 - 250**	**120 - 140**
	Rango ºF	**446 - 482**	**248 - 284**

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

15. Rosticero

Algunos modelos poseen este accesorio que posibilita obtener asados mucho más homogéneos, ya que mantiene rotando los alimentos mientras se asan, exponiendo al calor toda su superficie.



El rosticero consta de:
1. Motor asador instalado en la pared posterior del horno.
2. Asta asador.
3. Soporte asta.
4. Mango.
5. Charola recoge grasa.

Para la instalación del rosticero:
1. Retire las parrillas del horno.
2. Si va a usar el horno para un pre-cocido debe encenderlo (ver item 12), luego colocar la bandeja sobre el piso del horno como se indica en la figura.

3. Introduzca los extremos del soporte asta en los agujeros centrales de la charola recoge grasa de modo que se apoye en el extremo de la charola que tiene agujeros en las esquinas.
4. Coloque y enrosque el mango al asta.
5. Introduzca el asta en la pieza de carne que va a pre-cocer.
6. Introduzca la punta del asta en el acople del motor, y el otro extremo déjelo sobre el soporte asta.
7. Funciona con electricidad a 110 ó 220 voltios (según especificaciones del adhesivo de identificación, ubicado en la parte posterior o espaldar de su estufa).
8. Pulse el interruptor ⊛ ,ubicado en el tablero de control de la estufa.
9. Gire manual y ligeramente en el sentido de las manecillas del reloj el asta asador, con lo cual el motor comenzará a funcionar. Esto debe realizarlo cada vez que utilice el rosticero.
10. Desenrosque el mango del asta asador, para que le permita cerrar la puerta del horno, si no lo hace puede romper el vidrio.
11. Una vez que la pieza de carne este cocida y desee darle un dorado superficial siga los siguientes pasos:
a) Apague el quemador del horno.
b) Encienda el grill eléctrico.
c) Cierre la puerta del horno.
d) Déjelo dorar a su gusto.

16. Piso del horno

El piso del horno es removible con el propósito de facilitar el servicio y la limpieza. Para retirarlo simplemente tómelo por las ranuras laterales, levántelo unos 2 cm. y extráigalo hacia delante hasta que salga completamente. Para reinstalarlo siga el procedimiento al contrario.
Para protegerlo de escurrimientos coloque los recipientes sobre 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 esmaltado, o de acero cromado, y se pueden ubicar en cualquiera de las posiciones previstas para tal fin.

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

Fig. 1 **INSTRUCTIVO PARA MONTAJE DE PARRILLA AUTO DESLIZABLE***

1. Coloque primero la parrilla en el soporte riel parrilla. (Fig. 1)
2. Inserte las puntas de los ganchos largos a los seguros localizados en el marco interno de la puerta. (Fig. 2)
3. Si su modelo posee dos parrillas, repita los pasos anteriores para la parrilla grande y coloque la parrilla pequeña en cualquiera de los dos niveles. (Fig. 2)

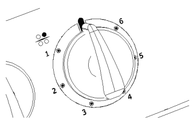
Fig. 2

***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, Ud. lo puede encender pulsando el interruptor ⊛ cuando desee y mantenerlo encendido aún con el horno en funcionamiento. La ventana panorámica de la puerta del horno le permitirá observar el interior sin necesidad de abrirla.
* Algunos modelos poseen este atributo

19. Estufas mixtas



Son aquellas que además de quemadores a gas tienen calentadores eléctricos tales como platos o discos superiores de la cubierta. Los discos de cubierta funcionan por contacto directo con el recipiente de cocinado (no necesita parrillas).
Tienen 6 posiciones de calentamiento, siendo las 3 primeras de calentamiento bajo y las restantes de calentamiento alto. Ud. puede elegir alguna en cualquier sentido, horario u antihorario.

Cómo operar las resistencias eléctricas en los artefactos mixtos

Los platos blindados no se calientan por partes como los platos tubulares, en estos, el calor se distribuye casi uniformemente sobre la superficie metálica y la temperatura alcanzada por este dependerá de la posición de la perilla.

Recomendaciones

-Nunca haga funcionar un disco de calentamiento sin un recipiente sobre el mismo.

- No utilice recipientes de menor tamaño que el disco, pues habrá consumo innecesario de energía.

- Asegúrese de secar bien la base de los recipientes antes de colocarlos en los discos calentadores.

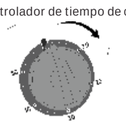
- Es normal un desprendimiento de vapor al usar los discos por primera vez.

- Instale fusibles o breakers adecuados en la línea de alimentación eléctrica.

- Desconecte su estufa para labores de limpieza.

20. Reloj (aplica a algunos modelos)

1.- Controlador de tiempo de cocción (timer)



Avisa por medio de un timbre cuando el tiempo de preparación del alimento terminó.
Para programarlo, gire la perilla en el sentido horario hasta el final y vuelva hasta el tiempo deseado.
Después del sonido del timbre apague la llama.

21. 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. Máx.
Para artefactos a 220 V: 10 Amp. Máx.
-Mientras esté activada la resistencia no se le debe tocar. Para la limpieza el artefacto debe ser desconectado completamente.
- 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 es normal en las resistencias.

Funcionamiento del gratinador:

1.- Pulse el interruptor ⊛ que contiene el siguiente símbolo en la parte superior ⩇ Este es el medio por el cual se activará la resistencia.
2.- Verifique que se active el foco indicador ◉ que se encuentra en la parte superior del botón. Este le permitirá saber cuando está activada la resistencia.

Gratinador con dispositivo de bloqueo

Para mayor seguridad, el artefacto cuenta con un dispositivo de bloqueo en el grill eléctrico o Gratinador. Este dispositivo NO le permitirá el uso del horno y gratinador a la vez.

Para encender el gratinador debe verificar que la perilla de encendido del horno esté en la posición OFF (Apagado). En el caso que esté activado y ya no vaya a hacer uso del mismo, regréselo a la posición OFF. En caso contrario no se activará el Gratinador.

El elemento gratinador posee un switch térmico de seguridad, este realizará tiempos de encendido y apagado automáticamente sin que el indicador de encendido se apague

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 asa 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 refractarios tipo pyrex, que conservan el calor de los alimentos.

- Es conveniente considerar el tamaño de los recipientes: Un pastel preparado en un molde pequeño, podrá derramarse por los bordes, perjudicando el resultado final de la receta y ensuciando el horno. Si el molde fuese demasiado grande, el pastel crecerá poco, quedando crudo y flácido, pudiendo incluso tostarse demasiado. Para obtener mejores resultados, llene el molde hasta la mitad.

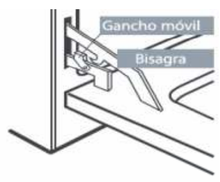
- En lo referente a la disposición de los alimentos dentro del horno, conviene dejar un espacio mínimo de 3 a 5 cm entre los bordes de los moldes y las paredes laterales del horno. De este modo asegurará la circulación normal y uniforme del calor. La distancia entre moldes deberá ser también de 3 a 5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

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

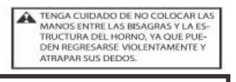
-No se debe utilizar recipientes de base convexa.

-Para los quemadores superiores, el recipiente mas grande que se debe emplear no debe tener más de 240 mm de diámetro.

22. Procedimiento para retirar la puerta del horno
(aplica para algunos modelos)



La puerta del horno es removible para hacer más accesible el interior de la estufa. Para retirarla, abra completamente la puerta, con ambas manos desplace los ganchos de las bisagras hacia adelante y asegúrese de que queden fijas, levantando ligeramente la puerta.
Levante con las dos manos la puerta hasta sentir como sale facilmente y jale hacia arriba.
Para colocarla nuevamente, centre los brazos de las bisagras en las ranuras inferiores del marco metálico y mueva los ganchos hacia atrás para fijar el mecanismo.



⚠ importante
- Si su estufa tiene encendido electrónico, desconéctela 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 fondo superior del horno, pues su funcinamiento es indispensable para la acción eficiente del control de temperatura.

23. Herramientas e instrumentos necesarios para el servicio

- Destornillador de copa o dado 1/4 pulg (6.35 mm)
- Destornillador de copa o dado 9/32 pulg (7.14 mm)
- Destornillador de copa o dado 5/16 pulg (7.94 mm)
- Manómetro diferencial de 0 a 50 mbar (0-5000 pascales)
- Destornillador Phillips (cruz) mediano 4 pulg (101.6 mm)
- Llave ajustable o llave francesa 6 pulg (152.4 mm)
- Multimetro (medidor de voltaje, corriente y continuidad)
- Flexómetro
- Pinzas

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 lentitud, nunca la deje caer violentamente.

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 cerrada cuando cierre la tapa de vidrio.

25. Mantenimiento

Cuidados del porcelanizado

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

- Evite toda clase de golpes en las superficies porcelanizadas (parrillas, copete, comal, charola recoge grasa, tapa esmaltada), especialmente en bordes y esquinas.

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

- Haga limpieza con detergentes o jabón utilizando paños o esponjas plásticas. No utilice abrasivos.

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

- Los jugos cítricos, vinagres fuertes o aliños concentrados, aun en frío, pueden atacar el porcelanizado. Por lo tanto, evite que estos se acumulen sobre su superficie y mucho menos si esta se encuentra caliente.

Cuidados de los quemadores

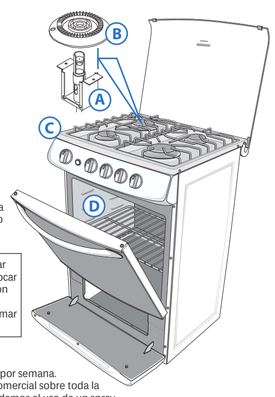
Si son de hierro porcelanizado tenga en cuenta los mismos cuidados de la mesa porcelanizada.

Si son en latón, para su limpieza déjelos en agua con jabón lavaplatos 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 2 meses los inyectores con el alambre que se proporciona (en la carátula posterior 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.



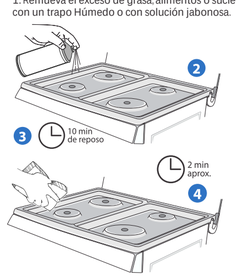
Ⓑ Limpieza de quemadores

La limpieza debe de ser al menos una vez por semana.
1. Aplique directamente 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 utlizar fibras metálicas).
4. Enjuague 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 rociar 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 utilizar fibras metálicas).

5. Retirar el exceso de desengrasante con un paño húmedo hasta que quede limpio.

Limpieza tapa quemador de bronce

1.- Se toma un recipiente con la altura suficiente para que logre cubrir toda la tapa del quemador.
2.- Se llena la mitad (½)del recipiente con vinagre.
3.- Una cuarta parte (¼) del recipiente se debe completar con jugo de limón.
4.- Revolver los líquidos.
5.- Colocar las tapas quemador dentro del recipiente con el líquido por el término no inferior a 12 horas. El tiempo varía, dependiendo del estado de la tapa. Nota: Se recomienda realizar esta operación por parte del usuario en forma periódica. Su limpieza puede variar con el uso.
6.- Retirar las tapas del recipiente y lavar con agua y jabón. En algunos casos puede ser necesario frotar la tapa con una esponja de lavar utensilios de cocina.

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 CLORO, JABONES, DETERGENTES que contengan hidróxido de sodio (soda cáustica).

Para abrillantar la cubierta de acero inoxidable

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

Ⓓ Limpieza de la cavidad del horno

1. Limpie con una fibra de acero inoxidable, agua y jabón.

2. Retire el jabón con un trapo o paño húmedo.

3. Para manchas difíciles: usar desengrasante industrial.

Nota: Si el horno de su cocina posee al 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 use, evitando 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 sobras 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 la cubierta o sobre los inyectores del gas. Antes de colocar nuevamente las parrillas y los quemadores, fíjese si los electrodos están todos secos y si todas las piezas están perfectamente ubicadas.

- Para limpiar las partes de esmalte porcelanizado (enlozado), 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 esté caliente.

- La grasa que queda impregnada en la puerta o en el interior del horno de acabado estándar, 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 es 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 producto.

En el caso de suciedad resistente 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 son el agua, el jabón, los detergentes neutros suaves y los removedores a base de amoniaco diluidos en agua tibia; aplíquelos con un paño suave o con una esponja de nylon fino, enjuague con abundante agua y seque con un paño suave. El secado es importante para evitar la presencia de manchas en la superficie. La limpieza de rutina remueve fácilmente las manchas más comunes de uso constante.

Manchas leves: Cuando la limpieza de rutina no es suficiente, aplique bicarbonato de sodio diluido en alcohol de uso doméstico hasta formar una pasta; use 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 prelavado 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 carbonizados, use removedores a base de soda cáustica. Siga el procedimiento indicado para mover manchas leves y repítalo si es necesario. Si la mancha persiste utilice productos abrasivos finos. Finalmente enjuague y siga la limpieza de rutina.

Acido Nitrico: El ácido nítrico es el único ácido que puede ser usado para la limpieza del acero inoxidable. Evite el contacto con otros metales especialmente los ferrosos y los fabricados a base de aluminio y cobre comunes en los utensilios de estufas. Se recomienda impregnar un paño suave o cepillo de nylon en una concentración de 10% (1 parte de ácido por 9 partes de agua) usando guantes de caucho 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 (mayonesa, mantequilla, etc.) restos de comida o con materiales férricos (cuchillas, sartenes, esponjas metálicas, etc.) porque estos producen cambios de color y surgen problemas de oxidación.

- Cuando sobre el acero inoxidable puedan caer productos que puedan hervir hasta secarse, esto crea manchas difíciles de remover deteriorando la superficie y corriendo 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 crea derrame de líquidos y estos se carbonizan se generan manchas difíciles de remover. (Este efecto no hace parte de cambio de la pieza por garantía del producto).

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

Recomendaciones para el uso

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

- Evite dejar latas de aerosol o latas de plástico cerca de los quemadores.
- Nunca deje que la llama de un quemador sobresalga de las orillas del utensilio de cocina.
- Voltee las asas o mangos de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no sobresalgan de la estufa.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posibles.
- No permita que se acumule grasa u otros materiales flamables en o cerca de su estufa.
- Por seguridad antes y durante la limpieza, desconéctela de la fuente de alimentación eléctrica (solo para modelos que aplica).
- Cuando su artefacto no esté un uso, se recomienda mantener el registro general del gas cerrado.
- Emplee utensilios de tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.
- Si va a cocinar con recipientes de vidrio, estos deben ser refractarios.
- IMPORTANTE - Nunca use su estufa 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 selle bien; también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
- No use el horno como alacena ya que lo guardado se puede incendiar.
- Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión interior 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 fluidos flamables en cercanía de su estufa. Tampoco obstruya las rendijas para ventilación.

- Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejado del artefacto, el aire caliente y vapor que salen pueden causar quemaduras en manos y cara. Utilice guantes adecuados para manipular utensilios en el horno.

- Si tuviera un incendio por la grasa en la charola del asador, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por si solo.

⚠ 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.

26. Diagnóstico 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. - Orificios del quemador obstruidos. - 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. - Foco flojo o fundido. - Motor rosticero sin torque de arranque manual. - Inadecuada conexión a tierra (si el enchufe de su estufa tiene Terminal a tierra). - Mal contacto entre el enchufe de la estufa y el tomacorriente al cual está 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.-Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2.- Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer validar la garantía.
3.- Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
4.-En el directorio anexo, localice el Centro de Servicio mas cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta su artefacto.

Además de respaldar 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.

Póliza de garantía

mabe garantiza que el producto adquirido por usted ha sido revisado y comprobado su funcionamiento bajo condiciones normales de uso.
mabe garantiza durante el término de un año, contado a partir de la fecha de compra del producto que repara sin costo alguno en los centros de servicio técnico o talleres autorizados por este, las fallas causadas por defectos de fabricación, materiales o componentes.
Para hacer efectiva esta garantía deberá recurrir a cualquiera de nuestros centros de servicio técnico, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía.
El personal de servicio técnico está capacitado y cuenta con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
Los centros de servicio técnico disponen de asistencia técnica para la instalación, mantenimiento y reparación de nuestros productos, de acuerdo con la naturaleza de estos y el fin para el cual ha sido destinado. La asistencia técnica podrá tener un costo adicional al precio del producto.
mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por 5 años (aplica solo para Colombia)

Exoneración de responsabilidad del productor frente a la garantía

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
-Si el producto ha sido usado en condiciones distintas a las normales.
-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.
-Cuando el producto presenta oxidaciones causadas por golpes, raspaduras, ambientes salinos, etc. Es de anotar que nuestros centros de servicio o talleres autorizados, podrán prestar el servicio a tiempo y el usuario deberá pagar un precio razonable por la reparación.
-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.
-Fuerza mayor o caso fortuito.

Cancelación de la garantía:

Esta garantía quedará automáticamente cancelada por las siguientes causas:
-Por la eliminación o modificación de los números de serie o la ruptura de cualquier sello que tenga el artefacto.

instructivo
estufa a gas

Aplica para modelos de: **20"**

lea este instructivo antes de instalar su estufa a gas

mabe

317B9317 P001 REV. 3

servicio mabe
el mejor servicio para la mejor marca

Recuerde que su producto está respaldado por **Serviciomabe**, la empresa líder en servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Call center propio con asesoría especializada.
Línea Nacional:
01 900 555 MABE = 01 900 555 6223
Bogotá 4 89 79 00
Escríbenos a:
www.servicio mabe.co

póliza de garantía (continuación)

-Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado o sobre el producto.
mabe no asumirá o 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.

Advertencias

1.Esta garantía no es de cubrimiento internacional, solo tiene vigencia en el país donde fue adquirido el producto, de acuerdo a los términos establecidos para cada país por parte del fabricante y respetando las leyes de garantía del mismo. Para respaldar el origen del producto, es necesario que el usuario presente el documento de compra o factura, si así se requiere.
2.Pasado un (1) mes a partir de la fecha prevista para la devolución o a la fecha en que el consumidor debía aceptar o rechazar expresamente el servicio, y no acuda a retirar el bien, el centro de servicio técnico lo requerirá para que retire el producto 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 conforme con la reglamentación que expida el gobierno nacional para el efecto. Los gastos que se deriven por el abandono del bien (almacenamiento, bodegaje y mantenimiento), deberán ser asumidos por el consumidor.
3.Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, dan lugar al pago por parte del usuario del valor correspondiente al transporte y al tiempo del técnico. Rogamos por lo tanto, antes de solicitar un servicio, comprobar todos los puntos acerca del funcionamiento indicados en el manual de instrucciones.
4.La revisión y o reparación quedará sujeta a la presentación de esta garantía debidamente diligenciada sin tachaduras; nuestro centro de servicio llevará un estricto control de los artefactos a los cuales se le solicita el cumplimiento de la garantía, mediante la confrontación del número de serie para efectos de rastrear inconsistencias.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Sello o firma:

Producto:_____ Marca:_____

Modelo:_____ No de Serie:_____

Fecha de Venta:_____ Distribuidor:_____

Estimado Cliente:
Estos son los datos que identifican su producto, por favor conserve esta información, pues es indispensable para solicitar cualquier servicio posventa.
Muchas gracias.

mabe tecnología y proyectos	MAJOR APPLIANCE BUSINESS GROUP INDUSTRIAL DESIGN OPERATION DR. NO.	TITLE: NAMEPLATE	
		MODELS: ESTUFAS MABE COLOMBIA	
Información Tecnica	FIRST MADE FOR:	ESTUFAS 20"	

REQUIRE BY:	F. CARDENAS	DATE	BCN
		27/ AGO/ 2013	MR02684
ISSUED:	C. M. BAENA	Emulsion: Above △	NP: 317B9337
MADE BY:	J.BETANCUR	Below ▼	REF: P001 REV. 2

ARTWORK IS CORRECT
IN SIZE ONLY WHEN SCALE
DIM. MEASURES AS INDICATED
10.00"

SUPPLIER IS RESPONSIBLE FOR THE ALIGNMENT OF GRAPHICS TO THE PART

Información del rotulado

Nombre del Fabricante: mabe **Carrera 21 # 74-100 Alta Suiza**
País de fabricación: Colombia **Manizales (Caldas)**
Tipo y clase del gasodoméstico: Tipo A - Clase 1
Tipo de gas para el cual está configurado el gasodoméstico: **Gas Natural o GLP***
Categoría: II 2H3 B/P
Denominación comercial: Cocina Autosoportable.

* Su gasodoméstico está calibrado para uno de estos dos tipos gases. Esta información se especifica en la placa adherida a este manual o al espaldar del artefacto.

¡Felicitaciones! Acabas de adquirir una estufa de calidad internacional, esta marca garantiza su duración por muchos años.

⚠ Advertencias preliminares

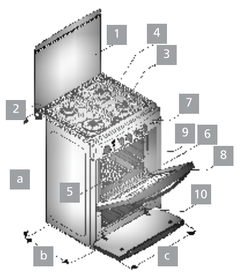
- Esta estufa debe ser instalada y ajustada por "personal calificado".
- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar su estufa.
- Lea las instrucciones de uso antes de encender su estufa.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue en la puerta del compartimiento del horno o en la parte superior de la estufa.
- No deje a los niños solos cuando la estufa esté encendida o en operación, ya que pueden quemarse seriamente, especialmente si se está trabajando con recipientes que contienen líquidos calientes.
- Su estufa está diseñada para operar dentro de los 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- No estufa no debe ser instalada en baños ni dormitorios.
- Este artefacto debe instalarse en ambientes que tengan una ventilación adecuada.
- No operar el horno con la puerta abierta o sin el sello de la puerta.
- No permita que la puerta del horno se cierre bruscamente.
- La adaptación para utilizar otro tipo de gas, debe ser realizada por un instalador de la compañía de gas o del fabricante.

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

Retire todos los adhesivos y material de empaque, incluyendo las películas plásticas que cubren partes cromadas o de acero inoxidable.

Conoce mis partes

Nota: "las partes pueden variar según el modelo"

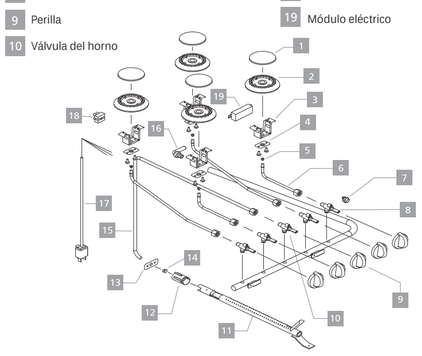


1 Tapa de vidrio o copete (según modelo)
2 Cubierta
3 Parrillas
4 Quemadores
5 Botón luz-horno y enc. eléctrico
6 Parrilla del horno
7 Tablero de control
8 Puerta del horno
9 Cavidad del horno
10 Cajón asador

dimensiones de su estufa			
dimensión estufa cm (pulg)	alto a (mm)	profundidad b (mm)	ancho c (mm)
51 (20)	925	586	520
61 (24)	925	586	620
76 (30)	910	720	760
89 (35)	925	485	880

Lista de partes del sistema de combustión Orifice-Holder económico de una estufa.

1 Tapa de quemador superior
2 Quemador superior
3 Soporte tubo orifice-holder económico
4 Placa soporte tubo orifice-holder económico
5 Inyector de gas quemador superior
6 Tubo orifice-holder económico
7 Botón de encendido eléctrico
8 Válvula de quemador superior
9 Perilla
10 Válvula del horno
11 Quemador del horno
12 Regulador quemador horno
13 Placa soporte tubo horno
14 Inyector de gas del horno
15 Cañería de gas-horno
16 Porta goma
17 Enchufe
18 Morcetierra
19 Módulo eléctrico



Lista de partes del sistema de combustión Orifice-Holder de una estufa.

1 Bujía de encendido
2 Tapa de quemador superior
3 Quemador superior
4 Tubo mezclador de gas
5 Anillo regulador
6 Soporte-tubo mezclador de gas
7 Tubo orifice - holder
8 Botón de encendido eléctrico
9 Válvula de quemador superior
10 Perilla
11 Botón de luz-horno
12 Válvula del horno/grill
13 Quemador del grill
14 Bujía grill
15 Bujía horno
16 Quemador del horno
17 Regulador quemador horno
18 Inyector de gas del horno
19 Placas soportes tubo horno/grill
20 Regulador quemador grill
21 Inyector de gas del grill
22 Módulo eléctrico
23 Cañería de gas-horno
24 Cañería de gas-grill
25 Enchufe
26 Morcetierra
27 Tubo de distribución de gas
28 Porta goma
29 Inyector de gas quemador superior

2. Instalación del copete

Para los modelos que llevan copete, este se encuentra en la parte posterior e inferior de la estufa sujeto con cinta adhesiva. Quite todo el embalaje antes de instalar el copete.
Para instalarlo siga los siguientes pasos:

Copete tipo "alto curvo"

Para atornillar con soporte a la cubierta

1. Retire los tornillos * y el protector * que se encuentran en el borde posterior de la cubierta. (fig.1)
2. Finalmente, con los mismos tornillos que retiró (item 2), ajuste el copete y el perfil protector al borde posterior de la cubierta (fig. 2)

*Nota: Los modelos con cubierta esmaltada no poseen perfil protector y estos tornillos se encuentran en el kit de accesorios.

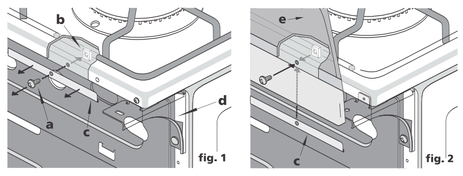
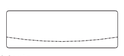


fig. 1

fig. 2

Copete tipo "alto"



Para atornillar con soporte a la cubierta

1. Quitar todo el embalaje antes de instalar el copete.
2. Atornillar los soportes como se muestra en la fig. 3
3. Atornillar el copete contra el filo horizontal de la cubierta. (Fig. 4)
4. Finalmente asegure el copete a los 2 soportes.

a. Tornillo
b. Tuerca
c. Soporte copete
d. Base para Soporte
e. Copete
f. Arandela de presión
g. Arandela plástica

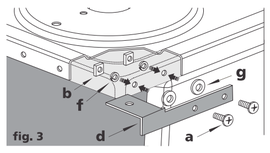


fig. 3

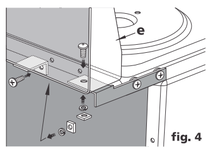
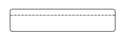


fig. 4

Copete tipo "bajo"



Para atornillar directo a la cubierta

Ubique el copete contra la cubierta con sus respectivos tornillos y tuercas con el emblema hacia delante. (Fig. 5)

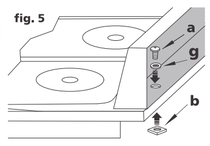


fig. 5

⚠ Advertencias

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.

- Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta o placa de datos ubicada en el espaldar de su estufa.

- Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura de ambiente.

- Esta estufa no está diseñada para ser conectada a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

- Debe instalarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se deberá dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.

- La presión mínima de gas que requiere este artefacto para operar correctamente es de 2330 Pa (Pascales) para GLP, 1520 Pa (Pascales) para gas natural.

- La presión máxima de gas que requiere este artefacto para operar correctamente es de 3345 Pa (Pascales) para GLP, 2180 Pa (Pascales) para gas natural.

- El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas en la norma NTC 3631-1ª Actualización; 2003-08-26 (mercado Colombiano).

- Para garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento de su gasodoméstico, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 y NTC 3632 (Mercado Colombiano).

- Cuando cambie los inyectores de su estufa, asegúrese de utilizar sellante para asegurar la hermeticidad de la rosca de unión.

- NTC-2386 2ª Actualización: 2001-01-31. Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 2: Requisitos particulares para cocinas, hornos y aparatos similares.

- NTC-2832-1 3ª Actualización: 2001-08-29. Artefactos para la cocción de alimentos. Parte: Requisitos de seguridad.

- NTC-3293: 1995-07-26. Aparatos mecánicos. Reguladores internos de presión para aparatos domésticos que funcionan con gas.

-NTC-3384 1ª Actualización: 2002-04-30. Termostatos mecánicos para artefactos que utilizan gas como combustible.

-NTC-3631 1ª Actualización: 2003-08-26. Artefactos de gas. Ventilación de recintos interiores donde se instalan artefactos que emplean gases combustibles para uso doméstico, comercial e industrial.

- NTC-3833 1ª Actualización: 2002-03-11. Dimensionamiento, construcción, montaje y evaluación de los sistemas para la evacuación de los productos de la combustión generados por los artefactos
que funcionan con gas.

- NTC-332 1ª Actualización: Tubería metálica. Roscas para tubería destinadas a propósitos generales. Dimensiones en pulgadas.

-NTC-2104 1ª Actualización: 1996-10-23. Tubería metálica. Rosca para tubo en donde la presión hermética de la junta se hace en los filetes.

- NTC-2143 1ª Actualización: 1996-08-21. Tubería metálica. Rosca para tubos en donde el sellado de la unión no se hace en los filetes. Parte 1: Dimensiones, tolerancias y designación.

- NTC-2183 4ª Actualización: 2000-10-25. Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 1: Requisitos Generales.

Resolución 1023 del 25 de mayo de 2004 del Mincomercio.
Resolución 14471 del 14 de Mayo del 2002. Sic
Resolución 0936 del 21 de Abril de 2008. del Mincomercio
Resolución 1509 del 5 de Junio de 2009. del Mincomercio

3.- Datos técnicos de los quemadores

Potencia Nominal

TIPO DE QUEMADOR	Diámetro Inyector (mm)* GLP Diámetro	GLP marca	GAS NATURAL Diámetro	GAS NATURAL marca	Consumo Nominal MJ/h (kW)	Consumo Másico (Kg/h)	Consumo Térmico Nominal MJ/h (kW) Basado en el poder calorífico Superior	Consumo Calorífico Reducido MJ/h (kW)
Semi-Rápido (Quemador Económico)	0,65	64-65-66	0,90	90	5,3(1,47)	0,088	5,83(1.62)	≤ 4,7(1,30)
Semi-Rápido (Quemador orifice holder Económico)	0,66	66	0,99	99	5,3(1,47)	0,088	5,83(1.62)	≤ 4,7(1,30)
Semi-Rápido (Aluminio con tapa mediana)	0,70	70	0,99	99	6,5(1,80)	0,106	7,15(1.99)	≤ 4,7(1,30)
Semi-Rápido (Quemador Económico troquelado)	0,60	60	0,80	80	4,5(1,25)	0,074	4,95(1.38)	≤ 4,7(1,30)
Rápido (Aluminio con tapa grande y Oval)	0,80	80	1,10	110	8,4(2,33)	0,139	9,24(2.57)	≤ 4,7(1,30)
Rápido (Quemador triple ring)	0,89	89	1,32	132	9,7(2,70)	0,16	10,67(2,96)	≤ 5,5(1,53)
Asador Grill	0,75	75	1,10	110	6,7(1,86)	0,111	7,37(2,05)	-
*** Horno Puerta Normal Altura =400-350mm**	0,95	95	1,32	132	10.9(3,03)	0,18	11,99(3.33)	≤ 7,5(2,08)
*** Horno Puerta alta Altura =465mm**	1,00	100	1,40	140	13,45(3,74)	0,222	14,80 (4.11)	≤ 7,5(2,08)
Presión del suministro de Gas	25-35 mbar 2500-3500Pa		17-25mbar 1700-2500Pa		-	-	-	-

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

Los valores de potencia térmica declarados en la tabla son para Gas Natural y GLP.

* Las medidas tienen una variación de ± 0.02 mm.
** Las medidas tienen una variación de ± 5 mm.
*** Las alturas expresadas en la tabla, hacen referencia a la altura (h) de la figura 6 nota 6 Instalación de su estufa.
**** Las marcas están dispuestas dependiendo del proveedor que las fabrica. Tomar en cuenta el diámetro y su respectiva variación de ±0.02 mm.

Potencia eléctrica

Tipo de Calentador	POT (W)
Plato pequeño	1000
Plato grande	1500

4. Conexión al suministro de gas

- Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación sean realizadas por un instalador, la compañía de gas o por el personal autorizado de nuestro servicio técnico.
- Antes de efectuar la conexión de su estufa, debe comprobar que esté configurada para el tipo de gas a suministrar. (Si es necesario convertir su estufa a otro tipo de gas, siga las instrucciones. (Instrucciones para la conversión de gas, Nota 10).

Conexión mediante manguera flexible

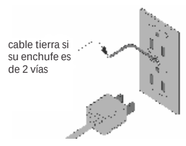
- Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y no la abra sino hasta que termine de conectar su estufa.
- La conexión debe realizarse mediante manguera flexible que cumpla con los requisitos de resistencia, duración y flexibilidad pertinentes.
- Asegúrese que los extremos se encuentren firmemente sujetos.
- Después de haber instalado verifique que no existan fugas aplicando agua jabonosa en las zonas de conexión (nunca use fuego).
- Las conexiones flexibles a base de materiales sintéticos, no deben quedar en contacto con las partes calientes del artefacto que superen los 70°C, o bajo la acción directa de los productos de combustión, por lo cual no deben cruzar por detrás del artefacto, o usar un tubo de material apropiado.
- La longitud de la conexión flexible debe ser la mínima posible de acuerdo con el grado de desplazamiento necesario del artefacto, en ningún caso será mayor que 150 cm.
- Las conexiones flexibles deben instalarse de tal manera que no se presenten estrangulamientos y no obstruya el flujo normal de gas. No deben estar sometidas a esfuerzos de tracción y deben posicionarse de tal manera que no sufran daños mecánicos con elementos circulantes del artefacto (tales como cajones o puertas) o por quedar aprisionados.

Conexiones rígidas

- Conecte el tubo de entrada de gas de su estufa a la línea de gas proveniente de la red. Para la conexión use tubería rígida flexible.
Para la conexión se debe tomar en cuenta la norma NTC 3632, donde se describen las características que deben poseer los conectores (tuberías).
-Debe existir una válvula manual de corte entre las salidas de gas y la estufa (Norma NTC 2505. Instalación para el suministro de gas en edificaciones residenciales y comerciales).
- Acople al tubo de distribución un racor hembra de 3/8 de pulgadas rosca NTP y conéctelo al tubo abocinado de cobre de la alimentación de gas. En todos los casos el acople del gasodoméstico a la línea de suministro de gas, debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmonte del mismo.
-Los sellantes utilizados en las conexiones deberán ser de tipo traba química, anaeróbico o cinta de teflón para gas.
- Después de conectar el gas verifique que no exista fuga aplicando agua jabonosa en las zonas de conexión (nunca use fuego).
- Nunca use las conexiones viejas o usadas para instalar una estufa nueva.
- Las emisiones de monóxido de carbono diluido en este artefacto en condiciones normales de funcionamiento, no superan los 50 ppm (partes por millón). Según Resolución 14471.

5. Conexión eléctrica

- Si su estufa posee elementos eléctricos se debe conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo a los valores indicados en la placa de especificación, ubicada en la parte posterior de su estufa. Y proceda de la siguiente manera:



1. Tome el cable verde (no aplica a todos los modelos) ubicado en la parte posterior del artefacto y conéctelo en la "toma a tierra" de la instalación.

2. Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones de su artefacto.

3. Verifique el estado del tomacorriente.

4. Conecte el artefacto al tomacorriente.

Advertencias sobre la instalación eléctrica

-La función del cable de conexión a tierra es evacuar las fugas de corriente presentes en los artefactos eléctricos y suministrar protección al usuario contra sobre-corrientes por cortocircuito. Es muy importante la conexión al circuito de puesta a tierra de la instalación eléctrica de la edificación o en su defecto a una estructura.

- Nunca conecte el cable de puesta a tierra al neutro de la instalación; estas energizan las partes metálicas del artefacto.

- El circuito eléctrico al cual se va a conectar el artefacto debe tener la capacidad de suministro de corriente adecuada para este artefacto, principalmente si su estufa posee hornillas o resistencias eléctricas. Los "breakers" de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en condiciones normales. En caso necesario, verifique las especificaciones técnicas de las redes eléctricas de la casa.

- Por ningún motivo cambie o empalme el cable de suministro del artefacto; esto podría deteriorarlo y causar un cortocircuito.

- Evite que los cables eléctricos de otros aparatos que se usen cerca del horno toque partes calientes.

- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.

Nota: Si su artefacto tiene enchufe de 3 vías, entonces tiene conexión directa a tierra, caso contrario si su artefacto trae un cable adicional que deberá ser instalado como se muestra en la figura anterior. (no aplica a todos los modelos)

6. Instalación de su estufa

Se debe mantener una distancia vertical mínima entre la estufa y las paredes horizontales adyacentes ubicadas encima de ella; al igual que una distancia horizontal mínima entre la estufa y las paredes verticales adyacentes bajo la mesa de trabajo, de acuerdo con las medidas indicadas en la fig.6.

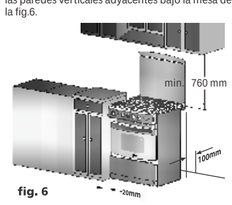


fig. 6

1. Respete las dimensiones mostradas en los dibujos para la instalación de la estufa. (fig.6)

2. Instale su estufa lejos de objetos combustibles o poco resistentes al calor tales como madera, alfombra, cortinas o recubrimiento sintético.

3. Ubique la estufa en un lugar ventilado que permita la libre circulación del aire; ubíquela sobre una superficie plana y nivelada y evite usar como base madera u otro tipo de material inflamable.

4. No instale directamente frente a puertas o ventanas, evitando así corrientes de aire fuerte.

5. Los laterales de la estufa deben estar a 20 mm de las paredes adyacentes y la bisagra de las tapas a no menos de 100 mm de la pared posterior.

6. El techo, los armarios y el extractor de aire deberán estar a 760 mm (como mínimo). Sobre la cubierta de la estufa (ver fig. 6).

7. Para reducir el riesgo de incendio evite instalar gabinetes por encima de la estufa.

8. Si se va instalar la campana extractora, esta debe ser tan ancha como la estufa y al centro de la misma.

9. Evite la instalación en lugares húmedos.

10. No instale su estufa junto al refrigerador, ya que el rendimiento de este resultará afectado por la misma estufa.

⚠ Importante Instalación en piso (soporte antivolteo)

Para mayor seguridad, antes de hacer uso de su estufa proceda de la siguiente manera:

Altura del soporte	
Dimensión Estufa cm (pulg)	Y (mm)
51 (20)	723 - 725
61 (24)	723 - 725
89 (35)	730 - 733
51 (20) SIN BASES	680 - 682

1. Con un taladro y una broca de 6 mm (1/4"), realice una perforación en la pared a la altura "Y" indicada en la tabla.

2. Introduzca el taco fisher en la perforación y luego enrosque el cáncamo, como se muestra en la fig. 7 (el taco fisher y el cáncamo vienen pegados en el espaldar de la cocina).

3. Enganche la cadena (fig. 8) al cáncamo como se muestra en la fig. 9.

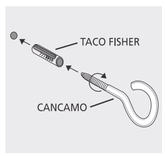


fig. 7

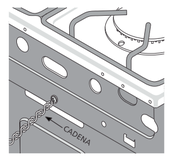


fig. 8

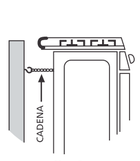


fig. 9

7. Quemadores de cubierta

Son fabricados en aleación especial de aluminio con acabado pulido. Desarrollamos el sistema de llama estabilizada, que mantiene la llama siempre uniforme y estable con alto rendimiento térmico permitiéndole preparar todo en menos tiempo con menos consumo de gas. Cada quemador proporciona diversos tipos de llama. La intensidad se regula con las perillas del tablero de control.

Importante:

Tenga en cuenta si se incurre en la posición incorrecta que se muestra en el gráfico, causará que la base quemador se deforme en un corto periodo de tiempo.

8. Métodos para verificar el funcionamiento correcto de los quemadores

Una vez instalado el artefacto se debe verificar el correcto funcionamiento de los quemadores de acuerdo con el siguiente método:

- Verifique la presión de suministro con respecto a la placa de identificación.

- Encender los quemadores con la posición de la perilla en máximo flujo.

- Verificar que la llama sea de color azul y que no presente puntas amarillas, ni desprendimiento de la llama. Si observa uno de estos fenómenos debe seguirse las siguientes instrucciones:

1. Llama amarilla: Características de mezcla pobre en oxígeno. Para su regulación retire las parrillas superiores y los quemadores, desenrosque los tubos de mezcla y deslice el anillo regulador de modo que aumente la entrada de aire.

Artefactos con sistema de combustión "orifice holder"- retire la cubierta, el ajuste necesario se hace deslizando el anillo del tubo regulador hacia arriba o hacia abajo. Este anillo se encuentra debajo de cada uno de los quemadores. Si aún se presenta llama amarillas repita el procedimiento antes indicado.

2. Desprendimiento de llama: Esto es debido a exceso de aire. Para regular use el mismo proceso anterior, cambiando sólo el sentido de movimiento del regulador hacia abajo (fig. 10 y11).

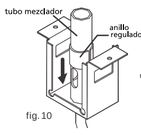


fig. 10

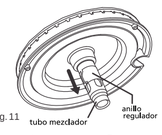


fig. 11

3. Llama amarilla: Si en su quemador esta incorporado el tubo mezclador. Para su regulación, retire las parrillas superiores y los quemadores; luego deslice el anillo regulador hacia arriba de modo que aumente la entrada de aire. (fig.12)

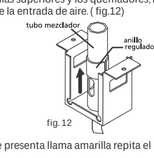


fig. 12

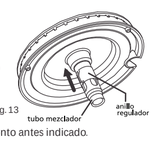


fig. 13

Si aún se presenta llama amarilla repita el procedimiento antes indicado.

Nota: El conjunto "orifice holder económico" es un sistema de auto regulación de entrada de aire.

9. Regulación de los quemadores del horno y grill

Para asegurar el correcto funcionamiento de los quemadores verifique visualmente que mantenga una llama estable, si no es así proceda como se indica a continuación.

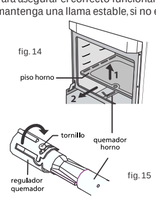


fig. 14 fig. 15

1. Llama amarilla: del mismo modo que para los quemadores de cubierta, ésta es una característica de falta de aire en la mezcla. Para corregir levante ligeramente el piso del horno tomándolo por los agujeros laterales (1) y extráigalo hacia delante (2) (fig. 14), luego gire el regulador de modo que las aberturas aumenten (fig. 15).
Encienda el quemador y verifique la llama.
Finalmente reinstale el piso.

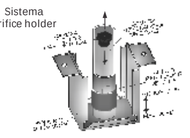
2. Desprendimiento de la llama: Para su regulación use el mismo proceso anterior, cambiando soló el sentido de movimiento del regulador.
Nota: Siempre que exista problemas de estabilidad de llama verificar la presión de suministro.

10. instrucciones para la conversión de gas

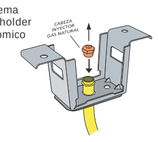
La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe de ser realizada por un instalador, por razones técnicas y de seguridad, las piezas destinadas a otra familia, otro grupo, u otro subgrupo de gas y/a otra presión de gas seran suministradas por el fabricante (ver datos técnicos de quemadores en la Tabla de Potencia Nominal) Cualquier sello de seguridad destruido debe de ser restituido previa verificación de los dispositivos.

Quemadores de Cubierta.
1.- Retire la parrilla y los quemadores.
2.- Desmonte la cubierta.
3.- Con un destornillador de copa o dado de 8mm. (5/16") realice el cambio de inyectores como se ilustra en las siguientes figuras.

Sistema orifice holder

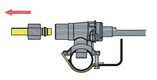


Sistema orifice holder ecónomico

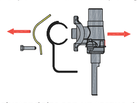


Nota: En el sistema "orifice holder económico" requiere la regulación de aire en los quemadores que tengan tubo mezclador de aluminio incorporado.

4.- Retire las cañerías superiores de las válvulas utilizando una llave de boca 9/16"



5.- Reemplace las válvulas del tubo de las válvulas de acuerdo al tipo de gas al que se va a convertir la cocina utilizando un destornillador punta P2 para retirar el perno de la válvula (ver figura).



6.- Coloque nuevamente las válvulas y las cañerías ajustandolas con un torque de 12 a 15 Kg/cm.

⚠ Advertencia Cuando cambie los inyectores de su estufa, asegúrese de utilizar sellante para asegurar la hermeticidad de la rosca de unión.

Quemador del horno

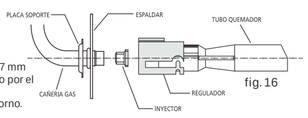


fig. 16

1. Retire el piso del horno.
2. Retire el quemador horno.
3. Con una llave de copa o dado de 7 mm (9/32") retire el inyector y sustitúyalo por el correspondiente (fig. 16).
4. Reinstale el quemador y el piso horno.

Quemador del grill

Proceda igual que con el horno desde el paso 2.

Nota: Los diámetros de inyector para cada tipo de quemador y gas se especifican en el cuadro de "potencia nominal."

Base quemador Triple Ring

Nota: para realizar el cambio de regulación de la base quemador triple ring, efectúelo antes de desmontar la cubierta. Utilice un destornillador de copa o dado de 7mm (9/32").

Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario

Verificar que su artefacto esté instalado y asegurado acorde a las recomendaciones dadas en el capítulo anterior de este manual (Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador).

11. Encendido de los quemadores de la cubierta

⚠ Advertencia

Cualquiera que sea el modo de encendido, antes de iniciarlo, verifique que todas las válvulas (incluyendo las del horno y/o asador) cuyos quemadores no estén encendidos, se encuentren cerradas.

1. Encendido electrónico con botón Accione el pulsador marcado ⏻ y mientras lo tiene presionado gire la perilla del quemador en sentido anti-horario a la posición máxima (que corresponde a 90° de giro desde la posición OFF). Luego de que el quemador encienda, libere el pulsador y seleccione el tamaño de la llama. (Ver fig. 17)

Al accionar el sistema de encendido electrónico, observará que se producen arcos eléctricos en todas las bujías, no se preocupe, esto es normal y no reviste peligro ya que solamente se encenderá el quemador cuya válvula se ha abierto.

2. Encendido manual: Si su estufa es de encendido manual, acerque un fósforo o un chispero al quemador que desee utilizar y al mismo tiempo presione la perilla correspondiente al quemador y gírela hacia la izquierda (sentido contrario de las manecillas del reloj). Asegúrese que la perilla que giró corresponda al quemador que desea usar. El fósforo debe estar encendido o el chispero proporcionando chispa antes de que gire la perilla para encender un quemador. ¡Nunca intente encender todos los quemadores al mismo tiempo! (Ver fig. 18)

Para encendido electrónico con botón

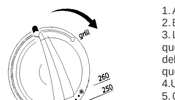


Fig. 17

Para encendido manual

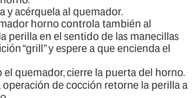


Fig. 18

3. Encendido electrónico con perilla

Las perillas de su estufa a gas junto con las válvulas, son de concepción moderna, y tienen una traba de seguridad para no moverlas inadvertidamente. Si se desea encender los quemadores de la cubierta, se presionan las perillas (1) y giran en el sentido en contra a las manecillas del reloj (2), llevándolas a la posición deseada. Su estufa a gas está equipada con un sistema que permite el control gradual de la llama. (Ver fig. 19)

Fig. 19

Este sistema proporciona gran ahorro de gas, pues la llama puede ser controlada de acuerdo a su necesidad, desde su punto máximo hasta el mínimo sin que se apague.

*Encendido eléctrico integrado en quemadores superiores (ϟ)

Si su estufa tiene el atributo de encendido eléctrico integrado en los quemadores superiores, por seguridad no presionar las perillas si los quemadores no van a ser encendidos.
FUNCIONAMIENTO: Empuje la perilla del quemador que se desea encender (1), y gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj a la posición de encendido (2). (ver figura anterior).

⚠ Advertencia

En el evento de que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo por lo menos durante un minuto (Norma NTC 2832-1).
Cuando haya terminado de utilizar los quemadores de gas de su artefacto, recuerde siempre que la perilla esté en la posición de apagado y que la válvula de paso esté en la posición de "cerrado".
Las partes accesibles se pueden calentar al usar el gratinador (quemador grill), cuando se esté utilizando mantenga alejado a los niños.

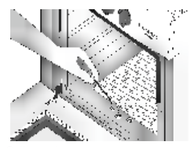
Al operar el interruptor del encendedor electrónico de los quemadores de gas, este no debe mantenerse presionado continuamente por más de 12 segundos. La bujía que otorga la chispa al quemador de gas podría deteriorarse y reducir su vida útil.

12. Encendido del quemador del horno

Horno con válvula simple o con válvula termostática

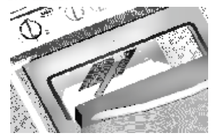
1. Prenda un encendedor manual o fósforo, asegurándose de que la perilla indique la posición de cerrado.

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.
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, devuelva el botón a la posición inicial y repita el procedimiento.



3. Una vez que el quemador esté encendido cierre la puerta del horno, coloque la perilla en la temperatura deseada de acuerdo al tipo de cocción o de horneado que se vaya a efectuar.
Cuando termine la operación de cocción retorne la perilla a la posición de cerrado.
*Nota: Si su estufa tiene horno con encendido eléctrico, gire la perilla del horno hacia la izquierda, luego presione el interruptor del encendido horno-grill y manténgalo presionado hasta que el quemador del horno se encienda.

Grill asador



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 charola que recoja los jugos y grasas que desprenden los alimentos.

13. Encendido del quemador grill

1. Abra la puerta del horno.
2. Encienda una llama y acérquela al quemador.
3. La válvula del quemador horno controla también al quemador grill. Gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición "grill" y espere a que encienda el quemador.
4. Una vez encendido el quemador, cierre la puerta del horno.
5. Cuando termine la operación de cocción retorne la perilla a la posición de cerrado.

*Nota: Si su estufa tiene Grill con encendido eléctrico, gire la perilla del horno hacia la derecha, luego mantenga presionado el interruptor del encendido horno-grill hasta que el quemador del grill se encienda.

14. Instrucciones para el uso correcto del horno

Existen dos tipos de horno según el acabado superficial: estándar o porcelanizado brillante y acabado de limpieza continúa. Este último consiste de un recubrimiento especial de material cerámico poroso áspero al tacto, el cual dispersa la mancha y la absorbe a medida que se usa el 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 colóquelas sobre la bandeja recoge grasa y esta sobre la parrilla del horno.
3. No coloque nada directamente sobre el piso del horno (menos aún pastas 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. Ud. 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 asbroso.
6. Elija la temperatura adecuada según el alimento y el tipo de cocción requerida. La graduación del termostato está en °C y en las tablas siguientes está el equivalente en °F.

Para hornos de modelos de cocinas de 51cm (20") y 61cm (24") con termostato.					
°C	160	190	230	250
°F	320	374	446	482