

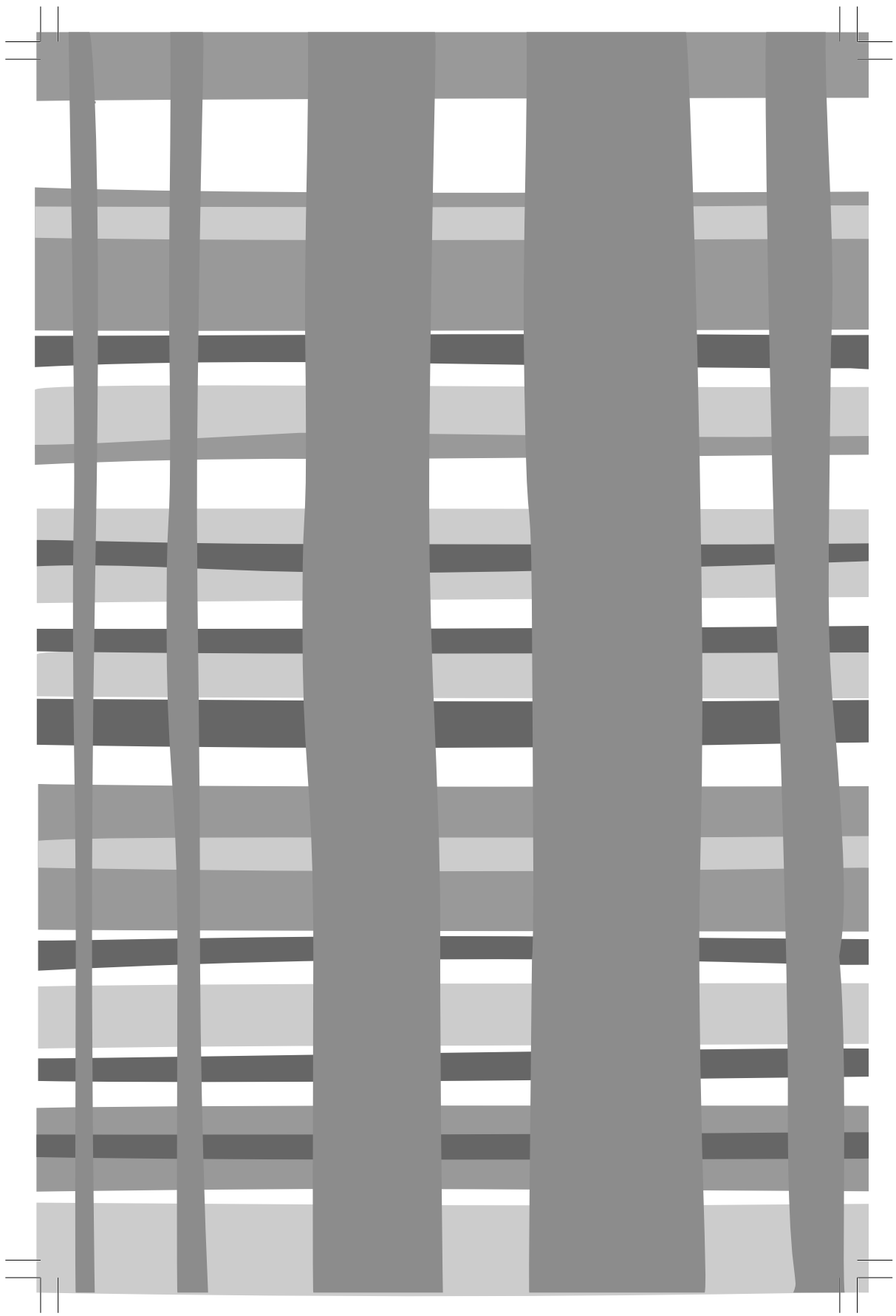
**instructivo**  
horno eléctrico

**io mabe**

lea este instructivo antes de instalar su horno eléctrico



IO60HEI



## índice

Advertencias generales .....	3
Instalación .....	4
Operación .....	7
Instrucciones para la cocción .....	12
Limpieza y mantenimiento .....	15

Antes de dejar la fábrica, este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento. Toda reparación o puesta a punto que a continuación fuera necesaria tendrá que ser realizada con el mayor cuidado y atención. Por este motivo recomendamos dirigirse siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato que se posee.

Hay que recordar, además, que los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

## advertencias generales

Estimado Cliente:

Le quedamos muy agradecidos por haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este folleto. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.

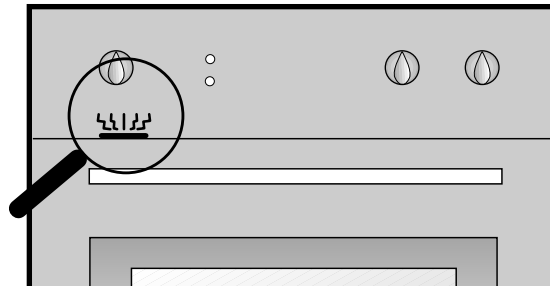
- Es muy importante que este folleto de instrucciones se guarde junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.
- Este aparato ha sido concebido para la utilización no profesional por privados en sus hogares. Tiene que ser utilizado por personas adultas y por eso se recomienda que no se permita que se acerquen los niños para jugar con el mismo. Vigile a los niños durante todo el tiempo de utilización de manera que no toquen las superficies calientes y no permanezcan cerca del aparato cuando se encuentra en funcionamiento.
- Tenga cuidado en no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- La instalación del aparato tiene que ser ejecutada por instaladores competentes y calificados que conozcan las normas de instalación vigentes.
- Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza desconecte del suministro de energía eléctrica el aparato y espere a que se enfríe.
- El cable de alimentación del aparato no debe ser substituido por el cliente. Para substituirlo hay que dirigirse exclusivamente a personal calificado.

- Cuando el rostizador está en marcha las partes accesibles pueden volverse muy calientes. Es oportuno mantener a los niños a una distancia prudente.
- A petición, hay disponible un aparato para reducir ulteriormente la temperatura de la puerta. Este aparato es aconsejado en caso de presencia de niños y debe ser pedido aparte (si no venía incluido) a los Centros de servicio especificando el modelo exacto del producto).
- Para las posibles intervenciones de reparación, dirigirse siempre a un Centro de servicio autorizado y exija refacciones originales.

Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.

### **importante**

¡Atención! zona caliente (salida de vapor)



## **instalación**

### **Conexión eléctrica**

Los aparatos están provistos de un cordón de alimentación tripolar y están preparados para funcionar con corriente alterna, con tensión adecuada a la carga que indica la placa "características del producto" que se encuentra en el producto. El conductor de tierra del cordón eléctrico se distingue por su color amarillo/verde.

### **Conexión del cordón eléctrico**

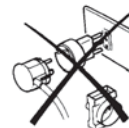
Conecte el cordón de alimentación del horno un contacto adecuado a la carga que indica la placa de características del producto. En el caso de que se conecte directamente a la red (cordón sin clavija), será necesario colocar antes un interruptor omnipolar de capacidad adecuada, con una apertura mínima de contactos de 3 mm (el interruptor no debe desconectar el cable de conexión de tierra).

### **ATENCIÓN**

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

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica compruebe que:

- El contador eléctrico, la válvula de protección, la línea de alimentación y la toma de corriente puedan soportar la carga máxima requerida (ver la placa de características).
- La instalación de alimentación esté provista de una buena conexión a tierra, conforme a las normativas vigentes.
- Después de haber instalado el horno, se pueda acceder fácilmente a la clavija, al contacto y al interruptor omnipolar.
- Una vez realizada la conexión a la red eléctrica, compruebe que el cordón de alimentación no esté en contacto con partes que puedan sufrir sobrecalentamientos.
- No use reductores, derivadores, adaptadores etc., ya que podrían provocar sobrecalentamientos o quemaduras.

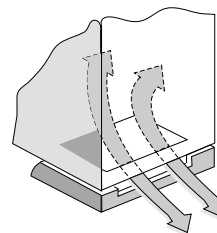
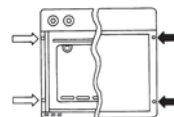


El fabricante no responde por daños directa o indirectamente causados por una instalación incorrecta. Por lo tanto es necesario que las operaciones relativas a la instalación y a la conexión eléctrica las realice personal calificado siguiendo las normas locales y generales vigentes.

### ubicación y montaje

Introduzca el horno en el hueco del mueble apoyándolo en la base y empujándolo hasta que llegue al tope. Para las dimensiones del horno y del hueco, ver mueble y características técnicas.

- Abrir la puerta, en los casos que sea necesario, y fijar el horno con los cuatro tornillos para madera que tienen que ser enroscados a través de los orificios realizados en los montantes laterales del horno.
- El zócalo y el plano de apoyo donde está instalado el horno deben ser fresados como se indica de modo que consientan una segura toma de aire y permitan la circulación del mismo alrededor del horno. De esta manera se obtendrá un mejor funcionamiento y se evitará posibles daños a los muebles.



Es muy importante fijar firmemente el horno, como se ha indicado arriba, y que las partes eléctricas estén aisladas de modo que no puedan entrar en contacto con las partes metálicas. Además, la cola que une el laminado al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 90 °C, para evitar deformaciones o que se despegue el revestimiento. En el caso de que haya una parrilla eléctrica, los quemadores de la parrilla o estufa eléctrica y el horno tienen que tener una conexión eléctrica separada, tanto por razones eléctricas como para facilitar la posibilidad de extraer el horno frontalmente.

Una vez realizada la conexión eléctrica, introduzca el horno en el mueble y volver a dar corriente.

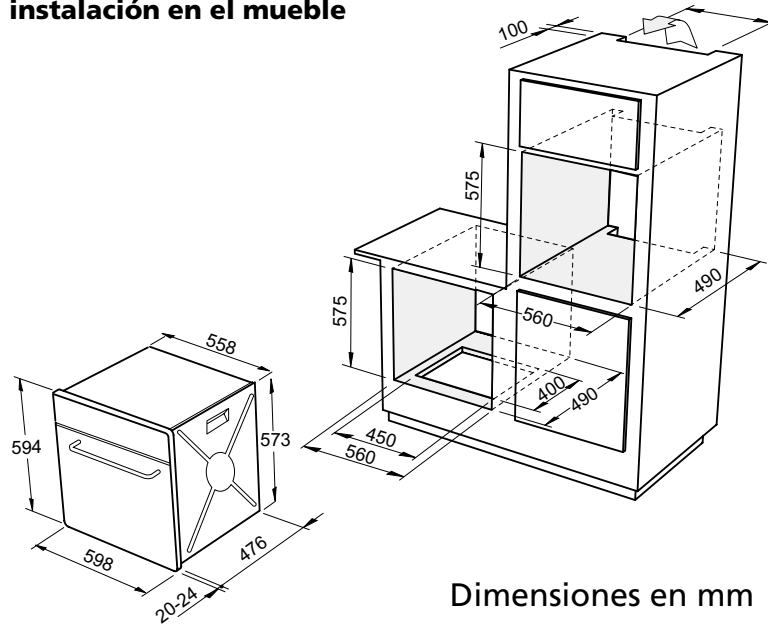
Antes de empezar a utilizar el horno, le aconsejamos:

- Remover la película especial protectora que cubre el cristal de la puerta del horno (cuando se incluye).
- Calentar el horno en vacío a la máxima temperatura durante unos 45 minutos, para eliminar los olores desagradables y el humo causado por los residuos del tratamiento y del aislamiento térmico.
- Limpiar a fondo el interior del horno con agua y jabón y enjuagarlo bien.



**importante:** durante su uso, el aparato está sometido a un sensible calentamiento de la parte frontal. Se recomienda, por tanto, mantener a los niños lejos del horno cuando está encendido.

### instalación en el mueble

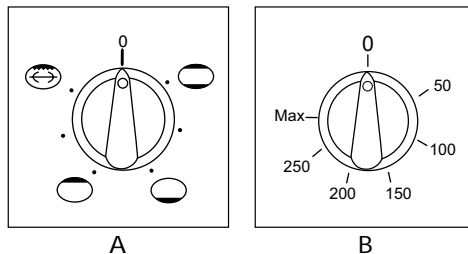


## operación

Los controles del selector A y del termostato B permiten seleccionar las diferentes funciones del horno, así como elegir la temperatura de cocción más adecuada para los alimentos que se van a cocinar. Durante el funcionamiento del horno, la luz permanecerá siempre encendida.

- Las resistencias inferior y superior están encendidas. La temperatura se puede ajustarse desde 50 °C al máximo con el termostato.
- Encendida solamente la resistencia inferior; posición del termostato a elegir entre 50 °C y MAX.
- Encendida solamente la resistencia superior; posición del termostato a elegir entre 50 °C y MAX.
- Una vez encendidos el asador y el motor del rostizador, coloque el termostato en la posición 200 °C. En éste tipo de empleo, en el caso de que el termostato desconecta la resistencia (la temperatura establecida ha sido alcanzada), también el motor del rostizador se detiene y reanuda con la conexión de la resistencia.

**El horno debe permanecer cerrado durante todo el tiempo de cocción**

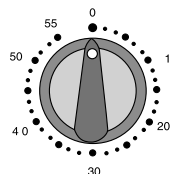


## funcionamiento de los componentes



(según modelo)

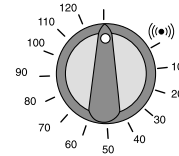
### Timer de cocina

Para utilizar el timer de cocina hay que dar cuerda al reloj, girando el mando hasta el tope en el sentido de las agujas del reloj y volviendo en sentido contrario hasta el tiempo deseado (máximo 60 minutos). Una vez transcurrido el tiempo establecido, entrará en función el avisador acústico. Cuando el timer de cocina suena, no se interrumpe el funcionamiento del horno.



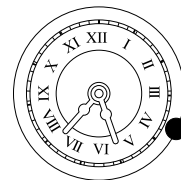
### Timer de fin de cocción

El timer de fin de cocción se puede regular de 0 a 120 minutos y sirve para programar el tiempo de cocción y el apagado del horno. Para utilizarlo hay que girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición  continuar para dar cuerda al reloj dando un giro casi completo al mando, y volver en sentido contrario hasta el tiempo deseado. Una vez transcurrido el tiempo establecido, entrará en función el avisador automático, y el horno se apagará automáticamente. Para cancelar la función de timer de fin de cocción y poder utilizar el horno manualmente, girar el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj, hasta la posición inicial, de modo que el símbolo  coincida con el del mando.




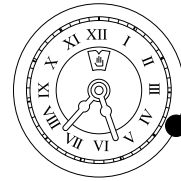
### Reloj


Para programar el reloj, pulsar y girar a la izquierda el botón hasta hacer coincidir la hora del día (en caso de maniobra errada - rotación a la derecha - hay un mecanismo de seguridad que protege los componentes del reloj).



### Reloj de fin de cocción

Para programar el reloj, pulsar y girar a la izquierda el botón hasta hacer coincidir la hora del día (en caso de maniobra errada - rotación a la derecha - hay un mecanismo de seguridad que protege los componentes del reloj). Para programar el tiempo de cocción (regulable de 0 a 180 minutos), girar el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj, sin presionar, hasta que coincidan la mirilla del disco o la aguja con el tiempo de cocción deseado. Al final del tiempo preestablecido, se desconecta el horno y se activa la alarma continua. Para detener la alarma, girar a la izquierda el botón sin presionar, hasta llevar la mirilla o la aguja en correspondencia del símbolo .

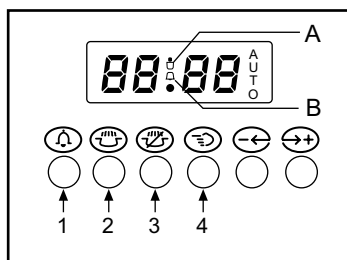


Para poder utilizar el horno manualmente, girar el botón en el sentido contrario al de las agujas del reloj, sin presionar, hasta llevar la mirilla o la aguja en correspondencia del símbolo .

### panel de controles electrónico

Programación de la hora actual

Una vez realizada la conexión eléctrica la pantalla parpadea mostrando 0.00 Presione los botones (1) y (2) al mismo tiempo, programando la hora actual con los botones (-) y (+) dentro de los siguientes 4 segundos. Si el horno permanece en operación manual puede ser usado sin ninguna programación.



Notas Generales

- Entre las 10 p.m. y las 6 a.m. la intensidad del display baja automáticamente de intensidad.
- Si la señal acústica no esta desconectada esta se cortará transcurridos 2 minutos.
- Cualquier programación descrita por este medio es activada después de aproximadamente 4 segundos desde la preselección.
- 23 horas y 59 minutos es el máximo tiempo de programación.

Todos los programas seleccionados son borrados cuando se producen apagones. Cuando se restablece el suministro de energía la pantalla parpadea y muestra 0.00. Para restablecer la operación programada, volver a introducir el tiempo actual y el programa elegido.

### Programador de tiempo con señal acústica

Cuando el sistema es usado como simple señal acústica, presionar el botón (1) y programar el tiempo requerido, presionando (-) y (+) dentro de los siguientes 4 segundos: el tiempo actual reaparece y el símbolo (B) es activado. Presionar uno de los botones del 1 al 4 para desconectar la señal acústica. El símbolo (B) es desactivado.

### Programación del final de tiempo de cocción

Para empezar el proceso de cocción inmediatamente y seleccionar el tiempo automático de cocción, programe de la siguiente forma:

- Seleccione la función requerida y temperatura usando el selector de funciones y el termostato.

- Presione el botón (2) y seleccionar el tiempo de cocción, presionando el botón (-) y (+) dentro de los siguientes 4 segundos. El tiempo actual reaparece y la luz piloto (A) y (AUTO) permanecen encendidas. El tiempo de cocción restante puede ser controlado presionando el botón (2) o cambiar el tiempo repitiendo el mismo procedimiento.
- Restablecer el tiempo de cocción a 0.00 borrando el programación preseleccionada y cuando el tiempo actual reaparezca presionar el botón (4) para seleccionar la función manual.

Una vez finalice el tiempo de cocción, la señal acústica se conecta y el horno se apaga. Presionar cualquiera de los botones (1) al (4), para desconectar la señal acústica. Presionar el botón (4) para volver el programador a la función manual.

### **Programación conjunta de los procesos de inicio y final de cocción**

Para programar ambos procesos de inicio y final de cocción programe como sigue:

- Seleccione la función requerida y temperatura usando el selector de funciones y el termostato.
- Presione el botón (2) y seleccione el tiempo de cocción presionando los botones (-) y (+) dentro de los siguientes 4 segundos.
- Presione el botón (3) y preseleccione el final de cocción de la misma forma.

El tiempo actual reaparece y la luz piloto (A) y (AUTO) permanecen encendidas. El tiempo de cocción restante puede ser controlado presionando el botón (2), o cambiar el tiempo repitiendo el mismo proceso.

Restablecer el tiempo de cocción a 0.00 borrando el programa preseleccionado y cuando el tiempo actual reaparece presionar el botón (4) para seleccionar la función manual.

Una vez finalice el tiempo de cocción, la señal acústica se conecta y el horno se apaga. Presionar cualquiera de los botones (1) al (4), para desconectar la señal acústica. Presionar el botón (4) para volver el programador a la función manual.

### **bloqueo de seguridad contra niños**

El panel de controles está caracterizado por un bloqueo de seguridad que impide la programación de la cocción y por consecuencia el funcionamiento del horno.

Puesta en marcha del bloqueo:

- Apretar ambos botones (1) (2) simultáneamente por 8 segundos aproximadamente
- En la pantalla aparece "ON". Suelte los botones.
- Presione el botón (+); en la pantalla aparece "OF" y el símbolo ".. llave.."

En este momento el bloqueo de seguridad se ha puesto en marcha y después de 5 segundos aproximadamente en la pantalla aparece la hora corriente y el símbolo "...llave..".

Desactivación del bloqueo:

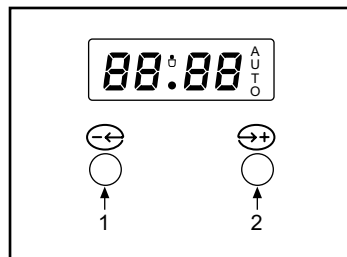
- Apriete los botones (1) (2) simultáneamente por 8 segundos aproximadamente.
- En la pantalla aparece "OF". Suelte los botones.
- Apriete el botón (+); en la pantalla aparece "ON"

En este momento el bloqueo de seguridad está desactivado y después de 5 segundos aproximadamente en la pantalla aparece la hora corriente.

### fin de cocción

Para establecer la hora corriente

Una vez conectado electrónicamente, la pantalla parpadea indicando 0.00. Presione al mismo tiempo ambos botones y establezca la hora corriente actuando en los botones (1) y (2) antes de 4 segundos; el horno permanecerá en funcionamiento manual y por tanto, podrá ser utilizado sin ninguna programación.



Notas generales

- Si no está desactivado (según instrucciones más adelante) el indicador acústico se interrumpe después de 2 minutos.
- Toda programación indicada a continuación se activa después de 4 segundos a partir de la programación.
- El tiempo máximo de programación es de 23 horas y 59 minutos.
- En caso de un apagón se borran todos los datos programados; al volver la energía eléctrica, la pantalla parpadea indicando 0.00. Para restablecer el funcionamiento del aparato, establecer otra vez la hora corriente y el programa.

### Para establecer el final de cocción

Para iniciar inmediatamente la cocción y establecer automáticamente la duración proceda de la siguiente manera:

- Seleccionar la función y la temperatura deseadas por medio del selector de funciones y del termostato.
- Establecer la duración de la cocción usando los botones (1) y (2).
- La pantalla mostrará el período de cocción establecido y el símbolo (A).

En caso de que se desee borrar la programación establecida, volver a llevar a 0.00 la duración de la cocción y después de que vuelva a aparecer la hora corriente, presione cualquiera de los botones para restablecer la función manual (el indicador (A) se apaga).

Una vez acabada la cocción interviene el indicador acústico y el horno se apaga automáticamente (vuelve a aparecer la hora corriente y el símbolo (A) parpadea).

### Indicador de termostato (°C)

Se enciende cada vez que el termostato interviene para estabilizar la temperatura de cocción dentro del horno y se apaga cuando el horno alcanza la temperatura preestablecida.

### Indicador de funcionamiento (~)

Indica que el aparato se encuentra bajo tensión y permanece encendido en todas las posiciones de funcionamiento.

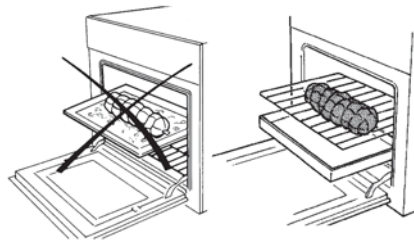
### termostato de seguridad

Interrumpe la alimentación eléctrica para evitar sobrecalentamientos causados por el uso incorrecto del aparato o bien a un posible defecto de los componentes. Si la intervención de dicho dispositivo está causada por un uso incorrecto, basta con esperar a que se enfríe el horno para poder volver a utilizarlo. Si en cambio, la intervención está causada por un defecto de los componentes, hay que llamar al Centro de servicio.

## Instrucciones para la cocción

### Uso del horno

Para cocinar perfectamente al horno, hay que calentarlo previamente a la temperatura deseada. Sólo cuando se trata de carnes con mucha grasa se puede cocinar con el horno frío.



Para evitar que la grasa salpique ensuciando las paredes del horno y que la salsa se quemé y produzca humo, no use nunca cacerolas con el borde bajo ni la charola del horno como cacerola para asador. Use cacerolas de paredes altas, preferiblemente de cerámica colocándolas sobre la parrilla a mitad del horno. En la siguiente página le indicamos algunos ejemplos de tiempos y temperaturas de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad. Estamos seguros de que después de haber hecho alguna prueba, la experiencia le indicará si tiene que cambiar algunos de los tiempos de cocción.

### **consejos prácticos para ahorrar energía**

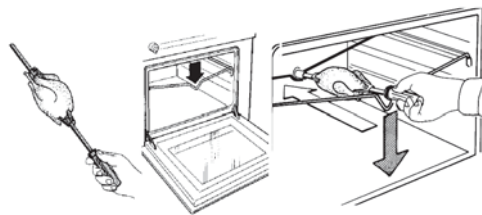
Apagar el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción, la temperatura residual bastará para completar la cocción. Abrir lo menos posible la puerta del horno; para mirar dentro, hágalo a través de la ventana (la luz permanece siempre encendida).

### **uso del asador**



Para cocinar al asador, hay que calentar el horno previamente unos 5 minutos. Al utilizar el asador el calor proviene de arriba y se basa en la radiación de rayos infrarrojos, que permiten preparar carnes de poco espesor y emparedados. Para cocinar carne y pescado al asador hay que untarlos con un poco de aceite y colocarlos en la parrilla. Colocar la parrilla en una de las guías del horno en proporción al tamaño de la carne. En el cuadro de la página siguiente le damos algunos ejemplos de tiempos de cocción y de colocación de la parrilla. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad.

### **uso del rostizador**



Insertar los alimentos en el rostizador sujetándolos con las horquillas y equilibrarlo bien para evitar esfuerzos inútiles al motor del rostizador. Introducir el rostizador en el orificio del eje motor de la pared del horno, asegurándose de que la extremidad posterior esté bien metida. Apoyar la abrazadera del rostizador, que se encuentra cerca de la empuñadura, en la parrilla. Meter la charola en la parte inferior del horno para recoger la grasa que caiga y retirar la empuñadura. La empuñadura sirve solamente para sacar el rostizador una vez terminada la cocción.



## tiempos de cocción

Alimento	Altura parrilla		Temperatura horno en °C	Tiempo en minutos
				
Asado cocción larga	2		220-250	seg. cant.
Asado cocción breve	2		225-250	50-60
Aves (pato, pavo etc.)	1		210-250	150-180
Aves de corral	2		225-250	50-60
Caza	1		200-225	seg. cant.
Pescado	1		180-200	20-25
<b>Pastelería</b>				
Pastel de Navidad	en el fondo		160-200	60-70
Plum-cake	"		170-180	90-100
Pastel de naranja	"		170-180	80-100
Bizcochos soletilla	2		200	40-45
Bollos	2		215-230	35-40
Hojaldre	2		215	30-40
Bizcocho	2		200-215	30-35
Merengue	1		140	60-80
Masa para bocaditos	2		215-230	30
Pasteles de frutas (masa quebrada)	2		250	30-35
Pasteles de frutas (masa fermentada)	2		230	20-30

## tiempos de cocción rostizador

Alimento	Cant. en kg	Altura parrilla		Temperatura °C	Tiempo	
					precalent. en minutos	en minutos
Chuletas ternera	1	3		200	5	8-10
Chuletas cordero	1	3		200	5	12-15
Higado	1	3		200	5	10-12
Rollitos de carne picada	1	3		200	5	12-15
Corazón de ternera	1	3		200	5	12-15
Asado	1	3		200	5	20-25
Medio pollo	-	3		200	5	20-25
Filete de pescado	-	3		200	5	12-15
Tomates rellenos	-	3		200	5	10-12

## limpieza y mantenimiento

**⚠ advertencia:** antes de limpiar o dar mantenimiento al horno, desconéctelo del suministro de energía eléctrica.

### Limpieza general

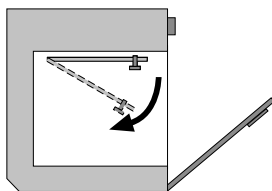
Para que el horno mantenga el brillo de sus paredes, hay que limpiarlo cada vez que se utilice. Dejar enfriar el horno y quitar los restos de grasa con una esponja mojada en agua y jabón o con algún producto especial para hornos. No utilizar productos abrasivos que podrían dañar el esmalte. En los hornos blancos hay que limpiar una vez al mes los controles y la jaladera para evitar que con el tiempo los vapores grasientos los amarilleen.

Después del uso enjuagar bien con agua las partes de acero inoxidable y secarlas con un paño suave. Para manchas resistentes usar detergentes no abrasivos, productos específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente. Limpiar el cristal de la puerta con agua caliente. No utilizar paños que puedan dañarlo.

**Evitar la limpieza con chorro de vapor.**

### modelos equipados con asador abatible para facilitar su limpieza

1. Atención: asegurarse que todos los controles se encuentren en la posición "OFF" y esperar hasta de que la resistencia del asador esté fría.
2. Llevar el frente de la resistencia del asador durante la remoción del tornillo graneado de fijación de la resistencia.
3. Bajar cuidadosamente el frente de la resistencia hasta la posición de tope.
4. Durante la operación de limpieza del horno, evite apoyar cualquier peso sobre la resistencia del asador.
5. Una vez acabada la operación de limpieza, seque cuidadosamente la resistencia de cualquier residuo químico y de agua
6. Llevar el frente de la resistencia en su postura original, fijándola con el tornillo graneado.

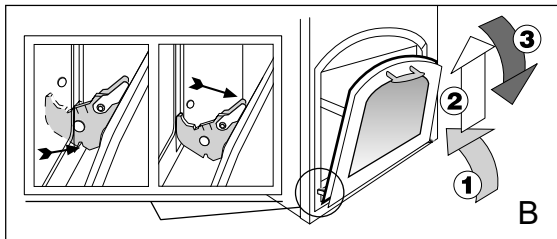
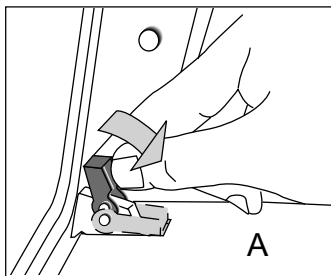


**⚠ advertencia:** nunca use el horno con la resistencia del asador inclinada hacia abajo (abatida).

## limpieza de la puerta del horno

Desenganche de las puertas

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Con el pulgar y el índice subir los puentes de las bisagras girándolos hacia el exterior hasta el tope (Fig. A)
3. Girar la puerta en dirección de la posición de cierre hasta cuando se apoye en los puentes. De esta manera el muelle de la bisagra queda bloqueado. Siguiendo con el movimiento de cierre de la puerta es posible desenganchar las bisagras de las ranuras de los acoplamientos que son solidarios con la fachada de la mufla del horno (secuencia 1, 2, 3 de la fig. B).



Enganche de las puertas

1. Introducir la puerta, enganchando las bisagras en las ranuras de los acoplamientos situados en la parte frontal de la mufla.
2. Una vez comprobado que la introducción sea correcta, abrir completamente la puerta y empujar los puentes de bloqueo de los muelles, girándolos a fondo en dirección del horno.
3. Cerrar normalmente la puerta, verificando que funcione correctamente.

## Substitución del foco del horno

Desconecte el horno del suministro de energía eléctrica. Retire la cubierta de protección de cristal y desenrosque el foco. Sustitúyalo con otro igual, resistente a altas temperaturas (300 °C / E14 ). Reinstale la cubierta de cristal y conecte el horno.



### Paneles autolimpiantes catalíticos (algunos modelos)

En todos nuestros hornos se puede montar en la mufla paneles autolimpiantes que cubren las paredes del horno. Estos paneles especiales, que se sujetan a las paredes laterales y posterior, están recubiertos con un esmalte especial catalítico microporoso, que oxida y evapora gradualmente las salpicaduras de grasa y aceite, eliminándolas durante la cocción si ésta es superior a 200 °C.

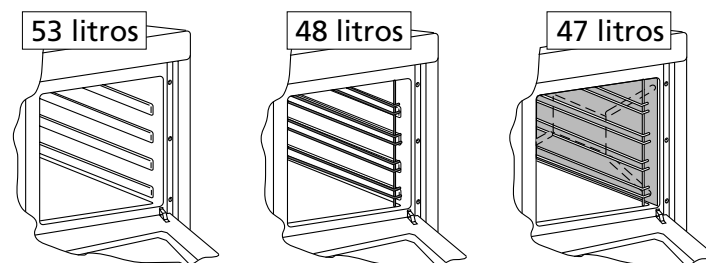
Si después de haber cocinado alimentos muy grasosos, el horno no está limpio, dejarlo encendido a la máxima temperatura y en vacío el tiempo que sea necesario para que se limpie (máximo 1 hora).

Para limpiar los paneles autolimpiantes, no hay que lavarlos ni utilizar productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcali. Hay que quitarles el polvo asiduamente con un paño empapado en agua. Para comprar estos paneles, dirijase a su revendedor o a su Centro de servicio

### especificaciones de su horno eléctrico

Tensión de alimentación o Tensión nominal (Volt)	127 V ~
Frecuencia de operación o Frecuencia nominal (hertz)	60 Hz
Potencia nominal (Watt) o Corriente nominal (Ampere)	1 820 W

Volumen útil del horno





**notas**





**notas**





20

**notas**



El especialista en servicio de línea blanca



Tel sin costo: **01.800.90.29.900**  
 Internet: **www.serviplus.com.mx**  
 Atención al distribuidor: **01.800.50.91.600**

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

**Antes de solicitar un servicio de garantía:**

- 1) Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
- 2) Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida 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 más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- **Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía**
- **Contratos de extensión de garantía**
- **Contratos de mantenimiento preventivo**
- **Venta de refacciones originales**

**México, D.F.**  
01-55-5227-1000

**Monterrey**  
01-81-8369-7990

**Guadalajara**  
01-33-3669-3125

**Argentina**  
(5411) 4489.8900

**Costa Rica**  
(506) 260.4307 y 4207

**El Salvador**  
(503) 294.1444

**Perú**  
Dentro de Lima:  
(511) 442.2424  
Fuera de Lima: 01800.16.223

**Colombia**  
Dentro de Bogotá:  
(571) 423.3177  
Fuera de Bogotá:  
01800.051.6223

**Ecuador**  
1800.73.7847

**Guatemala**  
(502) 5811.5990 y 5810.5266

**Venezuela**  
(0501) 737.8475

**centros de servicio**

• **ACAPULCO**

Av. Costera Miguel Alemán #68  
 Fracc. Las Playas  
 39390 Acapulco, Guerrero  
 (01.744) 482.9044, 45 y 46.

• **AGUASCALIENTES**

Av. Aguascalientes #1119  
 Col. Jardines de Bugambillas  
 20200 Aguascalientes, Ags.  
 (01.449) 978.8870 y 8871

• **CANCUN**

Calle 12 Ote., Manzana 31 Ote  
 14, Supermanzana 64  
 Col. Centro  
 77500 Cancún, Quintana Roo  
 (01.998) 880.0760, 0820 y 0965

• **CD. JUAREZ**

Porfirio Díaz # 852  
 Col. ExHipódromo  
 32330 Cd. Juárez, Chihuahua  
 (01.656) 616.0418, 0453 y 0454

• **CD. VICTORIA**

José de Escando #1730  
 Col. Zona Centro  
 89100 Cd. Victoria, Tamaulipas  
 (01.834) 314.4830

• **CULIACAN**

Blvd. E. Zapata #1585 Pte.  
 Fracc. Los Pinos  
 80120 Culiacán, Sinaloa  
 (01.667) 717.0353, 0458 y  
 714.1366

• **CHIHUAHUA**

Av. de las Industrias # 3704  
 Col. Nombre de Dios  
 31110 Chihuahua, Chihuahua  
 (01.614) 413.7901, 7012 y 3693

• **GUADALAJARA**

Calzada de las Palmas #130-C  
 Col. San Carlos  
 44460 Guadalajara, Jalisco  
 (01.33) 3669.3125

• **LA PAZ**

Revolución #2125 entre Allende  
 y B. Juárez  
 Col. Centro  
 23000 La Paz B.C. Sur  
 (01.612) 125.9978

• **LEON**

Prolongación Juárez #2830-B,  
 Col. Plaza de Toros  
 37450 León, Guanajuato  
 (01.477) 770-0003, 06 y 07

• **MATAMOROS**

Porfirio Muñoz Ledo # 22  
 Col. Magisterial Cebetis  
 87390 Matamoros, Tamaulipas  
 (01.868) 817.6673 Fax: 817.6959

• **MERIDA**

Calle 22 #323 X 13 y 13a.  
 Col. Ampliación Cd. Industrial  
 97288 Mérida, Yucatán  
 (01.999) 946.0275, 0916, 3090,  
 3428 y 3429

• **MEXICO D.F.**

Prol. Ings. Militares #156  
 Col. San Lorenzo Tlaltemango  
 11210 México, D.F.  
 (01.55) 5227.1000

• **MONTERREY**

Carretera Miguel Alemán km 5  
 Col. Vista sol  
 67130 Cd. Guadalupe, N.L.  
 (01.81) 8369.7990

• **NUEVO LAREDO**

Guerrero # 2518 Local 3  
 Col. Juárez  
 88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas  
 (01.867) 714.9464

• **PIEDRAS NEGRAS**

Daniel Farias # 220 Nte.  
 Col. Buenavista  
 26040 Piedras Negras, Coahuila  
 (01.878) 783.2890

• **PUEBLA**

Calle 24 Sur # 3532 (entre 35 y  
 37 Ote.)  
 Col. Santa Mónica  
 72540 Puebla, Puebla  
 (01.222) 264.3731, 3490 y 3596

• **QUERÉTARO**

Av. 5 de Febrero # 1325  
 Col. Zona Industrial Benito Juárez  
 76120 Querétaro, Qro.  
 (01.442) 211.4741, 4697 y 4731

• **REYNOSA**

Calle Dr. Puig # 406  
 Col. Doctores  
 88690 Reynosa, Tamaulipas  
 (01.899) 924.2254 y 924.6220

• **SAN LUIS POTOSI**

Eje 12, esquina avenida CFE  
 Col. Zona Industrial del Potosí  
 78090 San Luis Potosí, S.L.P.  
 (01.444) 826.5686

• **TAMPICO**

Carranza # 502 Pte.  
 Col. Zona Centro  
 89400 Cd. Madero, Tamaulipas  
 (01.833) 215.4067, 216.4666 y  
 216.2169

• **TIJUANA**

Calle 17 #217  
 Col. Libertad Parte Alta  
 22300 Tijuana, B.C.  
 (01.664) 682.8217 y 19

• **TORREON**

Blvd. Torreón-Matamoros #6301  
 Ote. Col. Gustavo Díaz Ordaz  
 27080 Torreón, Coahuila  
 (01.871) 721.5010 y 5070

• **VERACRUZ**

Carretera Veracruz - Medellín  
 km 1,5  
 Col. Las Granjas de la Botica  
 91967 Veracruz, Veracruz  
 (01.229) 921.1872, 2253, 9931 y  
 9934

• **VILLAHERMOSA**

Calle Carlos Green #119-C  
 Col. ATASTA  
 86100 Villahermosa, Tabasco  
 (01.993) 354.7350, 7382, 7392 y  
 7397

## póliza de garantía

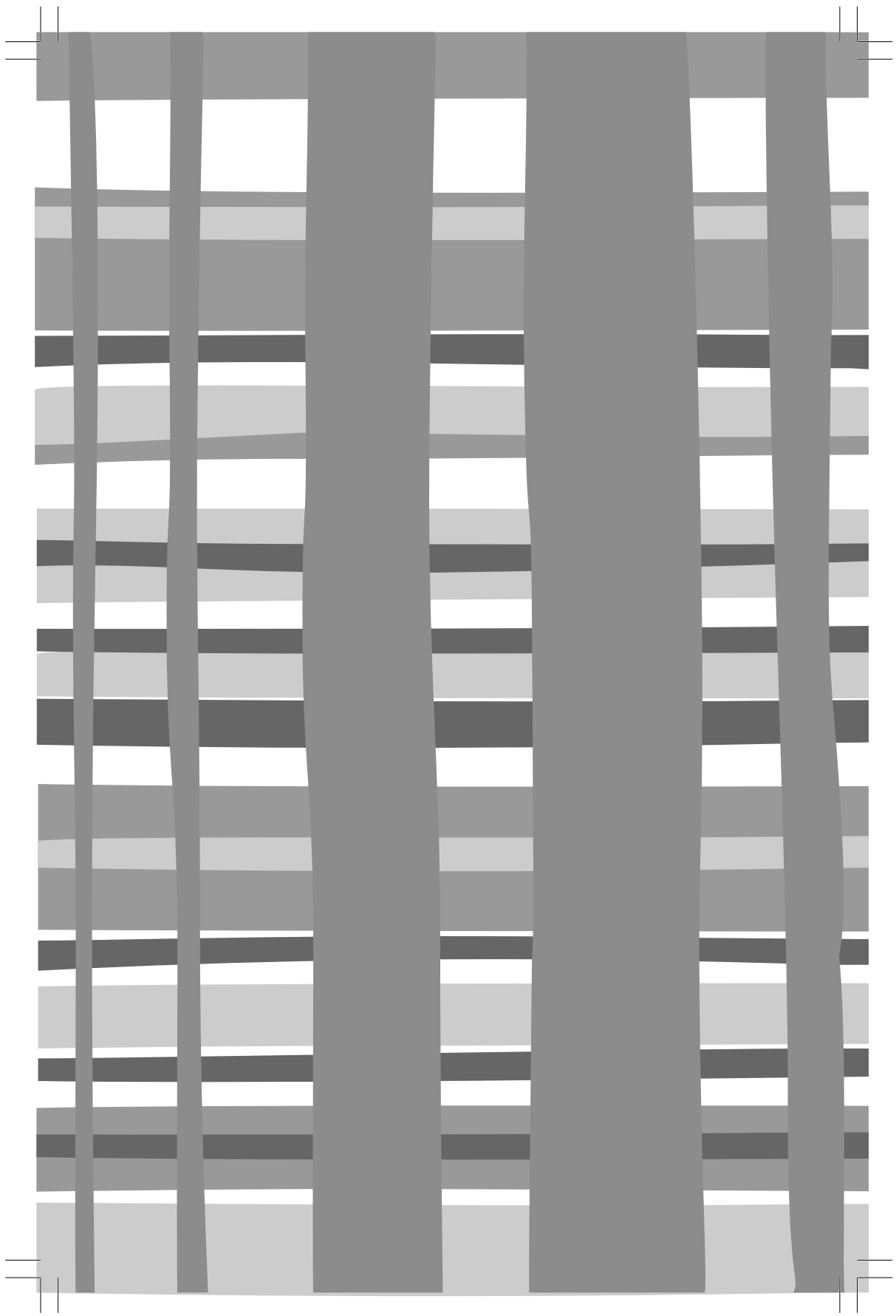
Mabe, S.A. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

- 1) Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
- 2) Mabe, S.A. de C.V. se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
- 3) Cuando nuestro técnico de Serviplus asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
- 4) El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.
- 5) La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
  - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
  - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
  - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
- 6) Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:
  - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
  - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
  - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
  - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
  - Rotura de piezas por mal manejo.
  - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
  - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
  - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

### PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_  
Modelo: \_\_\_\_\_ No. de Serie: \_\_\_\_\_  
Fecha de venta: \_\_\_\_\_ Distribuidor: \_\_\_\_\_  
Sello o firma: \_\_\_\_\_

**Mabe, S.A. de C.V.**  
Av. Prolongación Ingenieros Militares No. 156 Col. San Lorenzo Tlaltemango  
Delegación Miguel Hidalgo C.P. 11210 México, D.F.  
R.F.C. MAB911203RR7





**io mabe**