



Parrilla de inducción

Manual de uso y cuidado


Modelo PIP6014

Lea completa y cuidadosamente
este manual.



PM01





Estimado cliente, Le agradecemos sinceramente y nos complace que haya escogido uno de nuestros productos. Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, se ha verificado cuidadosamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto, le rogamos que lea y respete estas sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde su primera utilización. Con este moderno aparato le deseamos lo mejor.

El fabricante.

Bienvenido

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

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

Índice

Instrucciones importantes de seguridad	3
Principios de funcionamiento	4
Instrucciones para el usuario	5
Precauciones	11
Cacerolas	12
Mantenimiento	12
Instrucciones para el instalador	13
Conexión eléctrica	14
Códigos de error	18
Características eléctricas nominales	19
Póliza de garantía	20
Servicio autorizado	21

Instrucciones importantes de seguridad

- No use extensiones.
- No conecte otros aparatos en el mismo contacto eléctrico.
- Sujete el conector por la clavija, no por el cable.
- Su producto está provisto de un tomacorriente polarizado tipo "Y" con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- **IMPORTANTE:** Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo.
- Este producto se ha concebido para un uso de tipo doméstico exclusivamente.
- El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de eventuales daños a propiedades o personas que deriven de una instalación incorrecta o de un uso inapropiado, erróneo o absurdo.

Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:

- Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en Español.
- Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.
- Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.
- Si el producto ha sido reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

Principios de funcionamiento

Inducción

El calentamiento por inducción es la forma más eficiente, disponible en la actualidad, para cocinar.

El calor se produce con un campo electromagnético, directamente debajo de la cacerola o de la sartén utilizada.

La superficie libre del contacto permanece virtualmente fría. Una vez que concluye el tiempo de cocción y después de retirar el recipiente, no hay calor residual. Es eficiente debido a que no hay desperdicio de energía por dispersión, como sucede con los quemadores a gas. Es entre un 30% y un 50% más rápido que las parrillas normales que usan tecnología HGL y permite un ahorro energético de hasta el 25%.

Ante un desbordamiento del recipiente, el líquido no se adhiere a la superficie de la cubierta de cocción ya que está fría.



LPC (Sistema de potencia limitada)

La inducción es una tecnología útil, y se hace adecuada para usar en los hogares gracias a la tecnología LPC. Un sistema inteligente que consigue distribuir la potencia de las diversas zonas para permitir un uso múltiple o alternado pero siempre manteniendo la potencia máxima por debajo de los 3 kW totales de consumo.



⚠ ADVERTENCIA: SOLAMENTE EL PERSONAL TÉCNICO DEL CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO PODRÍA HACER MODIFICACIONES AL SISTEMA DE POTENCIA LIMITADA.

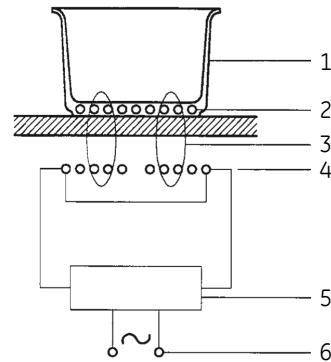
Principio de funcionamiento

Se basa en las propiedades electromagnéticas de la mayor parte de los utensilios para cocinar.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) creando un campo magnético.

El calor se transmite desde el contenedor hacia los alimentos. La cocción se efectúa como se describe a continuación:

- Mínima dispersión (alto desempeño).
- El hecho de retirar la cacerola (simplemente levantándola) detiene automáticamente el sistema.
- El sistema electrónico permite la máxima flexibilidad y precisión en la regulación.



1. Cacerola.
2. Corriente inducida.
3. Campo magnético.
4. Inductor.
5. Circuito electrónico.
6. Suministro de energía eléctrica.

Instrucciones para el usuario


Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben efectuarlas personal calificado de acuerdo con las normas vigentes.

Para conocer las instrucciones específicas, véase la parte reservada al instalador.

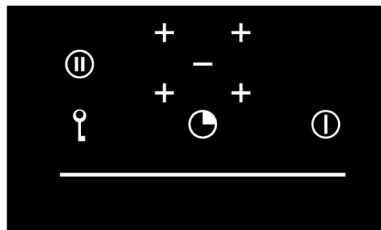
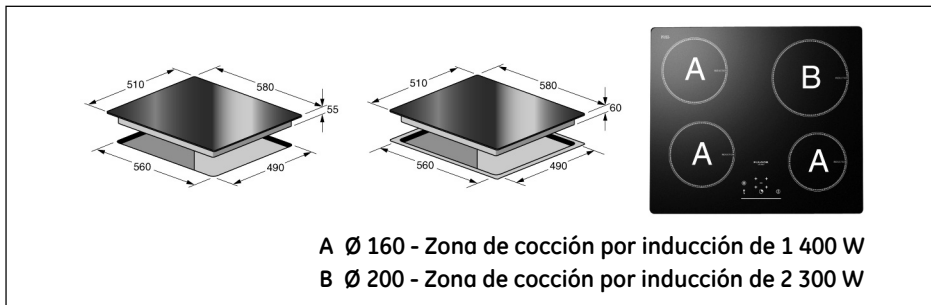
NO MIRE FIJAMENTE LOS INDICADORES LED NI LAS PANTALLAS.

Uso

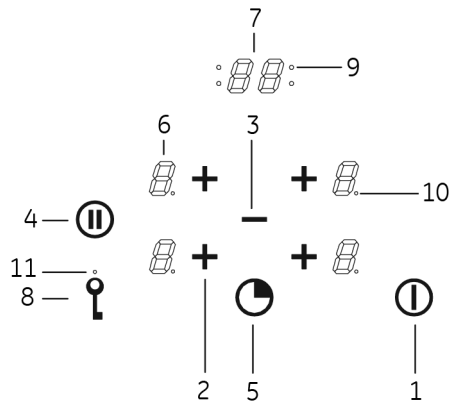
Primero, coloque la cacerola en la zona de cocción elegida. La ausencia de una cacerola (la pantalla muestra el ícono ) , no permite el encendido del sistema.

Detección de cacerolas

Una certeza que distingue la utilización inteligente de la tecnología en favor del consumidor.



- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Encendido. | 7. Pantalla del timer. |
| 2. Zona de cocción +. | 8. Icono de llave. |
| 3. Zona de cocción -. | 9. LED de selección. |
| 4. Pausa. | 10. LED de circuito triple. |
| 5. Timer. | 11. LED de bloqueo de botones. |
| 6. Pantalla para ingresar valor. | |



Encendido/apagado del control táctil

Tras el encendido, el control táctil necesita aproximadamente 1 segundo antes de estar listo para operar. Tras el reinicio, todas las pantallas y los LED parpadean durante aproximadamente 1 segundo. Pasado este tiempo todas las pantallas y los LED se apagan y el control táctil se sitúa en el modo de espera.

El control táctil se puede encender usando el botón de encendido. Las pantallas de las zonas de cocción muestran un "0". Si una zona de cocción puede "quemar", la pantalla muestra de forma alternativa "H" y "0". El punto en la esquina inferior derecha de todos las pantallas de las zonas de cocción parpadea a intervalos de un segundo para indicar que hasta ese momento no se ha seleccionado ninguna parrilla de cocción.

Tras el encendido, el control táctil permanece activo durante 20 segundos. Si no se selecciona una zona de cocción ni tampoco el timer, entonces el control táctil regresa al estado de espera de forma automática.

El control táctil puede encenderse solamente cuando se usa el botón ENCENDIDO/APAGADO. El presionar el botón ENCENDIDO/APAGADO al mismo tiempo que otros botones, no genera ningún efecto y el control táctil permanece en el modo de espera.

El control táctil puede apagarse en cualquier momento presionando el botón ENCENDIDO/APAGADO. Esto es también válido si el control táctil ha sido bloqueado usando la función de bloqueo de seguridad para niños.

El botón ENCENDIDO/APAGADO tiene siempre prioridad cuando se desea apagar el sistema.

Apagado automático

Una vez encendido, el control táctil se apaga de forma automática tras 20 segundos de inactividad. Después de seleccionar de una zona de cocción, el tiempo de apagado automático se divide en 10 segundos, después del cual se deselecciona la zona y, 10 segundos después, el control táctil se apaga.

Encendido y apagado de una zona de cocción

Con el control táctil encendido, la zona de cocción puede seleccionarse activando el botón de selección (es el botón MÁS de la zona respectiva). Un punto encendido en la pantalla de la zona indica la selección. Si la zona de cocción puede "quemar" aparece una "H" alternando con el "0". En todas las demás pantallas, el punto de selección intermitente se apaga. Al presionar de nuevo el botón MÁS, es posible seleccionar un nivel de potencia y la zona empieza a calentar. Después de la selección, es necesario soltar el botón MÁS durante 0,3 segundos antes de usarlo de nuevo para seleccionar un nivel de potencia. Después de seleccionar la zona de cocción, la elección del nivel de potencia se puede efectuar manteniendo pulsado el botón MÁS. El nivel de potencia aumenta una unidad, comenzando del nivel 1 y cada 0,4 segundos. Cuando se alcanza el nivel 9 ya no es posible efectuar ulteriores aumentos.

Si se selecciona la zona de cocción usando el botón MENOS, el nivel inicial es el "9" (nivel máximo). El mantener presionado el botón, causa que el nivel activo disminuya una unidad cada 0,4 segundos.

Cuando se alcanza el nivel 0 ya no es posible efectuar ulteriores disminuciones. La posición de nivel de potencia podrá cambiarse solamente presionando el botón MENOS (o MÁS) de nuevo.

Apagado de una zona de cocción

Seleccionar la zona a apagar con el botón de selección (MÁS). La selección se indica con el punto en la pantalla de la zona correspondiente.

Al presionar los botones MÁS y MENOS al mismo tiempo, el nivel de potencia de la zona se coloca en "0".

Si todas las zonas se colocan en el nivel de potencia "0", los puntos decimales en las pantallas parpadean. Si la zona de cocción puede "quemar", la pantalla muestra de forma alternada "H" y "0".

Cuando se retira la cacerola, el periodo de espera dura 10 minutos. La pantalla muestra alternadamente la letra "H" y el símbolo H , luego la zona de cocción se apaga y la pantalla muestra la letra "H".

Apagado de todas las zonas de cocción

Todas las zonas de cocción pueden apagarse inmediatamente usando el botón ENCENDIDO/APAGADO. Durante el modo de espera, aparece una "H" para todas las zonas de cocción que están calientes en esos momentos. Todas las demás pantallas se apagan.

Nivel de potencia

Se puede elegir un nivel de potencia entre 9 posibles, como lo indican con los dígitos "1" a "9" en las pantallas LED de 7 segmentos. La letra "A" representa el calentamiento automático.

Calentamiento automático (o función "heat-up")

Esta función facilita el cocinado de sus alimentos. No es necesario encontrarse presente de forma permanente durante la cocción. La parrilla se calienta de forma automática a plena potencia y regresa entonces al nivel de potencia seleccionado después de un cierto tiempo (consulte la tabla 1). Este procedimiento se puede aplicar en una sola zona de calentamiento de 200 mm de diámetro, o en dos zonas de 160 mm de diámetro.

Activando el calentamiento automático

1. Presione el botón de selección (2) correspondiente a la zona de cocción deseada.
2. Seleccione el nivel de potencia 9 usando el botón MENOS, después presione el botón MÁS para seleccionar el nivel de potencia "A" "9". Luego seleccione el nivel de potencia deseado para la continuación de la cocción usando el botón menos, por ejemplo el nivel 6. La pantalla muestra alternadamente "A" y "6" durante la función "calentamiento automático". Durante el calentamiento automático se puede aumentar la potencia presionando el símbolo "+".


El presionar "-" una sola vez tras haber seleccionado de nuevo la zona de cocción, desactiva la función (la letra "A" deja de parpadear). Durante el modo de calentamiento automático es posible aumentar el nivel de potencia presionando el símbolo "+". El presionar el símbolo "-" una sola vez después de reelegir la zona de cocción, desactiva la función (la letra "A" deja de parpadear).

Ejemplo: Seleccionar el nivel de potencia 9 y activar la función calentamiento automático con el botón MÁS (la pantalla muestra 9). Después seleccione el nivel de potencia 6 para continuar cocinando usando el botón MENOS. Con estas configuraciones la parrilla se calienta durante 2,5 minutos a nivel 9. La pantalla alterna "A" y "6" y luego continúa cocinando en el nivel de potencia 6.

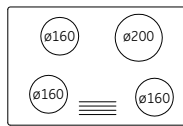
Tabla 1

Nivel de potencia	Función Calentamiento Automático (Tiempo en minutos)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	—

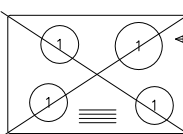
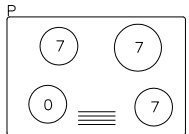
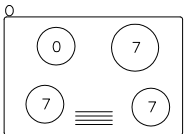
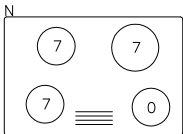
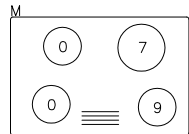
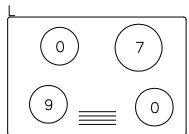
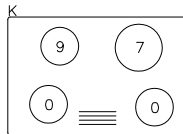
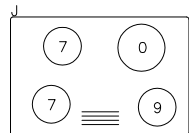
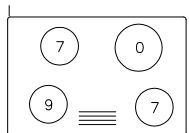
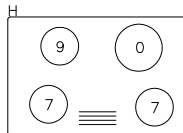
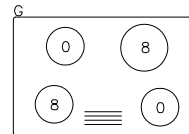
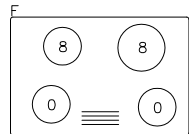
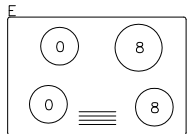
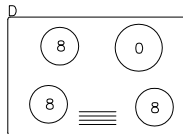
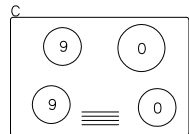
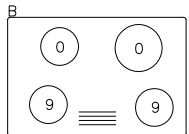
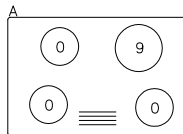
Función de identificación de cacerolas

Se activa de forma automática si no se coloca una cacerola en la zona activa de cocción en los siguientes 2,5 segundos de haberla encendido. La pantalla muestra el símbolo .

Niveles aceptados por inducción limitada a 2,8 kW con los elementos de inducción representados



ø160 1 400 W máx.
ø200 2 300 W máx.



No es posible con configuraciones del limitador de potencia a 2,8 kW

Todos los elementos de inducción pueden operar al mismo tiempo, incluso al nivel de potencia máximo, si el limitador de potencia es liberado (operación a 6,5 kW). En ese caso asegúrese de que el sistema eléctrico en donde se encuentra instalada la parrilla de cocción soporte esta potencia y que el cable sea del tipo H05V2V2-F S 2,5 mm².

Umbral mínimo de arranque
Ø160= 700 W
Ø200= 1 200 W

Indicador de calor residual

Indica al usuario que el vidrio se encuentra a una temperatura alta peligrosa en caso de contacto con toda el área de la zona de cocción. La temperatura se determina usando un modelo matemático y todo calor residual se indica con una "H" la pantalla de siete segmentos correspondiente.

El calentamiento y el enfriamiento se calculan en relación con:

- El nivel de potencia seleccionado (de "0" a "9").
- El periodo de activación de los relevadores.

Después de apagar la zona de cocción, la pantalla correspondiente muestra "H" hasta que la temperatura en dicha zona cae por debajo del nivel crítico ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) de acuerdo con el modelo matemático.

Protección en caso de encendido accidental

- Si el control electrónico detecta la activación continua de un botón durante unos 10 segundos, entonces se apaga de forma automática. El control emite una señal acústica de error durante 10 segundos que avisa al usuario de la presencia de un objeto sobre los sensores. Las pantallas muestran el código de error "E R 0 3", mientras el control electrónico advierte el error. Si la zona de cocción puede quemar, aparece una "H" en la pantalla alternando con la señal de error.
- Si ninguna zona de cocción se activa en los siguientes 20 segundos tras el encendido del control táctil, entonces el control regresa al modo de espera.
- Cuando el control táctil está encendido, el botón ENCENDIDO/APAGADO tiene prioridad sobre el resto de los botones, de forma que el control táctil puede apagarse en cualquier momento incluso en caso de activación múltiple o continua de botones.
- En el modo de espera, la activación continua de los botones no tiene ningún efecto. Sin embargo, antes de que el control electrónico se pueda encender de nuevo, tiene que reconocer que no hay ningún botón activo.

Bloqueo de seguridad para niños

Activar el bloqueo de seguridad para niños ya sea en el modo de espera o en el activo, bloquea el teclado. El indicador luminoso de la función de bloqueo se enciende. El control táctil continua trabajando en el modo configurado previamente, pero ya no se puede controlar mediante otros botones, solamente con el botón de bloqueo o con el botón ENCENDIDO/APAGADO.

Ninguno de los botones bloqueados es controlado mediante el teclado por lo que se refiere al accionamiento continuo. El botón ENCENDIDO/APAGADO puede usarse para apagar aún cuando el bloqueo de seguridad se encuentra activo. La función bloqueo de seguridad incluyendo su indicador luminoso, se activan de nuevo en caso de reencendido (en la modalidad de espera de 10 segundos), y permanece activa hasta que se desactiva de nuevo usando el botón Bloqueo de Seguridad. La función Bloqueo de Seguridad no puede activarse ni desactivarse durante el modo de APAGADO. Si hay timers programados, sus respectivas alarmas se pueden confirmar presionando cualquier botón, sin tener que desbloquear el control.

Liberando o desactivando el Bloqueo de seguridad

El presionar de nuevo el botón de bloqueo de seguridad durante el modo de espera o durante el modo activo, desbloquea del teclado y apaga el indicador luminoso asignado para la función Bloqueo de seguridad.

Todos los botones de sensor pueden usarse de nuevo.

Función Pausa

La cocción puede interrumpirse brevemente usando el botón (4) y se puede retomar después al mismo nivel de cocción precedente. Si el timer está programado, se retoma desde donde fue interrumpido.

Después de 10 minutos con la función activa, la parrilla de cocción se apaga. Durante la función pausa "11" se muestra en la pantalla en el lugar de los niveles de potencia. Para desactivar la función presione el botón Pausa y después cualquier zona de cocción. El segundo botón debe presionarse antes de que pasen 10 segundos, de lo contrario la parrilla de cocción se apaga.

Señal acústica (zumbador)

Durante su uso, las siguientes actividades se señalan mediante el zumbador:

- Activación normal de los botones mediante un sonido breve.
- Activación continua de los botones durante más de 10 segundos con un sonido largo intermitente.

Timer (opcional)

La función timer está disponible en dos versiones:

- Timer independiente 1.99 minutos: señal sonora cuando el tiempo ha finalizado. Esta función se encuentra disponible solamente cuando no se está utilizando la parrilla de cocción.
- Timer para zonas de cocción 1.99 minutos: señal sonora cuando el tiempo ha finalizado. Las cuatro zonas de cocción se pueden programar de forma independiente.

Timer independiente

- Si el teclado está encendido, el timer independiente se puede utilizar presionando el botón de timer. Todas las zonas de cocción se encuentran en la posición "0". La pantalla muestra "00" sin ningún botón seleccionado. El timer se apaga a los 10 segundos.
- Es posible efectuar modificaciones del valor (0 a 99 minutos) incrementando un minuto por vez usando el botón TIMER de 0 a 99 minutos y con el botón MENOS disminuyendo un minuto por vez de 99 a 0 minutos.
- El presionar sin soltar el botón TIMER o el botón MENOS provoca un avance dinámico de la velocidad de variación hasta un valor máximo, sin señales sonoras.
- Si se libera el botón TIMER (o el botón MENOS), la velocidad de aumento (o disminución) inicia de nuevo desde el valor inicial.
- El timer puede ajustarse presionando sin soltar el botón TIMER o el botón MENOS, o con toques sucesivos (con señal sonora). Una vez configurado el timer, empieza la cuenta atrás.

El final del tiempo se notifica mediante una señal sonora o mediante el parpadeo de la pantalla del timer que muestra "00".

La señal sonora se detiene:

- De manera automática después de 2 minutos.
- Presionando cualquier botón.

La pantalla deja de parpadear y se apaga.

Apagar o modificar el timer:

- El timer se puede modificar o apagar en cualquier momento presionando los botones TIMER y MENOS (con señal sonora). El timer se apaga situando el tiempo en "0" con el botón MENOS o presionando los botones TIMER y MENOS al mismo tiempo, lo que sitúa el timer directamente en "0".
- El timer se puede desactivar presionando el botón ENCENDIDO/APAGADO dos veces.

Programando el timer para las zonas de cocción

Al encender el control táctil, se puede programar un timer independiente para cada zona de cocción.

- Seleccionando la zona de cocción con el botón de selección de zona, ingresando el nivel de potencia y finalmente presionando el botón de timer, se puede configurar una cuenta regresiva para apagar la zona de cocción. Alrededor de la pantalla del timer hay tantos LED como zonas de cocción, uno para cada una de ellas, para indicar para qué zonas se ha activado el timer.
- Cuando el timer se selecciona la pantalla correspondiente parpadea y los LED alrededor de la pantalla se encienden. Si se selecciona una zona de cocción, los LED del timer se apagan y la pantalla deja de parpadear.

- La cambiar la selección de una zona a otra, la pantalla del timer muestra el valor del timer asociado a la zona. Los timers programados para cada zona de cocción permanecen activos.
- Las actividades posteriores del timer corresponden al timer independiente. Para aumentar el valor se debe presionar el botón TIMER.
- Cuando el tiempo finaliza, se escucha una señal sonora, la pantalla muestra "00", y el LED asignado al timer de la zona de cocción parpadea. La zona de cocción se apaga y se muestra una "H" si la temperatura de la zona de cocción puede quemar, de lo contrario la pantalla de la zona muestra un guión. La señal sonora y el parpadeo de la pantalla se detienen.
- De forma automática después de 2 minutos.
- Presionando uno de los botones.

La pantalla del timer se apaga.

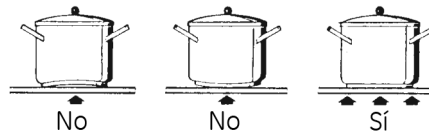
- Las funciones básicas son las mismas que aquellas del timer independiente.

Precauciones

- Si encuentra una grieta, aunque sea mínima, sobre la superficie vitrocerámica desconecte inmediatamente la parrilla del suministro de energía eléctrica.
- Durante la operación del aparato es necesario alejar el material magnetizable como tarjetas de crédito, discos de computadora, calculadoras, etc.
- No utilice nunca papel aluminio ni apoye productos envueltos en papel aluminio directamente sobre la parrilla de cocción.
- Para evitar que se calienten, no deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la parrilla de cocción.
- Cuando se cocina con utensilios que tienen recubrimientos antiadherentes, sin usar agua ni aceite, limite el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos.
- Cuando se cocinan alimentos que tienden a pegarse al fondo de las cacerolas, comience con un nivel de potencia mínimo y aumentelo gradualmente mezclando los alimentos con frecuencia.
- Después del uso, apague correctamente el aparato (disminuya hasta la posición "0") y evite depender del sensor de cacerolas.

Cacerolas

- Si un imán es atraído hacia el fondo de una cacerola, entonces la cacerola se puede considerar adecuada para la cocción por inducción.
- Prefiera cacerolas de cocina declaradas como apropiadas para cocción por inducción.
- Cacerolas de cocina con fondo plano y grueso.
- Una cacerola de 20 cm de diámetro permite aprovechar la máxima potencia, una cacerola pequeña reduce la potencia pero no provocará dispersión de energía. No se recomienda el uso de cacerolas o utensilios con un diámetro menor que 12 cm.
- Cacerolas o utensilios de acero inoxidable con fondo multicapa, o acero inoxidable ferrítico si el fondo indica: para inducción.
- Utensilios o cacerolas de hierro fundido, son mejores con un fondo esmaltado para evitar rayar la superficie de vitrocerámica de la parrilla.
- No se recomienda usar cacerolas y utensilios hechos de vidrio, cerámica, terracota, aluminio, cobre o acero inoxidable no magnético (austenítico), ya que no son apropiados para cocinar por inducción.



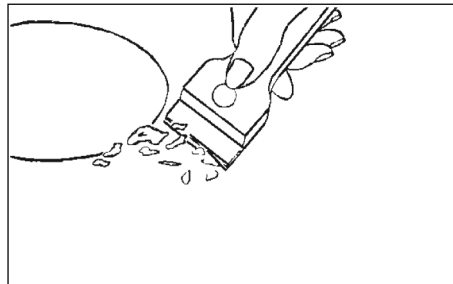
Mantenimiento

Deben removerse inmediatamente los restos de papel aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos azucarados de la parrilla de cocción usando una rasqueta para evitar posibles desperfectos en la superficie.

Después limpie con SIDOL o STANFIX o un limpiador especial y papel de cocina, enjuague con un poco de agua y seque con un trapo limpio.

No use en ningún caso esponjas o estropajos abrasivos; evite también limpiadores químicos agresivos como aerosoles para limpiar hornos o productos quitamanchas.

NO UTILICE LIMPIADORES A VAPOR



Instrucciones para el instalador

Instalación

Estas instrucciones están dirigidas a los instaladores calificados como guía para la instalación, ajuste y mantenimiento de acuerdo con las leyes y las normas en vigor. Los trabajos deben efectuarse siempre con el equipo desconectado de la corriente eléctrica.

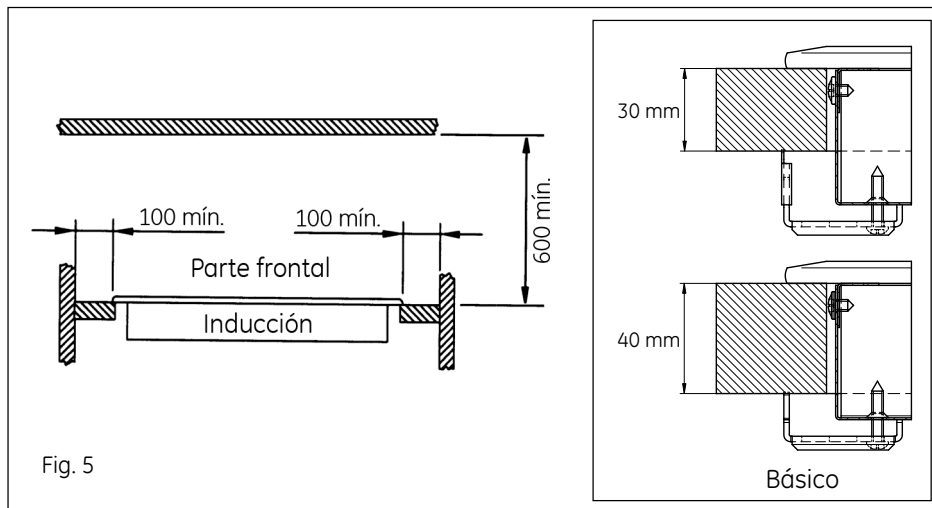
Emplazamiento

(Figs. 5 y 6) El aparato está previsto para ser empotrado en una cubierta de cocina, como se ilustra en la figura. Aplique el sellador incluido alrededor de todo el perímetro de la parrilla.

No se recomienda instalar la parrilla por encima de un horno, pero si es necesario, entonces asegúrese de que:

- El horno cuenta con un sistema de enfriamiento eficiente.

- No hay un pasaje de aire caliente desde el horno hacia la parrilla.
- Deje pasajes para el aire como se muestra en las figuras siguientes.



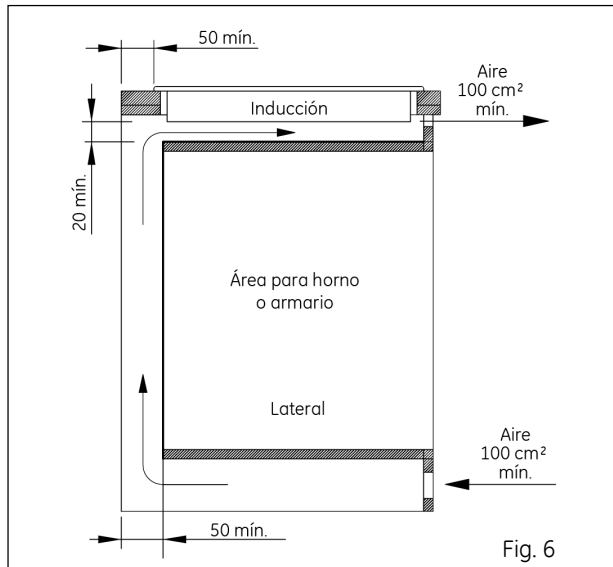


Fig. 6

Conexión eléctrica

(Fig. 7) Antes de conectar el aparato al suministro de energía compruebe que:

- Las características de la instalación sean tales que satisfagan lo que se indica en la placa de características que se encuentra en el fondo de la parrilla de cocción.
- Que el sistema cuenta con una conexión a tierra eficaz que cumple con las normas y leyes en vigor. La conexión a tierra es obligatoria por ley.

Si el aparato no viene con un cable y/o clavija, entonces use material adecuado para la absorción, como se indica en la placa de características y para la temperatura de trabajo. El cable no debe alcanzar en ningún punto una temperatura superior de 50°C a la ambiental.

Para la conexión directa a la red, es necesario interponer un interruptor omnipolar de una capacidad apropiada para asegurar la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, que cumpla con los reglamentos de instalación (el cable

de tierra amarillo/verde no debe interrumpirse).

El enchufe o interruptor omnipolar debe ser fácil de alcanzar con el equipo instalado.

Nota: El fabricante declina toda responsabilidad cuando las normas usuales para prevención de accidentes así como las instrucciones anteriores no se respeten.

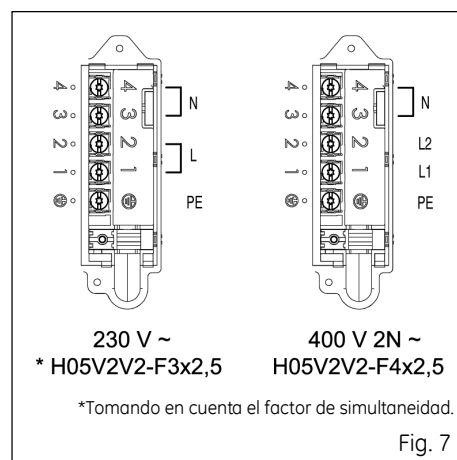


Fig. 7

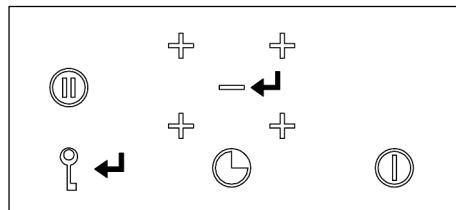
Cambiando el limitador de potencia de 2,8 kW a 6,5 kW

La parrilla se embarca con el limitador ajustado en 2,8 kW

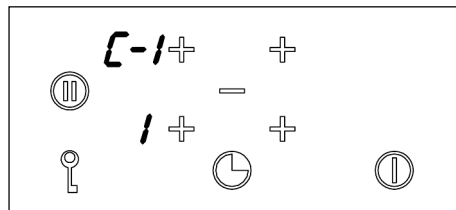
Usando el siguiente procedimiento, es posible pasar de este ajuste a 6,5 kW:

Dentro de los primeros 10 minutos siguientes al último suministro de energía de la parrilla, es posible ingresar al menú de configuración.

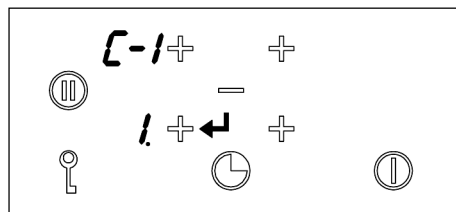
Presione durante 5 segundos los botones que se destacan en la ilustración.



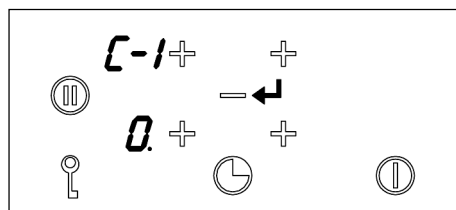
En la pantalla de la primera zona de cocción la letra "C" y el número "1" parpadean.



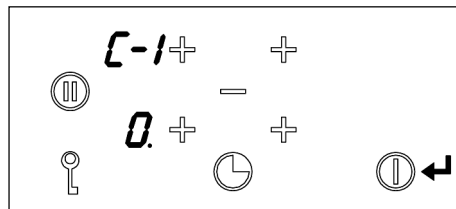
Presione el botón que se destaca en la ilustración.



Presione el botón que se destaca en la ilustración para desactivar el limitador de potencia.



Presione el botón que se destaca en la ilustración para salvar esta configuración.



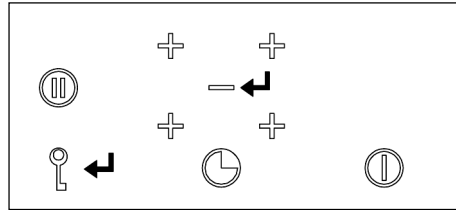
Nota: El técnico del centro de servicio autorizado debe asegurarse de que el sistema eléctrico en el que se va a instalar la parrilla tenga la capacidad apropiada para operar a 6,5 kW

Regresando el limitador de potencia de 6,5 kW a 2,8 kW

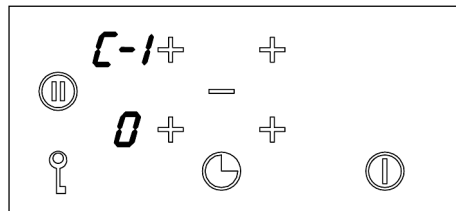
Use el siguiente procedimiento para regresar el limitador de potencia a 2,8 kW:

Dentro de los primeros 10 minutos siguientes al último suministro de energía de la parrilla, es posible ingresar al menú de configuración.

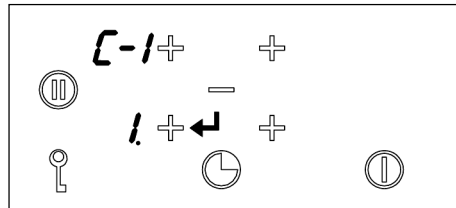
Presione durante 5 segundos los botones que se destacan en la ilustración.



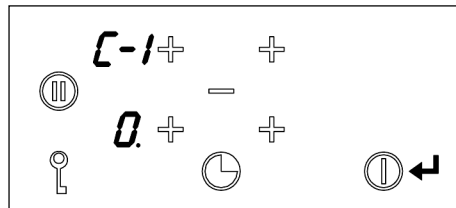
En la pantalla de la primera zona de cocción la letra "C" y el número "1" parpadean.

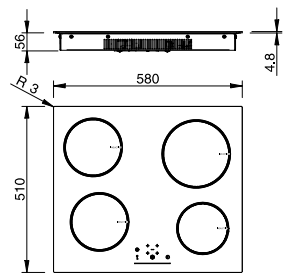


Presione el botón que se destaca en la ilustración para activar el limitador de potencia.

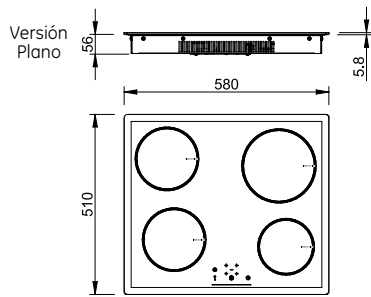
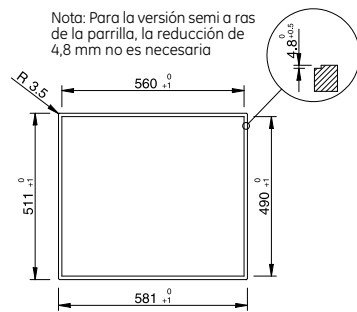


Presione el botón que se destaca en la ilustración para salvar esta configuración.

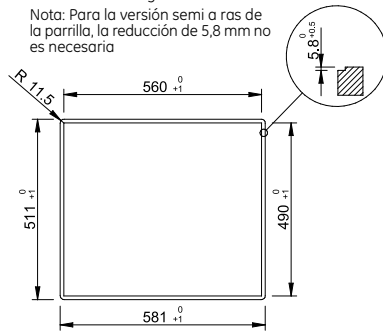




Nota: Para la versión semi a ras de la parrilla, la reducción de 4,8 mm no es necesaria



En la versión placa a ras de parrilla el marco decorativo de acero inoxidable forma grosor.
 Nota: Para la versión semi a ras de la parrilla, la reducción de 5,8 mm no es necesaria



Códigos de error

Código de error	Descripción	Causa posible	Posible solución
E/4	IHE no configurada o falla de comunicación entre UI e IHE.	<ol style="list-style-type: none"> 1. IHE no configurada. 2. Dos o más IHE tienen la misma configuración. 3. IHE no conectada a la alimentación, el filtro a bordo no crea tensión (separación de red de relevadores). 	<p>SÓLO PARA ASISTENCIA TÉCNICA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asignar posición IHE mediante menú de configuración o configurar IHE mediante programador máscara programador infrarrojo. 2. Cancelación completa de la configuración y reiniciar. 3. Revisar la tensión o la conexión correcta de los filtros y la IHE y corregir si fuera necesario. 4. Si ninguna posible solución funciona, reemplazar la IHE.
C	Una C única y estática indica que esta posición de cacerola debe ser configurada.	No existe falla. El usuario se encuentra en el menú de configuración.	<p>SÓLO PARA ASISTENCIA TÉCNICA</p> <p>Coloque una cacerola apropiada sobre la IHE.</p>
C/-	Una C que parpadea indica que la parrilla va a ser configurada. "-" se muestra en caso de una configuración correcta. Si el símbolo "-" no aparece, las causas posibles de E/4 deben revisarse y removerse.	No existe falla. El usuario se encuentra en el menú de configuración.	<p>SÓLO PARA ASISTENCIA TÉCNICA</p> <p>Espere, o aborte la configuración, seleccionando el botón respectivo. C deja de parpadear.</p>
E	Una luz que parpadea en todas las pantallas del aparato significa que se han cancelado todas las configuraciones de la IHE.	No existe falla. El usuario se encuentra en el menú de configuración.	<p>SÓLO PARA ASISTENCIA TÉCNICA</p> <p>Reconfiguración manual.</p>
E/2	Sobrecalentamiento de la IHE.	La temperatura de la cacerola o de la vitrocerámica es demasiado alta; la temperatura electrónica NTC es demasiado alta.	Permita que el aparato se enfríe y revise que el error se haya eliminado. Si el error persiste, contacte al centro de servicio autorizado.
E/3	Cacerola inapropiada. Pierde su magnetismo debido a la alta temperatura en el fondo de la misma. Tensión demasiado alta para cambiar en la IGBT, la corriente medida no es válida.	La cacerola genera un punto inadmisibles en la IHE y puede destruir componentes de la IHE.	Este código de error se convirtió en cero después de 8 segundos. Puede usarse de nuevo la parrilla. Si la falla se repite, entonces retire la cacerola.

Código de error	Descripción	Causa posible	Posible solución
E/5	Error de IHE es irreparable.	Información de control es incorrecta. IHE con falla.	SÓLO PARA ASISTENCIA TÉCNICA Reemplace la IHE.
E/6	Error de IHE es irreparable.	IHE con falla.	SÓLO PARA ASISTENCIA TÉCNICA Reemplace la IHE.
E/9	Falla de sensor de bobina PT1000.	El sensor suministra valores que no son correctos. Es obvio que existe una falla.	SÓLO PARA ASISTENCIA TÉCNICA Reemplace la IHE.
Ninguna pantalla encendida, no puede activarse ninguna función.	Sobretensión durante la conmutación. No hay funcionamiento después de llevar a cabo operaciones.	<ul style="list-style-type: none"> • Conexión a 400 V es incorrecta. • Ausencia de corriente eléctrica. 	Desconecte de la red y reconecte.

IHE = Elemento de calentamiento por inducción.

CU = Unidad de conexión (potencia)

UI = Interface para el usuario (Control táctil)

Características eléctricas nominales

Tensión de alimentación	220 V ~
Consumo de potencia	6800 W
Frecuencia	60 Hz

Póliza de garantía

Datos de identificación del producto	
Este formulario debe ser llenado por el distribuidor.	
Producto: _____	Número de serie: _____
Marca: _____	Distribuidor: _____
Modelo: _____	Firma o sello del establecimiento
Fecha en la que el consumidor recibe el producto: _____	

Mabe, garantiza este producto en todas sus piezas, componentes y mano de obra por el tiempo de 1 año en su producto final -contado a partir de la fecha de recepción de conformidad del consumidor final- contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento durante el uso normal y doméstico de este producto. Incluye los gastos de transportación del producto que se deriven del cumplimiento de esta póliza dentro de su red de servicio. Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie referidos en los "datos de identificación del producto", ubicado en la parte superior del presente documento.

Conceptos cubiertos por la garantía

Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato que se presente dentro de los términos de vigencia de esta garantía.

Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto e incluye la mano de obra, así como el reemplazo de cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Se incluyen también los gastos de transportación del producto que deriven del cumplimiento de la presente, dentro de cualquiera de nuestros centros de servicio indicados en el listado que se incluye en ésta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Quando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas y/o talleres se servicio no autorizado por Mabe.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía

Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá presentar esta póliza debidamente sellada por el establecimiento que vendió el producto, o la factura o recibo o comprobante con los datos de identificación de producto que se describen en ésta póliza, en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Técnico referidos en la presente póliza o llamando a los teléfonos del directorio incluido en este documento, en donde también los consumidores podrán obtener las partes, consumibles y accesorios correspondientes.

Centros de servicio técnico en México en donde los consumidores pueden hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios.

- **Acapulco**
Virgilio Uribe #26 Fracc. Costa Azul entre Andrés Sufrend y Jaime Cook
39850 Acapulco, Guerrero
(01.744) 482.8075 y (01.744) 482.9045.
- **Aguascalientes**
Jardín del Encino #416. Lindavista 20270 Aguascalientes, Ags.
(01.449) 978.7395
- **Cancún**
Av. Miguel Hidalgo Reg. 92 Manzana 47 Lote 10
77516 Cancún, Quintana Roo
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965
- **Cd. Juárez**
Porfirio Díaz #852 ExHipódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua
(01.656) 616.0418, 0453 y 0454
- **Cd. Victoria**
21 Olivia Ramirez #1333 Col. Pedro J. Méndez
87040 Cd. Victoria, Tamaulipas
(01.834) 314.4830
- **Culiacán**
Blvd. E. Zapata #1585 Pte. Fracc. Los Pinos
80120 Culiacán, Sinaloa
(01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366
- **Chihuahua**
Av. Tecnológico #6107 Col. Lagos
31110 Chihuahua, Chihuahua
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693
- **Guadalajara**
Av. Inglaterra #4120 Guadalajara Technology Park
45010 Zapopan, Jalisco
(01.33) 3669.3125
- **Cabo San Lucas**
Villas del Pacífico manzana 9 lote 38 Fracc. Portales
23473 Cabo San Lucas, B.C.S.
(01.624) 146.4024
- **León**
Prolongación Juárez #2830-B, Plaza de Toros
37450 León, Guanajuato
(01.477) 770-0003, 06 y 07
- **Mérida**
Calle 22 #323 X 13 y 13a. Ampliación Cd. Industrial
97288 Mérida, Yucatán
(01.999) 946.0275, 0916, 3090, 3428 y 3429
- **México D.F. Norte**
ProL. Ings. Militares #156 San Lorenzo Tlaltenango
11210 México, D.F.
(01.55) 5227.1000
- **México D.F. Oriente**
Oriente 140-A #189 1er. piso esq. Norte 21
Col. Moctezuma 2da. Sección
15500 México, D.F.
(01.55) 5785.5997 y 2643.5042
- **México D.F. Sur**
Av. División del Norte #3281 Col. La Candelaria, Del. Coyoacán entre Árbol del Fuego y Pacífico
04380 México, D.F.
(01.55) 5627.1033 y 1674.4886
- **Monterrey**
Carretera Miguel Alemán km 5 Vista sol
67130 Cd. Guadalupe, N.L.
(01.81) 8369.7990
- **Piedras Negras**
Daniel Farías #220 Norte 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 Zona Industrial Benito Juárez
76120 Querétaro, Qro.
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731
- **Reynosa**
Calle Dr. Puig #406 entre Dr. Calderón y Dr. Glz.
Col. Doctores
88690 Reynosa, Tamaulipas
(01.899) 924.2254 y 924.6220
- **San Luis Potosí**
Manzana 10, Eje 128 s.n. Zona Industrial del Potosí
78090 San Luis Potosí, S.L.P.
(01.444) 826.5688
- **Tampico**
Venustiano Carranza #502 Pte. Col. Centro
89400 Cd. Madero, Tamaulipas
(01.833) 215.4067, 216.4666 y 216.2169
- **Tijuana**
Calle 17 #217 Libertad Parte Alta
22300 Tijuana, B.C.
(01.664) 682.8217 y 19
- **Torreón**
Blvd. Torreón-Matamoros #6301 Ote.
Gustavo Díaz Ordaz
27080 Torreón, Coahuila
(01.871) 721.5010 y 5070
- **Veracruz**
Paseo de Las Américas #400 esq. Av. Urano, Centro comercial Plaza Santa Ana
Predio Collado Boticaria
94298 Boca del Río, Veracruz
(01.229) 921.1872, 2253, 9931 y 9934
- **Villahermosa**
Calle Carlos Green #119-C casi esq. con Av. Gregorio Méndez ATASTA
86100 Villahermosa, Tabasco
(01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397

Unico servicio directo de fábrica
especialistas certificados

serviplus®

Instalación, reparación, pólizas, refacciones originales y garantía por 3 meses

01 461 4717 200

01 461 4717 300

www.serviplus.com.mx

Costa Rica
(506) 2277.2100

Ecuador
01 800 737 847

El Salvador
(503) 2527.9301
(503) 2208.1786

Guatemala
(502) 6685.6769
(502) 6685.6771

Venezuela
(0501) 737 8475

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.

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

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

serviciomabe®

Servicio exclusivo para
Argentina, Chile, Colombia y Perú

Argentina:
Teléfono: (5411) 4489.8900

Colombia:
Dentro de Bogotá:
(571) 489.7900

Perú
(511) 705.3600

Chile:
Teléfono: 600.364.3000
www.serviciomabe.cl

Fuera de Bogotá:
01900.555.6223
www.serviciomabe.com.co

programacion.servicio@mabe.com.pe

Importado y/o comercializado por:

México
Mabe S.A. de C.V.
R.F.C.: MAB911203RR7
Paseo de Las Palmas #100
Col. Lomas de Chapultepec
Delegación Miguel Hidalgo
México D.F., C.P. 11000
Teléfono de servicio: 01.800.9029.900

Colombia
Mabe Colombia S.A.S.
Carrera 21 No. 74-100
Parque industrial Alta Suiza
Manizales - Caldas, Colombia
U.A.P. #141 de la DIAN
Teléfonos de servicio: 1.800.516.223

Perú
Mabe Perú S.A.
Calle Los Antares No. 320 Torre "A"
Ofic. 701 Urb. La Alborada Santiago de Surco - Lima
R.U.C. 20293670600
Teléfonos de servicio: 700.5590 y 0800.70630

Chile
Comercial Mabe Chile Ltda.
Av. Presidente Riesco No. 5711
piso 14, oficina 1403
Las Condes, Santiago, Chile
Teléfonos de servicio:
01.600.364.3000 / 376.8649

Ecuador
Mabe Ecuador
KM 14 ½ Vía Daule
Guayaquil - Ecuador
RUC: 0991321020001
Teléfono de servicio: 1.800.737.847

Venezuela
Mabe Venezuela C.A.
Av. Sanatorio del Avila, Urb. Boleíta Norte, Edif. La Curacao piso 1 al 3,
Caracas, zona postal 1060
RIF: J-00046480-4
Teléfono de servicio: (501) 737.8475

Información aplica a Argentina **exclusivamente**

Certificado de garantía

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

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

IMPORTANTE

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

Identificación de la unidad

Propietario: _____

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

Firma y sello de la casa vendedora: _____

REGISTRO DEL CERTIFICADO DE GARANTÍA

Identificación de la unidad:

Nombre del propietario: _____

Calle: _____ No.: _____

Localidad: _____ Código postal: _____

Provincia: _____ Teléfono: _____

No. factura: _____ Fecha de compra: _____

Casa vendedora: _____

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1 AÑO

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. garantiza al comprador que el artefacto vendido ha sido revisado y comprobado su funcionamiento bajo condiciones normales de uso doméstico.
2. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se obliga durante el término de un año contado a partir de la fecha de compra de producto a reparar sin costo alguno las fallas causadas por defectos de los materiales, componentes o por defectos de fabricación.
Para hacer uso de esta garantía el cliente debe contar con la boleta, factura de compra o la guía de despacho respectiva.
Para solicitar servicio por parte de COMERCIAL MABE CHILE LTDA., el cliente debe contactar nuestro call center al número 376.8649 en la región metropolitana, al 600-364-3000 para el resto del país o en el sitio Web www.serviciomabe.cl
Así mismo, COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se entiende autorizada para efectuar una revisión técnica del artefacto previa a la orden de reparación y/o sustitución del mismo. En todo caso el comprador conviene expresamente en que la sustitución del artefacto solo se procederá en caso de que, a pesar de la intervención técnica autorizada, el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación, a juicio de COMERCIAL MABE CHILE LTDA.
3. EXCLUSIONES DE GARANTÍA: Esta garantía no cubre los daños causados por mal trato, accidente, por transporte, uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo, por causas de las condiciones ambientales en que se instale o daños por uso inapropiado del artefacto como uso industrial o comercial en restaurantes, hoteles, moteles, lavanderías, hogares de acogida, casas de reposo, fábricas. Tampoco cubre averías causadas por el empleo de energía eléctrica diferente a la especificada, daños causados por fluctuaciones de voltaje o ciclaje, o por causas fuera del control de COMERCIAL MABE CHILE LTDA. como corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas, intervención técnica no autorizada, y en fin, cualquier otra causa semejante a las anteriores.
En el caso de incurrir en destapes de bomba de lavadora, corrección de instalaciones que afecten el funcionamiento correcto del producto hechas por personal ajeno a COMERCIAL MABE CHILE LTDA., deben ser pagadas por el consumidor final al servicio técnico asignado para atenderlo.
4. CANCELACION DE LA GARANTÍA: Este certificado quedará automáticamente cancelado por las siguientes causas:
 - a) Intervención técnica del artefacto por personas no autorizadas por COMERCIAL MABE CHILE LTDA., ya sea en la instalación o reparación de los productos que requieren ser intervenidos o abiertos para su correcto funcionamiento como son los equipos de Aire Acondicionado, Máquinas Lavadoras y Secadoras de uso comercial o Doméstico y cualquier producto comercializado por la compañía.
 - b) Por eliminación o modificación de los números de serie o la rotura de cualquier sello que el artefacto lleva.
 - c) Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado.
 - d) Por el vencimiento del término de vigencia de la garantía.
5. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. no asumirá, ni autoriza asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta de artefactos o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.

ADVERTENCIA

Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, dan lugar al pago por parte del usuario del valor correspondiente al transporte y el 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.

mabe

serviciomabe®

Información aplica a Colombia **exclusivamente**

- Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por cinco (5) años.
- El cubrimiento de los gastos de transportación podrían variar dependiendo de la localidad del usuario final.

Cancelación de la garantía

El amparo bajo la garantía quedará automáticamente cancelada por las siguientes causas:

- Por la eliminación o modificación del número de serie o la ruptura de cualquier sello que tenga el artefacto.
- Por la alteración de la información suministrada en este certificado o sobre el producto.

Mabe no asumirá ni autorizará asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta del producto o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.

ADVERTENCIAS:

- Esta garantía no es de cubrimiento internacional, solo tiene vigencia en el país donde fue adquirido el producto, de acuerdo con 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 le requiere.
- Pasado un (1) mes a partir de la fecha prevista para la devolución o la fecha en que el consumidor debía aceptar o rechazar expresamente el servicio, y no acuda a retirar el bien, el Centro de Servicio Técnico lo requerirá para que lo retire dentro de los dos (2) meses siguientes a la remisión de la comunicación. Si el consumidor no lo retira, se entenderá por ley que abandona el bien. En dado caso, el Centro de Servicio Técnico dispondrá del mismo conforme con la reglamentación que expida el gobierno nacional para tal efecto. Los gastos que se deriven por el abandono del bien (almacenamiento, bodegaje y mantenimiento), deberán ser asumidos por el consumidor.

IMPORTANTE: Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato por lo que deben tenerse en cuenta para hacer válida esta garantía. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- El uso del aparato con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
- Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
- Daños por uso de partes que no sean genuinas.
- Daños en el producto causados por su transportación, cuando esta sea por cuenta del consumidor.
- Daños al producto causados por accidente, fuego, inundaciones o actos de la naturaleza.
- Cualquier otra condición de instalación y operación diferente a la especificada en el instructivo de uso.
- Daños ocasionados por mal manejo del cliente, por animales (roedores, insectos, otros), por polvo o por causa de las condiciones ambientales en que se instale el producto.

serviciomabe®