



Profile

Manual de Uso y Cuidado

Lea este instructivo antes de usar
su nuevo equipo de cocina

Estufa de empotrar

Modelo: EG8005TB/TR/MB

LEISER, S.A. DE C.V.

Eje 128 y Av. C.F.E. Zona Industrial
del Potosí, C.P. 78090 San Luis Potosí, S.L.P.,
México.

Tel. 01 (444) 826-56-00

NOM ■ **013** ■ **ANCE**

MR

No. de Parte 183D7566P046

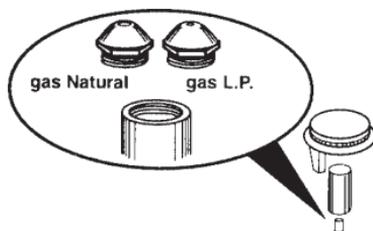
Recomendaciones Generales:

- Por favor retire todos los elementos del empaque: Adhesivos y películas plásticas que cubren las partes.
- Le recomendamos que para instalar su equipo solicite los servicios de "SERVIPLUS"
- No instale en un lugar en donde el equipo esté expuesto a fuertes corrientes de aire.
- Este lugar debe tener suficiente espacio al frente, para que pueda abrir totalmente la puerta de el horno.

¡ADVERTENCIA!

Su equipo está diseñado para trabajar a una presión de 2,75 kPa para gas L.P. Si usted requiere usarlo con gas natural, deberá llamar a: "SERVIPLUS". Empresa que cuenta con personal especializado para hacer la conversión de gas. (Busque el número telefónico en las últimas páginas de este Manual de Uso).

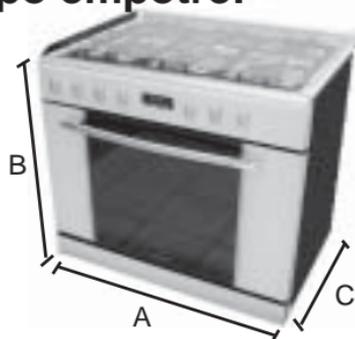
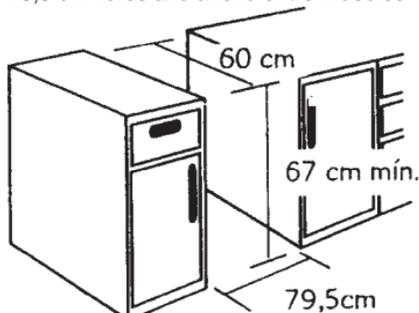
NOTA: Investigue que tipo de gas se surte en su domicilio. Esta estufa ha sido diseñada para poder operar con gas L.P. o con gas natural. De fábrica viene ajustada para usar gas L.P. Si usted tiene la necesidad de usarla con gas natural, entonces un técnico calificado DEBE hacer la conversión, ANTES de usar la estufa.



INSTALACION Estufa tipo empotre:

Espacios para empotre:

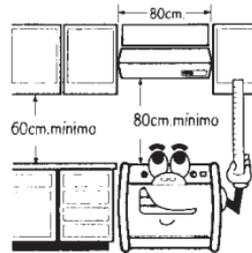
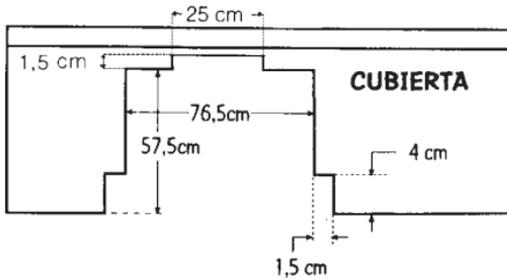
Deje los siguientes espacios libres entre los gabinetes de la cocina, para que la instalación sea rápida y sencilla. Debe dejar 79,5 cm libres a lo ancho entre muebles.



DIMENSIONES	C/CAP.	S/CAP.
A	79,0 cm	79,0 cm
B	72,0 cm	68,5 cm
C	59,0 cm	59,0 cm

Hechura del saque:

El saque es un corte que se le hace a la cubierta de la cocina con el objetivo de proporcionar al equipo de empotre un apoyo fijo y una presentación adecuada. Respete las dimensiones indicadas en este dibujo.



PARA SU SEGURIDAD

**ASEGURESE DE QUE LOS MUEBLES
INSTALADOS JUNTO A LA ESTUFA PUEDAN
RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 94°C**

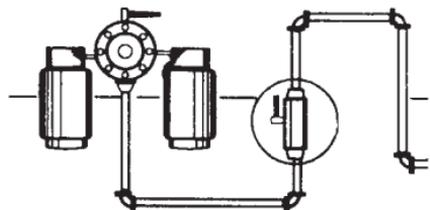
PREPARACION modelos empotre:

- Una vez que tenga hecho el saque de la cubierta y los espacios entre los gabinetes sean los adecuados, acerque el equipo al sitio en que va a quedar definitivamente para conectar a la línea de gas y a la corriente eléctrica.

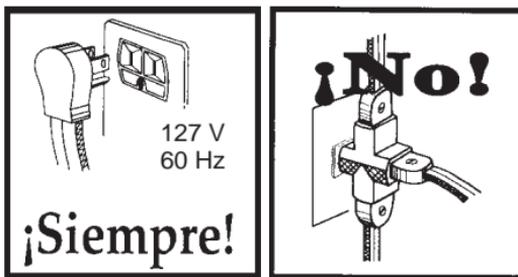
NOTA: Selle todas las conexiones.

- Cierre la llave alimentadora de gas de su hogar y manténgala cerrada hasta dar por terminada la conexión.
- Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera de la parrilla y asegúrese que todos los que me vayan a utilizar sepan dónde, cuándo y cómo manejar esta llave.

Es importante contar con la válvula de paso manual. Esto con el propósito de que pueda interrumpir fácilmente el suministro de gas en caso de que se detecte alguna posible fuga.



3. Instale un niple terminal macho de 9,5 mm (3/8") a la salida del regulador y conéctelo a un tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8").
4. Conecte la válvula de paso con terminales de 9,5 mm (3/8").
5. Continúe con tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con campanas de 9,5 mm (3/8") en los extremos.
6. Acerque su equipo al sitio a donde quedará instalado permanentemente y conéctelo a la tubería de gas flexible haciendo antes al tubo uno o dos rizos de 25 cm de diámetro c/u aprox.
7. Conecte al tubo de la estufa la terminal campana de 9,5 mm (3/8") NPT-9,5 mm (3/8") Ø.
8. Cuando haya hecho todas las conexiones asegúrese de que las perillas estén en posición de apagado y abra la llave principal del suministro de gas.
9. **Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.**
10. Nunca instale otro aparato al mismo tiempo en el contacto ya que puede provocar variaciones en el voltaje.



Estufa Tipo Empotre

- Una vez que ha conectado su equipo debe cargarlo y colocar las pestañas laterales en las orillas de escote de la cubierta deslizando hacia atrás y hasta el fondo suavemente, teniendo cuidado de no oprimir algún tubo de gas o el cable de la alimentación eléctrica.



CAPELO DE CRISTAL TEMPLADO

Cuando vaya a utilizar su equipo levante el capelo, éste quedará en posición vertical entre 90° y 105° sin que tenga que sostenerlo. Cuando termine de usarlo bájelo suavemente hasta que quede apoyado sobre la cubierta.

Este capelo **no está diseñado para cocinar encima de él**. De cualquier manera está equipado con un sistema de seguridad el cual impide el paso de gas hacia los quemadores cuando éste se encuentra sobre la cubierta.

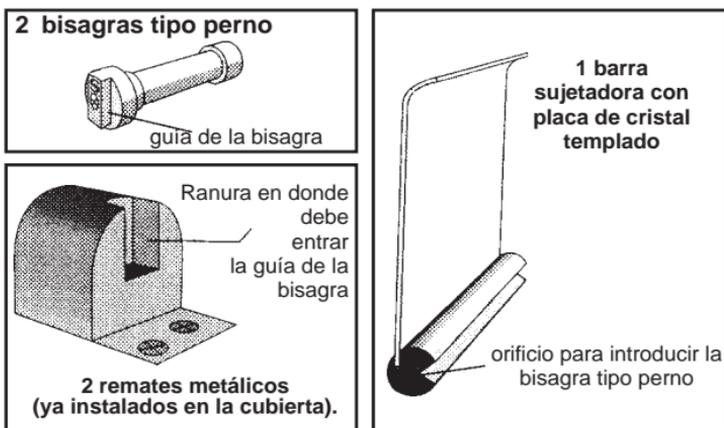
Antes de que levante el capelo, asegúrese que todas las perillas estén en la posición de apagado. Asimismo antes de utilizar el horno debe de levantar el capelo, de lo contrario este no encenderá.

Las bisagras están cuidadosamente calculadas para disminuir el riesgo de rotura del capelo de cristal, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta, en caso de que accidentalmente se le resbale. Sin embargo debe bajarlo y subirlo **siempre con mucho cuidado** ya que se trata de una pieza frágil.

Instalación:

El capelo viene ya instalado en los modelos que lo incluyen, de cualquier manera aquí le explicamos los pasos a seguir para su instalación.

El sistema de capelo se compone de los siguientes elementos:



ADVERTENCIA

Antes de usar su equipo, asegúrese de las perillas estén en la posición de apagado. Levante el capelo siempre que utilice los quemadores superiores o el horno.

COMAL: comal teflonizado use siempre éste sobre las parrillas superiores de la estufa.

ADVERTENCIA: Para asegurar un correcto funcionamiento de este comal, siempre uselo en flama mínima



¡QUEMADOR TRIPLE RING!

Su estufa cuenta con un nuevo quemador, el cual se recomienda usar para un cocinado uniforme de sus alimentos, así como para recipientes grandes. Se deben de tener las siguientes consideraciones, para el CORRECTO funcionamiento del quemador:

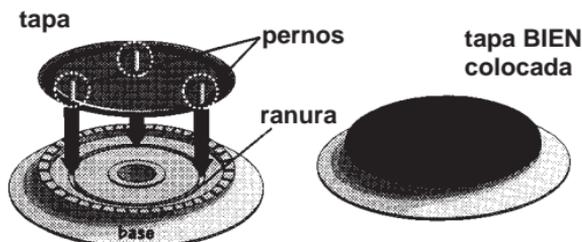
Antes de encender este quemador asegúrese de que las 2 TAPAS estén BIEN colocadas en SU SITIO. Las tapas deben estar colocadas con la parte esmaltada (brillante) hacia arriba.

Tenga cuidado de NO golpear y/o jalar la bujía, debido a que es más alta que las demás bujías contenidas en su estufa.

Mantenga limpio el quemador de cualquier grasa o cochambre, evitando dejar residuos del limpiador sobre la esprea que está en la base de mismo, ya que esto puede provocar obstrucciones y un mal funcionamiento del quemador.

¡QUEMADOR ESTÁNDAR!

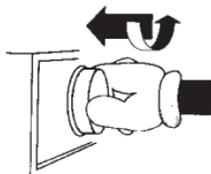
Antes de encender los quemadores de mi cubierta asegúrate de que las tapas estén BIEN colocadas en SU SITIO. Las tapas tienen 3 pernos los cuales entran en la base del quemador sin ninguna posición en especial.



FUNCIONAMIENTO

Encendido de quemadores:

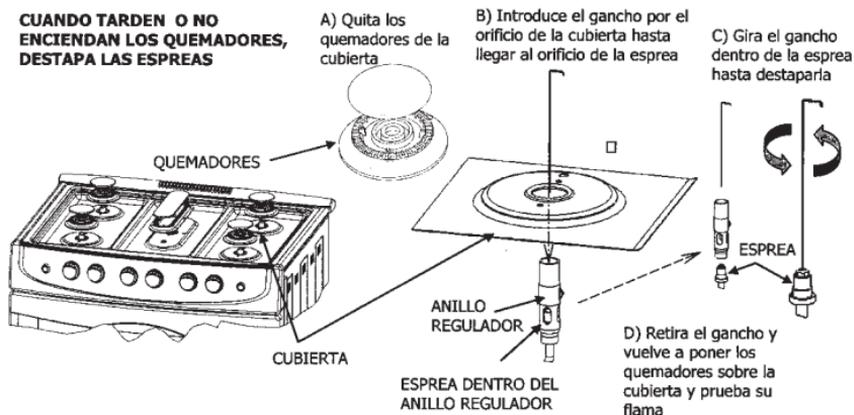
1. Verifique que las perillas estén en la posición de apagado, y que su equipo esté conectado a la corriente eléctrica.
2. Empuje la perilla del quemador seleccionado, y gire a la posición que está marcada con un rayo (aprox. 77°) en el frente de las perillas. Escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica del quemador, el cual encenderá a los pocos segundos. Si desea ajustar el tamaño de la flama, gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj para flama mínima.



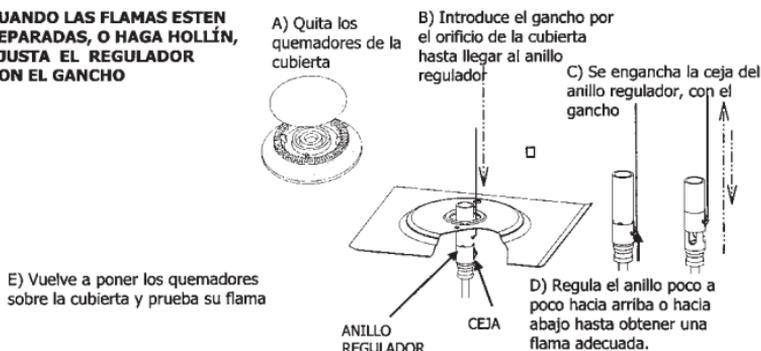
¡ATENCIÓN!

Si sus quemadores no encienden o tardan mucho en hacerlo, ¡Se tienen que destapar las espreas! Su estufa cuenta con un gancho destapa espreas ó en su defecto puede realizar esta operación con un alambre delgado. (Los alambres que se utilizan para cerrar bolsas de pan).

CUANDO TARDEN O NO ENCIENDAN LOS QUEMADORES, DESTAPA LAS ESPREAS



CUANDO LAS FLAMAS ESTEN SEPARADAS, O HAGA HOLLÍN, AJUSTA EL REGULADOR CON EL GANCHO

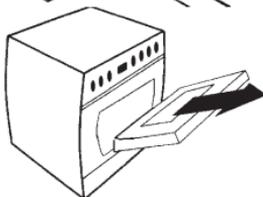
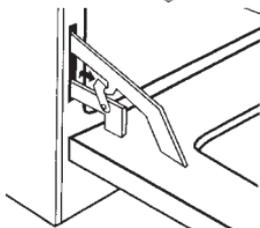
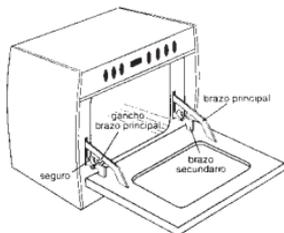


Si las flamas tienen puntas amarillas: Con gas licuado de petróleo (LP), es normal ver ciertas puntas amarillas en los conos exteriores de la flama. Verifique que su tanque de gas no se este terminando, ya que las puntas amarillas son un síntoma de esta situación. Si después de realizar el ajuste del regulador de aire continúan las flamas amarillas, busque el numero telefónico de "SERVIPLUS", en las últimas páginas de este manual. **Ellos se encargarán de hacer los ajustes correspondientes.** ¡Evite el uso de cacerolas y utensilios inestables o de tamaños inadecuados y ajuste la flama para que no se extienda más allá de sus orillas!

HORNO

Desmontaje y montaje de la puerta:

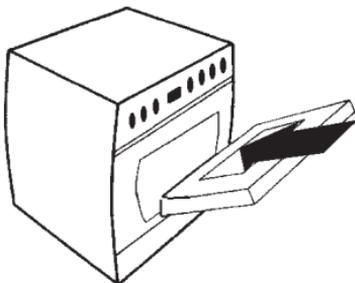
Para facilitarle la limpieza del interior del horno así como de la puerta, su equipo fue diseñado para que pueda desmontar y montar en su sitio, para ello solamente siga estas instrucciones:



1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo, localice las siguientes piezas:
 - Brazo principal
 - Gancho del brazo principal
 - Seguro del brazo secundario
 - Brazo secundario
2. Con cuidado, enganche el seguro del brazo secundario en el gancho del brazo principal de cada una de las bisagras.
3. Levante la puerta (sujétela aproximadamente a la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia afuera cuidando que no se desenganchen los seguros.

Montaje de la puerta

1. Introduzca la puerta con un ángulo aproximado a 45° hasta que perciba que toca con el marco de la estufa.
2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado desenganche los seguros.
3. Cierre la puerta completamente, escuchará un leve click esto le indicará que la puerta se ha montado correctamente



ADVERTENCIA: Cuando tenga la puerta afuera: **POR NINGUN MOTIVO SAFE LOS SEGUROS** ya que el brazo principal SE REGRESARIA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.



Desmontaje y montaje de las parrillas:

Las parrillas del horno pueden sacarse y volverse a colocar en cualquiera de las cuatro posiciones posibles:

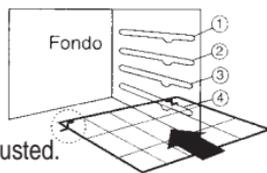
• Para sacar la parrilla:

1. Empuje hacia el fondo del horno.
2. Levante por la parte trasera de la misma y júlela hacia usted.

• Para colocarla en su sitio:

1. Elija la altura a la que desea colocarla.
2. Recargue los seguros que trae en los extremos sobre la guía que eligió y deslízela hacia atrás, cuando llegue al fondo sola caerá hacia abajo, lo cual quiere decir que está correctamente colocada.

Cuando la parrilla está colocada correctamente en su sitio la podrá jalar hacia usted aunque tenga trastes encima, sin el riesgo de que se salga del horno completamente ya que trae un tope diseñado para evitar que ésto suceda.



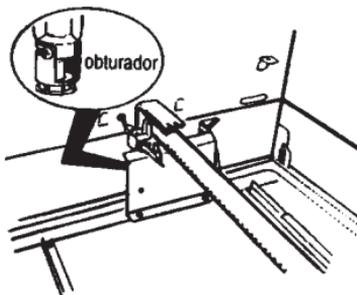
ENCENDIDO DEL HORNO

Horno de encendido automático con sistema de seguridad

1. Verifique que esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.
2. ABRA LA PUERTA DE MI HORNO
3. Presione la perilla del horno, escuchará que se activa la chispa.
4. Gírela hacia la izquierda manteniéndola siempre presionada hasta la temperatura deseada.
5. Mantenga la perilla presionada hasta el fondo, hasta que el horno haya encendido, posteriormente continúe presionándolo unos segundos más. Suelte la perilla.
6. Observe que la flama se mantenga encendida de lo contrario vuelva al paso 2.
7. El termostato se encargará de que la temperatura interior sea siempre constante.

Ajuste del obturador de aire del quemador del horno.

Para determinar si este quemador está trabajando debidamente, retire primero el piso del horno y el deflector (algunos modelos). Consulte la sección de limpieza más adelante. Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules. No deben estar por encima de los orificios del quemador. Con el deflector en su lugar (o el piso, según el modelo), las flamas deben conservarse estables. No deben extenderse más allá de las orillas del deflector o piso. El obturador está cerca de la pared trasera y por encima del cajón del asador. Para retirar el cajón: Júlelo hacia afuera hasta que "tope", después empújelo un poco hacia adentro (2,5 cm aprox.). Tómelo por la jaladera, levante y jale hacia afuera. Retire el protector metálico que se muestra en el dibujo. El obturador se encuentra detrás del protector. Afloje el tornillo de cabeza Phillips y gire el obturador para permitir la entrada de más o menos aire al quemador.



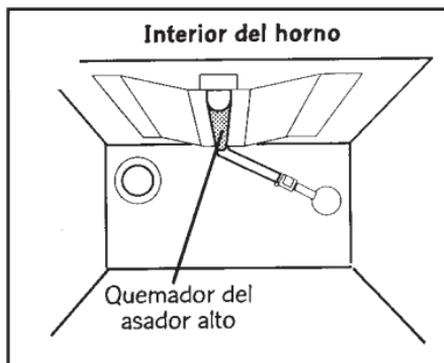
NOTA: Posiblemente cuando utilice el horno por primera vez perciba usted un olor "extraño" que proviene del interior, **ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.**

¡ADVERTENCIA! ESTE PRODUCTO NO ESTA DISEÑADO PARA CALENTAR UNA HABITACION, ESTO ES MUY PELIGROSO.

ASADOR ALTO

Asar es cocinar los alimentos a fuego directo y desde arriba. En el horno de su equipo existe un quemador extra en la parte superior el cual le servirá para preparar los alimentos asados que desee. Debe colocar estos alimentos sobre una charola que recoja los jugos y grasas que se producen.

1. Verifique que esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.
2. Presione la perilla del horno, escuchará que se activa la chispa.
3. Gírela hacia la derecha manteniéndola siempre presionada hasta el fondo a la posición de asar.



4. Mantenga la perilla presionada hasta el fondo, hasta que el quemador del asador haya encendido, posteriormente continúe presionándolo unos segundos más. Suelte la perilla.
5. Observe que la flama se mantenga encendida de lo contrario vuelva al paso 2.

No precaliente para asar.

SISTEMA DE CONVECCION

1. El sistema de convección forzada consiste en hacer circular el aire caliente a través de la cavidad del horno y la finalidad de esto es que se mantenga la temperatura constante en todos los puntos de la cavidad.
2. Las ventajas de contar con una convección forzada es ahorro de tiempo y de energía (gas), debido a que es factible disminuir el tiempo de horneado de los alimentos porque estos siempre están rodeados de una masa de aire caliente que tiene temperatura constante, lo cual no se logra con la convección natural. El ahorro de energía viene derivado del ahorro en tiempo y también a que se puede disminuir la temperatura de horneado (hasta 15° C dependiendo del tipo de alimento).
3. Usos: La convección forzada se puede utilizar para hornear cualquier alimento, su mayor ventaja se obtiene en alimentos pesados y voluminosos como pavos, piernas de cerdo, etc. En el caso de pasteles el dorado se nota mas uniforme.

Operación: Para hacer funcionar este sistema es importante que la puerta del horno se mantenga cerrada, que se haya seleccionado el modo de horno por medio de la perilla del termostato y accionar el botón de convección "CONV", ubicado en el reloj, siendo el primer botón del lado izquierdo. Para cancelar este sistema oprima nuevamente el botón "CONV" o apague el horno por medio del cierre de la perilla del termostato.



Nota: Mientras esté en operación este sistema DEBERA mantener siempre cerrada la puerta del horno. Una vez concluido el horneado de su alimento y cerrada la perilla del termostato espere un par de minutos para abrir la puerta del horno

ADVERTENCIA: Tenga cuidado de no introducir objetos al ventilador.

ADVERTENCIA: Si llegara a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente todos los quemadores que esté utilizando y **MANTENGA LA PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA COMPLETAMENTE POR SI SOLO.**

RELOJ

Funcionamiento:

Para poner el reloj a la hora correcta del día:

Cuando conecte su equipo a la corriente eléctrica, la pantalla del reloj indicará "12:00" parpadeando.

1. Presione el botón "HRS" (horas). Cada vez que se presione este botón las horas avanzarán de 1 en 1.
2. Presione el botón "MIN" (minutos). Los minutos avanzarán de 1 en 1, continúe esta operación hasta que aparezca la hora exacta del día.



Para programar la alarma:

1. Presione el botón "ALARM" (alarma) la pantalla mostrará 12:00 sin soltar el botón de "ALARM", presione "HRS", para seleccionar la hora deseada.
 2. Para programar los minutos, sin soltar el botón de "ALARM" presione el botón "MIN", los minutos avanzaran de 1 en 1, seleccione los minutos deseados.
- Mientras esté en funcionamiento la alarma, en la pantalla se apreciará la hora del reloj.
 - Al llegar a la hora programada se escuchará un sonido, para apagar este sonido oprima "OFF".
 - Los foquitos intermedios entre hora y minutos permanecerán fijos indicativo que la alarma se ha activado. Para cancelarla presione el botón "OFF".

RECUERDA: Que el foquito indicador de PM se encenderá cuando la hora que programes se encuentre después de las 12:00 hrs.

NOTA: En caso de una interrupción en el suministro de energía eléctrica: la pantalla mostrará "12:00" parpadeando al restablecerse dicho suministro. Será necesario ajustar el reloj a la hora correcta y de ser necesario volver a programar la alarma.

ILUMINACION DEL HORNO

El horno está equipado con dos lámparas especiales de halógeno. Las cuales podrá accionar presionando el botón "LIGHT" ubicado del lado derecho del reloj. Para apagar la luz presione nuevamente este botón.

NOTA

En caso de que alguna o ambas de las lámparas especiales de halógeno no funcionara; verifique que el equipo esté correctamente conectado al suministro eléctrico, si el daño persiste comuníquese al centro especializado de servicio SERVIPLUS (información en la última página).

LIMPIEZA DEL EQUIPO

- Es necesario mantener su equipo siempre limpio, por lo general bastará con utilizar agua, jabón neutro y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar dejar residuos de jabón.
- Algunas partes requerirán de un procedimiento diferente:
 - **QUEMADORES SUPERIORES:** Los orificios en los quemadores de la estufa deben mantenerse limpios para tener un buen encendido y una flama pareja. Límpielos en forma periódica y especialmente después de derrames, los cuales pueden tapar los orificios. Para limpiar de manera eficiente los quemadores de su estufa, sólo utilice agua y jabón, tállelos usando una fibra plástica. Los productos de limpieza que contengan sosa cáustica (Hidróxido de sodio) mancharán los quemadores por lo que le recomendamos **NO UTILIZARLOS.**
 - **QUE HACER EN CASO DE QUE SE MANCHEN LOS QUEMADORES:** Si por la utilización de algún producto de limpieza los quemadores se mancharon, le recomendamos seguir las siguientes instrucciones que le ayudarán a eliminar las manchas.
 1. Sobre un recipiente vierta una cantidad generosa de vinagre blanco de alcohol de caña, y ahí deposite los quemadores con la cara hacia abajo y en contacto directo con el vinagre.
 2. Deje reposar por espacio de ocho horas.

3. Lave y enjuague con agua, jabón (en polvo o líquido) y fibra de plástico cada quemador.
 4. Seque perfectamente, notará la diferencia.
 5. Instale en su estufa.
- **PARRILLAS:** Lávelas con agua caliente jabonosa. (NO USE FIBRA METALICA).
 - **PERILLAS:** Puede usar una solución de agua caliente con vinagre. (NO LAS REMOJE).

Antes de limpiar su equipo, asegúrese que esté frío, y desconectado de la corriente eléctrica.

Para la limpieza óptima de la cubierta, si ésta es de acero inoxidable, utilice limpiadores no abrasivos como Brasso Antigrasa o Windex, rocía el limpiador sobre la cubierta y con un trapo húmedo, frote sobre la superficie a limpiar y posteriormente con un trapo seco limpie el excedente".

Para salpicaduras muy grandes:

Tan pronto como se enfríe el horno, limpie lo más posible dicha salpicadura: Usando un traste con agua y un cepillo de nylon limpie la superficie manchada. Cambie el agua frecuentemente, para mantenerla lo más limpia posible, y seque la superficie con una toalla de papel sin frotar. Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repita el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro.

PARA SU SEGURIDAD

SI HUELE A GAS:

1. ABRA LAS VENTANAS.
2. NO TOQUE INTERRUPTORES ELECTRICOS.
3. APAGE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VALVULA GENERAL DE PASO.
4. LLAME INMEDIATAMENTE A LA CENTRAL DE FUGAS, A SU PROVEEDOR DE GAS O A SERVIPLUS.

PARA SU SEGURIDAD

NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS INFLAMABLES CERCA DE LA ESTUFA. TAMPOCO OBSTRUYA LAS RENDIJAS DE VENTILACION DE HORNO Y/O ASADOR.

DIAGRAMA ELECTRICO

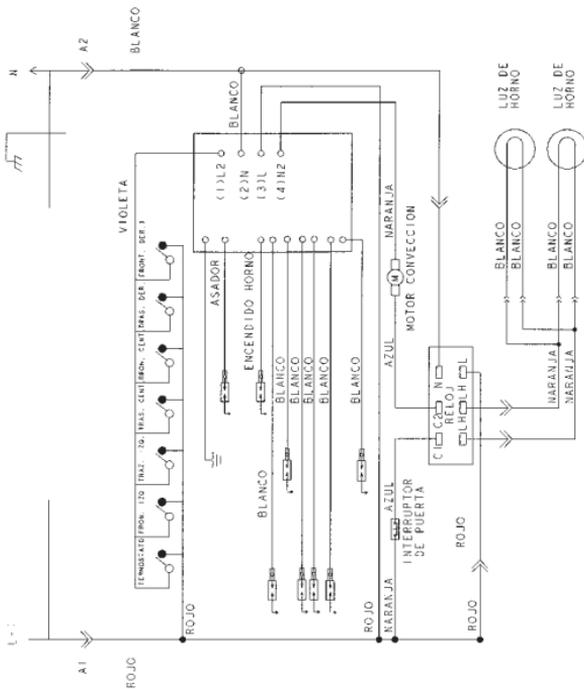
Diagrama para el modelo EG8005TB/TR

No. de Parte 183D7754P002

127V~ 60Hz 10 A

ADVERTENCIA:

DESCONECTE DE LA ENERGIA ELECTRICA ESTE APARATO ANTES DE EFECTUARLE CUALQUIER TIPO DE SERVICIO



NOM - 013 - ANCE

MR

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona/enciende	Se terminó el Gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionen correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas
	"Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	Asegúrese que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
	La perilla no está en la posición correcta	Lea cuidadosamente la sección de "Encendido del Horno" en su manual de uso y cuidado.
Los quemadores no encienden/prenden	Se terminó el Gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionen correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas
	"Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	Asegúrese que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
	La perilla no está en la posición correcta	Lea cuidadosamente la sección de "Encendido de Quemadores" en su manual de uso y cuidados
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos	Retire los quemadores y limpie los orificios con un palillo de dientes, teniendo cuidado de no hacer más grandes dichos orificios.
	Las espreas pueden estar tapadas	Emplee el dispositivo destapaespreas que recibió con su estufa (algunos modelos), o en su defecto utilice alambre delgado, ejemplo: Alambre que se utiliza para cerrar bolsas de pan. Ver sección " Encendido de quemadores".
	Los quemadores están mojados	Deje que los quemadores estén secos completamente o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos
El reloj no funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	Asegúrese que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
	Hubo un corte en el suministro de energía eléctrica y esta se ha restablecido (el reloj marcará "12:00" parpadeando)	Lea cuidadosamente la sección "Reloj Digital en Copete" en su Manual de uso y cuidados. En caso de tener su estufa Quemador Programable referase a la sección de "Quemador Programable"
La luz de horno no enciende / funciona	"Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	Asegúrese que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
	El foco puede estar flojo	Apriete el foco girándolo en el mismo sentido de las manecillas del reloj
	El foco puede estar fundido	Debe cambiar el foco por un foco similar de 40 watts
Fuerte olor al usar el horno	Mezcla inadecuada gas/aire en el horno.	Ajuste el obturador de acuerdo a las instrucciones de la sección " Ajuste del Obturador de Aire del Quemador del Horno" en su manual de uso y cuidados
	Primeras ocasiones de uso del horno	Es normal que las primeras ocasiones que se use el horno este despidiendo un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.
El sistema de convección no funciona	El botón de la convección no está activado	Mover a posición de encendido el botón de la convección que se localiza en el frente de perillas, referirse a las instrucciones de la sección "Modelos con sistema de Convección Total Cook"
	La puerta del horno está abierta.	Cierre la puerta para que el motor de convección funcione la puerta del horno debe estar cerrada
	Está usando el asador	Esto NO es una falla, el motor de convección está diseñado para funcionar únicamente cuando el horno esté encendido

GARANTIA

LEISER, S.A. de C.V. garantiza esta estufa por un 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) **LEISER, S.A. de C.V.** se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrado 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** 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 a 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 período 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

MODELO: EG8005TB/TR/MB

Serie N° _____

Fecha de Compra _____

Nombre del comprador _____

Dirección y Teléfono _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

ESTA GARANTIA ES NULA FUERA DE LA REPUBLICA MEXICANA, O SI PRESENTA ENMENDADURAS O ALTERACIONES.

LEISER, S.A. DE C.V.

Eje 128 y Av. C.F.E. Zona Industrial del Potosí
C.P. 78090 San Luis Potosí, S.L.P., México Tel. 01 (444) 826 56 00



UNICO SERVICIO DIRECTO DE FABRICAS



Usted cuenta con el respaldo de SERVIPLUS para resolver profesionalmente cualquier problema que encuentre en el funcionamiento de su equipo. Es muy importante que antes de llamar tenga a la mano los siguientes datos que encontrará en la placa de registro ubicada en la parte posterior, o en la factura de compra.

MARCA: _____
MODELO: _____
NUMERO DE SERIE: _____

Para una rápida respuesta a su llamado, SERVIPLUS cuenta con un sistema totalmente computarizado y comunicación via satélite, más de 170 unidades móviles equipadas con radiocomunicación y un surtido amplio de refacciones originales para darle mantenimiento a su equipo directamente en su domicilio.

SERVIPLUS es el único equipo de profesionales que dan servicio directo de fábrica y que además cuentan con CONTRATOS DE SERVICIO para ampliar la garantía por 2 o más años obteniendo grandes beneficios como:

- ATENCION: Lun. a Vie. 8:00 am a 5:30 pm Sáb. 8:30 am a 12:00 pm
 - TRANQUILIDAD: No más gastos inesperados.
 - SERVICIO PROFESIONAL: Con personal altamente capacitado.
 - SEGURIDAD: Refacciones originales y servicio garantizado.
 - AHORRO: Servicios del mañana a precios de hoy.
- Y por si fuera poco, son los únicos que tienen la exclusividad de la distribución de refacciones y accesorios originales.

Le recomendamos llame cada vez que sea necesario

• MEXICO •

México D.F. 5227 1000
Guadalajara 3669 3125
Monterrey 8369 7990

• VENEZUELA •

Caracas 203 0411
Maracaibo 23 5646
Guacara 64 6184

1 800 SOLUC
1 800 76582

• COLOMBIA •

Bogotá 416 8353
416 2073

DEL INTERIOR DE LA REPUBLICA LLAME

SIN COSTO AL: 01 800 90 29900

www.serviplus.com.mx

¡DEJENOS SERVIRLE!

MEXICO

Prol. Ings. Militares #156
Col. San Lorenzo Tlaltenango
C.P. 11210 México, D.F.
Tel. 01 (55) 5227*10*00 al 13
Fax 01 (55) 5227*10*19/5227*10*38

SAN LUIS POTOSI

Av. Nicolás Zapata #656
Fracc. Tequisquiapan
C.P. 78250 San Luis Potosí, S.L.P.
Tel. y Fax 01 (444) 811*14*05 y 06

LEON

Prol. Juárez #2830-B
Col. Plaza de Toros, La Luz
C.P. 37450 León, Guanajuato
Tel. 01(477) 715*47*74 y 66*14
Fax 01 (477) 715*66*14

PUEBLA

Calle 3 Pte. #916 Col. Centro
C.P. 72000 Puebla, Puebla
Tel. 01 (222) 242*60*66 y 74
Fax 01 (222) 242*56*40

TOLUCA

Toluca, Edo. de Mexico
Tel. 01 (722) 219*24*98

CULIACAN

Bldv. E. Zapata #1585 Pte.
Fracc. Los Pinos
C.P. 80120 Culiacán, Sinaloa
Tel. 01(667) 717*03*53 y 04*58
Fax 01(667) 717*04*58

CD. JUAREZ

Porfirio Díaz #852
Col. Exhipódromo
Cd. Juárez, Chihuahua
Tel. 01(656) 616*04*18, 53 y 54

TIJUANA

Calle Alamo #1423
Col. Libertad Tijuana, B.C.N.
Tel. 01(664) 682*82*19 y 682*93*87

GUADALAJARA

Calz. de las palmas #130-A
Col. San Carlos, Sector Reforma
C.P. 44460 Guadalajara, Jalisco
Tel. 01 (33) 3669*31*25 al 30
Fax 01 (33) 3669*31*22

ENSENADA

Av. México # 842
Fracc. California
Ensenada, B.C.N.
Tel. 01(646) 177*21*25

MERIDA

Calles 27 #99 por la 16
Col. Chichenitzá
C.P. 97170 Mérida, Yucatán
Tel. 01 (999) 982*41*23 y 24
Fax 01(999) 982*41*25

TAMPICO

Jalisco #201 Pte. Col. 1º de Mayo
C.P. 89450 Cd. Madero, Tamps.
Tel. y Fax 01(833) 216*21*69
215*21*84 y 216*46*66

VERACRUZ

Carr. Medellín Km. 1.5
Col. Las Granjas
C.P. 91966 Veracruz, Veracruz
Tel. 01(229) 921*18*72, 921*22*53 y
921*99*34 Fax 921*99*31

HERMOSILLO

García Morales #138 entre Morelia y
Monterrey, Col. Centro
C.P. 83000, Hermosillo, Sonora
Tel. 01(662) 213*13*42 y 99*77
Fax 01(662) 212*63*67

MEXICALI

Circuito de Las Misiones #161
Parque Industrial Las Californias
Mexicali, B.C.N.
Tel. 01(686) 561*99*26 y 561*89*07

REYNOSA

Av. San Rafael #9
Fracc. Mol Industrial
C.P. 85730 Reynosa, Tamaulipas
Tel. 01(899) 926*05*99 y 926*03*42

MONTERREY

1a. Esq. Jiménez #116 Ote.
priv. Morones Prieto Col.
Esmeralda C.P. 67140 Cd.
Guadalupe, N.L.
Tel. 01 (81) 8369*79*90
Fax 01 (81) 8354*68*54

SALTILLO

Bldv. Luis Echeverría #386
Col. República Nte.
Saltillo, Coah.
Tel. 01 (844) 415*54*05 y 415*85*36

VILLAHERMOSA

Carlos Green #119-C
casi esq. Av. Gregorio Méndez
Col. Atasa C.P. 86100
Villahermosa, Tabasco.
Tel. 01(993) 354*73*50, 82, 92 y 97

CHIHUAHUA

Ocampo #4605 Col. Santa Rosa
C.P. 31050
Chihuahua, Chihuahua
Tel. y Fax 01(614) 415*57*13

MATAMOROS

Porfirio Muñoz Ledo #22
Col. Magisterial
Matamoros, Tamaulipas
Tel. y Fax 01(868) 917*66*73

ACAPULCO

Av. López Mateos #8
Fracc. Las Playas
C.P. 39390 Acapulco, Guerrero
Tel. 01(744) 482*90*44, 45 y 46
Fax 01(744) 482*90*45

TORREON

Bldv. Pedro Rdz. Triana #747
Plaza Jumbo Loc. 747 y 900
C.P. 27278 Torreón, Coah.
Tel. 01(871) 721*48*18, 721*50*10,
721*50*70 y 721*51*02