

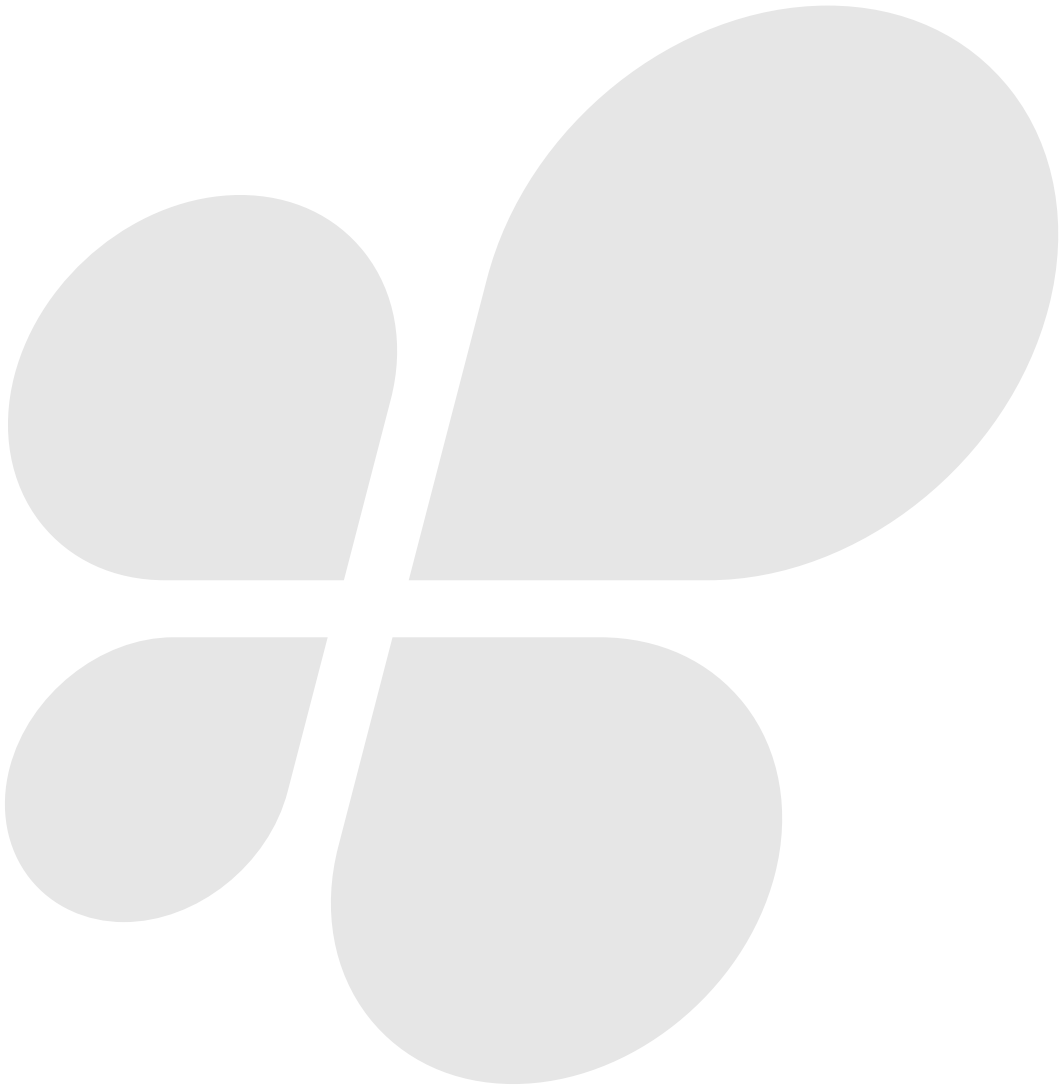
Estufa a gas
Manual de uso
y cuidado

MODELOS *CEIC5105*
 CEIC5110
 EI5101
 EI5103
 EI5105
 EI5110
 EI5122
 EIC5110
 EIC5120
 EAR5124C

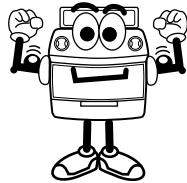


PRECAUCIÓN. EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO CON LAS
INDICACIONES DE SU INSTRUCTIVO.

No. parte 183D9489P184 Rev. 67



Felicidades



Acabas de adquirir una estufa de calidad internacional, esta marca se ha asegurado de que tu producto dure por muchos años.

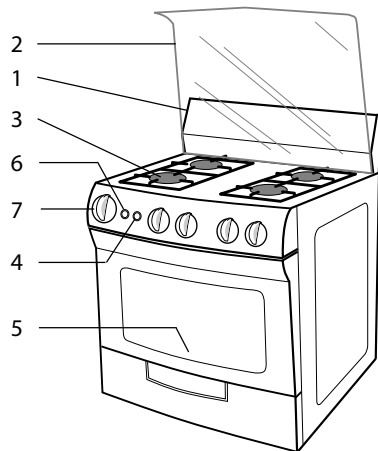
¡IMPORTANTE!

Estoy diseñada para usar gas L.P. a una presión de 2,75 kPa o gas NATURAL a 1,76 kPa, si usas gas NATURAL comunícate a Serviplus para hacer los ajustes necesarios, ver directorio.

Conoce mis partes

Recomendaciones generales

1. Retira todos los elementos de mi empaque, adhesivos y películas en laterales y cubierta.
2. Solicita los servicios de un técnico capacitado para instalarme.
3. No me instales en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.
4. El espacio frente a mí debe ser suficiente para abrir la puerta de horno.
5. Indispensable instalar un regulador de gas para una presión adecuada. (No incluido con el producto).



Características por modelo	EAR5124C	EI5105	EIC5110	EIC5120	EI5110	CEIC5110	CEIC5105	EI5101	EI5122	EI5103
1 Copete	●	●			●			●	●	●
2 Capelo										
3 Quemadores porcelanizados		●	●					●	●	●
3 Quemadores estándar					●	●	●	●	●	●
Enc. por cerillo		●	●				●	●	●	●
4 Luz horno	●				●				●	
Enc. elec. integrado en perillas										
5 Asador bajo									●	
Asador alto										
6 Enc. elec. de botón	●				●	●	●	●		●
7 Termostato (horno)										
7 Termostato (horno)		●	●	●	●	●	●	●	●	●
Bujía (horno)										
Limpieza continua					●	●	●	●	●	●
Estufa de piso		●	●							●
Estufa empotrable			●	●						●
Gabinete										
Dimensiones										
Tamaño		20"	20"	20"	20"	20"	20"	20"	20"	20"
Alto en cm		109	75	75	75	109	75	75	75	75
Ancho en cm		51	51	52	52	51	52	52	52	52
Fondo en cm		62	62	65	65	62	65	65	65	65

Quemador	Paso de espesa		Capacidad kJ/h
	Gas LP	Gas Natural	
Estándar (3")	66 (0,033")	56 (0,046")	8 440
Estándar (4")	63 (0,037")	55 (0,052")	11 077,5
Grande (4")	65 (0,035")	51 (0,046")	10 022,5
Troquelado económico	69 (0,029")	57 (0,043")	7 385
Horno equipos de 20"	65 (0,035")	51 (0,066")	10 022,5
Horno equipos de 24"	62 (0,038")	54 (0,053")	11 605
Asador alto	66 (0,033")	56 (0,046")	8 440
Capacidad volumétrica horno 20"	65 246 cm ³ 2,28'		
Capacidad volumétrica horno 24"	82 203 cm ³ 2,86'		

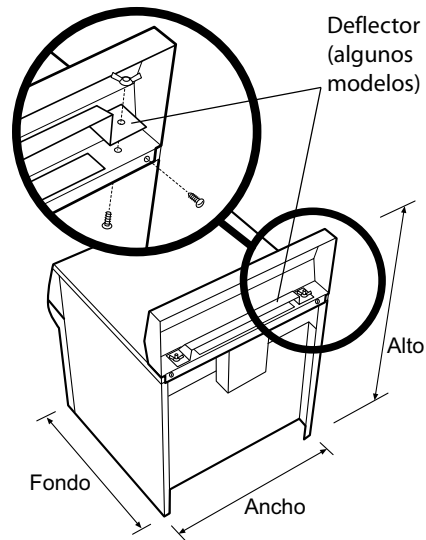
Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

Copete

Existen 2 copetes que se instalan de manera diferente dependiendo del modelo de estufa. Puedes diferenciarlos ya que la "Opción 2" trae 4 ó 2 perforaciones (dependiendo del modelo) en la cara frontal.

Opción 1

1. Coloca el copete sobre la parte posterior de la cubierta.
2. Coloca el deflector (si aplica) atrás del copete como se ilustra.
3. Fija el copete con pijas y mariposas incluyendo el deflector si aplica.



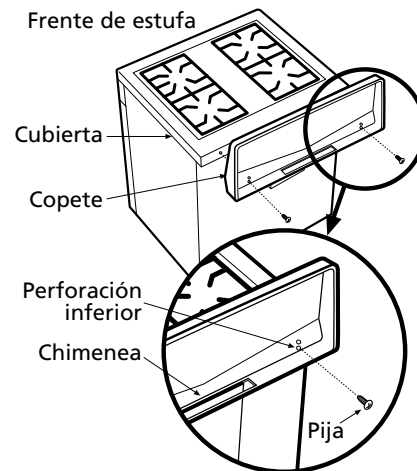
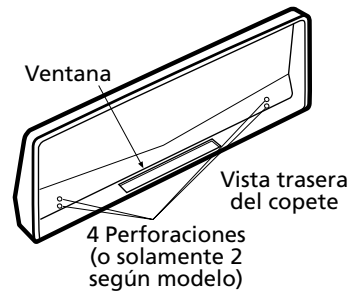
Nota: Si el muro o el piso tienen un recubrimiento sintético, asegúrate que soporte una temperatura de 180 °C para que no se deforme.



PRECAUCIÓN AL INSTALAR O MOVER ESTE PRODUCTO, NO SE APOYE EN LA JALADERA DE LA PUERTA.

Opción 2

1. Acomoda el copete por detrás de la cubierta asegurándote de que la chimenea de la estufa entre por la "ventana" que trae el copete en la parte inferior. Nota: Las parrillas y parrillas con gabinete no traen chimenea.
2. Fija el copete usando dos pijas. Las pijas deben entrar por las perforaciones inferiores del respaldo del copete (cuando este trae 4 perforaciones) y se atornillan contra la cubierta.

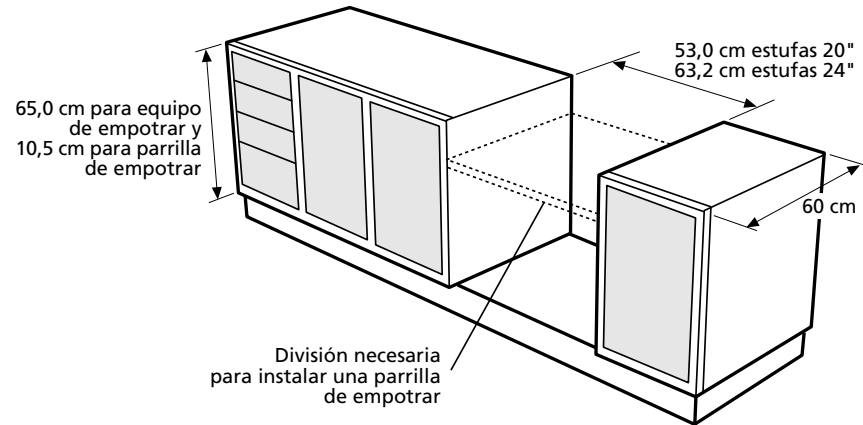


Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

Muebles para equipos de empotrar

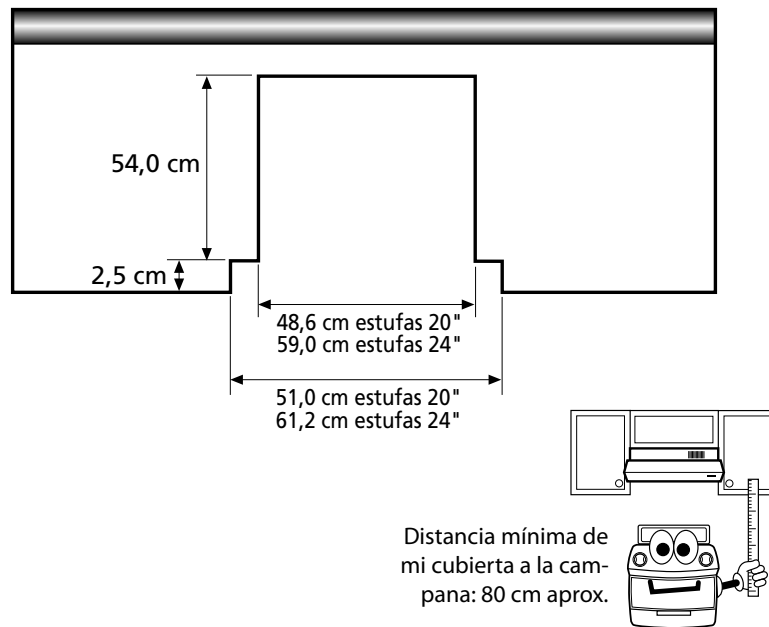
Espacios libres para empotrar

Para que la instalación sea rápida y sencilla, debes dejar los siguientes espacios libres entre los gabinetes de tu cocina.



Hechura del saque

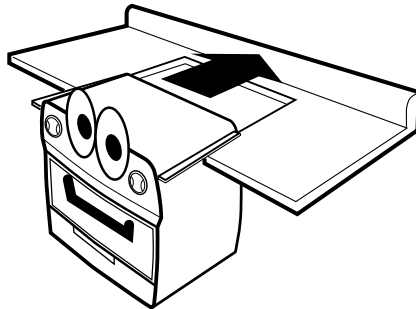
Hacer un corte en la cubierta de madera de la cocina para alojar la estufa de empotrar según las dimensiones de la ilustración.



Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

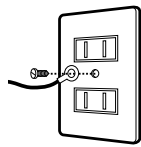
Empotre

1. Cierra la llave de alimentación general de gas y mis perillas.
2. Efectúa la instalación de gas. Usa cualquier sellador para conexiones de gas.
3. Deslízame sobre el saque de la cubierta de la cocina hacia atrás cuidando no interferir con la conexión de gas y eléctrica.



4. Finalmente conecta mi tomacorriente eléctrico.

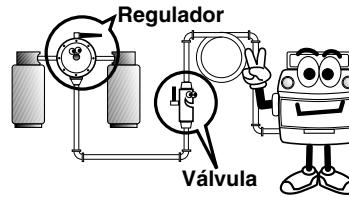
No olvides conectar mi cable de tierra



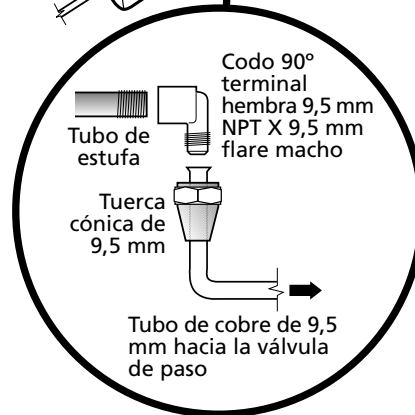
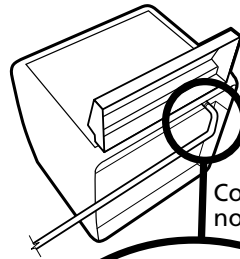
Nota: No uses extensiones eléctricas que no sean calibre No. 12 y no conectes otro aparato en el mismo contacto para evitar variaciones de voltaje.



ADVERTENCIA: TEN EN CUENTA QUE PUEDEN EXISTIR PELIGROS ASOCIADOS CON GABINETES Y ALACENAS SI LAS INSTALAS ENCIMA DE MÍ.



Nota: No olvides conectar un regulador de presión y una válvula de paso en la instalación general de gas para mantener la presión adecuada.



ADVERTENCIA: NO USES MANGUERA DE PLASTICO

Quemadores superiores

Existen 2 tipos según el modelo, como se ilustra.

Quemador económico

Su encendido es con cerillo

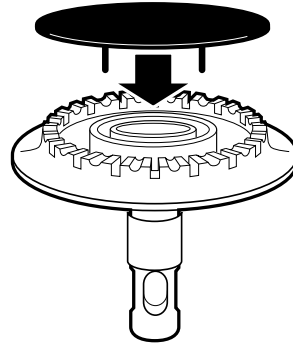


¡IMPORTANTE!

Antes de encender mis quemadores, asegúrate de que las tapas estén BIEN colocadas en su sitio (excepto en económicos). Los pernos deben entrar en la ranura del quemador para asegurar su colocación.

Quemador estándar

Con dos tamaños, 3" y 4" de diámetro. Su encendido es eléctrico con botón.



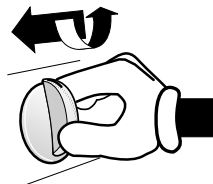
ADVERTENCIA: Mi cubierta es sellada y no se puede retirar para limpiar el interior por ser innecesario.

Mi funcionamiento

Quemadores superiores

a) Encendido por cerillo.

1. Las perillas deben estar en la posición de apagado.
2. Acerca el cerillo, presiona y gira la perilla del quemador seleccionado, regulando la flama al tamaño deseado.



b) Encendido electrónico con botón.

1. Verificar que esté conectada a la corriente.
2. Empujar la perilla y girarla a la posición deseada, en algunos modelos a la posición de rayo.
3. Presionar el botón de encendido electrónico.

Una vez encendido y para que la bujía deje de generar chispas suelta el botón. Para ajustar la flama gira la perilla a la posición deseada.

Mi funcionamiento (cont.)

c) Encendido electrónico en perillas.

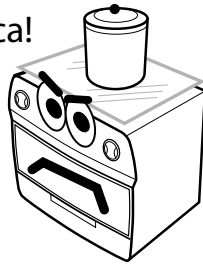
1. Verifica que esté conectada a la corriente.
2. Empuja la perilla y gírala hacia la posición del rayo.

Una vez encendido, gira la perilla en el mismo sentido para que la bujía eléctrica deje de funcionar, girar hasta la posición deseada.

¡IMPORTANTE!

Si el suministro de energía eléctrica falla, puedes encender mis quemadores usando un cerillo.

¡Nunca!



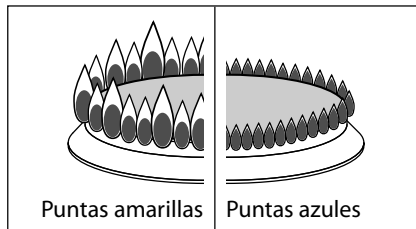
Capelo

(Algunos modelos)

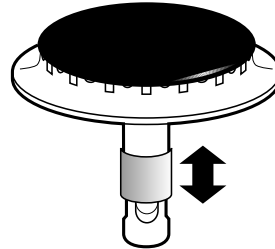
Nunca cocines sobre mi capelo ni coloques objetos sobre él.

Flamas con puntas amarillas.

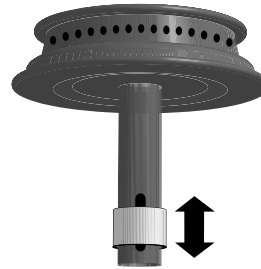
Asegúrate de que el quemador esté apagado y frío, entonces retira las parrillas de mi cubierta y retira el quemador jalándolo en línea recta hacia arriba.



Desliza el anillo del tubo regulador hacia arriba o abajo, hasta lograr la flama deseada.



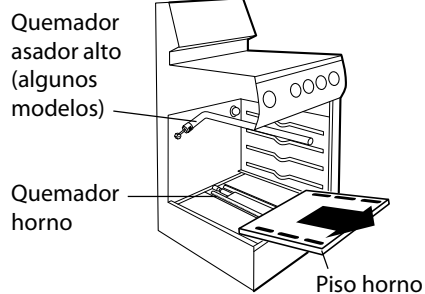
Quemadores estándar



Quemadores económicos

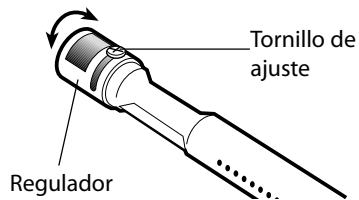
Quemador de horno

1. Para localizar el quemador retira el piso del horno como se muestra en la ilustración.



2. Afloja el tornillo que se encuentra en el quemador y gira el regulador de aire hacia la derecha o izquierda hasta que las flamas no estén amarillas o separadas del quemador.

Mi funcionamiento (cont.)



3. Reinstala el piso del horno en su sitio asegurándote de que el orificio de encendido quede al frente.

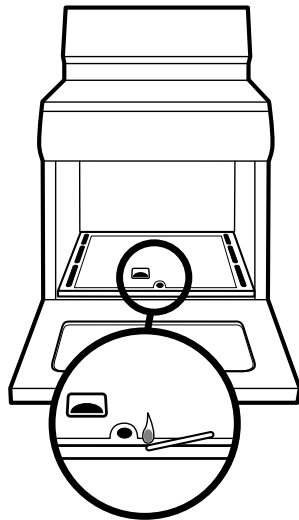
Quemador de asador alto (algunos modelos)

1. Localiza el quemador en la parte superior de mi horno.
2. Afloja el tornillo que se encuentra en el quemador y gira el regulador de aire hacia la izquierda o derecha hasta que las flamas no tengan puntas amarillas y no estén separadas del quemador.

Enciende mi horno

a) Encendido manual

1. Verifica que mi perilla esté en posición de apagado y acerca un cerillo al orificio del piso de horno.



2. Si estoy provista de termostato: Empuja y gira la perilla a la posición "min". Una vez encendido el quemador, gira mi perilla a la posición deseada. Siempre mantendré mi temperatura constante.
3. Si estoy provista de termocontrol, empuja y gira la perilla a la posición "5". Para regular mi temperatura, gira nuevamente mi perilla a la posición deseada.

b) Encendido por bujía o chispa

1. Verifica que esté conectada a la corriente, y que mi perilla esté en la posición de apagado.
2. Abre la puerta de mi horno.
3. Empuja mi perilla del quemador del horno y gírala a la posición que está marcada con un "rayo" sin rebasar dicha posición. Escucharás el sonido característico de la bujía eléctrica, el cual encenderá a los pocos segundos. Gira la perilla para ajustar el tamaño de la flama

c) Si mi horno es de encendido integrado en perilla (modelos equipados con asador alto)

1. Verifica que esté conectada a la corriente eléctrica, y que mi perilla esté en la posición de apagado.
2. Abre la puerta de mi horno.
3. Empuja la perilla del quemador del horno y gírala en sentido contrario a las manecillas del reloj. Escucharás el sonido de la bujía y encenderá en segundos. Para ajustar el tamaño de la flama gira la perilla.

IMPORTANTE:

Para todos los sistemas, verifica que el quemador haya encendido. Asómate a través de la mirilla del horno; para ello debes abrir la puerta del horno. Usa guantes de cocina.

Mi funcionamiento (cont.)

Tabla de equivalencias (termocontrol)	
Posición	Temperatura aproximada
1	140 °C
2	160 °C
3	200 °C
4	230 °C
5	260 °C

Notas:

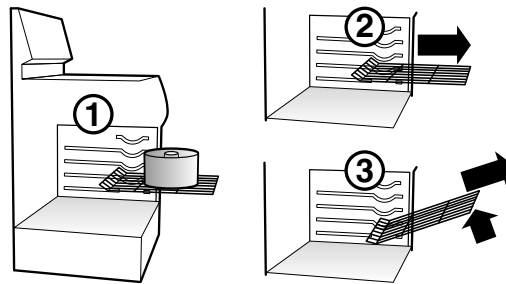
1. Mientras el horno se calienta se pueden formar gotas de agua en el cristal de la puerta, lo cual es normal y desaparecerá.
2. Al utilizarme por primera vez probablemente percibas un olor "extraño" que proviene de mi horno, ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.

Parrilla de horno

Mi parrilla esta diseñada para que al momento de usarla no salga completamente (1), se atora y no se inclina, para darte mayor seguridad y facilidad al introducir y retirar alimentos.

Para retirarla completamente deslízala hacia ti (2) y cuando sientas el tope levántala y jálala (3).

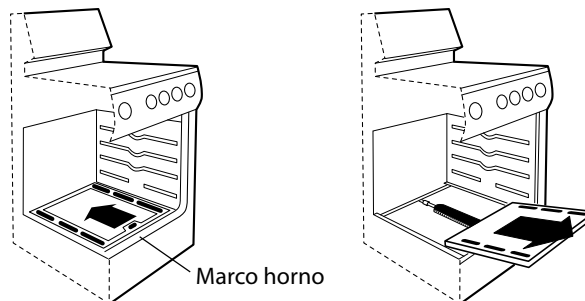
Para colocarla invierte la operación anterior.



El piso (charola) de mi horno

Para limpiarla, la puedes retirar de la siguiente manera:

1. Tómala del frente por las rendijas laterales y empújala hacia el fondo para liberarla del marco.
2. Levanta el frente para que libre el marco y jálala hacia afuera.



Marco horno

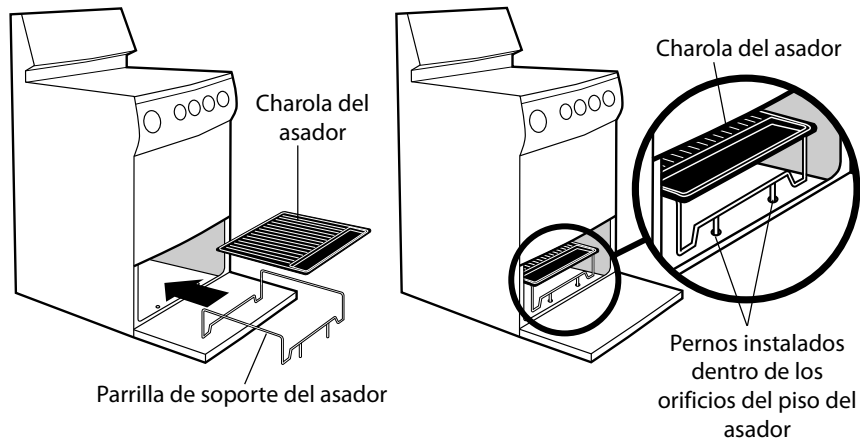
Mi funcionamiento (cont.)

Asador bajo

(algunos modelos)

El mismo quemador de horno, se utiliza para asar y para ello cuento con un compartimento especial en la parte inferior de la estufa en el cual puedes gratinar o calentar alimentos.

1. Saca la charola del asador.
2. Coloca los alimentos sobre la charola y esta a su vez, sobre la parrilla de soporte del asador.
3. Cierra la puerta del asador.



Importante: Asegúrate de que los dos pernos frontales de la parrilla de soporte entren en los dos orificios del piso del asador.

Mi funcionamiento (cont.)

Asador alto

(algunos modelos)

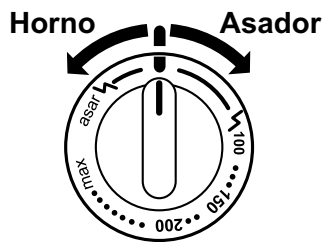
Este quemador está provisto de un termostato y es de encendido electrónico.

Importante

Sistema de doble seguridad en perilla de horno/asador alto:
El recorrido de la perilla tiene 2 toques como parte del sistema de seguridad. La perilla debe mantenerse presionada mientras la giras para encender el horno o el asador.

Para encender el horno

Empuja la perilla sin soltarla mientras la giras en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta llegar a la temperatura deseada, mantenla presionada en esa posición unos 2 o 3 segundos para asegurarte de que el quemador encendió.



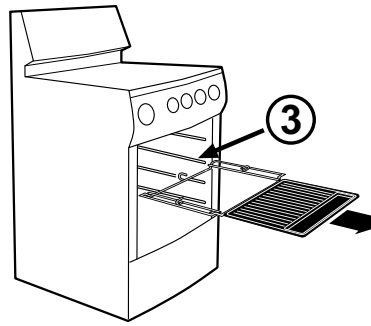
Para encender el asador alto

Empuja la perilla sin soltarla mientras la giras en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de asar, manten presionada la perilla en dicha posición de 2 a 3 segundos para asegurarte de que el quemador haya encendido.

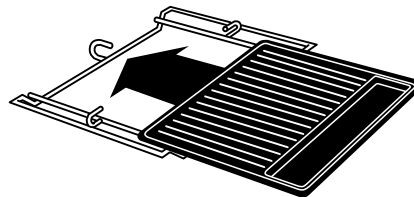
Nota: Para cambiar la temperatura o para apagar el horno o el asador no es necesario presionar la perilla mientras la giras.

Recomendaciones para asar (asador alto)

Para obtener óptimos resultados coloca la charola en la tercera posición de abajo hacia arriba de mi horno y centrada con respecto a la profundidad. Si los alimentos son muy voluminosos baja la charola a la siguiente posición. Revisa los alimentos asomándote por la ventana del horno o abre la puerta con precaución.

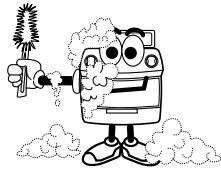


1. Saca la charola del asador.



2. Coloca los alimentos sobre la charola e introdúcela nuevamente a la altura deseada según el tipo de alimento.
3. Sigue los pasos definidos para encender mi horno (pág. 7)
4. Cierra la puerta de mi asador.

Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto



Antes de limpiarme, asegúrate que esté fría, y desconectada de la corriente eléctrica.

Es necesario mantenerme siempre limpia y bastará con utilizar una esponja suave o trapo húmedo. Si deseas puedes agregar jabón o un limpiador quita-grasa. Debes enjuagarme frecuentemente con agua limpia para evitar dejar residuos de jabón.

Quemadores

Remójalos en una solución de detergente y agua caliente por un periodo de 20 a 30 minutos, puedes usar una fibra plástica, (NUNCA METALICA), enjuaga y seca perfectamente antes de reinstalar, ASEGURANDOTE DE QUE LOS ORIFICIOS ESTEN LIMPIOS.

Parrillas

Lávalas con agua caliente jabonosa. (NO USES FIBRA METALICA).

Perillas

Puedes usar una solución de agua caliente con vinagre. (NO LAS REMOJES).

Acero inoxidable (algunos modelos)

Si la cubierta u otras partes se están amarilleando debido a la temperatura:

1. Humedece con agua la cubierta, aplica 50 ml de vinagre de alcohol de caña y frota con fibra.
2. Enjuaga.
3. Seca con un trapo limpio.

Horno con limpieza continua (Acabado catalítico, algunos modelos)

Mi horno se limpia automáticamente cuando lo estas usando. Las paredes tienen un recubrimiento especial que NO debe ser limpiado con jabón, detergentes, fibras metálicas, limpiadores de horno, cepillos, etc. El uso de estos productos causará un daño permanente al acabado.

Este recubrimiento es de un material cerámico especial, que "absorbe" las manchas.

Salpicaduras grandes

Usando un traste con agua y un cepillo de nylon limpia la superficie manchada. Cambia el agua frecuentemente, para mantenerla lo más limpia posible, y seca la superficie con una toalla de papel sin frotar. Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repite la operación empezando por las orillas de la mancha y terminando en el centro.



NUNCA ME UTILICES PARA CALENTAR UNA HABITACION, ES MUY PELIGROSO



¡Evita el uso de cacerolas y utensilios inestables o de tamaños inadecuados y ajusta mi flama para que no se extienda más allá de sus orillas!

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

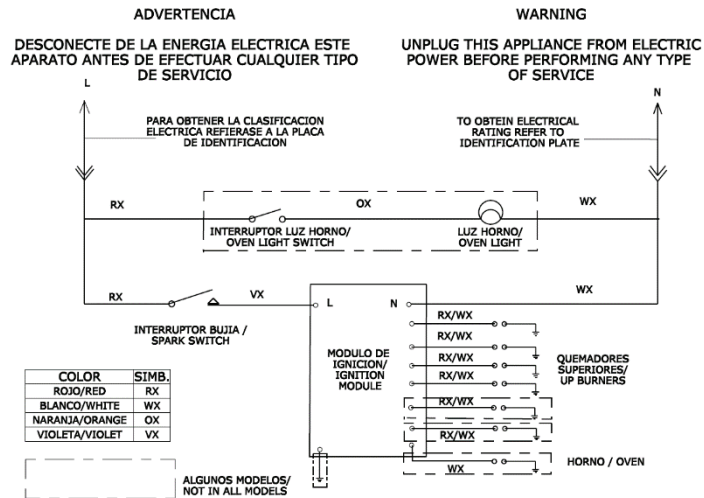
- A) MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.
- B) NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO ASADOR.
- C) NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.
- D) SI HUELE A GAS:
 - ABRA LAS VENTANAS.
 - NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
 - APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.
 - LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESIÓN DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.

Especificaciones técnicas

Especificación	Valor
Tensión nominal en Volts	127 V~ ±10%
Frecuencia nominal en Hertz	60 Hz
Corriente nominal en Amperes	0,35 A
Presión en kPa	2,75 kPa

Diagramas eléctricos

Diagrama eléctrico de los modelos: EAR5124C, EI5120, EIC5120, EI5122, CEIC5110 y EI5110



127 V ±10% 60 Hz 0,35 A



Notas

Empty note-taking area



El especialista en servicio de línea blanca



Teléfonos dentro de México): **01 (461) 471.7000**
01 (461) 471.7100

Internet: **www.serviplus.com.mx**

Atención al distribuidor (dentro de México): **01.800.50.91.600**

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

Antes de solicitar un servicio de garantía:

- 1) Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
- 2) Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
- 3) Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
- 4) En el directorio anexo, localice el Centro de Servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.

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

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

México, D.F.
01-55-5227-1000

Monterrey
01-81-8369-7990

Guadalajara
01-33-3669-3125

Argentina
(5411) 4489.8900

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

Costa Rica
(506) 2277.2100
www.serviplus.co.cr

Ecuador
1800.73.7847

El Salvador
(503) 2294.0350
www.serviplus.com.sv

Guatemala
(502) 2476.0099
www.serviplus.com.gt

Honduras
(504) 2540.4917
www.serviplus.com.hn

Nicaragua
(505) 2248.0250
www.serviplus.com.ni

Panamá
(507) 397.6065
www.serviplus.com.pa

Perú
Dentro de Lima:
(511) 705.3600
Fuera de Lima: 0800.70.630

República Dominicana
Local: (809) 372.5392
Resto del país:
1 (809) 200.0284
www.serviplus.com.do

Venezuela
(0501) 737.8475

Centros de servicio

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

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

• **Cancun**
Calle 12 Ote., Manzana 31 lote 14, Supermanzana 64
Centro
77500 Cancun, 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**
José de Escando #1730
Zona Centro
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas
(01.834) 314.4830

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

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

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

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

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

• **Matamoros**
Porfirio Muñoz Ledo # 22
Magisterial Ceбетis
87390 Matamoros, Tamaulipas
(01.868) 817.6673 Fax: 817.6959

• **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.**
Prol. Ings. Militares #156
San Lorenzo Tlaltenango
11210 México, D.F.
(01.55) 5227.1000

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

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

• **Piedras Negras**
Daniel Farías # 220 Nte.
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
78395 San Luis Potosí, S.L.P.
(01.444) 826.5686

• **Tampico**
Carranza # 502 Pte.
Zona 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 Americas #400 esq.
Av. Urano, Centro comercial
Plaza Santa Ana
Predio Collado Botica
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

Póliza de garantía

"Leiser S. DE R.L. de C.V. 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 adquisición del producto— 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 especificados en la presente póliza.

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 servicios indicados en el listado que se incluye en esta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a los normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizado por Leiser S. DE R.L. de C.V.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía

Para hacer efectiva la presente garantía el consumidor deberá presentar el producto, la presente póliza de garantía y el comprobante de venta, con los datos de identificación de producto que se describen a continuación, en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Técnico referidos en la presente póliza o llamando a los teléfonos del directorio incluido en este documento. En donde también los consumidores podrán obtener las partes, consumibles y accesorios correspondientes".

Algunos ejemplos de excepciones o limitantes para los incisos a), b) y c) previstos en la presente póliza son los siguientes:

- Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
- Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
- Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
- Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
- Rotura de piezas por mal manejo.
- Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
- Daños por uso de partes, componentes, consumibles y accesorios que no sean genuinos.
- Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

NOTA – Se sugiere revisar su producto al momento de recibirlo. Las reclamaciones por golpes y rayones que no afectan el funcionamiento normal del aparato, deberán realizarse a más tardar 30 días después de la fecha de adquisición del producto.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

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

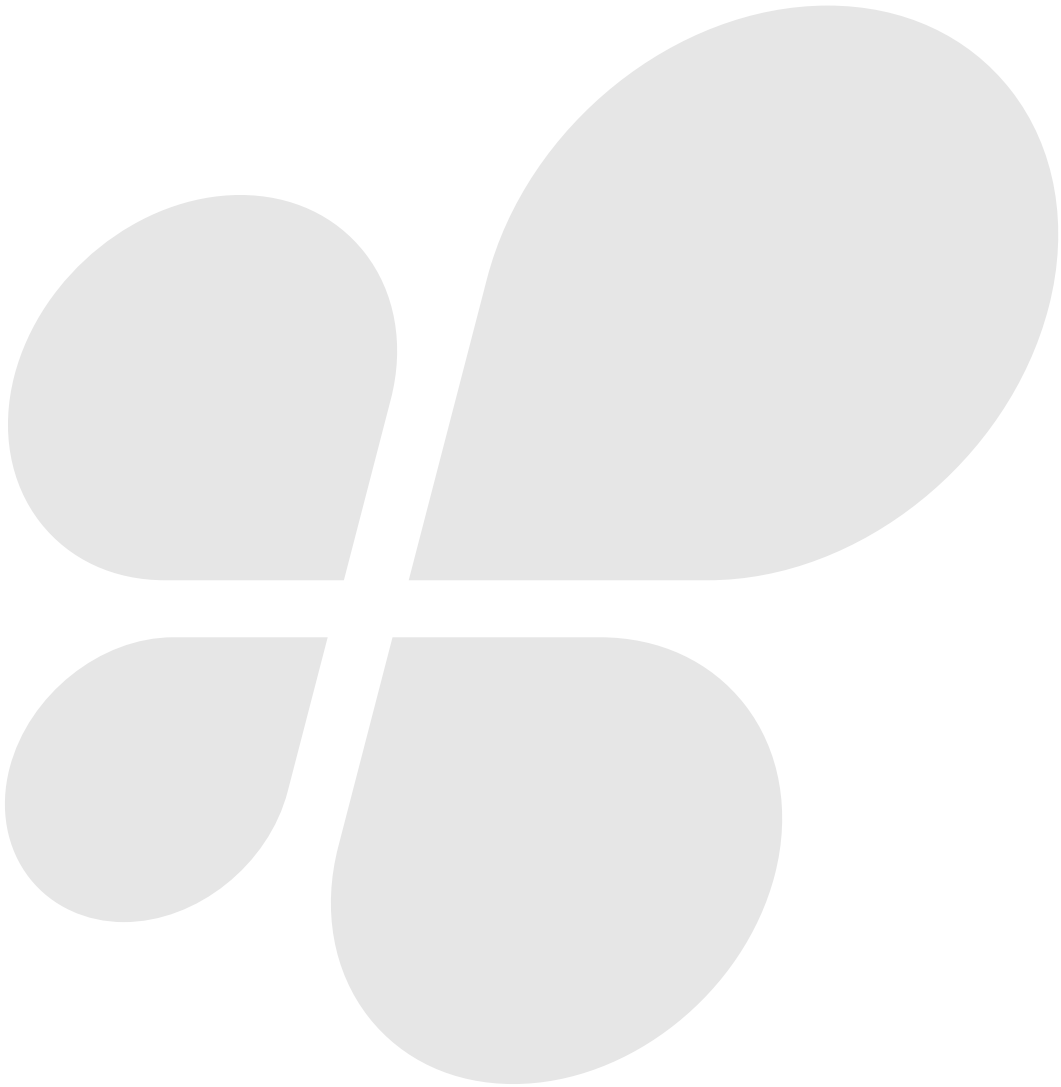
Estimado Cliente:
Estos son los datos que identifican a su producto, por favor conserve esta información, pues es indispensable para solicitar cualquier servicio posventa.
Muchas gracias.



Fecha en que el
consumidor recibe
el producto: _____

Fabricado por Leiser S. de R.L. de C.V.
Manzana 10, Eje 128 s/n
Zona Industrial San Luis Potosí.
C.P. 78395 S.L.P., San Luis Potosí





El especialista en servicio de línea blanca

serviplus[®]

www.serviplus.com.mx

Pólizas de extensión de garantía: (0155) 53291322

Teléfonos dentro de México: 01 (461) 471.7000

01 (461) 471.7100