



manual de uso y cuidado

estufas de piso

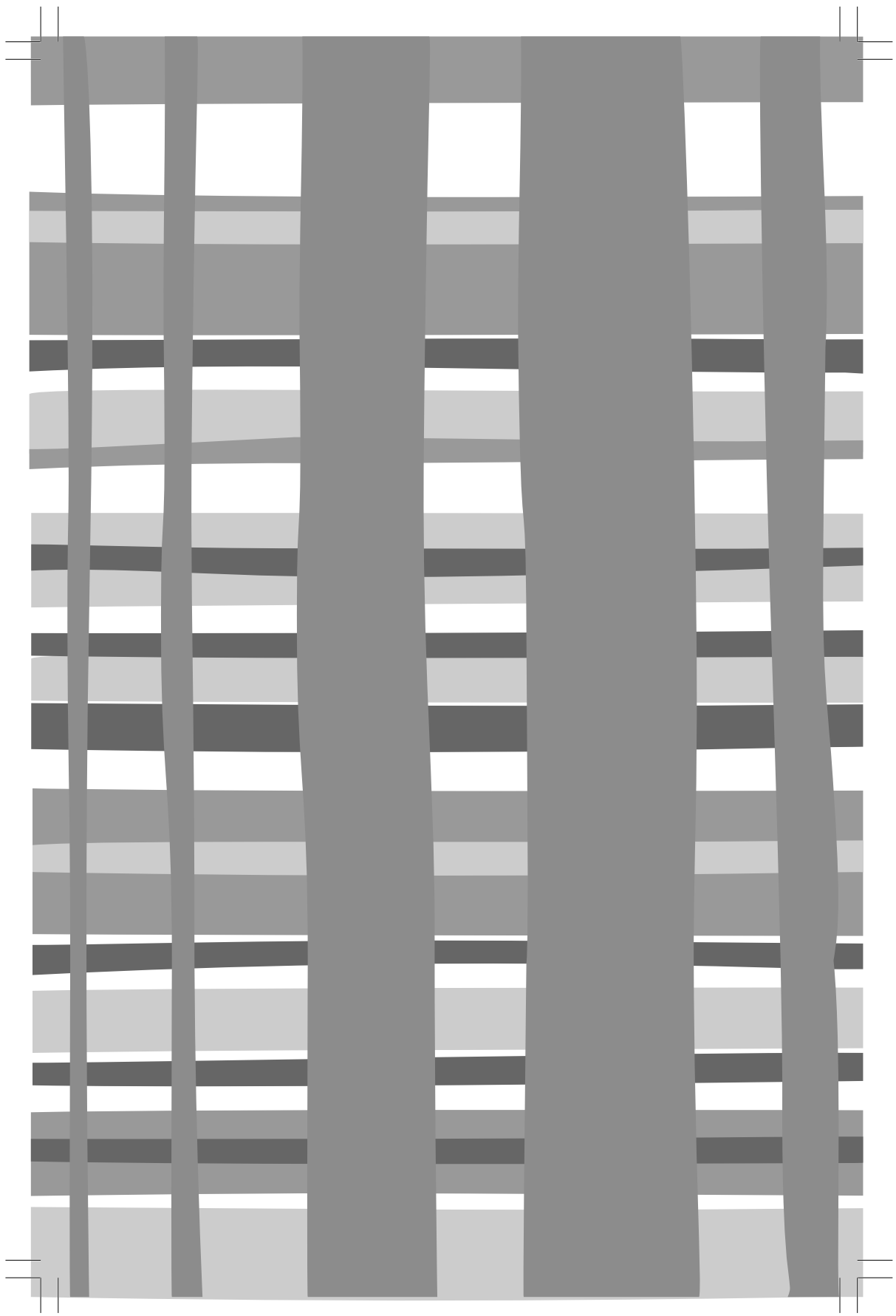
PRECAUCIÓN. EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO
CON LAS INDICACIONES DE SU INSTRUCTIVO.

modelos EM1753BBF EM1765BIF
EM1753LLF EM1765NIF



No. de parte 183D9489P185 Rev. 67

mabe



¡Felicidades!

Usted ha adquirido un producto de la más alta calidad, diseño y tecnología.

Debido a que en **mabe** estamos comprometidos con satisfacer las expectativas y necesidades de nuestros clientes; trabajamos en brindarle el mejor servicio, con productos seguros y altamente competitivos a escala internacional.

mabe respalda la garantía de su estufa y atiende sus requerimientos postventa a través de Serviplus, la empresa líder en servicio de Línea Blanca en Latinoamérica.

Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.

índice de contenidos

1 Partes y accesorios	5
2. Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto	
2.1 Condiciones del espacio	5
2.2 Nivelación	7
2.3 Instalación de copete	7
2.4 Conexión de gas	8
2.5 Conexión eléctrica	9
2.6 Instalación de quemadores	10
2.7 Instalación de parrillas superiores	10
2.8 Puerta del horno	10
2.9 Instalación de parrillas de horno	11
3. Operación	
3.1 Seguridad	11
3.2 Encendido de quemadores	12
3.3 Encendido del horno	15
3.4 Encendido del asador bajo	16
4. Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto	
4.1 Guía de limpieza y cuidado	17
4.2 horno de limpieza continua	20
5. Recomendaciones de cocinado	
5.1 Temperaturas del horno	22
5.2 Posición de los alimentos en el horno	22
5.3 Posición de la charola en el asador bajo	22
5.4 Recomendaciones generales	23
6. Diagrama eléctrico	24
7. Problemas y soluciones	25
8. Características por modelo	27
9. Póliza de garantía	29
Serviplus	30

1 partes y accesorios

- 2 Parrillas laterales superiores de alambón.
- 1 Parrilla central superior de alambón.
- 1 Comal Porcelanizado.
- 1 Parrilla de Horno.
- 2 Soportes metálicos para copete.
- 4 Tornillos cabeza tipo cruz, en color negro.
- 4 mariposas.
- 1 Charola Asador (exclusivo para modelo EM1765).



2. indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Asegúrese de que su estufa sea instalada por personal calificado o por un técnico de SERVIPLUS.

2.1 Condiciones del espacio

Preparación

1. Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la estufa, por ejemplo la cubierta inoxidable.
Le recomendamos reciclar los empaques de cartón en depósitos especiales para este fin.
2. Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

⚠ ANTES DE INSTALAR LA ESTUFA SOBRE UN PISO CUBIERTO DE LINOLEUM O CUALQUIER OTRO RECUBRIMIENTO SINTÉTICO, VERIFIQUE QUE ESTE MATERIAL Y LOS MUEBLES QUE ESTÉN JUNTO A LA ESTUFA RESISTAN UNA TEMPERATURA DE 95 °C, SIN DEFORMARSE.

NUNCA INSTALE SU ESTUFA SOBRE UNA ALFOMBRA O CUALQUIER MATERIAL FLAMABLE.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS INSTALE SUS MUEBLES DE COCINA CONFORME AL DIAGRAMA DIMENSIONAL. EVITE INSTALAR GABINETES POR ENCIMA DE LA ESTUFA A UNA DISTANCIA MENOR A LA ESPECIFICADA.

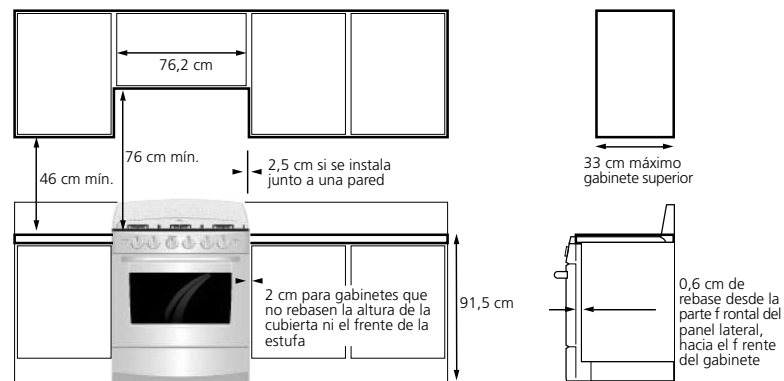
localización

Le sugerimos no instalar su estufa en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.

En caso de que su estufa se encuentre cerca de una puerta o ventana, procure mantenerlas cerradas mientras cocine.

dimensiones y espacios mínimos

En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espaciamento requeridas para la instalación. Estas dimensiones deben respetarse.



2.2 nivelación

Recomendamos nivelar la estufa para un horneado parejo, antes de hacer conexiones de gas y electricidad.

Su estufa cuenta con dos tornillos niveladores, ubicados en la parte posterior del piso de la estufa. Sitúe la estufa en la zona donde vaya a ser instalada.

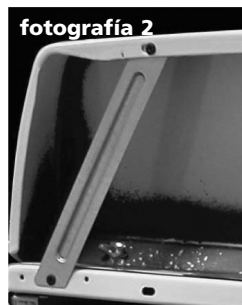
Coloque un nivel sobre las parrillas del horno.

Si observa que su estufa no está nivelada, con la ayuda de otra persona, incline su estufa hacia un lado y gire el tornillo. Repita la operación del otro lado para obtener la altura deseada.



2.3 instalación del copete

1. Desempaque el copete localizado en la parte posterior de la estufa.
2. Coloque el copete sobre la cubierta y cerciórese de que los orificios de ambas piezas, coincidan para que asiente bien el copete (ver fotografía 1).
3. Coloque los 4 tornillos de cruz, en la cara superior del copete y en la cara inferior de la cubierta, apriete bien con las tuercas. Use pinzas o una llave Española de 9,5 mm (3/8").



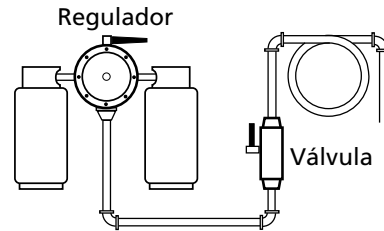
4. Coloque los refuerzos metálicos en posición diagonal (ver fotografía 2).

2.4 Conexión de gas

Asegúrese de que su hogar cuente con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta.

1. Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la estufa a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la estufa nueva.

2. Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la estufa. Cerciórese de que todos los que van a usar la estufa sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.



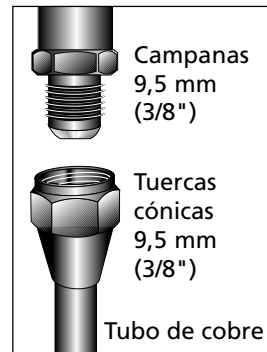
⚠ NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AÚN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.

3. Para la instalación de su estufa, utilice un niple terminal hembra de 9,5 mm (3/8") NPT a la salida del regulador y conéctelo a un tubo de cobre con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8").

4. Conecte la válvula de paso y el tubo de cobre en los extremos con campanas de 9,5 mm (3/8"). El tubo de cobre flexible y /o manguera deberán medir entre 1,20 m y 1,50 m y deberán resistir temperaturas mayores de 250 °C.

5. Cuando termine de hacer las conexiones, verifique que todas las perillas del panel de control de la estufa, se encuentren en la posición de apagado y entonces abra la válvula principal del suministro de gas.

6. Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no existe alguna fuga.



⚠ ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL. EN FABRICA FUE AJUSTADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P. Y ESTÁ DISEÑADO PARA FUNCIONAR A UNA PRESIÓN DE 2,75 kPa (11 in C.A.) EN CASO DE QUE SU INSTALACIÓN SEA PARA GAS NATURAL, DEBERÁ TENER UNA PRESIÓN DE 1,76 kPa (7 in C.A.)

PARA ESTE ÚLTIMO CASO, UN TÉCNICO DE SERVIPLUS DEBE HACER LA CONVERSIÓN, ANTES DE USAR SU ESTUFA; SIN CARGO PARA USTED. (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA). USE CONEXIONES NUEVAS PARA PREVENIR FUGAS DE GAS, INSTALE SELLADOR DE JUNTAS O CINTAS ESPECIALES PARA ESTE FIN, EN TODAS LAS CONEXIONES EXTERNAS.

NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.

AL MOVER SU ESTUFA, EVITE QUE LA CONEXIÓN DE GAS, SE ESTRANGULE O MUERDA, PARA EVITAR FUGAS DE GAS.

⚠ CERCÍÓRESE DE MANTENER LOS ALREDEDORES DE LA ESTUFA LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LIQUIDOS FLAMABLES.

2.5 conexión eléctrica

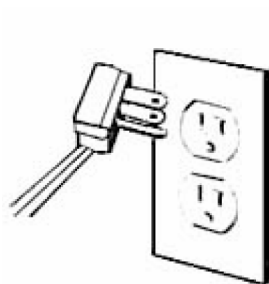
Este aparato está diseñado para funcionar con un voltaje nominal de 220 V 60 Hz

Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

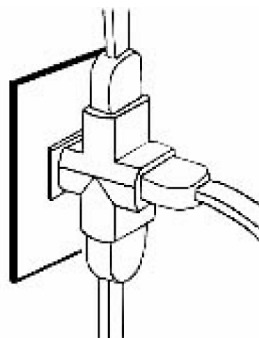
Si su estufa cuenta con luz interior en el horno, antes de utilizarla compruebe que la toma de corriente esté apropiadamente conectada a tierra, y protegida por un interruptor térmico o un fusible de 15 a 20 A.

Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente. El cable tomacorriente deberá estar libre de torsiones y evite el contacto con la parte posterior de la estufa. En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.

Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.



CORRECTO

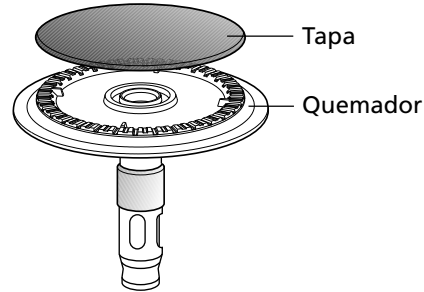


INCORRECTO

2.6 instalación de quemadores

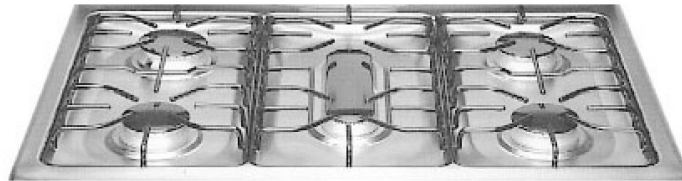
Verifique que el quemador y la tapa estén bien colocados conforme al diagrama.

Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



2.7 instalación de parrillas superiores

Cada vez que requiera quitar las parrillas superiores, para darles limpieza; verifique colocarlas nuevamente, en su posición original (ver esquema).



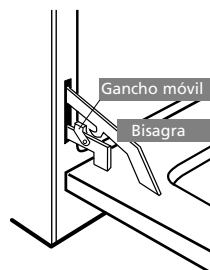
2.8 puerta de horno.

La puerta del horno es removible para hacer más accesible el interior de la estufa.

Para retirarla, abra completamente la puerta, con ambas manos desplace los ganchos móviles de las bisagras hacia adelante y asegúrese de que queden fijas, levantando ligeramente la puerta.

Levante con las dos manos la puerta hasta sentir como sale fácilmente y jale hacia arriba.

Para colocarla nuevamente, centre los brazos de las bisagras en las ranuras inferiores del marco metálico y mueva los ganchos hacia atrás para fijar el mecanismo.



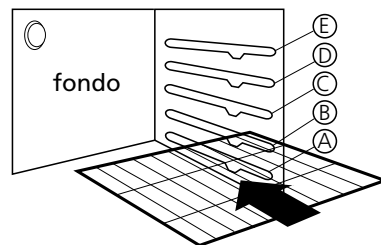
⚠ Tenga cuidado de no colocar las manos entre las bisagras y la estructura del horno, ya que pueden regresar violentamente y atrapar sus dedos.

2.9 instalación de parrillas en el horno.

Las parrillas del horno están diseñadas con un tope que les impide ladearse y salir totalmente. Esto es especialmente cómodo cuando usted introduce y retira los alimentos del horno.

Para quitar las parrillas del horno, deslícelas hacia usted, levante la parte frontal y júelas hacia afuera. Para reinstalarlas en su sitio, coloque la parrilla sobre el soporte (la parte curva de la parrilla debe estar hacia el fondo del horno y debajo del tope), incline hacia arriba el frente y empújela hacia adentro del horno hasta que haya pasado el tope en la pared del horno. Enseguida, baje la parte frontal y deslícela totalmente hasta el fondo.

El horno tiene cinco posiciones como se ilustra en el esquema. En la sección de Recomendaciones de cocinado, se especifica a detalle el uso de cada posición para hornear.



3. Operación

3.1 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.

- No deje a los niños solos o sin vigilar cuando la estufa esté caliente o en operación. Pueden quemarse seriamente.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta del horno o de la parte superior de la estufa.
- No permita que se acumule cochambre u otros materiales inflamables en o cerca de la estufa.
- Los aparatos de gas pueden causar una exposición a varias sustancias tóxicas y/o dañinas causadas principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles L.P, principalmente benceno, formaldehidos y hollín.

⚠ UNA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN O MANTENIMIENTO INADECUADO PUEDE CAUSAR DAÑOS Y ACCIDENTES.

UN QUEMADOR BIEN AJUSTADO, ES AQUEL QUE PRESENTA UNA FLAMA AZULADA EN LUGAR DE AMARILLA.

PARA SU SEGURIDAD NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS INFLAMABLES EN LA CERCANÍA O INTERIOR DE SU ESTUFA.

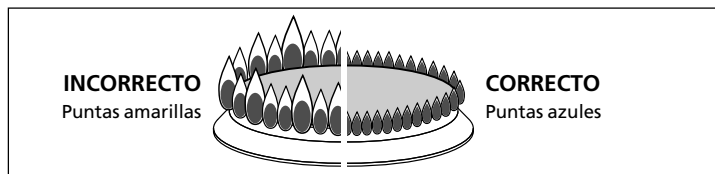
NO USE EL HORNO COMO ALACENA, LOS ARTÍCULOS GUARDADOS EN ÉL, PUEDEN INCENDIARSE. NO INTENTE REPARAR O REEMPLAZAR CUALQUIER PARTE DE SU ESTUFA, A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE EN ESTE MANUAL.

3.2 encendido de quemadores

⚠ ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES, RETIRE TODOS LOS MATERIALES DE EMPAQUE QUE PROTEGEN A LA ESTUFA .

EL FUNCIONAMIENTO DE TODOS LOS QUEMADORES Y DEL HORNO DEBERÁ SER REVISADO DESPUÉS DE QUE LA ESTUFA Y LAS CONEXIONES DE GAS HAYAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADAS CONTRA FUGAS.

- ⚠ CUANDO EL QUEMADOR SE ENCIENDA POR PRIMERA VEZ, LA FLAMA ESTARÁ CASI HORIZONTAL Y SE ELEVARÁ LIGERAMENTE FUERA DEL QUEMADOR, ADEMÁS SE ESCUCHARÁ UN SOPLIDO O SILBIDO DURANTE 30 Ó 60 SEGUNDOS. FÍJESE EN LA FLAMA, NO EN LA PERILLA MIENTRAS REDUCE LA FLAMA DEL QUEMADOR.

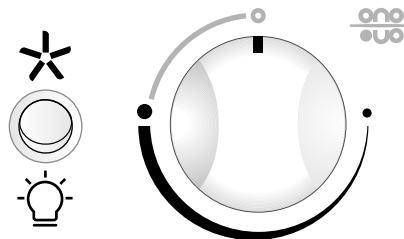


estufas de encendido electrónico con botón.

(Aplica a todos los modelos)

Al accionar el botón o girar la perillas en estos modelos, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todos los quemadores esto es un funcionamiento normal.

- 1 Verifique que las perillas están en posición de apagado, éstas deben estar afuera y cerciórese de que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica.
- 2 Oprima el botón hacia la posición de encendido electrónico indicado con un signo de chispa (*), y manténgalo así accionado, escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica del quemador.
- 3 Empuje la perilla que corresponda al quemador que desee utilizar y gírela a la posición de encendido, el quemador encenderá a los pocos segundos. Una vez encendido, suelte el botón y regule la flama girando la perilla.



⚠ EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGIA ELÉCTRICA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN CERILLO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN "MAX" TOME PRECAUCIONES AL ENCENDER SU ESTUFA DE ESTA MANERA.

LOS QUEMADORES QUE ESTUVIERAN ENCENDIDOS ANTES DE OCURRIR LA FALLA EN EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA PERMANECERÁN FUNCIONANDO NORMALMENTE HASTA QUE SE APAGUEN. PARA ASEGURAR UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL COMAL, SIEMPRE DEBE REGULAR A FLAMA BAJA.

VERIFIQUE QUE SU TANQUE DE GAS NO SE ESTÉ TERMINANDO YA QUE LAS PUNTAS AMARILLAS SON UN SIGNO DE ESTA SITUACIÓN.

SI DESPUÉS DE REALIZAR EL AJUSTE DEL REGULADOR DE AIRE CONTINÚAN LAS FLAMAS AMARILLAS, BUSQUE EL NÚMERO TELEFÓNICO DE SERVIPLUS EN LAS ÚLTIMAS PAGINAS DE ESTE MANUAL. ELLOS SE ENCARGARÁN DE HACER LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES.

Nota: No coloque posillos de cocinado en las esquinas del comal ya que se puede derramar el contenido.

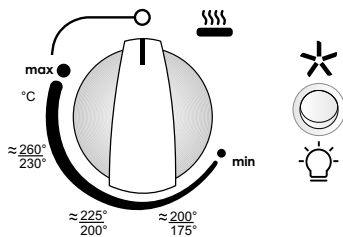
3.3 encendido de horno

perilla de horno con termocontrol

(Aplica a los modelos EM1753)

La perilla de control del horno está localizada en el panel de control, tiene 5 posiciones y su tabla de equivalencias en temperaturas se muestra en la siguiente tabla.

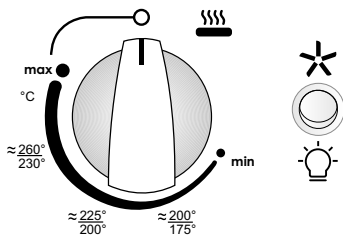
En condiciones óptimas éstas son temperaturas aproximadas:



Posición de perilla	Gas L.P.	Gas Natural
MIN	150 °C - 170 °C	150 °C - 170 °C
175 °C - 200 °C	175 °C - 200 °C	175 °C - 200 °C
200 °C - 225 °C	200 °C - 225 °C	200 °C - 225 °C
230 °C - 260 °C	230 °C - 260 °C	230 °C - 260 °C
MAX	260 °C - 280 °C	260 °C - 280 °C

perilla de horno con termostato

(Aplica a los modelos EM1765)



La perilla del horno con termostato, indica las temperaturas en el panel de control.

Nota: Lea la sección Recomendaciones de cocinado, para hornear mejor sus alimentos.

luz de horno

(Aplica a todos los modelos)

Para encender la luz del horno, presione el botón hacia la posición indicada con la forma de foco (parte inferior).



para encender el horno con termostato o con termostato

1. Abra la puerta del horno.
2. Inmediatamente después, acerque la flama a la mirilla lo más próximo al quemador.
3. Gire la perilla hasta la temperatura deseada.
4. Espere a que encienda antes de retirar el cerillo y verifique que la flama sea azul por el orificio central del piso del horno.
5. En caso de que no encienda, regrese al paso 2 y repita las operaciones.

para encender el horno con botón

1. Verifique que esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.
2. Abra la puerta del horno.
3. Presione el botón en la posición de la chispa y manténgalo así.
4. Empuje la perilla del horno y gírela hasta la máxima posición en el panel de control.
5. Verifique que el quemador efectivamente haya encendido. Y entonces suelte el botón.
6. Visualice la flama por el orificio central del piso del horno.
7. Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada.
8. En caso de que no encienda, regrese al paso 3. Repita las operaciones.

Notas:

- Posiblemente cuando utilice el horno por primera vez perciba un olor "extraño". Este olor es normal las primeras veces.
- Mientras su horno se calienta, la temperatura en el interior cambia y como consecuencia pueden formarse gotas de agua en el vidrio de la puerta, esto es normal, para prevenirlo, abra la puerta el primer minuto de calentamiento para dejar salir al aire húmedo.

3.4 asador bajo

(Aplica a los modelos EM1765).

Para operar el Asador bajo en los modelos de termostato, gire la perilla del horno a la posición marcada con el número 5 y espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos.

El uso del Asador bajo en los modelos de termostato, es de la siguiente manera. Para encender el Asador, siga los Pasos 1 y 2 del encendido del quemador u horno. Una vez encendido, gire la perilla del horno hasta la posición "Asar"; espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos.

4. indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

4.1 guía de limpieza y cuidado

El cuidado y limpieza de su estufa son importantes para que ésta le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio.

⚠ SI SU ESTUFA TIENE ENCENDIDO ELECTRÓNICO, DESCONÉCTELA DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE LIMPIAR CUALQUIERA DE SUS PARTES. NO USE SOSA CÁUSTICA O ALGÚN PRODUCTO QUE LA CONTENGA YA QUE ÉSTE PUEDE DAÑAR SERIAMENTE EL ACABADO.

acabado exterior

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 residuos de jabón. Algunas partes requerirán un procedimiento diferente.

capelo

(consulte cuadro de características)

Lave el capelo con agua jabonosa, enjuague y retire el excedente con un trapo húmedo. Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios, con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco.

limpieza de la cubierta superior de su estufa

Cada vez que vaya a limpiar la cubierta superior siga éstas instrucciones para evitar problemas de funcionamiento con los quemadores superiores y para eliminar manchas y suciedad:

1. Asegúrese de que la cubierta NO esté caliente.
2. Para evitar que se derrame agua, jabón, comida, etc. dentro de la estufa, deje los quemadores superiores sobre la cubierta para limpiarla.

IMPORTANTE: No utilice exceso de agua, jabón y/o desengrasante. Esto puede obstruir el flujo de gas hacia los quemadores superiores.

3. Limpie la cubierta superior usando un desengrasante que NO CONTENGA SOSA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones contenidas en el envase del producto.

Nota: En caso de que el modelo de su estufa cuente con CUBIERTA INOXIDABLE, utilice una fibra suave en dirección de las líneas del acero.

Recomendaciones

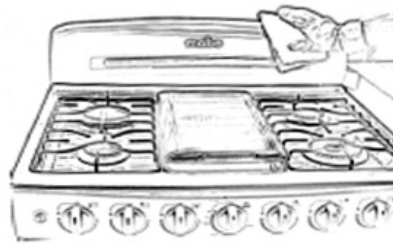
- Para mantener la cubierta en óptimas condiciones, límpiela DESPUÉS DE CADA USO de acuerdo con las instrucciones de limpieza ya mencionadas.



copetes

- Limpiar con esponja suave, agua y jabón (no utilizar fibras).
- Retirar el jabón con un trapo o paño húmedo.

Para una limpieza efectiva: Mantener siempre limpio el copete. Limpiar enseguida después de cocinar con un trapo húmedo, o en caso necesario con jabón.



Para evitar que el copete se raye no usar fibras verdes.



perillas

Las perillas se pueden retirar para facilitar su limpieza.

1. Cerciórese de que la perilla esté fría y jálela hacia afuera.
 2. Use agua y jabón suave.
 3. Escorra y seque antes de colocarlas nuevamente.
- Nunca lave sus perillas cuando estén calientes.
 - Evite el uso de fibras abrasivas en su lugar use fibras plásticas.
 - Nunca deje remojando las perillas en agua.

parrillas superiores

Las parrillas se deben lavar regularmente y por supuesto, después de derrames; espere a que la temperatura disminuya. Lávelas con jabón y agua caliente, enjuáguelas con agua limpia, séquelas con un trapo, no las coloque mojadas en la estufa. Para quitarles residuos de comida quemada, remójelas en una solución de agua con algún limpiador líquido suave. Utilice jabón líquido sin abrasivos.

quemadores superiores

Los orificios en los quemadores de su estufa deben mantenerse limpios para tener un buen encendido y una flama pareja. Límpielos periódicamente y especialmente después de derrames, los cuales pueden obstruir dichos orificios.



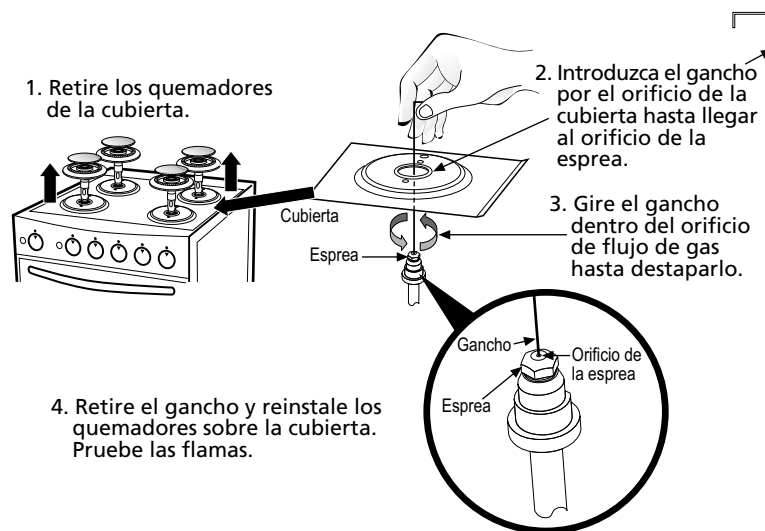
orificio de flujo de gas obstruido

Si usted nota los siguientes síntomas:

- Un quemador no enciende y el resto sí lo hace.
- Un quemador tiene flamas más pequeñas que el resto.
- Los quemadores se tardan en encender.
- Se extingue la flama.
- Flamas amarillas.
- Hollín

Entonces es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos. Esto puede ser consecuencia de un derrame de alimentos, residuos de alimentos o residuos de agentes limpiadores.

Su estufa incluye un gancho destapa-espreas siga los siguientes pasos. En su defecto puede usar un plastinado (los alambres que se usan para cerrar bolsas de pan). Remueva el plástico que recubre al plastinado y siga éstas instrucciones:

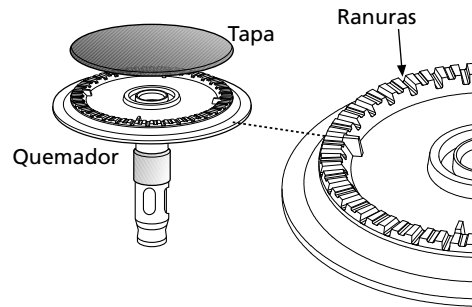


limpieza de quemadores superiores

Asegúrese de mantener limpias las ranuras de los quemadores para obtener un buen desempeño.

1. Retire los quemadores superiores (cuando estén fríos).
2. Limpie los quemadores de manera FIRME usando un desengrasante que NO CONTenga Sosa Cáustica (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones de uso contenidas en el envase del limpiador. Utilice una fibra y agua caliente (de preferencia).

Nota: No exponga los quemadores al desengrasante por más de 15 minutos de lo contrario lo manchará permanentemente.



puerta de horno

⚠ NUNCA SUMERJA LA PUERTA EN AGUA

Lave la puerta con agua jabonosa, enjuague y retire con un trapo húmedo el excedente.

Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco.

Para manchas difíciles use una solución de vinagre y agua.

4.2 horno de limpieza continua

El interior del horno está terminado con un recubrimiento especial que no puede limpiarse de la manera usual con jabón, detergentes, fibras, limpiadores de horno comerciales, cepillos, entre otros.

El uso de tales limpiadores o de spray para el horno le causarán un daño permanente. Este recubrimiento especial es un material cerámico poroso de color oscuro, se siente ligeramente áspero al tacto y funciona de la siguiente manera: Cuando la grasa salpica, el acabado poroso dispersa la mancha y la absorbe parcialmente.

Esta dispersión incrementa la exposición del cochambre al aire caliente del horno y lo hace menos notorio.

El cochambre no desaparece completamente y algún tiempo después de uso continuo, las manchas pueden desaparecer.

para limpiar el horno de limpieza continua

1. Deje enfriar la estufa antes de empezar. Recomendamos usar guantes de hule.
2. Retire las parrillas y trastes.
3. El cochambre visible puede reducirse al encender el horno a 200 °C, cierre la puerta y gire la perilla de control del horno hasta alcanzar la temperatura deseada, tenga así el horno por lo menos 4 horas. La repetición cíclica será necesaria antes de mejorar su apariencia.
4. Si un derrame o mancha fuerte ocurre en la superficie porosa, tan pronto como el horno se enfríe, quite lo más que pueda usando un poco de agua y un cepillo de nylon de cerdas duras. Use agua con moderación y cámbiela frecuentemente, manteniéndola tan limpia como sea posible, vaya secando con un trapo, toalla de papel o esponja.

No talle, ya que podrían quedar pelusas en el recubrimiento del horno, si el agua dejara un rastro blanco en el acabado al secarse, repita la operación y seque con un trapo limpio, empezando por la orilla de la mancha y terminando en el centro.

Este recubrimiento especial trabaja mejor en pequeñas salpicaduras. Las parrillas del horno y el revestimiento de la puerta no están tratados con este recubrimiento.

⚠ NO RASPE LA SUPERFICIE CON CUCHILLO, PODRÍA DAÑAR PERMANENTE EL ACABADO.

parrillas del horno

Las parrillas se pueden limpiar con un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Después de lavarlas, enjuáguelas y séquelas con un trapo limpio.

Para quitar las manchas difíciles, puede usar fibra o cepillos de cerdas firmes.

interior de la puerta y piso de horno

En condiciones normales de limpieza, use solamente agua jabonosa, si hay derrames o salpicaduras muy fuertes puede recurrir a limpiadores abrasivos suaves, también puede usar fibras. No permita que los derrames o salpicaduras de comida con alto contenido de azúcar o ácido (como leche, jitomates, salsas, jugos de frutas o relleno de pay) se queden en la superficie por mucho tiempo.

5. recomendaciones de cocinado

5.1 temperaturas del horno

Le recomendamos tomar la siguiente como una guía para hornear mejor sus alimentos.

Posición perilla/ Temperatura °C/°F		Función/Alimento
MIN	MIN	Pavo
175 °C - 200 °C	347 °F - 392 °F	Pasteles, rosas, muffins (mantecadas o panquecitos) panes, galletas, carnes, pollo pescado
200 °C - 225 °C	392 °F - 437 °F	Tartas, pizzas
225 °C - 260 °C	437 °F - 500 °F	Precalentar 10 - 15 minutos
260 °C - 280 °C	500 °F - 536 °F	Asar

5.2 posiciones de alimentos en el horno

- Las posiciones de la parrilla se nombran de abajo hacia arriba A, B, C y D.
- La mayoría de los alimentos se hornean bien en el centro del horno (Posición de la Parrilla C).
- Los alimentos de mayor volumen se hornean bien en la parte media/baja del horno (Posición de la parrilla B).
- No se recomienda utilizar la Posición de la parrilla A.

Alimentos	Posición de parrilla	Tiempo
Galletas	D	El indicado en la receta
Pasteles	C	
Tartas	C	
Pan	C	
Pastas	C	
Carnes y pescados (pequeños)	C	
Carnes, pizza, papas y vegetales	B	
Carnes, piezas grandes como pavo o pierna de cerdo	A	

5.3 posición de la charola en el asador bajo

Para obtener mejores resultados coloque la charola del asador en posición horizontal y asegúrese de que quede centrada con respecto al quemador (vea ilustración página siguiente).

Para dorar alimentos con grosor menor a 2,0 cm se recomienda un tiempo aproximado de 12 minutos, por ejemplo pan tostado.

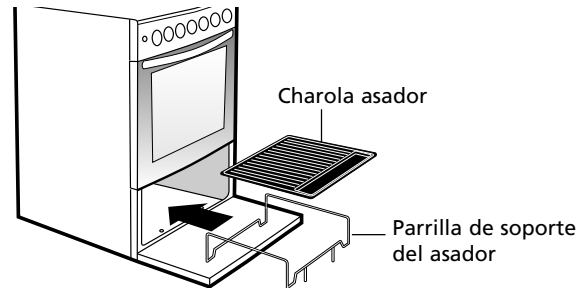
Para alimentos más gruesos que 2,0 cm (sin hueso) se recomienda un tiempo aproximado de 20 a 30 minutos, por ejemplo carne para hamburguesa.

Para alimentos más gruesos que 3,5 cm recomendamos un tiempo aproximado de 40 a 50 minutos, por ejemplo pechugas de pollo.

Revise constantemente el grado de cocinado de los alimentos en el asador para evitar que se doren demasiado en la superficie.

Recomendaciones generales:

- Si tuviera un incendio por la grasa en la charola asador y/o gratinador, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.
- Mantenga la puerta del asador cerrada para un mejor cocinado.



5.4 recomendaciones generales

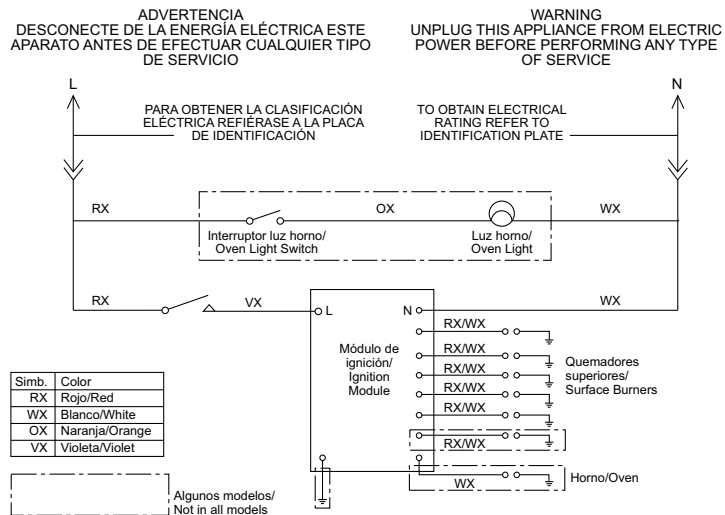
Cuando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Cuando accione una perilla, revise que el quemador correspondiente haya encendido.
2. Fíjese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama del quemador.
3. Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobresaliendo de la estufa.
4. Use utensilios del tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.
5. Si va a cocinar con trastes de vidrio, éstos deberán ser refractarios.
6. No utilice recipientes que tengan un anillo metálico como base (Wok), este anillo puede actuar como una trampa de calentamiento, provocando daños en la parrilla y el quemador. En consecuencia puede aumentar el nivel de monóxido de carbono, constituyendo un riesgo para la salud.
7. Mientras cocine en la estufa, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.
8. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes arriba de la estufa.
9. Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible.
10. Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.
11. Cuando vaya a flamear algún platillo en la estufa, apague el ventilador de la campana extractora. Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
2. Siempre apague los quemadores antes de quitar los utensilios de la estufa.

13. Aleje cualquier artículo plástico de los quemadores. Los materiales pueden encenderse al estar en contacto con las flamas o superficies calientes del horno y pueden causar quemaduras.
14. Nunca use agua para apagar aceite que se haya incendiado, tampoco levante una cacerola que está flameando, cúbrala completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
15. Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejada de la estufa, el aire caliente y vapor que salen suelen causar quemaduras en manos, cara y ojos.
16. Al usar bolsas de cocinado o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
17. Si tuviera un incendio por la grasa en la charola del asador y/o gratinador, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.
18. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
19. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.
20. Si llegará a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador del horno o asador, según sea el caso, y mantenga la puerta cerrada hasta el fuego se extinga por sí solo.

6. diagrama eléctrico

Aplica a todos los modelos.



7. problemas y soluciones

Antes de llamar al servicio

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona o no enciende.	Se terminó el gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica (según modelo)	Asegúrese de 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 o prenden.	Se terminó el gas de su casa.	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de 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 cuidado.
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos.	Retire los quemadores y limpie los orificios con un cepillo pequeño de cerdas suaves.
	El quemador puede estar mal colocado.	Verifique la posición correcta del quemador conforme al diagrama.
	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 de 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 refiérase a la sección de "Quemador Programable".

Problema	Causa posible	Solución
La luz de horno no enciende o no funciona.	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de 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.	Primeras ocasiones de uso del horno.	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno, éste despida un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.

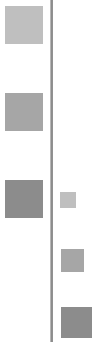
8. características por modelo

Modelo	EM1753BBF	EM1753LLF
Copete o capelo	Copete	Copete
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol de 5 posiciones	Termocontrol de 5 posiciones
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Manual	Manual
Luz horno	Sí	Sí
Asador	_____	_____
Características eléctricas	220 V 50/60 Hz 0,5 A	220 V 50/60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 Estándar, 2 Jumbo	4 Estándar, 2 Jumbo

Modelo	EM1765BIF	EM1765NIF
Copete o capelo	Capelo	Capelo
Encendido quemadores sup.	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termostato sin seguridad	Termostato sin seguridad
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Bujía	Bujía
Luz horno	Sí	Sí
Asador	Bajo	Bajo
Características eléctricas	220 V 50/60 Hz 0,5 A	220 V 50/60 Hz 0,5 A
Quemadores	2 Estándar, 1 Oval, 2 Jumbo	2 Estándar, 1 Oval, 2 Jumbo



notas



9. 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: _____
 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 del Potosí
 C.P. 78395 San Luis Potosí, S.L.P.



El especialista en servicio de línea blanca

serviplus®

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

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

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

• 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

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

• Culiacán

Bldv. 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 Cebetis
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, Ta-
maulipas
(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

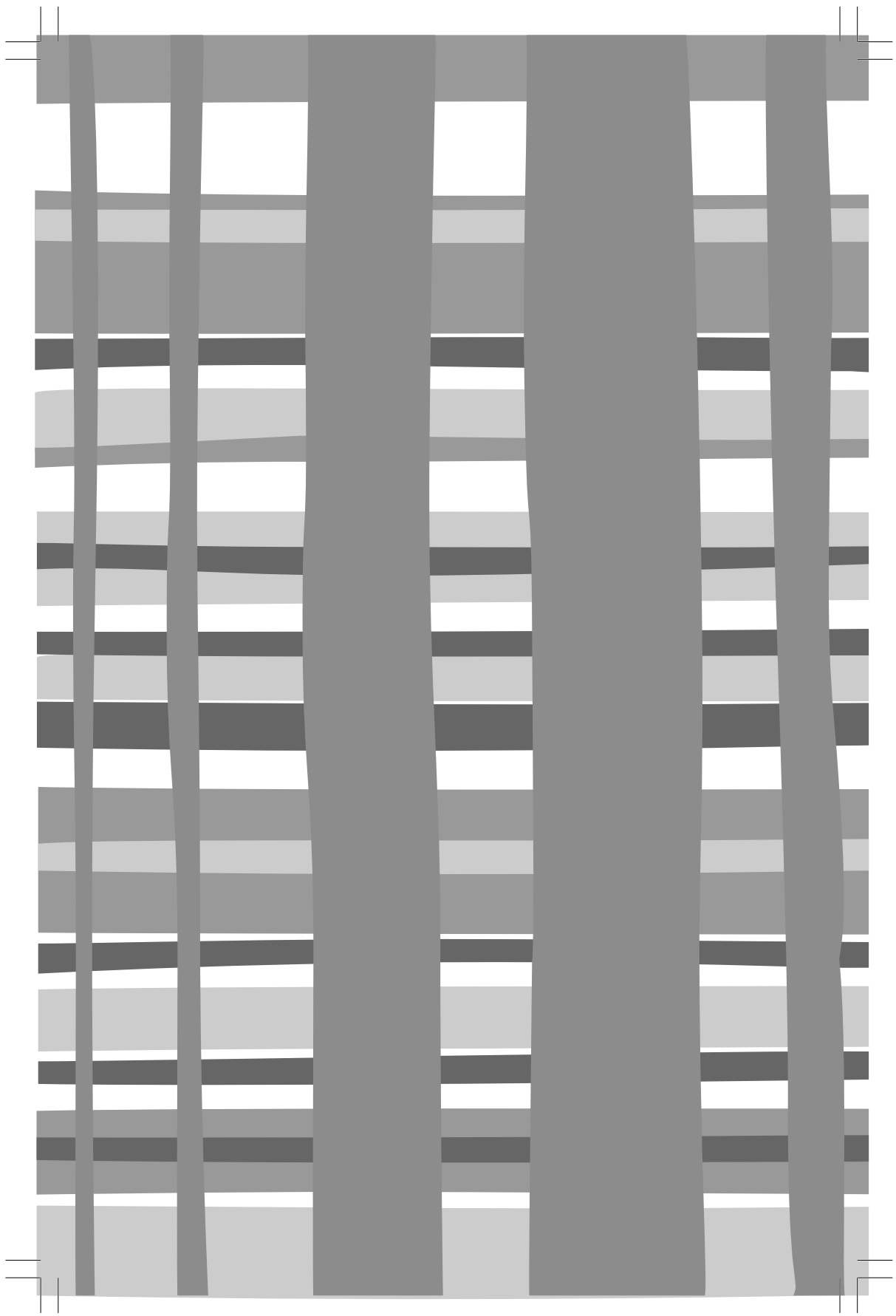
Bldv. Torreón-Matamoros
#6301 Ote. Gustavo Díaz
Ordaz
27080 Torreón, Coahuila
(01.871) 721.5010 y 5070

• Veracruz

Paseo de Las Americas #400
esq. Av. Urano,
Centro comercial
Plaza Santa Ana
Predio Collado 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



El especialista en servicio de línea blanca

serviplus®

www.serviplus.com.mx

Pólizas de extensión de garantía: (0155) 5329.1322

Teléfonos dentro de México: 01 (461) 471.7000

01 (461) 471.7100