



# instructivo

estufas para empotrar

lea este instructivo antes de instalar su estufa de empotrar

modelos

EM3015BB

EM3015NN

EM3020BB

EM3020NN

EM3025BC

EM3025NC

EM3031CBB

EM3031CN

EM3035BI

EM3035NI

EM3037BI

EM3037NI

EM3065BI

EM3065NI

MA03025I

MA03070I



No. de parte: 183D7566P130

# 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

---

Recomendaciones generales .....	4
<b>Partes y accesorios .....</b>	<b>5</b>
Quemadores .....	5
Frente de perillas .....	7
Botón de encendido "C" .....	7
<b>Instalación estufa de empotre .....</b>	<b>7</b>
Hechura del saque .....	8
Conexiones y empotre .....	9
Conexión eléctrica .....	10
Capelo de cristal templado .....	11
Instalación de quemadores .....	11
Instalación de parrillas superiores .....	11
<b>Funcionamiento .....</b>	<b>12</b>
Encendido de quemadores superiores .....	12
Encendido de horno .....	12
Luz de horno .....	13
Si las flamas tienen puntas amarillas .....	14
Horno .....	14
Desmontaje y montaje de la puerta .....	15
Desmontaje y montaje de las parrillas .....	16
Parrillas retráctiles .....	16
Parrillas autodeslizables .....	17
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno .....	19
Superquemador .....	19
<b>Limpieza .....</b>	<b>20</b>
Para reemplazar el foco del horno .....	21
<b>PARA SU SEGURIDAD .....</b>	<b>22</b>
Recomendaciones generales .....	22
Características por modelo .....	24
Diagramas eléctricos .....	26
Antes de solicitar un servicio .....	27
Póliza de garantía .....	30
Serviplus .....	31

Acaba de adquirir una estufa de la más alta calidad, esta marca garantiza su duración por muchos años.

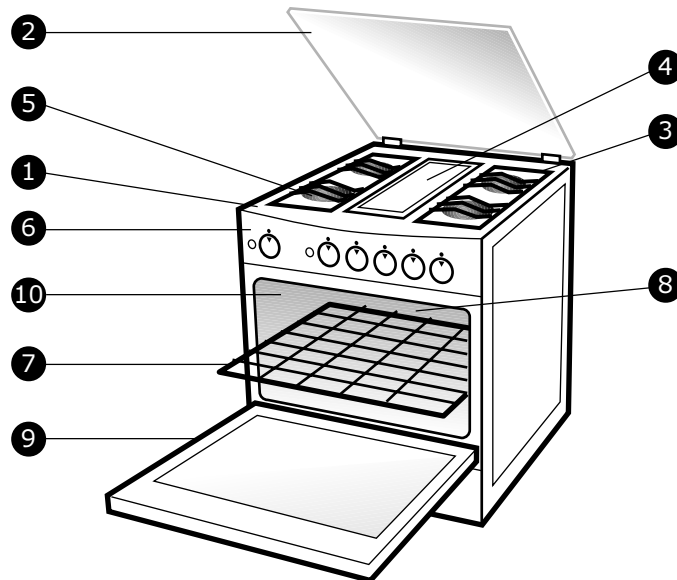
### *Recomendaciones generales*

- Por favor retire todos los elementos de empaque: Adhesivos y películas plásticas que cubren las partes.
- Le recomendamos que para instalar la estufa solicite los servicios de "SERVIPLUS".
- No instale la estufa en un lugar en donde esté expuesta a fuertes corrientes de aire.
- Este lugar debe tener suficiente espacio al frente, para que usted pueda abrir totalmente la puerta del horno.
- Mantenga los alrededores libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- Use conexiones nuevas para prevenir fugas de gas, e instale sellador de juntas o cintas especiales para este fin en todas las conexiones externas.
- No utilice una 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.
- 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.



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).

## Partes y accesorios



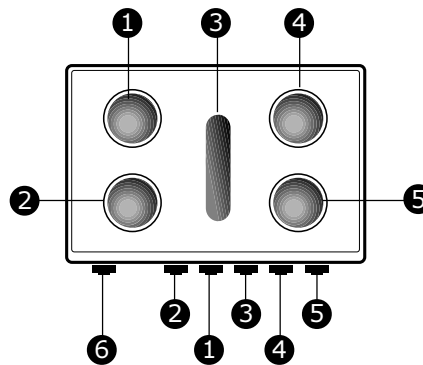
- |                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| 1. Cubierta.             | 6. Frente de perillas. |
| 2. Capelo.               | 7. Parrilla horno.     |
| 3. Parrillas superiores. | 8. Horno.              |
| 4. Comal removible.      | 9. Puerta de horno.    |
| 5. Quemadores.           | 10. Limpieza continua. |

## Quemadores

Dependiendo del modelo de estufa que haya adquirido, los quemadores de la cubierta son de varios tipos y tamaños, los dibujos siguientes le servirán para identificar estos quemadores.

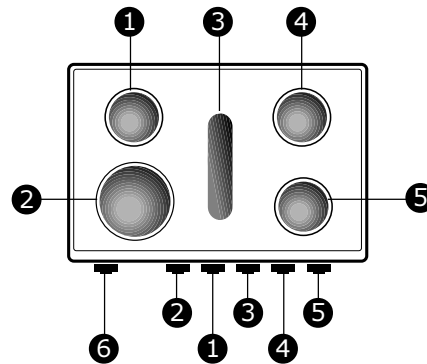
### Modelos EM3015

1. Quemador estándar.
2. Quemador estándar.
3. Quemador oval.
4. Quemador estándar.
5. Quemador estándar.
6. Encendido horno.



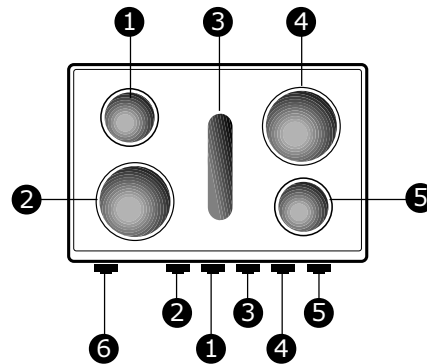
**Modelos EM3020:**

1. Quemador estándar.
2. Superquemador.
3. Quemador oval.
4. Quemador estándar.
5. Quemador estándar.
6. Encendido horno.



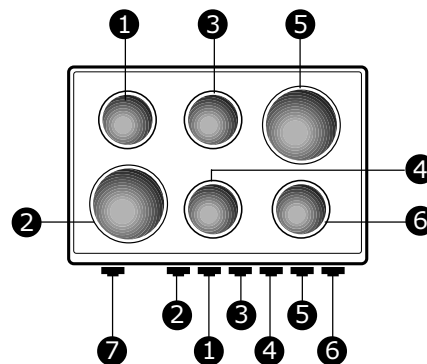
**Modelos EM3025, EM3031C, EM3035, EM3037 y MA03025I:**

1. Quemador estándar.
2. Superquemador.
3. Quemador oval.
4. Superquemador.
5. Quemador estándar.
6. Encendido horno.



**Modelos EM3065 y MA03070I:**

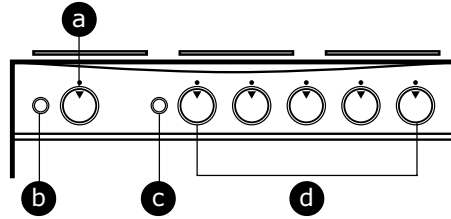
1. Quemador estándar.
2. Superquemador.
3. Quemador estándar.
4. Quemador estándar.
5. Superquemador.
6. Quemador estándar.
7. Encendido horno.



## Frente de perillas

El frente de perillas de su estufa debe verse básicamente de esta manera. Existen algunas pequeñas diferencias de acuerdo a los diferentes modelos (ver tabla de características).

- a. Perilla encendido horno.
- b. Botón de la luz del horno.
- c. Botón de encendido.
- d. Perillas de los quemadores.



## Botón de encendido "C"

- Para estufas de encendido electrónico por botón se usa para dar la chispa necesaria a los quemadores superiores para que enciendan.
- Para las estufas cuyo horno es de encendido electrónico por botón

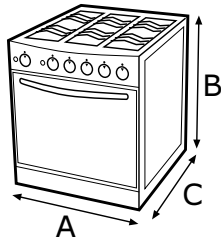
éste es precisamente el botón que necesita oprimir para encender el horno y los quemadores superiores.

**Nota:** Consulte la sección correspondiente a encendido para cada caso, más adelante.

**⚠** PARA SU SEGURIDAD, ASEGÚRESE DE QUE LOS MUEBLES INSTALADOS JUNTO A LA ESTUFA PUEDAN RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 95 °C

## Instalación estufa de empotre

Espacios para instalación

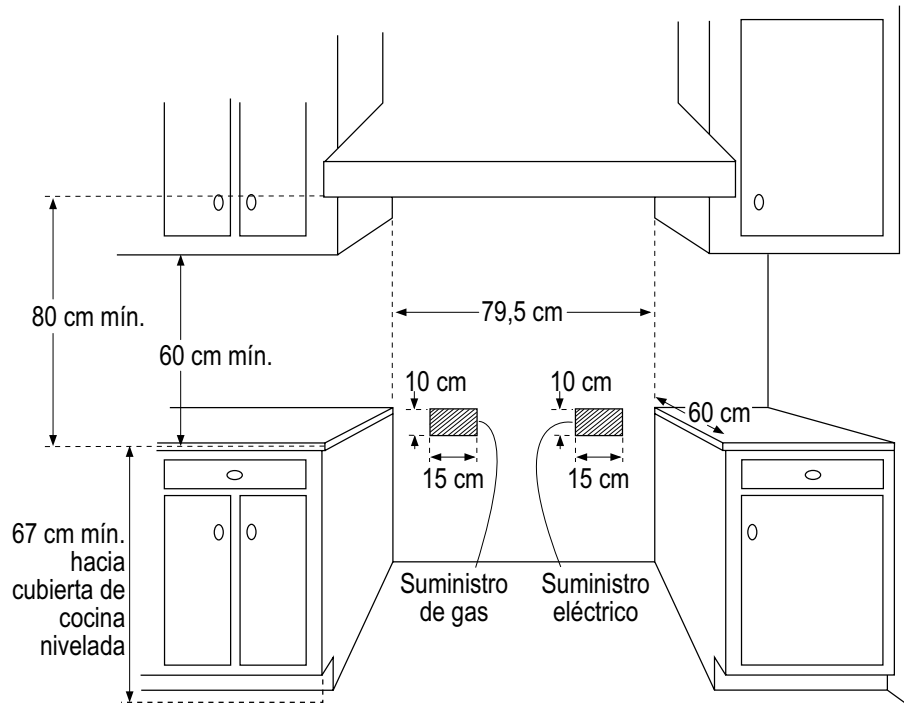


Dimensiones de la estufa

A (ancho)	79,2 cm
B (alto)	69,7 cm
C (fondo)	60,5 cm

Deja los siguientes espacios libres entre los gabinetes de tu cocina para que la instalación sea rápida y sencilla.

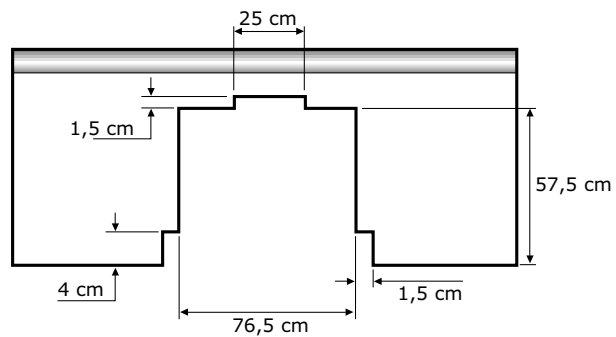
Debes dejar 79,5 cm libres a lo ancho entre muebles.



Para reducir el riesgo de incendios, evite instalar gabinetes por encima de la estufa

### *Hechura del saque*

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





Una vez que tenga hecho el saque de la cubierta y los espacios entre los gabinetes sean los adecuados, acerque la estufa al sitio en el que quedará instalada definitivamente para conectarla a la línea de gas y a la corriente eléctrica.

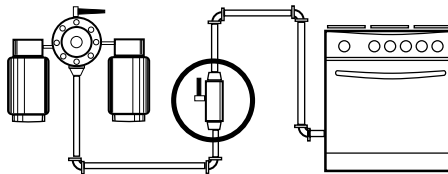
## Conexiones y empotre

Nota: Selle todas las conexiones.

1. Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y déjela cerrada hasta que termine de conectar la estufa.
2. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera de la estufa y asegúrese de que todos los que vayan a usar la estufa sepan dónde, cuando y como manejar esta llave.
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 la estufa al sitio en donde va a quedar instalada permanentemente y conéctela a la tubería flexible de gas haciendo antes al tubo uno o dos rizos de 25 cm aprox. de diámetro c/u.
7. Conecte al tubo de la estufa, la terminal campana de 9,5 mm (3/8") NPT - 9,5 mm (3/8")  $\varnothing$ .
8. Cuando haya hecho todas las conexiones asegúrese de que las perillas de la estufa estén en posición de apagado y abra la llave principal del suministro de gas.

9. Asegúrese de que exista una toma de tierra adecuada antes de usar la estufa.

No olvide instalar una válvula de paso manual.



Esto es con el propósito de que pueda interrumpir fácilmente la alimentación de la estufa en caso de que salga de vacaciones o detecte una fuga de gas.

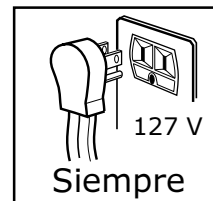
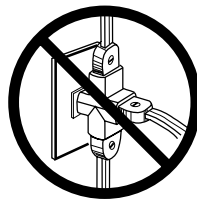
## Conexión eléctrica

Este aparato está diseñado para funcionar con un voltaje nominal de 127 V 60 Hz

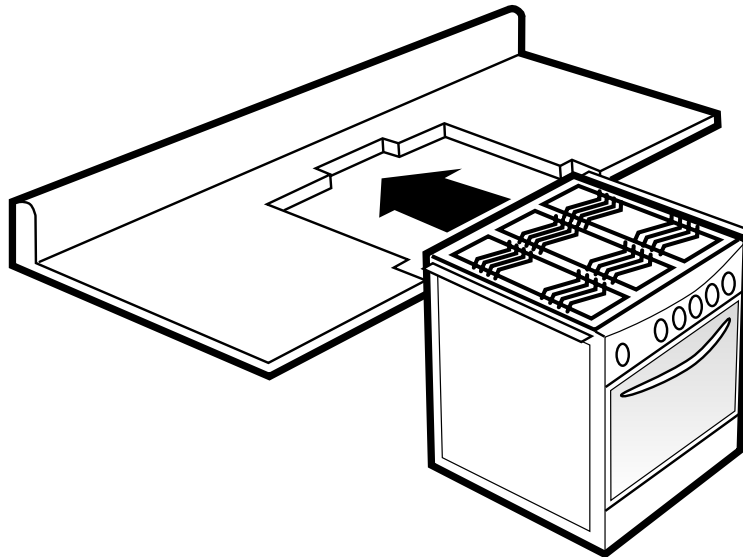
Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

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.



Una vez que haya conectado la estufa, el empotre es tan sencillo como cargarla y descansar las "pestañas" que trae a los lados, en las orillas del esquite de la cubierta deslizándola hacia atrás y hasta el fondo suavemente, teniendo cuidado de no aplastar algún tubo de gas o el cable de alimentación eléctrica.



## Capelo de cristal templado

Excepto modelos EM3015 EM3020

Cuando vaya a usar la estufa, levante el capelo, este quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo. Cuando termine de usar la estufa baje suavemente el

capelo hasta que quede apoyado sobre la cubierta. Recuerde bajarlo y levantarlo siempre con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

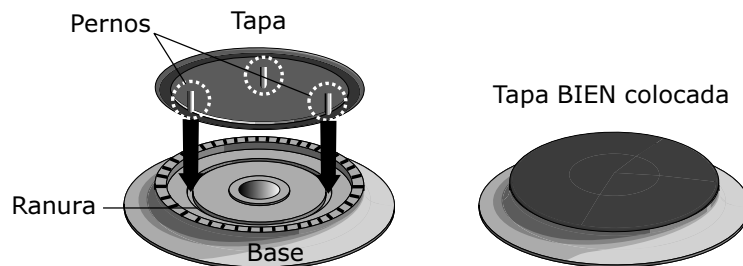


### Advertencias:

- El capelo no está diseñado para cocinar encima de él.
- Antes de usar la estufa asegúrese de que las perillas se encuentren en la posición de apagado. Levante el capelo siempre que use los quemadores superiores.

## Instalación de Quemadores

Verifique que el quemador y la tapa estén bien colocados conforme al diagrama. Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



## Instalación de Parrillas Superiores

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



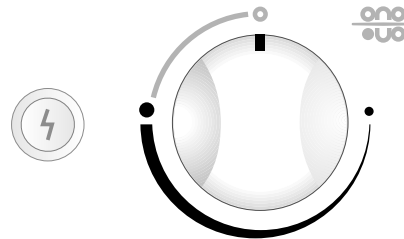
## Funcionamiento

### *Encendido electrónico con botón para quemadores superiores*

Al accionar el botón o girar las 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 de encendido electrónico, indicado con un signo de rayo, 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 "FLUJO MÁXIMO" TOMA 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.

### *Encendido de Horno Manual*

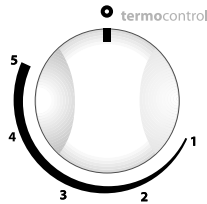
Para encender el horno con termocontrol o con termostato modulante

1. Abra la puerta del horno.
2. Inmediatamente después, acerque la flama al orificio central del piso del horno 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 la perilla a la posición OFF y vuelva al paso 2.

## Perilla de horno con termocontrol

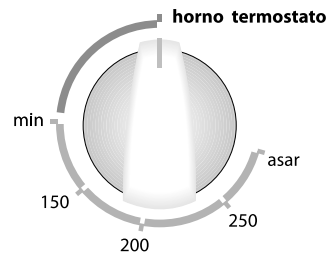
(Algunos modelos, ver tabla de características)

La perilla de control del horno está localizada en el panel de control y tiene 5 posiciones.



## Perilla de horno con termostato

(Algunos modelos, ver tabla de características)



## Para encender el horno con botón (ver tabla de características)

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 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 la perilla a la posición OFF y vuelva al paso 3.

Nota: 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.

## Luz de horno

(No aplica para el modelo EM3015)

Para encender la luz del horno presione el botón con el indicador en forma de foco.

## Si las flamas tienen puntas amarillas

Con gas 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 número telefónico de "SERVIPLUS", en las últimas páginas de este manual. Ellos se encargarán de hacer los ajustes correspondientes.

### Comal

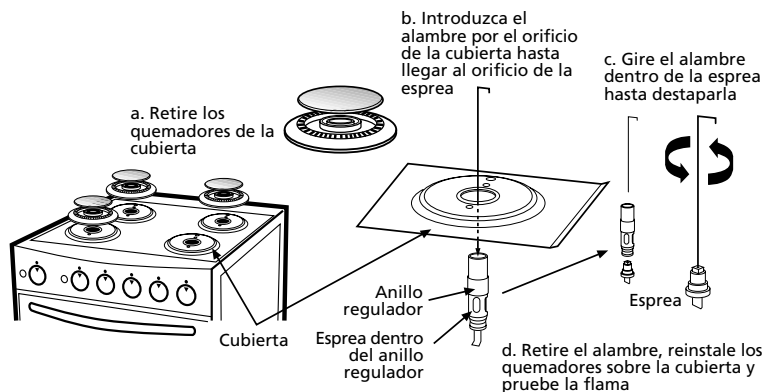
Para modelos con comal use siempre éste sobre las parrillas superiores de la estufa con flama mínima.

**⚠ Advertencia:** Para asegurar un correcto funcionamiento del comal, siempre debe regular a flama baja.

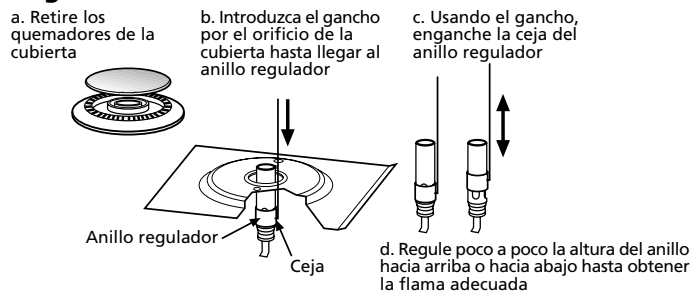
### ¡Atención!

Si sus quemadores no encienden o tardan mucho en hacerlo, ¡Se tienen que destapar las espreas! Emplee un alambre delgado para llevar a cabo esta operación. (Los alambres que se utilizan para cerrar bolsas de pan).

### Cuando tarden o no enciendan los quemadores, destape las espreas.



### Cuando las flamas estén separadas, o haga hollín, ajuste el regulador con el gancho.

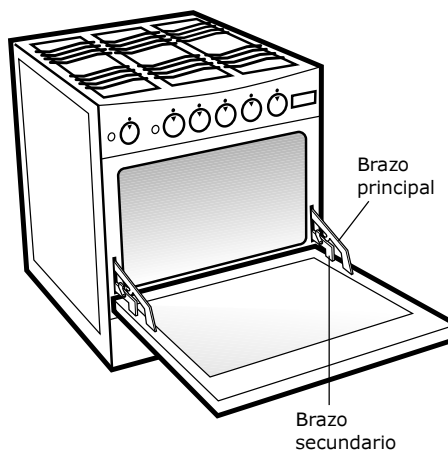


## Horno

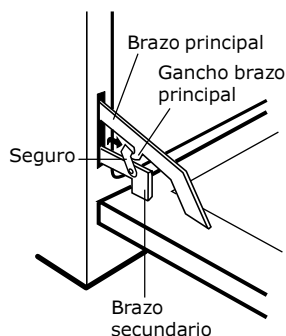
### Desmontaje y montaje de la puerta

Para facilitarle la limpieza del interior del horno y de la puerta, esta estufa ha sido diseñada para que fácilmente la pueda desmontar y montar en su sitio, para ello solamente siga estas instrucciones:

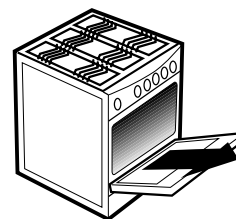
1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo, localice las diferentes partes.



2. Con cuidado, enganche el seguro del brazo secundario en el gancho del brazo principal de cada una de las bisagras.

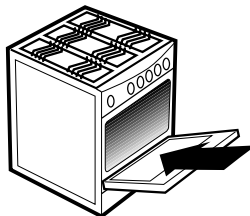


3. Levante la puerta (sujétela aproximadamente a la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia afuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



### Montaje de la puerta

1. Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que sienta que topa 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 y escuchará un leve clic éste le indica que la puerta se ha montado correctamente.

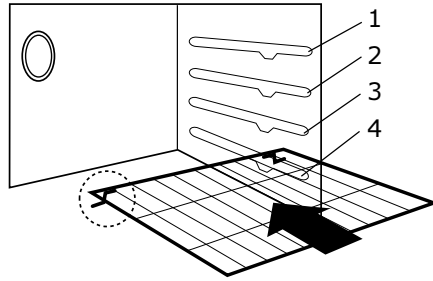


**ADVERTENCIA: CUANDO TENGA LA PUERTA AFUERA, POR NINGÚN MOTIVO ZAFE LOS SEGUROS YA QUE EL BRAZO PRINCIPAL REGRESARÍA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.**

## Desmontaje y montaje de las parrillas

(Aplica a los modelos EM3015BB, EM3015NN, EM3020BB, EM3020NN, EM3035BI y EM3035NI)

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



Para colocarla en su sitio

1. Elija la altura deseada.
2. Recargue los seguros que trae en los extremos sobre la guía que eligió y deslícela hacia atrás, cuando llegue al fondo, ella sola caerá hacia abajo, lo cual quiere decir que está correctamente colocada. Cuando la parrilla está colocada correctamente en su sitio, podrá jalarla hacia usted aunque tenga trastes encima, sin el riesgo de que salga completamente del horno ya que trae un tope diseñado para evitar que ésto suceda.

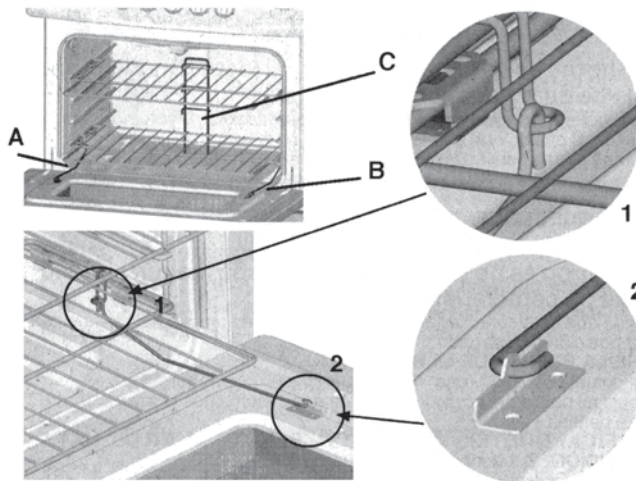
Para retirar la parrilla

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

## Parrillas retráctiles

(Aplica a los modelos EM3025, MA03070 y MA03025I solamente)

Las parrillas del horno se deslizan hacia afuera al abrir la puerta. Para cancelar esta función tome los tirantes (A, B) y desengánchelos de los puntos 1 y 2, retírelas del horno y así las parrillas se mantendrán en su lugar al abrir la puerta.





La parrilla superior del horno se puede ajustar a las posiciones que desee, la parrilla inferior debe permanecer siempre en la misma posición.

Para ajustar las posiciones de la parrilla superior, debe desenganchar los tirantes (A, B) del punto 1 y jalar hacia fuera hasta desmontarla de los rieles laterales; suba y baje la torre (C) hasta desenganchar la parrilla, coloque la parrilla en la posición deseada y móntela en sus rieles laterales, suba y baje

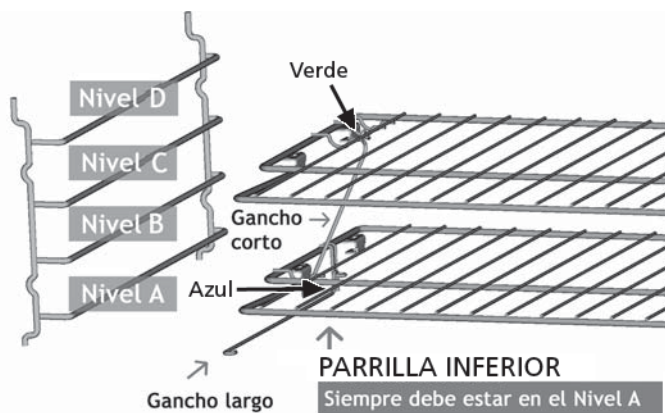
la torre (C) para que enganche nuevamente la parrilla en su posición nueva. Empuje las parrillas hacia el interior del horno y enganche de nuevo los tirantes (A y B) en el punto 1.

### *Parrillas autodeslizables*

(Aplica a los modelos EM3031C, EM3037 y EM3065 solamente)

#### **Desmontaje de parrilla:**

1. Abra la puerta del horno
2. Desconecte los dos ganchos largos del seguro localizado en el marco interno de la puerta.
3. Coloque las puntas de los ganchos largos, en los soportes de descanso, que se localizan en los extremos de la parrilla inferior.
4. Desensamble los ganchos cortos del extremo más lejano a usted e inserte las puntas en los soportes de descanso que se localizan en la parte posterior de la parrilla.
5. Retire las parrillas del horno.



Nota: Para usar las parrillas de modo fijo, desconecte los ganchos largos del marco interno de la puerta y fíjelos en sus soportes de descanso. Si desea cocinar alimentos voluminosos, desconecte los ganchos largos y cortos y descánselos en sus soportes; retire la parrilla superior.

Ensamble los extremos de los ganchos de las parrillas de acuerdo a los colores de las cintas. Azul con azul y verde con verde. Retire todas las cintas antes de usar su horno.



#### Montaje de parrilla de horno:

1. Coloque primero la parrilla inferior, la cual debe permanecer siempre en la parte más baja (nivel A).
2. Inserte las puntas de los ganchos largos a los seguros localizados en el marco interno de la puerta, como se indica en el esquema.
3. Instale la parrilla superior que cuenta con tres soportes en forma de "U" en la posición deseada.
4. Alinee la parrilla superior a la parrilla inferior.
5. La parrilla superior se puede ajustar en diferentes niveles, la instalación debe ser de la siguiente forma:

Para el Nivel B, se debe colocar el gancho corto en el soporte tipo "U" con el número 3.

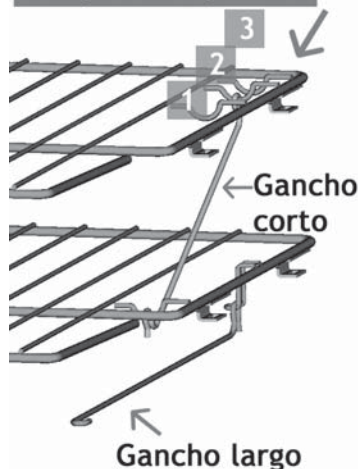
Para el Nivel C, se debe colocar el gancho corto en el soporte tipo "U" con el número 2.

Para el Nivel D, se debe colocar el gancho corto en el soporte tipo "U" con el número 1.

6. Cierre la puerta del horno y verifique que el sistema esté bien colocado y funcione correctamente.

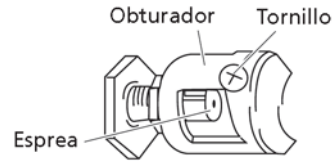
#### Parrilla Superior

3 Soportes tipo "u"



## 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.

Nota: Posiblemente cuando utilice por primera vez la estufa perciba un olor extraño que proviene del horno, ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.

**⚠ ADVERTENCIA: NUNCA UTILICE LA ESTUFA PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN ESTO ES MUY PELIGROSO.**

## Superquemador

Esta es otra de las innovaciones creadas para facilitarle el trabajo cuando cocina y se trata de un quemador que funciona con gas, el cual es más grande que los demás. Localícelo refiriéndose a los dibujos de las páginas 5 y 6.

Este SUPERQUEMADOR reduce el tiempo normal de cocción (cocina los alimentos en aproximadamente 2/3 partes del tiempo normal).

Evite el uso de cacerolas y utensilios inestables o de tamaño inadecuado y ajuste mi flama para que no se extienda más allá de sus orillas (si tiene dudas acerca de la configuración de quemadores ir a las páginas 5 y 6).

**⚠ ADVERTENCIA: SI LLEGARA A PRODUCIRSE FUEGO EN EL INTERIOR, APAGUE INMEDIATAMENTE EL QUEMADOR DEL HORNO O ASADOR SEGÚN SEA EL CASO Y MANTENGA LA PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA COMPLETAMENTE POR SÍ SOLO.**

# Limpieza

---

Es necesario mantener la estufa siempre limpia, por lo general bastará con usar agua, jabón neutro y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar dejar residuos de jabón. Algunas partes requieren un procedimiento diferente:

Antes de limpiar la estufa, asegúrese de que esté fría y desconectada de la corriente eléctrica.

## 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. Para limpiar de manera eficiente los quemadores de su estufa, solo necesita agua y jabón, tállelos usando una fibra plástica. Los productos de limpieza que contienen sosa cáustica (hidróxido de sodio) mancharán sus quemadores por lo que recomendamos NO USARLOS.

## Qué hacer en caso de que se manchen los quemadores

Si debido al uso de un producto de limpieza se mancharon los quemadores, le recomendamos seguir las siguientes instrucciones que le ayudarán a eliminar las manchas:

1. Vierta una cantidad generosa de vinagre blanco de alcohol de caña en un recipiente e introduzca los quemadores con la cara hacia abajo, en contacto directo con el vinagre.
2. Deje reposar por espacio de ocho horas.
3. Enjuague y lave los quemadores con agua, jabón (en polvo o líquido) y fibra de plástico.
4. Seque perfectamente. Notará la diferencia.
5. Reinstale los quemadores.

## Parrillas

Lávalas con agua caliente jabonosa. (NO USE FIBRA METÁLICA).

## Perillas

Puede usar una solución de agua caliente con vinagre. (NO LAS REMOJE).

## Horno con limpieza continua

El horno se limpia automáticamente cuando lo está usando. Las paredes cuentan con 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 especial es de un material cerámico especial, que "absorbe" las manchas. Las parrillas del horno, el piso y el interior de la puerta no están recubiertas con este acabado especial.

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 comenzando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro.

## Capelo

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.

## Panel de controles y cubierta porcelanizada

Nunca use limpiadores abrasivos, líquidos limpiadores fuertes o fibras. Las frutas, azúcares o alimentos de alto contenido ácido pueden causar marcas y/o manchas en la superficie porcelanizada.

Limpie el panel de control y la cubierta después de cualquier derrame y después de usar el horno.

Espere a que la superficie se haya enfriado.

Aplique agua y jabón suave. Enjuague con agua limpia y pule con un trapo seco y limpio.

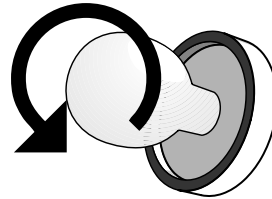
Para una mejor limpieza, es recomendable usar vinagre de caña y agua tibia. Mezcle al 50% vinagre blanco de alcohol de caña con 50% de agua tibia y use esta solución con una fibra suave para remover los restos de comida y manchas en general.

## Panel de controles y cubierta inoxidable

Para eliminar el amarillamiento y evitar que en el futuro se ponga amarillo el panel de control y la cubierta de acero inoxidable, se recomienda usar el Ceramabrite Stainlees Steel, el cual viene incluido en la estufa. Siga las instrucciones de aplicación del envase.

## Para reemplazar el foco del horno

Localícelo en el interior, al fondo y simplemente destorníllelo del socket. Reemplácelo por uno nuevo de las mismas características que el anterior.



## PARA SU SEGURIDAD

### SI HUELE A GAS:



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

NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA DE SU ESTUFA. TAMPOCO OBSTRUYA LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DE HORNO Y/O ASADOR.

## *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.
12. 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. Ni 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. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
  18. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.
  19. 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.

## Características por modelo

Modelo	EM3015BB	EM3015NN	EM3020BB
Copete o Capelo	n/a	n/a	n/a
Encendido de quemadores	Electrónico botón	Electrónico botón	Electrónico botón
Control Horno	Termocontrol 5 posiciones	Termocontrol 5 posiciones	Termocontrol 5 posiciones
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	No	No	Sí, botón
Asador	n/a	n/a	n/a

Modelo	EM3020NN	EM3025BC	EM3025NC
Copete o Capelo	n/a	Capelo	Capelo
Encendido de quemadores	Electrónico botón	Eléctrico botón	Eléctrico botón
Control Horno	Termocontrol 5 posiciones	Termocontrol 5 posiciones	Termocontrol 5 posiciones
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí, botón	Sí, botón	Sí, botón
Asador	n/a	n/a	n/a

Modelo	EM3031CBB	EM3031CN	EM3035BI
Copete o Capelo	Capelo	Capelo	Capelo
Encendido de quemadores	Eléctrico botón	Eléctrico botón	Eléctrico botón
Control Horno	Termostato modulante	Termostato modulante	Termostato modulante
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí, botón	Sí, botón	Sí, botón
Asador	n/a	n/a	n/a

Modelo	EM3035NI	EM3037BI	EM3037NI
Copete o Capelo	Capelo	Capelo	Capelo
Encendido de quemadores	Eléctrico botón	Eléctrico botón	Eléctrico botón
Control Horno	Termostato modulante	Termostato modulante	Termostato modulante
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Manual	Manual	Manual
Luz horno	Sí, botón	Sí, botón	Sí, botón
Asador	n/a	n/a	n/a

Modelo	EM3065BI	EM3065NI
Copete o Capelo	Capelo	Capelo
Encendido de quemadores	Eléctrico botón	Eléctrico botón
Control Horno	Termostato modulante	Termostato modulante
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Bujía	Bujía
Luz horno	Sí, botón	Sí, botón
Asador	n/a	n/a

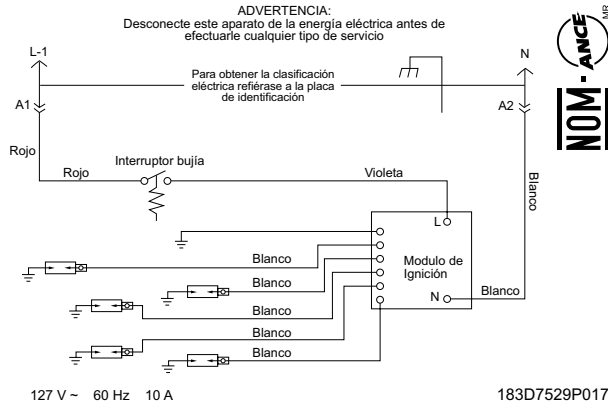


### *Características por modelo (cont.)*

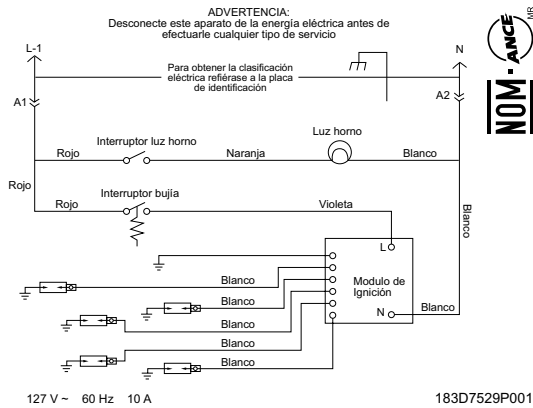
<b>Modelo</b>	<b>MA03025I</b>	<b>MA03070I</b>
Copete o Capelo	Capelo	Capelo
Encendido de quemadores	Eléctrico botón	Eléctrico botón
Control Horno	Termostato modulante	Termostato modulante
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido horno	Manual	Bujía
Luz horno	Sí, botón	Sí, botón
Asador	n/a	n/a

## Diagramas eléctricos

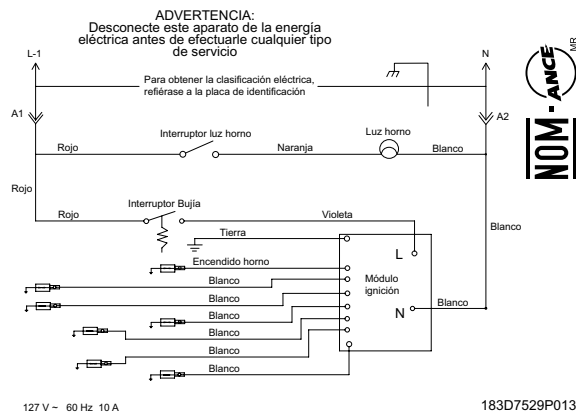
### Diagrama para los modelos EM3015



### Diagrama para los modelos EM3020, EM3025, EM3031, EM3035, EM3037 y MA03025I



### Diagrama para los modelos EM3065 y MA03070I



## Antes de solicitar un servicio

(Ver tabla de características)

Problema	Causas posibles	Qué hacer
El horno no funciona/ enciende	Se terminó el gas de su casa No cuenta con encendido de bujía o chispa (ver tabla de ca- racterísticas)	• Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correcta- mente, de no ser así llame a su pro- veedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	• Asegúrese de que su estufa esté co- rrectamente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de ener- gía sea regular.
	La perilla no está en la posi- ción correcta	• Lea cuidadosamente la sección "En- cendido del horno" en este manual.
Los quemadores no encienden	Se terminó el gas de su casa	• Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correcta- mente, de no ser así llame a su pro- veedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	• Asegúrese de que su estufa esté co- rrectamente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de ener- gía sea regular.
	La perilla no está en la posi- ción correcta	• Lea cuidadosamente la sección "En- cendido de quemadores" en este ma- nual.
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos	• Retire los quemadores y limpie los ori- ficios con un palillo de dientes o cepillo de dientes.
	Las espreas pueden estar ta- padas	• Emplee un alambre delgado, por ejemplo el alambre que se utiliza para cerrar bolsas de pan. Ver sección "En- cendido de quemadores".
	El quemador puede estar mal colocado.	Verifique la posición correcta del que- mador conforme al diagrama.
	Los quemadores están moja- dos	• Deje que los quemadores se sequen por completo o séquelos usted.
La luz de horno no enciende/funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	• Asegúrese de que su estufa esté co- rrectamente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de ener- gía sea regular.
	El foco puede estar flojo	• Apriete el foco girándolo en el sentido de las manecillas del reloj.
	El foco puede estar fundido	• Debe reemplazar el foco por uno simi- lar de 40 Watts
Fuerte olor al usar el horno	Mezcla inadecuada gas/aire en el horno	• Ajuste el obturador de acuerdo con las instrucciones "Ajuste del obturador de aire del quemador del horno" en este manual.
	Primeras ocasiones de uso del horno	• Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno, éste despidan un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.



*Notas*

---





*Notas*

---



## póliza de garantía

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

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

### PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

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

**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



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

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

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

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

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

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

**México, D.F.**  
01-55-5227-1000

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

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

**Argentina**  
(5411) 4489.8900

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

**El Salvador**  
(503) 294.1444

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

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

**Ecuador**  
1800.73.7847

**Guatemala**  
(502) 5811.5990 y 5810.5266

**Venezuela**  
(0501) 737.8475

**centros de servicio**

• **ACAPULCO**

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

• **AGUASCALIENTES**

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

• **CANCUN**

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

• **CD. JUAREZ**

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

• **CD. VICTORIA**

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

• **CULIACAN**

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

• **CHIHUAHUA**

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

• **GUADALAJARA**

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

• **LA PAZ**

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

• **LEON**

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

• **MATAMOROS**

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

• **MERIDA**

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

• **MEXICO D.F.**

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

• **MONTERREY**

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

• **NUEVO LAREDO**

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

• **PIEDRAS NEGRAS**

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

• **PUEBLA**

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

• **QUERÉTARO**

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

• **REYNOSA**

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

• **SAN LUIS POTOSI**

Eje 128, esquina avenida CFE  
Col. Zona Industrial del Potosí  
78090 San Luis Potosí, S.L.P.  
(01.444) 826.5686

• **TAMPICO**

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

• **TIJUANA**

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

• **TORREON**

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

• **VERACRUZ**

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

• **VILLAHERMOSA**

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

El especialista en servicio de línea blanca

**serviplus**<sup>®</sup>

[www.serviplus.com.mx](http://www.serviplus.com.mx)

Pólizas de extensión de  
garantía: (0155) 5329.1322  
LADA sin costo 01.800.9029.900