



instructivo

estufa a gas

lea este instructivo antes de instalar su estufa a gas

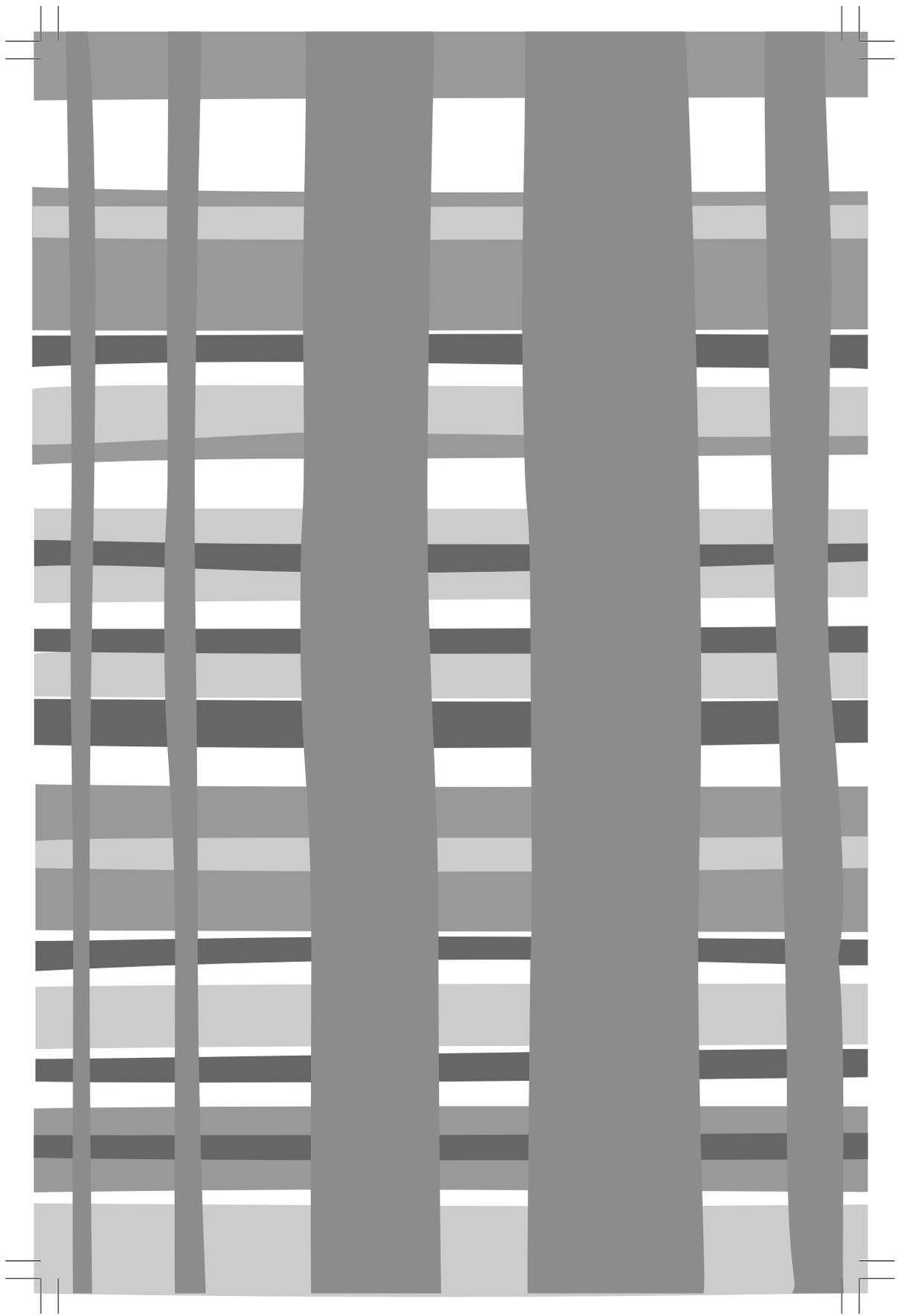
modelos

EM5112BB	EM5132CNI	ECM5125NN	EMC6105N	MA05150I
EM5112LL	EM5140BI	EMC5130CBI	EMC5120N	MA05125I
EM5112NN	EM5140NI	EMC5130CNI	EMC5120BB	MA05145CC
EM5120BB	EM6110L	EMC6105BB	EM6110LL	MA06110I
EM5120NN	EM6120B	EMC6105BIE	EM6110NN	MA06160I
EM5122BIE	EM6122CBIE	EMC6105NIE	EMC5130CBIE	MA06162CIE
EM5130BB	EM6125BB	EMC6110BIE	EMC5130CNIE	MA0C5120CI
EM5130BBE	EME5105BI	EMC6110NIE	EMC6120CBIE	MA0C5130I
EM5130CB	EME5105N	EMC6120CBI	EMC6120CNIE	MA0C5130IE
EM5130CN	EMC5110BB	EMC6120CNI	EMW5125BB	MA0C6140I
EM5130N	EMC5110NN	EMW5105NI	MA05119I	XO5150I
EM5132BIE	EMC5120BIE	EM6140CBI	MA05121C	
EM5132CBI	EMC5120NIE	EM6140CNI	MA05123I	



mabe

No. de parte 183D9489P123
Num Pub: 20-10184



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

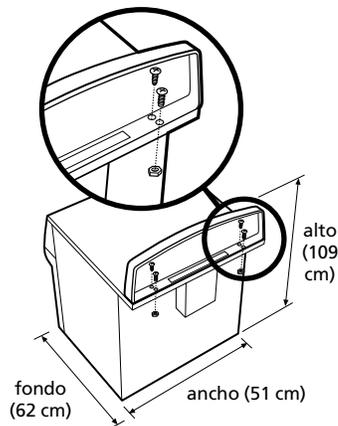
instalación

copete

Existen 2 copetes que se instalan de manera diferente dependiendo del modelo de su estufa. Puede diferenciarlos ya que la "Opción 1" trae 4 perforaciones en la caja inferior trasera y la "Opción 2" trae 4 ó 2 perforaciones (dependiendo del modelo también) en la cara frontal.

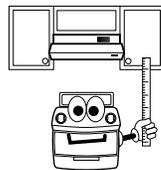
Opción 1

1. Coloca el copete sobre la parte posterior de la cubierta y asegúrate de que los orificios de ambas piezas coincidan.
2. Fija el copete usando dos pijas y dos tornillos con sus tuercas. Una pija y un tornillo con tuerca en cada lado.



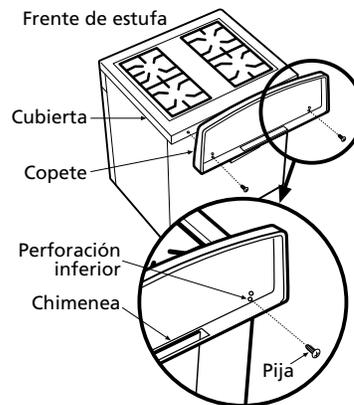
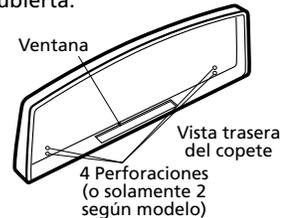
⚠ PRECAUCIÓN: Al instalar o mover este producto, no se apoye en la jaladera de la puerta.

Distancia mínima de mi cubierta a la campana: 80 cm aprox.



Opción 2

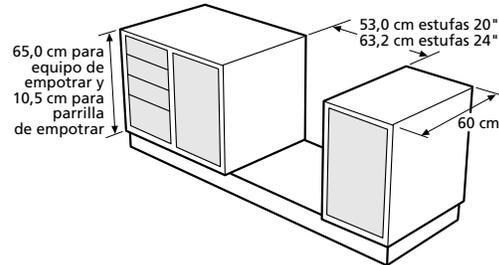
1. Acomode el copete por detrás de la cubierta asegurándose de que la chimenea de la estufa entre por la "ventana" que trae el copete en la parte inferior. Nota: Las parrillas y parrillas con gabinete no traen chimenea.
2. Fije el copete usando dos pijas. Las pijas deben entrar por las perforaciones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



muebles para equipos de empotrar

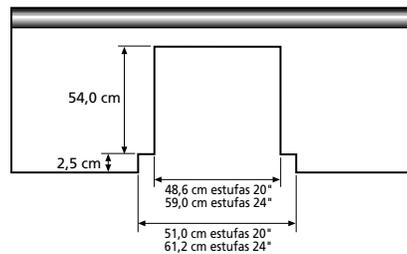
espacios libres para empotrar

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



hechura del saque

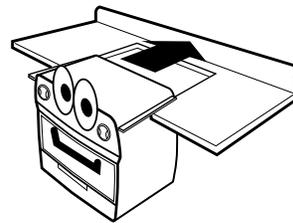
Hacer un corte en la cubierta de madera de la cocina para alojar la estufa de empotrar según las dimensiones mostradas.



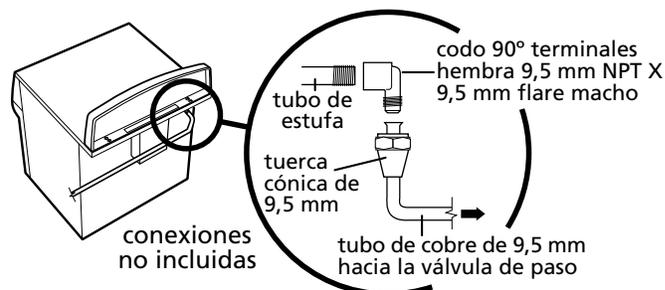
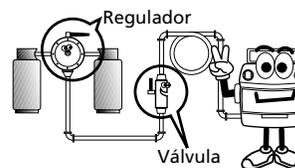
empotrar

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

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



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



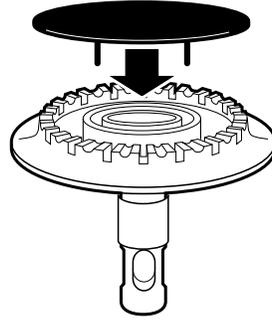
⚠ ADVERTENCIA: NO USES MANGUERA DE PLÁSTICO.

quemadores superiores

Quemador estándar. En dos tamaños 3" y 4" de diámetro. Su encendido es eléctrico con botón.

¡Importante!

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



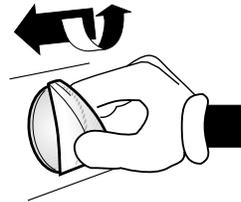
⚠ advertencia: Mi cubierta es sellada y no se puede retirar para limpiar el interior por ser innecesario.

mi funcionamiento

quemadores superiores

a) encendido por cerillo.

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



b) encendido electrónico con botón.

1. Verificar que esté conectada a la corriente.
2. Empujar la perilla y girarla a la posición deseada, en algunos modelos a la posición de rayo.

3. Presionar el botón de encendido electrónico.

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

¡importante!

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

c) encendido electrónico en perillas.

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

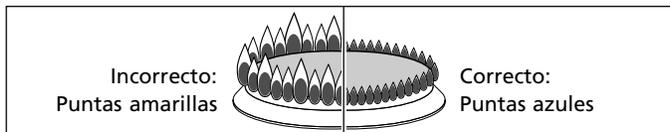
Una vez encendido, gira la perilla en el mismo sentido para que la bujía eléctrica deje de funcionar, girar hasta la posición deseada.

capelo

(Algunos modelos) Nunca cocines sobre mi capelo ni coloques objetos sobre él.

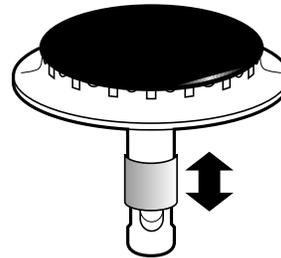


flamas con puntas amarillas



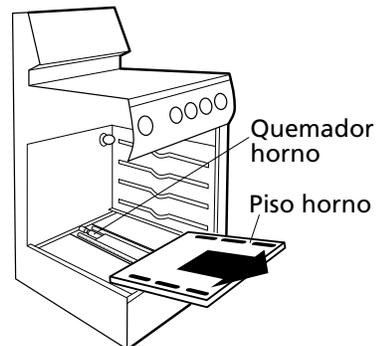
quemadores estándar

1. Asegúrate de que mi quemador esté apagado y frío, entonces retira las parrillas de mi cubierta y retira el quemador jalándolo en línea recta hacia arriba.
2. Desliza el anillo del tubo regulador hacia arriba o abajo, hasta lograr la flama deseada.



quemador de horno

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



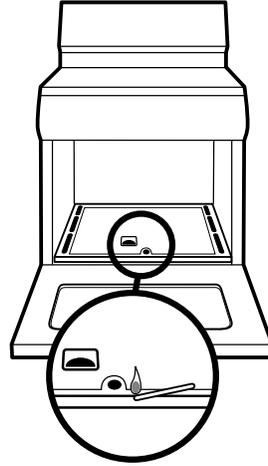
2. Afloja el tornillo que se encuentra en el quemador y gira el regulador de aire hacia la derecha o izquierda hasta que las flamas no estén amarillas o separadas del quemador.
3. Reinstala el piso del horno en su sitio asegurándote de que el orificio de encendido quede al frente.



enciende mi horno

a) encendido manual

1. Verifica que mi perilla esté en posición de apagado y acerca un cerillo al orificio del piso de horno.
2. Si estoy provista de termostato: Empuja y gira la perilla a la posición "min". Cuando encienda el quemador, gira mi perilla a la posición deseada. Siempre mantendré mi temperatura constante.
3. Si estoy provista de termocontrol: Empuja y gira la perilla a la posición "5". Para regular mi temperatura, gira nuevamente mi perilla a la posición deseada.



b) encendido por bujía o chispa

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

c) si mi horno es de encendido integrado en perilla

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

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

notas:

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

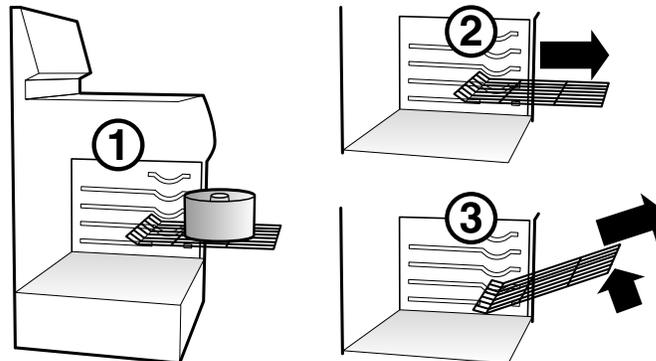
Tabla de equivalencias (termocontrol)	
Posición	Temperatura aproximada
1	140 °C
2	160 °C
3	200 °C
4	230 °C
5	260 °C

parrilla de horno

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

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

Para reinstalarla invierte la operación anterior.



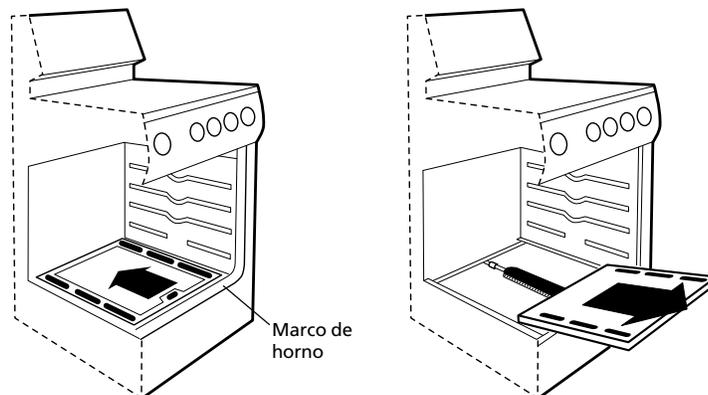
el piso (charola) de mi horno

Para limpiarla, la puedes retirar de la siguiente manera:

Tómala del frente por las rendijas laterales.

1. Empújala hacia el fondo para liberarla del marco.

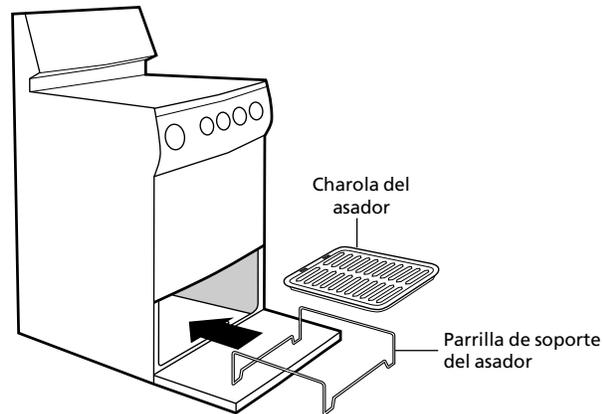
2. Levanta el frente para que libere el marco y jálala hacia afuera.



asador bajo (algunos modelos)

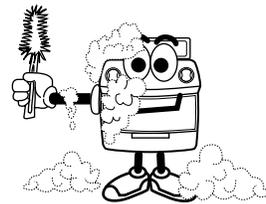
El mismo quemador de horno, se utiliza para asar y para ello cuento con un compartimento especial en la parte inferior de la estufa en el cual puedes gratinar o calentar alimentos.

1. Sacar la charola del asador.
2. Colocar los alimentos sobre la charola y esta a su vez, sobre la parrilla de soporte del asador.
3. Cerrar la puerta del asador.



cuidado y mantenimiento

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



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

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

Parrillas: Lávalas con agua caliente jabonosa. (NO USES FIBRA METÁLICA).

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

Acero inoxidable (algunos modelos): Si la cubierta u otras partes se están amarillando debido a la temperatura: 1. Humedece con agua la cubierta, aplica 50 ml de vinagre de alcohol de caña y frota con fibra. 2. Enjuaga. 3. Seca con un trapo limpio.

**NUNCA ME UTILICES PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN,
ES MUY PELIGROSO**

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



horno con limpieza continua

Acabado catalítico (Algunos modelos)

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

Salpicaduras grandes

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

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.
 5. NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA DE SU ESTUFA.
 6. TAMPOCO OBSTRUYA LAS RENDIJAS DE VENTILACIÓN DE HORNO Y/O ASADOR.
 7. ASEGÚRESE DE QUE **LOS MUROS Y EL PISO** DONDE COLOQUE LA ESTUFA SOPORTEN UNA TEMPERATURA DE 95 °C PARA EVITAR DEFORMACIONES.
-

especificaciones

especificaciones técnicas	
Tensión nominal en Volts	127 V ~ ±10%
Frecuencia nominal en Hertz	50 - 60 Hz
Corriente nominal en Amperes	0,35 A
Presión en kPa	2,75 kPa

diagramas eléctricos

Diagrama eléctrico de los modelos EM5112BB, EM5112LL, EM5112NN, EM5120BB, EM5120NN, EM5130BB, EM5130BBE, EM5130CB, EM5130CN, EM5130N, EM5132CBI, EM5132CNI, EM5140BI, EM5140NI, EM6120B, EMC5120BIE, EMC5120NIE, EMC5130CBI, EMC5130CNI, EMC6105BB, EMC6105BIE, EMC6105NIE, EMC6110BIE, EMC6110NIE, EMC6120CBI, EMC6120CNI, MA05150I, MA0C5130I, EMC6105N, EMC5120N, EMC5120BB, MA05125I, EMC5130CBIE, EMC5130CNIE, MA0C5130IE, EMC6120CBIE, EMC6120CNIE, MA0C6140I y MA06160I, EM6140CBI, EM6140CNI, EM6122CBI, MA0C5120CI y XO5150I.

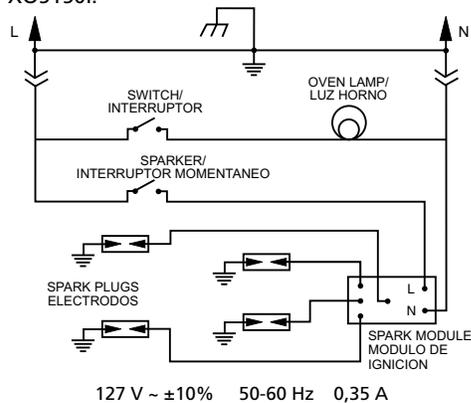
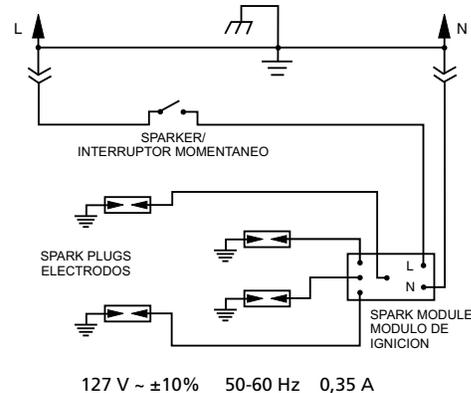


Diagrama eléctrico de los modelos

ECM5125NN, EM5122BIE, EM5132BIE, EM6110L, EM6110LL, EM6110NN, EM6125BB, EMC5110BB, EMC5110NN, EME5105N, EME5105BI, EMW5105NI, EMW5125BB, MA05119I, MA05121C, MA05123I, MA05145CC, MA06110I, y MA06162CIE.



El especialista en servicio de línea blanca



Tel sin costo: **01.800.90.29.900**
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	Perú
Argentina (5411) 4489.8900	Costa Rica (506) 260.4307 (506) 260.4207	El Salvador (503) 294.1444	Dentro de Lima: (511) 705.3600 Fuera de Lima: 0800.70.630
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.
- **Aguaascalientes**
Av. Aguaascalientes #1119 Jardines de Bugambilias
20200 Aguaascalientes, Ags.
(01.449) 978.8870 y 8871
- **Cancun**
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**
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
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,
Tamaulipas
(01.867) 714.9464
- **Piedras Negras**
Daniel Farías # 220 Nte.
Buenavista
26040 Piedras Negras,
Coahuila
(01.878) 783.2890
- **Puebla**
Calle 24 Sur # 3532 (entre 35
y 37 Ote.) Col. Santa Mónica
72540 Puebla, Puebla
(01.222) 264.3731, 3490 y
3596
- **Querétaro**
Av. 5 de Febrero # 1325
Zona Industrial Benito
Juárez
76120 Querétaro, Qro.
(01.442) 211.4741, 4697 y
4731
- **Reynosa**
Calle Dr. Puig # 406 entre Dr.
Calderón y Dr. Glz.
Col. Doctores
88690 Reynosa, Tamaulipas
(01.899) 924.2254 y 924.6220
- **San Luis Potosí**
Eje 128, esquina Avenida
CFE
Zona Industrial del Potosí
78090 San Luis Potosí, S.L.P.
(01.444) 826.5686
- **Tampico**
Carranza # 502 Pte.
Zona Centro
89400 Cd. Madero,
Tamaulipas
(01.833) 215.4067, 216.4666
y 216.2169
- **Tijuana**
Calle 17 #217
Libertad Parte Alta
22300 Tijuana, B.C.
(01.664) 682.8217 y 19
- **Torreón**
Blvd. Torreón-Matamoros
#6301 Ote. Gustavo Díaz
Ordaz
27080 Torreón, Coahuila
(01.871) 721.5010 y 5070
- **Veracruz**
Paseo de Las Americas #400
esq. Av. Urano,
Centro comercial
Plaza Santa Ana
Predio Collado Botica
94298 Boca del Río, Veracruz
(01.229) 921.1872, 2253,
9931 y 9934
- **Villahermosa**
Calle Carlos Green #119-C
casi esq. con Av. Gregorio
Méndez ATASTA
86100 Villahermosa, Tabasco
(01.993) 354.7350, 7382,
7392 y 7397

póliza de garantía

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

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. Leiser S 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.

Nota: Se sugiere revisar su artículo al momento de recibirlo. Las reclamaciones por golpes y rayones en producto o accesorios, deberán realizarse a más tardar 30 días después de la fecha de compra.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: _____ Marca: _____

Modelo: _____ No. de Serie: _____

Fecha de venta: _____ Distribuidor: _____

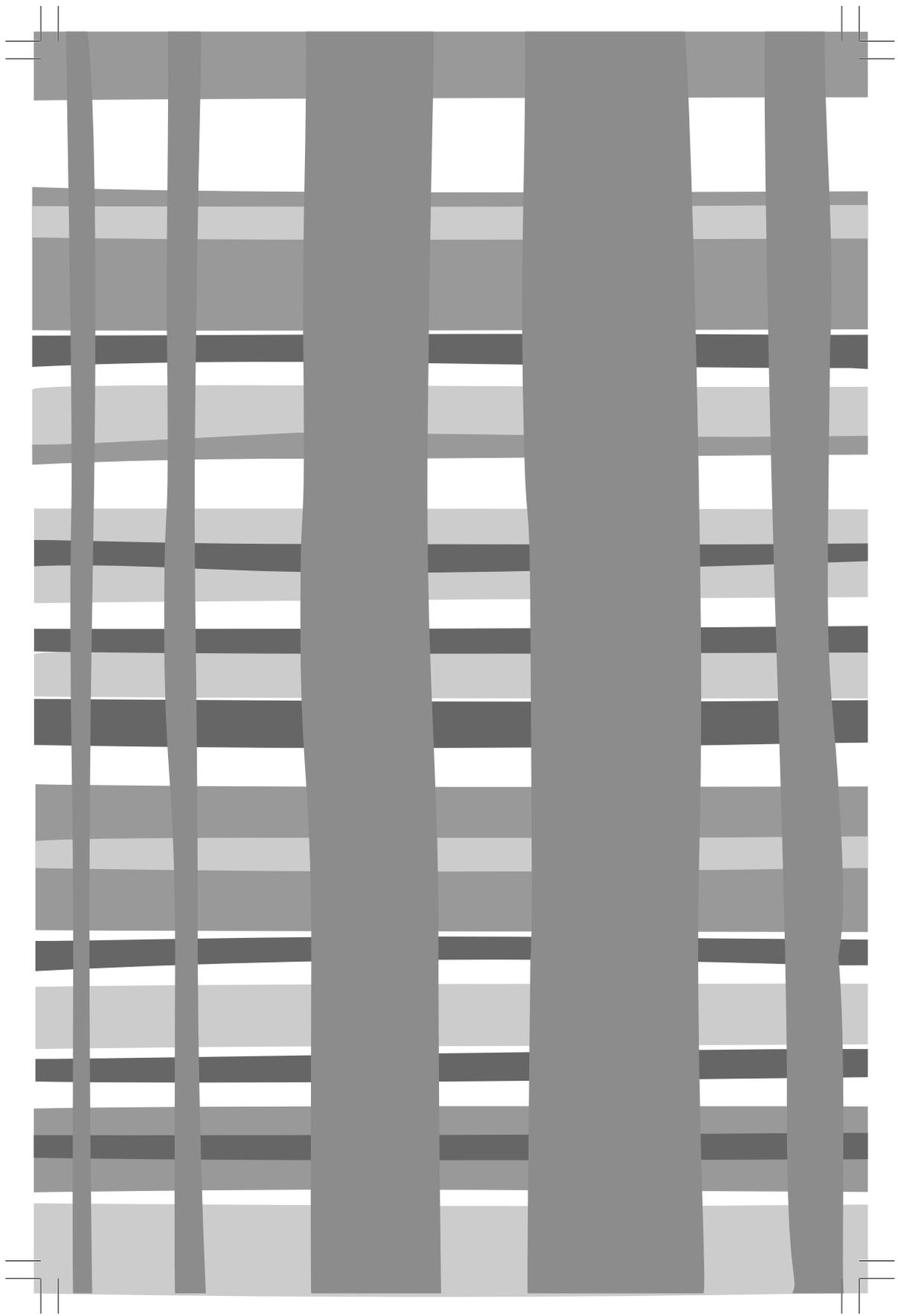
Sello o firma: _____

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



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





El especialista en servicio de línea blanca

serviplus®

www.serviplus.com.mx

Pólizas de extensión de garantía: (0155) 5329.1322

Lada sin costo: 01.800.90.29900