

# Manual de uso y cuidado

## Estufas piso y empotre

Precaución, evite riesgos. Instale su aparato de acuerdo con las instrucciones de su instructivo.

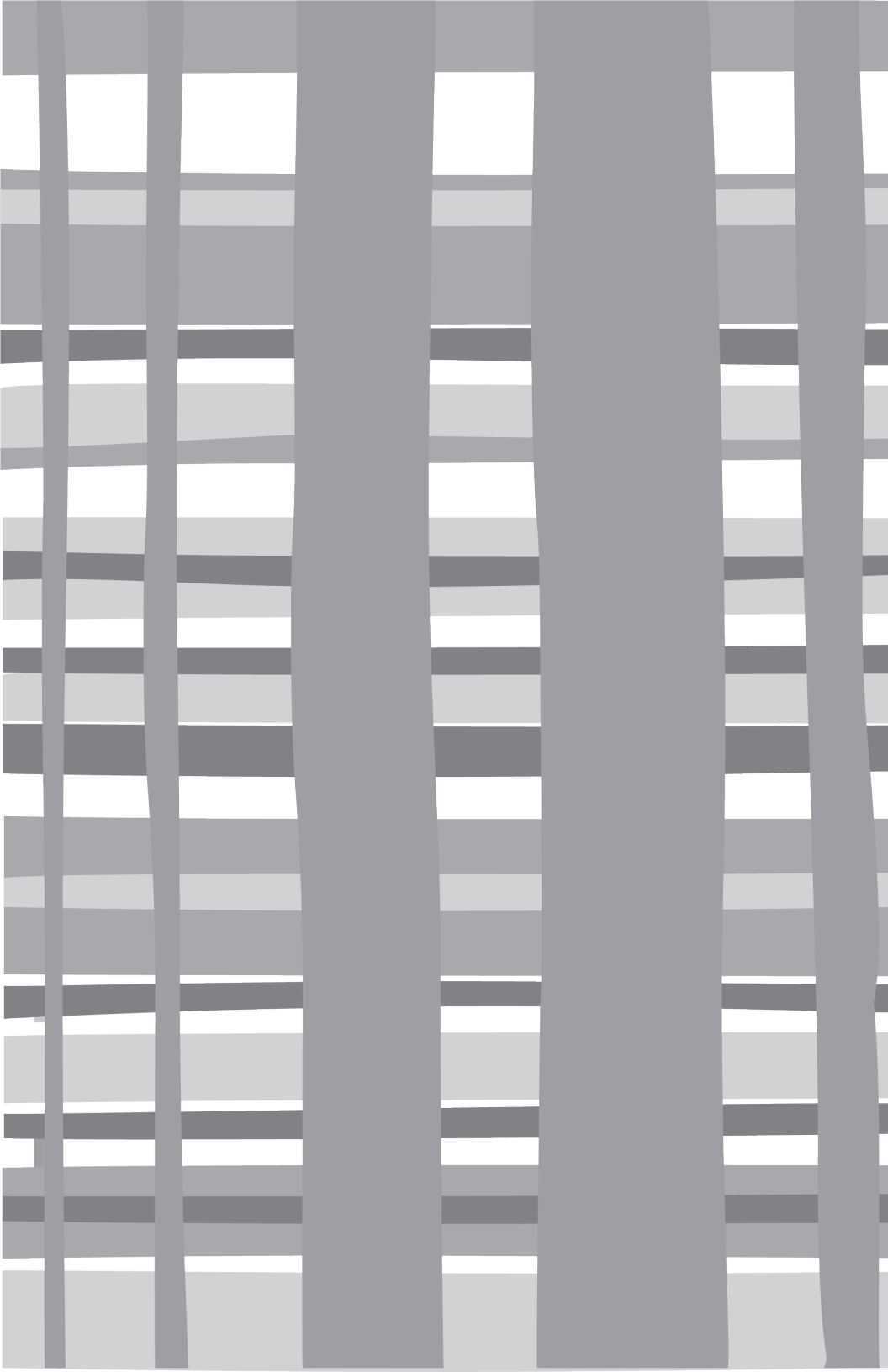
Piso: EM7670MSCF, EM7672MSCF

Empotre: EMC8075MSCF

No. 183D7566P250



# 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.

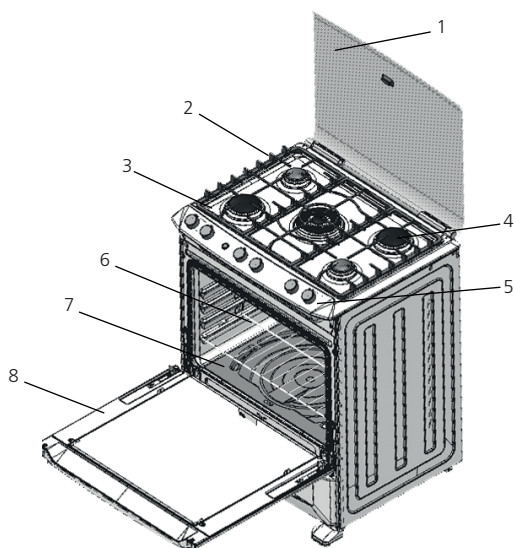


# Índice

<b>Partes y accesorios.....</b>	5
<b>Partes del sistema de combustión.....</b>	7
<b>Indicaciones para instalación, conexión y ensamble .....</b>	8
Condiciones del espacio y preparación .....	8
Localización.....	8
Dimensiones y espacios mínimos estufas piso.....	9
Nivelación.....	9
Dimensiones y espacios mínimos estufas empotre .....	10
Hechura de saque .....	10
Conexión de gas.....	11
Conexión eléctrica .....	12
Instalación de quemadores.....	13
Instalación de parrillas superiores.....	13
Puerta de horno.....	13
Montaje de la puerta .....	14
Instalación de parrillas de horno .....	15
<b>Operación .....</b>	16
Seguridad.....	16
Capelo de cristal templado .....	17
Encendido de quemadores.....	17
Estufa de encendido eléctrico botón.....	18
Secuencia de encendido de quemador Triple Ring Pro .....	18
Consideraciones para un funcionamiento correcto de quemadores ...	19
Encendido de horno.....	19
Encendido manual de horno .....	20
Perilla de horno con termocontrol .....	20
Perilla de horno con termostato.....	21
Luz de horno.....	21
Asador bajo.....	21
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno .....	21
<b>Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de producto .....</b>	22
Limpieza y cuidado general .....	22
Orificio de flujo de gas obstruido.....	23
Limpieza de horno .....	24
<b>Recomendaciones de cocinado .....</b>	25
Temperaturas del horno .....	25
Posiciones de alimentos en el horno .....	25
Asador bajo.....	26
Recomendaciones generales .....	27
Uso de quemadores .....	28
<b>Características por modelo.....</b>	29
<b>Diagramas eléctricos.....</b>	30
<b>Problemas y soluciones.....</b>	31
<b>Instrucciones importantes de seguridad.....</b>	32
<b>Póliza de garantía .....</b>	36

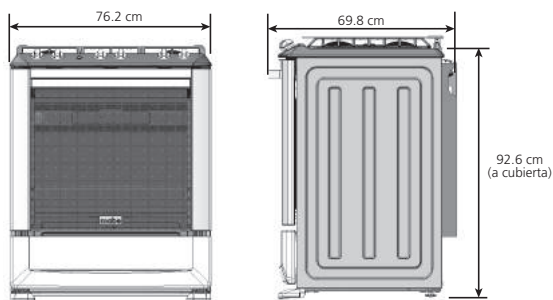
## Partes y accesorios

	EM7670MSCF	EM7672MSCF	EMC8075MSCF
3 Parrillas superiores de fundición	•	•	•
Capelo de vidrio templado	•	•	•
1 Parrilla autodeslizable	•		•
1 Parrilla manual		•	
Asador bajo		•	
1 Charola asador		•	



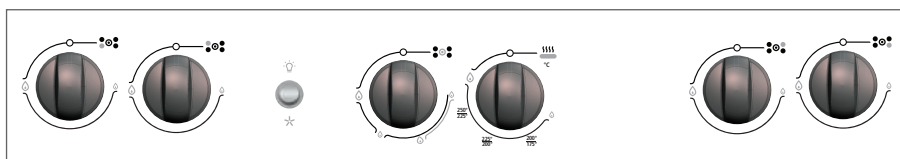
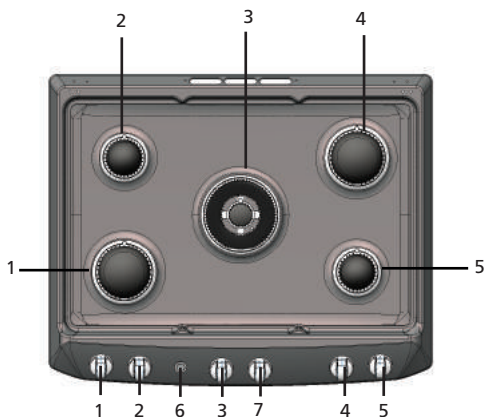
1. Capelo de cristal templado
2. Parrillas superiores
3. Cubierta
4. Quemadores
5. Panel de control
6. Parrillas de horno
7. Piso de horno
8. Puerta de horno

## Medidas generales

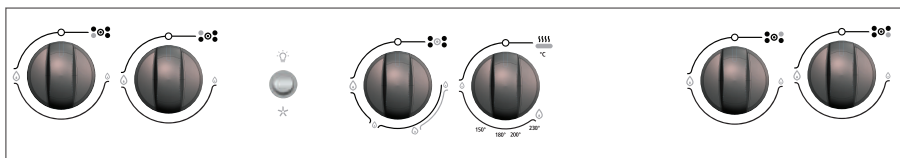
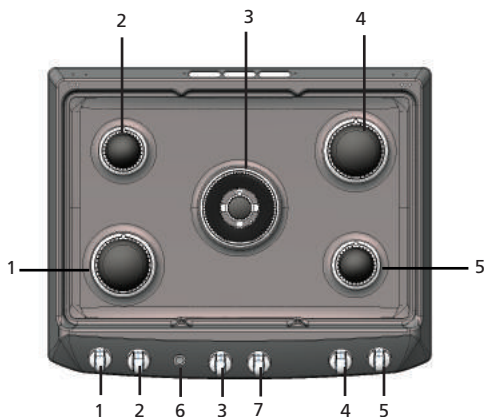


**Modelo EM7670MSCF**

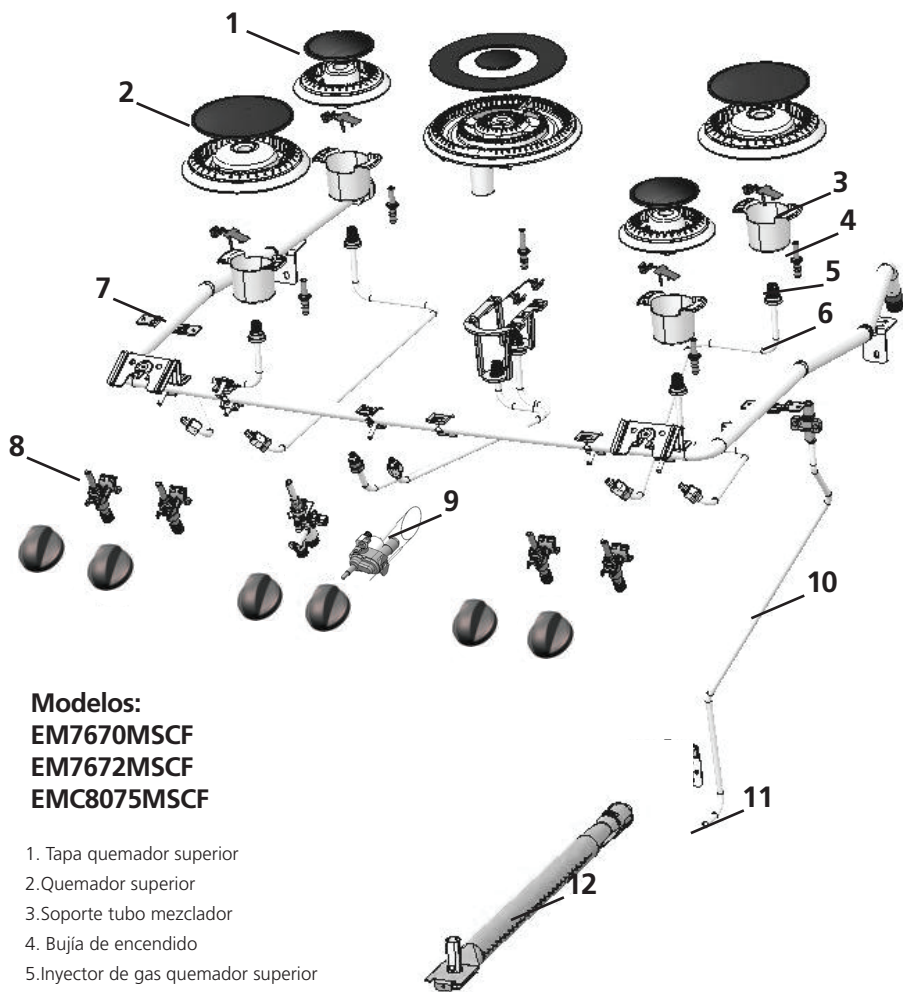
1. Quemador jumbo
2. Quemador mediano
3. Quemador triple ring
4. Quemador jumbo
5. Quemador mediano
6. Encendido bujía / luz
7. Encendido de horno

**Modelos EM7672MSCF  
EMC8075MSCF**

1. Quemador jumbo
2. Quemador mediano
3. Quemador triple ring
4. Quemador jumbo
5. Quemador mediano
6. Encendido bujía / luz
7. Encendido de horno



## Partes del sistema de combustión



### Modelos:

**EM7670MSCF**

**EM7672MSCF**

**EMC8075MSCF**

1. Tapa quemador superior
2. Quemador superior
3. Soporte tubo mezclador
4. Bujía de encendido
5. Inyector de gas quemador superior
6. Cañería de quemador superior
7. Tubo de distribución de gas
8. Válvula quemador superior
9. Termostato o Termocontrol
10. Cañería de gas horno
11. Inyector de gas quemador de horno
12. Quemador de horno

## Indicaciones para instalación, conexión y ensamble

Instrucciones técnicas dirigidas al instalador

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

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

### Condiciones del espacio y preparación

a) Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la estufa. Por ejemplo: Cubierta inoxidable.

Le recomendamos reciclar los empaques de cartón en depósitos especiales para este fin.

b) 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 INFAMABLE.**

**PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS INSTALE SU ESTUFA 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.

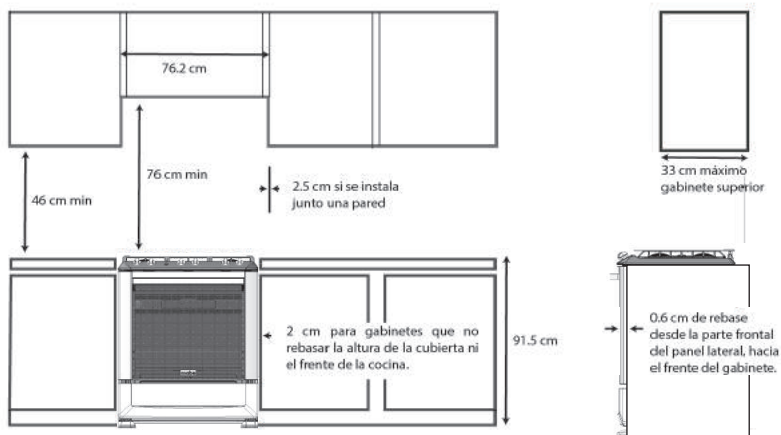
En caso de que su estufa se encuentre cerca de una puerta o ventana, procure mantenerlas cerradas mientras cocine.



## Dimensiones y espacios mínimos estufas piso

(Modelos EM7670MSCF, EM7672MSCF)

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



## 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.

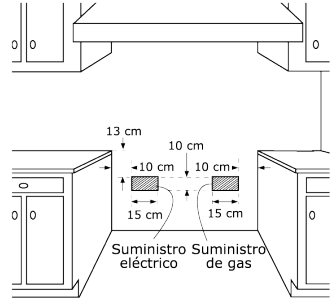
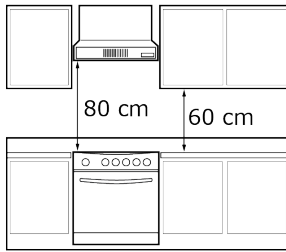


## Dimensiones y espacios mínimos estufas empotre

(Modelo EMC8075MSCF)

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

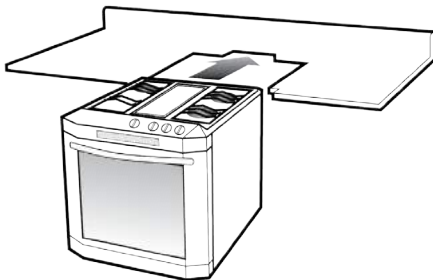
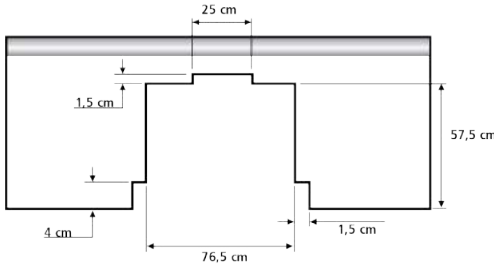
Para reducir el riesgo de incendio, evite instalar gabinetes por encima de la estufa.



Ubicación de suministros

## Hechura de saque

El saque es un corte que se le hace a la cubierta de su cocina con el objetivo de proporcionar al equipo de empotre un apoyo fijo y una presentación adecuada.



Una vez que ha hecho el saque de la cubierta y los espacios entre los gabinetes sean los adecuados, acerque la estufa al sitio donde se instalará para conectarla a la línea de gas y a la corriente eléctrica.

Después cárguela y deslízela hacia atrás suavemente sobre las pestañas que se encuentran a los lados de la estufa en las orillas del escote de la cubierta teniendo cuidado de no aplastar algún tubo de gas ni el cable de la alimentación eléctrica.

## Conexión de gas

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

**⚠️ NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS.**

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 todas las personas que vayan a utilizar la estufa sepan dónde, cuando y cómo manejar la llave.

3.No olvide instalar una válvula de paso manual con el propósito de interrumpir fácilmente la alimentación de la estufa en caso de que salga de vacaciones o detecte alguna fuga de gas.

4.Instale un niple terminal macho de 9,5mm(3/8") a la salida del tubo regulador y conéctelo a un tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con tuercas cónicas de 9,5mm (3/8").

5.Conecte la válvula de paso con terminales 9,5mm (3/8").

6.Continúe con tubo de cobre de 9,5mm (3/8") con campanas de 9,5mm (3/8") en los extremos.El tubo de cobre flexible deberá medir entre 1,20 m y 1,50 m y deberá resistir temperaturas mayores a 250°C.

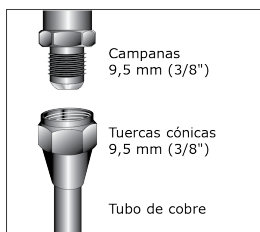
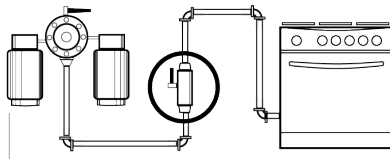
7.Acerque el aparato al sitio donde se instalará y conéctelo a la tubería flexible de gas haciendo antes al tubo

uno o dos rizos de 25 cm de diámetro aprox c/u.

8.Conecte al tubo de la estufa la terminal campana de 9,5mm (3/8") NPT.

9. Cuando haya hecho todas las conexiones asegúrese de que las perillas estén en posición de apagado y abra la llave de presión de suministro a gas.

10. Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no exista alguna fuga de gas.



**⚠ ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P O GAS NATURAL. EN FÁBRICA FUE AJUSTADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P Y ESTÁ DISEÑADO PARA FUNCIONAR CON 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)**

**En caso de que su instalación sea para gas natural, 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.
- Nunca utilice flama para detectar fugas de gas.
- Al mover su estufa, evite que la conexión de gas, se estrangule o se doble, para evitar fugas de gas.

**⚠ ASEGÚRESE DE MANTENER LOS ALREDEDORES DE LA COCINA LIBRES DE MATERIALES FLAMABLES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES LÍQUIDOS FLAMABLES.**

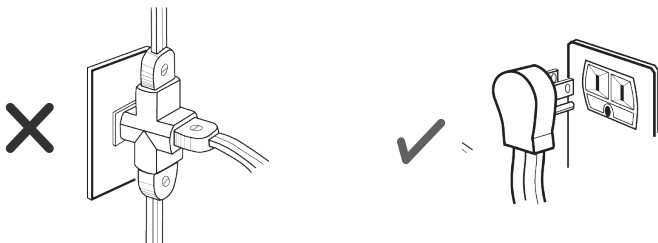
## Conexión eléctrica

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

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

Si su estufa cuenta con luz en 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.

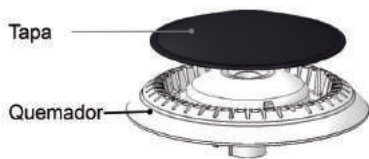
Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente. El cable de tomacorriente deberá de estar libre de torsiones y evitando el contacto con la parte posterior de la estufa. En caso de necesitar extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.



## Instalación de quemadores

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

Las tapas del quemador 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).

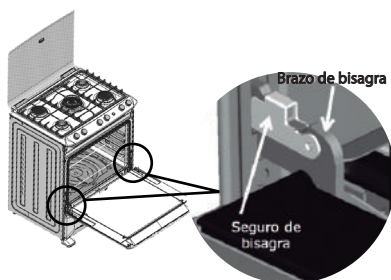


## Puerta de horno.

Para facilitarle la limpieza del interior del horno y de la puerta, ésta ha sido diseñada para removerla y reinstalarla fácilmente.

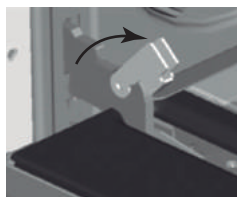


**TENGA CUIDADO DE NO COLOCAR LAS MANOS ENTRE LAS BISAGRAS Y LA ESTRUCTURA DEL HORNO, YA QUE PUEDEN REGRESARSE VIOLENTAMENTE Y ATRAPAR SUS DEDOS.**

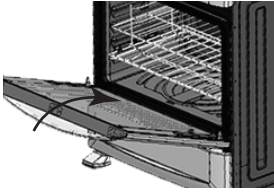


Abra la puerta con ayuda de este dibujo y siga éstas instrucciones:

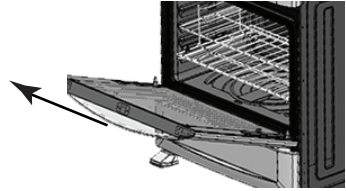
- 1 Antes de retirar la puerta de la estufa, libere los ganchos que arrastran la parrilla del horno de sus soportes, jalándolos firmemente hacia afuera de la estufa.
- 2 Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.



- 3 Levante la puerta (como si fuera a cerrarla), hasta que se sienta que se detiene por los topes levantados.

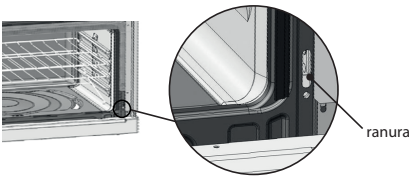


- 4 Levante la puerta (sujetándola por la mitad) como si fuera a cerrarla y júlela hacia fuera cuidando que no se desganchen los seguros.

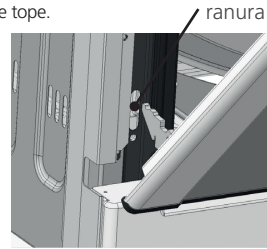


## Montaje de la puerta

- 1 Localice las ranuras en el marco de la estufa.



- 2 Tomar la puerta por la mitad y con ambos brazos introducir las bisagras en las ranuras del marco en un ángulo aproximado de 45° hasta que tope.



- 3 Abra la puerta completamente y escuchará un leve clic, ésto le indica que la puerta se ha montado correctamente.



- 4 Baje ambos seguros hasta que tope y ahora usted puede cerrar la puerta.



**⚠ CUANDO TENGA LA PUERTA SEPARADA DE LA COCINA, POR NINGÚN MOTIVO ZAFE LOS SEGUROS DE LA BISAGRA, YA QUE EL BRAZO PRINCIPAL REGRESARÍA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.**

## Instalación de parrillas de horno

### Parrillas manual

(ver tabla de características)

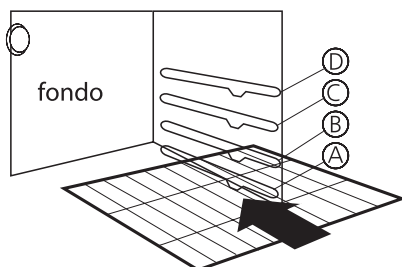
Las parrillas del horno están diseñadas con un tope que les impide ladearse y salir totalmente.

Esto es especialmente cómodo cuando usted introduce y retira los alimentos del horno.

Para quitar las parrillas del horno, deslícelas hacia usted, levántelas por 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 de la parrilla y empújela hacia adentro del horno hasta que haya pasado el tope en la pared del horno. Enseguida, baje la parte frontal de la parrilla y deslícela totalmente hasta el fondo.

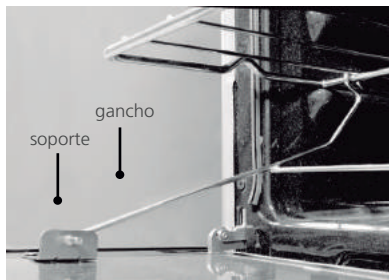
La parrilla puede colocarse en 4 posiciones diferentes en el horno como se muestra a continuación.



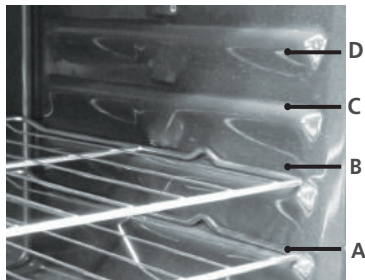
### Parrilla autodeslizable

(ver tabla de características)

Para su correcto funcionamiento, asegúrese de que la parrilla autodeslizable se encuentre correctamente instalada siguiendo estos 2 pasos:



1 Los ganchos deben de estar ensamblados a los soportes de la puerta.



2 La parrilla debe instalarse correctamente sobre las guías y/o costillas laterales del horno (posición A).

**Nota:** La parrilla autodeslizable no debe usarse con el mecanismo de gancho en las posiciones B, C ni D.

# Operación

## Seguridad

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO.

 MANTENER LOS ALREDEDORES DE LA ESTUFA LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES.


 NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO DE LA ESTUFA.

 NO DEBE UTILIZARSE COMO ESTUFA PARA CALENTAR EL AMBIENTE.

 NO DEJE A LOS NIÑOS SOLOS O SIN VIGILAR CUANDO LA ESTUFA ESTÉ CALIENTE O EN OPERACIÓN YA QUE PUEDEN QUEMARSE SERIAMENTE.

 NO PERMITA QUE NADIE SE SUBA, SE PARE O SE CUELQUE 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 INCOPLETA DE COMBUSTIBLES GLP O GN, PRINCIPALMENTE BENCENO, FORMALDEHIDOS Y HOLLÍN.

 SI HUELE A GAS SIGA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES:

- 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.

 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 ALMACÉN, LOS ARTÍCULOS GUARDADOS EN ÉL PUEDEN INCENDIARSE.

NO INTENTE REPARAR O REEMPLAZAR NINGUNA PARTE DE SU ESTUFA A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE EN ESTE MANUAL.



## Capelo de cristal templado

(Ver tabla de características)

**Antes de usar su estufa , asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado.**

**Siempre levante el capelo antes de encender los quemadores superiores y del horno.**

Levante el capelo de cristal , éste quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo. Cuando se termine de usar la estufa, bájelo suavemente hasta que quede apoyado sobre la cubierta.

Las bisagras están cuidadosamente diseñadas para disminuir el riesgo de ruptura de la placa de cristal, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta, en caso de que accidentalmente se resbale. Sin embargo al levantarlo y bajarlo hágalo con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

## Encendido de quemadores

Antes de encender los quemadores, retire todos los materiales de empaque que protegen la estufa.

El funcionamiento de todos los quemadores y del horno deben de ser revisados 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 en horizontal y se elevará ligeramente fuera del quemador, además se escuchará un soplido o silbido durante 30 0 60 segundos.




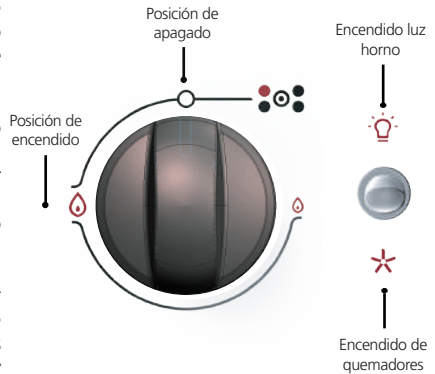
**LOS QUEMADORES NO POSEEN REIGNICIÓN AUTOMÁTICA, EN EL CASO DE QUE SE EXTINGA LA FLAMA ACCIDENTALMENTE, GIRE LA PERILLA A SU POSICIÓN DE INICIO Y NO INTENTE VOLVER A ENCENDERLO PARA QUE SE VENTILE EL GAS ACUMULADO, POR LO MENOS DURANTE 3 MINUTOS.**



Recomendación: Para asegurar el correcto funcionamiento de sus quemadores, enciéndalos una vez que el recipiente esté sobre la parrilla, esto evita ruidos propios de la inyección del gas al quemador.

## Estufa de encendido eléctrico botón.

- 1 Verifique que las perillas están en posición de apagado, éstas deben de estar afuera y no presionadas, cerciórese de que la cocina esté conectada a la corriente eléctrica.
- 2 Localice el botón dual para encender tanto quemadores superiores como la luz de horno. Presione el botón hacia la parte inferior  que enciende los quemadores superiores, manténgalo accionado escuchando 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.

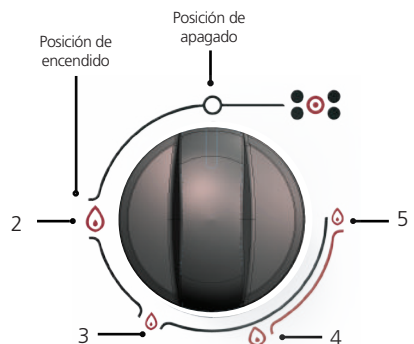


## Secuencia de encendido de quemador Triple Ring Pro

La perilla del quemador triple anillo cuenta con dos secciones para encender de manera independiente el quemador central o los tres anillos de flama al mismo tiempo. La secuencia de encendido es:

Nota: Tomar en cuenta si su estufa maneja encendido electrónico con botón o integrado.

- 1 Verifique que las perillas estén en la posición de apagado y que la cocina este conectada a la corriente eléctrica.
- 2 Presione y gire a la zona de encendido del quemador (icono de estrella), se enciende el quemador central en potencia máxima.
- 3 Al girar la perilla hasta el primer tope se regulará la flama del quemador central hasta potencia mínima.
- 4 Presionar nuevamente la perilla y girar para encender los tres aros de flama en potencia máxima
- 5 Al girar la perilla hasta el final del recorrido se regulará la flama de los 3 aros hasta potencia mínima.



**⚠️ EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGÍA ELÉCTRICA, DURANTE LA OPERACIÓN NORMAL DE SU ESTUFA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN FÓSFORO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN DE ENCENDIDO, TOMÉ PRECAUCIONES AL ENCENDER SU COCINA 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.**

## Consideraciones para un funcionamiento correcto de quemadores.

- Al utilizar un comal, siempre regule el quemador a flama baja.
- No coloque pocillos de cocinado en las esquinas del comal, ya que se puede derramar el contenido y apagar la flama del quemador.
- Las flamas de los quemadores de horno deben revisarse con la puerta del horno cerrada para revisar apropiadamente sus características.
- Verifique que su tanque de gas no se esté terminando ya que ésto genera puntas amarillas en las flamas del quemador.

NOTA: Si las flamas de los quemadores se ven como en (A), entonces se requiere de ajustar de nuevo el regulador de aire. Unas flamas normales deben lucir como en (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use. Con gas LP, es normal notar un poco de puntas amarillas en los conos exteriores.



**A. Flamas amarillas**  
Se requiere ajustar quemador



**B. Puntas amarillas en conos exteriores (Normal en gas GLP)**



**C. Flamas suaves y azules (Normal para gas Natural)**

## Encendido del horno.

Antes de encender el horno, retire todos los materiales de empaque que protegen la cocina y a la cavidad del horno, verifique que no existan utensilios ajenos al cocinado dentro de la cavidad del horno.

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 interior cambia y como consecuencia pueden formarse gotas de agua en el vidrio de la puerta, lo cual es normal.

Para prevenirlo, abra la puerta el primer minuto de calentamiento para dejar salir el aire húmedo.

## Encendido manual de horno

(Ver tabla de características)

La perilla del horno con termostato indica las temperaturas posibles a regular el horno de manera gráfica en el panel de control. Siga las siguientes instrucciones:

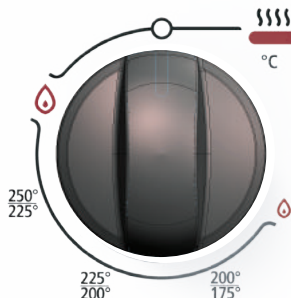
- 1 Verifique que la perilla del horno esté en posición de apagado.
- 2 Abra la puerta del horno
- 3 Ubique el orificio central en el piso del horno.
- 4 Prenda un encendedor o fósforo y acérquelo inmediatamente al orificio de encendido de quemador.
- 5 Empuje y gire la perilla a 230°
- 6 Espere a que encienda la flama y verifique por el orificio del piso del horno que la flama del quemador sea azul, de lo contrario considere el apartado "Ajuste de obturador de aire de quemador del horno".
- 7 Gire a la posición deseada.
- 8 En caso de que no encienda, regrese la perilla a la posición de apagado y repita a partir del paso 4.
- 9 Para apagar el quemador, regrése la perilla a la posición de apagado

## Perilla de horno con termocontrol

(Ver tabla de características)

La perilla de control del horno está localizada en el panel de control, tiene 5 posiciones y su equivalencia de temperaturas se muestra en la siguiente tabla. En condiciones óptimas éstas son temperaturas aproximadas.

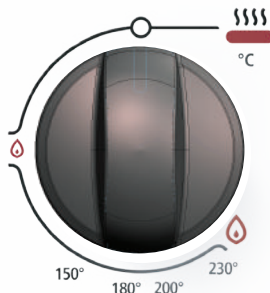
Posición de perilla	Gas L.P	Gas Natural
MIN	150°-175°C	150°-175°C
175-200°C	175°C-200°C	175°C-200°C
200-225°C	200°C-225°C	200°C-225°C
225-250°C	225°C-250°C	225°C-250°C
MÁX	250°C-280°C	250°C-280°C



## Perilla de horno con termostato

(Ver tabla de características)

La perilla del horno con termostato indica las temperaturas posibles a regular el horno de manera gráfica en el panel de control.



## Luz de horno

(Ver tabla de características)

Su equipo puede estar preparado con un botón dual para encender la luz del horno. Presione el botón hacia el lado donde está el indicador en forma de foco.

Encendido luz  
horno



Encendido de  
quemadores

## Asador bajo

(Ver tabla de características)

Para operar el asador bajo en los modelos de termocontrol, siga los pasos 1-4 del encendido manual del horno; una vez encendido gire la perilla del horno a la posición "MÁX" o primer tope de perilla localizada en el panel de control y espere a que la temperatura sea adecuada para asar sus alimentos.

Para modelos con termostato, siga los pasos 1-4 del encendido manual del horno y una vez encendido gire la perilla a la posición "MÁX" o último tope de su perilla localizada en el panel de control.

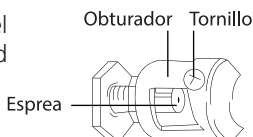
## Ajuste del obturador de aire del quemador del horno.

Para determinar si éste quemador está trabajando debidamente, retire primero el piso del horno y el deflector, podrá observar directamente las flamas del quemador del horno.

Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules y 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.



# Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

## Limpieza y cuidado general

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 de cristal templado

Lave 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.
- 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.

Para mantener la cubierta en óptimas condiciones, recomendamos limpiarla después de cada uso.

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

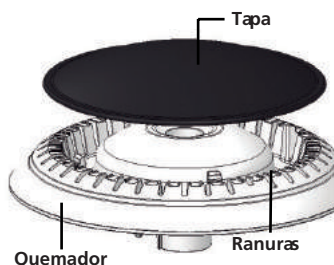
## Parillas superiores

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 cocina. Remójelas en una solución de agua jabonosa que NO contenga abrasivos.

## Quemadores superiores

Los orificios en los quemadores de su cocina 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.

- 1 Colocar los quemadores boca abajo en un recipiente plástico y cubrir con vinagre blanco todas las zonas a limpiar.
- 2 Colocar 1 ½ cucharadita de bicarbonato de sodio por cada quemador que se encuentre en el recipiente y agregar el jugo de medio limón por quemador.
- 3 Generar pequeños movimientos circulares en cada uno de los quemadores para que la mezcla absorba correctamente y dejar reposar de 8 a 10 minutos.
- 4 Retirar los quemadores y lavar de manera FIRME con esponja y jabón líquido. Si la mancha persiste dejar reposar unos minutos más en la solución.



**Nota:** No exponga los quemadores a desengrasantes que contengan SOSA CÁUSTICA (hidróxido de Sodio).

## Orificio de flujo de gas obstruido

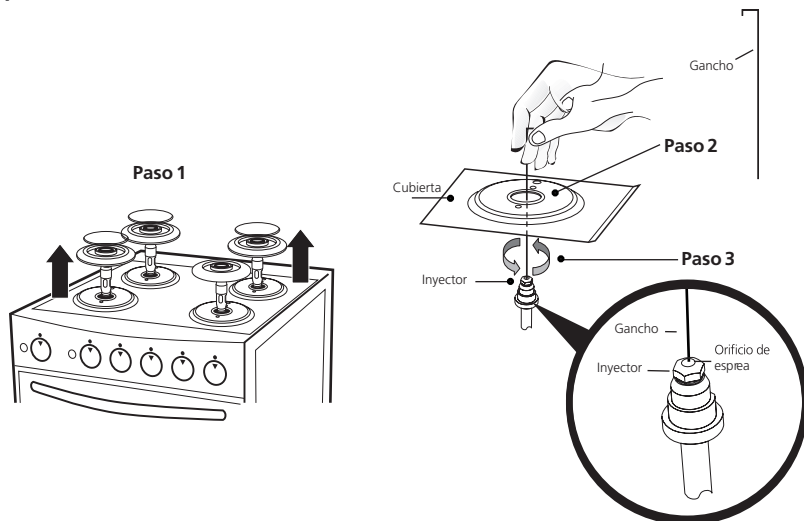
Si usted nota los siguientes síntomas:

- 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 de limpieza 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:

- 1 Retire los quemadores de la cubierta.
- 2 Introduzca el gancho por el orificio de la cubierta hasta llegar al orificio del inyector.
- 3 Gire el gancho dentro del orificio de flujo de gas hasta destaparlo.
- 4 Retire el gancho y reinstale los quemadores sobre la cubierta. Pruébe las flamas.



## Limpeza de horno

Para un mejor cuidado de su horno, todas las partes descritas a continuación se pueden limpiar con agua jabonosa y fibra suave.

Para mejores resultados siga las siguientes instrucciones:

- **Puerta de vidrio:** Posterior a la limpieza aplique limpiador líquido con un trapo húmedo sobre los vidrios retirando el excedente. Para manchas difíciles use una solución de vinagre y agua.



**NUNCA SUMERJA LA PUERTA EN AGUA**

- **Parrillas del horno:** Las parrillas se pueden limpiar con un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- **Piso del horno:** En condiciones normales de limpieza use solamente agua jabonosa. En caso de derrames muy fuertes o en alto contenido de azúcar o ácido como salsas, jugos, jitomates, recurra a limpiadores abrasivos suaves ayudándose de fibras suaves para eliminar las manchas.



## Recomendaciones de cocinado

### Temperaturas del horno

Le recomendamos tomar la siguiente tabla 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 y pizzas
225°C-250°C	437°F-482°F	Precalentar 10-15 min
250°C-280°C	442°F-536°F	Asar

### Posiciones de alimentos en el horno

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

#### Notas:

- 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 el horno (Posición de la parrilla B).

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

## Asador bajo

(Ver tabla de características)

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

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

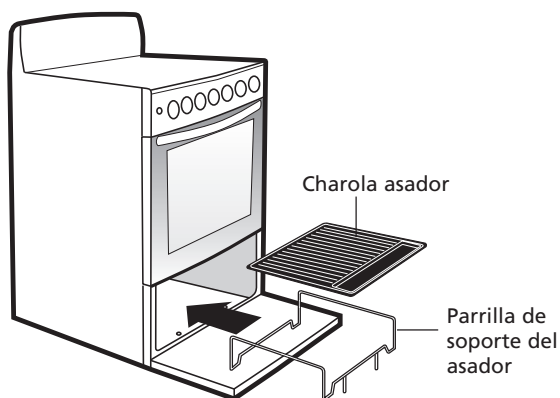
Para alimentos más gruesos que 2,0 cm (sin hueso) se recomienda un tiempo aproximado de 20 a 30 minutos, por ejemplo carne para hamburguesa.

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.



## 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 cocina.
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), éste 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 cocina, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.
8. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes arriba de la cocina.
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 cocina, 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 cocina.
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 cocina, 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 llega 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 que el fuego se extinga por sí solo.

## Uso de quemadores

**Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, recuerde las siguientes indicaciones:**

- Utiliza para cada quemador cacerolas adecuadas.
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo.
- Usar siempre cacerolas con tapa
- Usar siempre cacerolas con fondo plano.



Quemador ( Ø en tapa en mm)	Ø min en recipientes (mm)	Ø máx en recipientes (mm)
Mediano (Ø =70)	120	220
Jumbo (Ø=104)	160	300
Triple ring (Ø=136)	180	320
Triple ring aro pequeño (Ø=43)	80	120

## Características por modelo

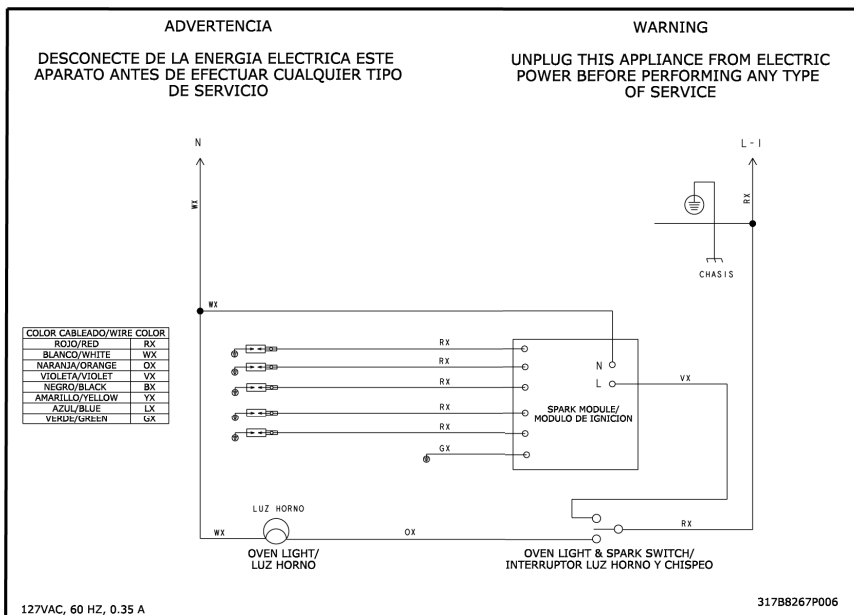
Modelo	EM7670MSCF	EM7672MSCF	EMC8075MSCF
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Capelo de cristal templado	Si	Si	Si
Encendido de quemadores superiores	Eléctrico botón	Eléctrico botón	Eléctrico botón
Quemadores	2Std + 2J + 1TR	2Std + 2J + 1TR	2Std + 2J + 1TR
Encendido de horno	Manual	Manual	Manual
Control de horno	Termocontrol	Termostato	Termostato
Asador bajo	No	Si	No

# Diagramas eléctricos

Modelos de Piso: EM7670

EM7672

Modelo de Empotre: EMC8075



## 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.
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 despidan un olor extraño. NO es un problema, este olor ira desapareciendo con el uso.

## Instrucciones importantes de seguridad

- No use extensiones.
- No conecte otros aparatos en el mismo contacto eléctrico.
- Sujete el conector por la clavija, no por el cable.
- Su producto está provisto de un tomacorriente polarizado tipo "Y" con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- **IMPORTANTE:** Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo. Instrucciones importantes de seguridad. Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:
- Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en Español.
- Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.
- Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.
- Si el producto ha sido reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

### Advertencias

Esta estufa debe ser instalada únicamente por personal calificado.

- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar esta estufa.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender esta estufa.
- Se requiere de personal calificado para instalar y ajustar la cubierta. La adaptación para utilizar otro tipo de gas, debe ser realizada también por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje de la estufa sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje para esta estufa se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).



# Notas



# Notas



**IMPORTADO FABRICADO  
Y COMERCIALIZADO POR:**

**México**  
LEISER S. de R.L. de C.V.  
Carretera Federal 51 Km 110  
Poblado Ojo Seco  
(tramo Celaya - Salvatierra)  
Celaya, Gto. C.P. 38158  
RFC: LEI870520PG8  
Teléfono: (461) 471.70.00 / 471.71.00

**Argentina**  
Valentín Gómez 151, Haedo, Buenos Aires

**Chile**  
Comercial Mabe Chile Ltda.  
Av. Presidente Riesco 5711, piso 14,  
oficina 1403, Las Condes, Santiago

**Colombia**  
Mabe Colombia, S.A.S.  
Carrera 21, no. 74-100,  
Parque Industrial Alta Suiza,  
Manizales, Caldas. U. A. P.: #141 de la DIAN

**Ecuador**  
Mabe Ecuador,  
Kilómetro 14 ½, Vía Daule, Guayaquil.  
RUC: 0991321920001

**Perú**  
Mabe Perú S.A.  
Calle Los Antares 320, torre A,  
oficina 701, urbanización La Alborada,  
Santiago de Surco, Lima  
R. U. C.: 20293670600

**Venezuela**  
Mabe Venezuela, C.A.  
Av. Sanatorio del Ávila, urbanización  
Boleíta Norte, edificio La Curacao,  
pisos 1 al 3, Caracas, zona postal 1060,  
RIF: J-00046480-4

El mejor servicio directo de fábrica  
respaldando las mejores marcas

**serviplus**

**serviciomabe**  
El especialista en línea blanca

**mabe**



**Para hacer válida la garantía del producto o solicitar un servicio,  
llamar al teléfono:**

**mabe**

**01 (461) 471.7200**

**servicio@mabe.com.mx**

**www.serviplus.com.mx**

**Acapulco**  
Virgilio Uribe 26, Fraccionamiento Costa Azul  
(entre Andrés Sufrend y Jaime Cook), 39850,  
Acapulco (Zapadero).

**Aguascalientes**  
Jardín del Encino 416, Lindavista, 20270,  
Aguascalientes (Aguascalientes).

**Cancún**  
Av. Miguel Hidalgo, reg. 92, manzana 47,  
lote 10, 77516 Cancún (Quintana Roo).

**Cd. Juárez**  
Porfirio Díaz 852, Exhipódromo, 32330,  
Cd. Juárez (Chihuahua).

**Cd. Victoria**  
21 Olivia Ramírez, 1333, Colonia Pedro J.  
Méndez, 87040, Cd. Victoria (Tamaulipas).

**Culiacán**  
Blvd. E. Zapata 1585 pte., Fraccionamiento  
Los Pinos, 80120, Culiacán (Sinaloa).

**Chihuahua**  
Av. Tecnológico 6107, Colonia Lagos,  
31110, Chihuahua (Chihuahua).

**Guadalajara**  
Av. Inglaterra 4120, Guadalajara Technology  
Park, 45010, Zapopan (Jalisco).

**Cabo San Lucas**  
Villas del Pacífico, manzana 9, lote 38,  
Fraccionamiento Portales, 23473,  
Cabo San Lucas (Baja California Sur).

**León**  
Prolongación Juárez, 2830 B, Plaza de Toros,  
37450, León (Guanajuato).

**Mérida**  
Calle 22 #260 x 15 Colonia Altabrás Carretas,  
97130 Mérida (Yucatán).

**México D.F. norte**  
Purépechas 28 esq. con calle de Mayas,  
Colonia Santa Cruz Acatlán, Naucalpan de  
Juárez, Estado de México, 53150 (D.F.)

**México D.F. oriente**  
Oriente 140-A, 189, 1. piso (esquina con  
Norte 21), Colonia Moctezuma, 2.ª Secc,  
15500, México (D. F.)

**México D. F. sur**  
Av. División del Norte 3281, Colonia  
La Candelaria, Coyoacán (entre Arbol  
del Fuego y Pacífico), 04380, México (D.F.)

**Monterrey**  
Camino a Tierra Blanca 3305, Parque  
Industrial ADN Ciénega de Flores, 65550,  
Ciénega de Flores (N. L.)

**Monterrey sur**  
Av. Revolución 625, Colonia Jardín Español,  
64820, Monterrey, (N. L.)

**Piedras Negras**  
Daniel Farías, 220 Nte., Buenavista,  
26040, Piedras Negras (Coahuila).

**Puebla**  
Calle 24 Sur 3532 (entre 35 y 37 Ote.),  
Colonia Santa Mónica, 72540, Puebla  
(Puebla).

**Querétaro**  
Ejército Republicano 121, Interior 1-A,  
Col. Carretas, 76050, Querétaro, (Querétaro).

**Reynosa**  
Calle Dr. Puig, 406 (entre Dr. Calderón  
y Dr. González), Colonia Doctores,  
88690, Reynosa (Tamaulipas).

**San Luis Potosí**  
Eje 128, s/n. (esquina con Av. C.F.E.),  
Zona Industrial del Potosí, 78090,  
San Luis Potosí (San Luis Potosí).

**Tampico**  
Venustiano Carranza, 502 Pte., Col. Centro,  
89400, Cd. Madero (Tamaulipas).

**Tijuana**  
Calle 17, 217, Libertad Parte Alta,  
22300, Tijuana (Baja California).

**Torreón**  
Blvd. Torreón-Matamoros, 6301 Ote., Gustavo  
Díaz Ordaz, 27080, Torreón (Coahuila).

**Veracruz**  
Paseo de Las Américas, 400, (esq. av. Urano),  
Centro Comercial Plaza Santa Ana, Predio  
Collado Boticaria, 94298, Boca del Río  
(Veracruz).

**Villahermosa**  
Calle Carlos Green, 119-C  
(casi esq. con Av. Gregorio Méndez),  
86100, Villahermosa (Tabasco).

# 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. garantiza este producto por 10 años a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto de amarillamiento en la CUBIERTA DE ACERO INOXIDABLE equipada con la nueva tecnología TEON. Esta garantía no cubre daños por ralladuras o marcas por el uso de fibras y/o limpiadores no recomendadas en el instructivo de uso.
3. 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.
4. 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.
5. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.
6. 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.
7. 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: \_\_\_\_\_

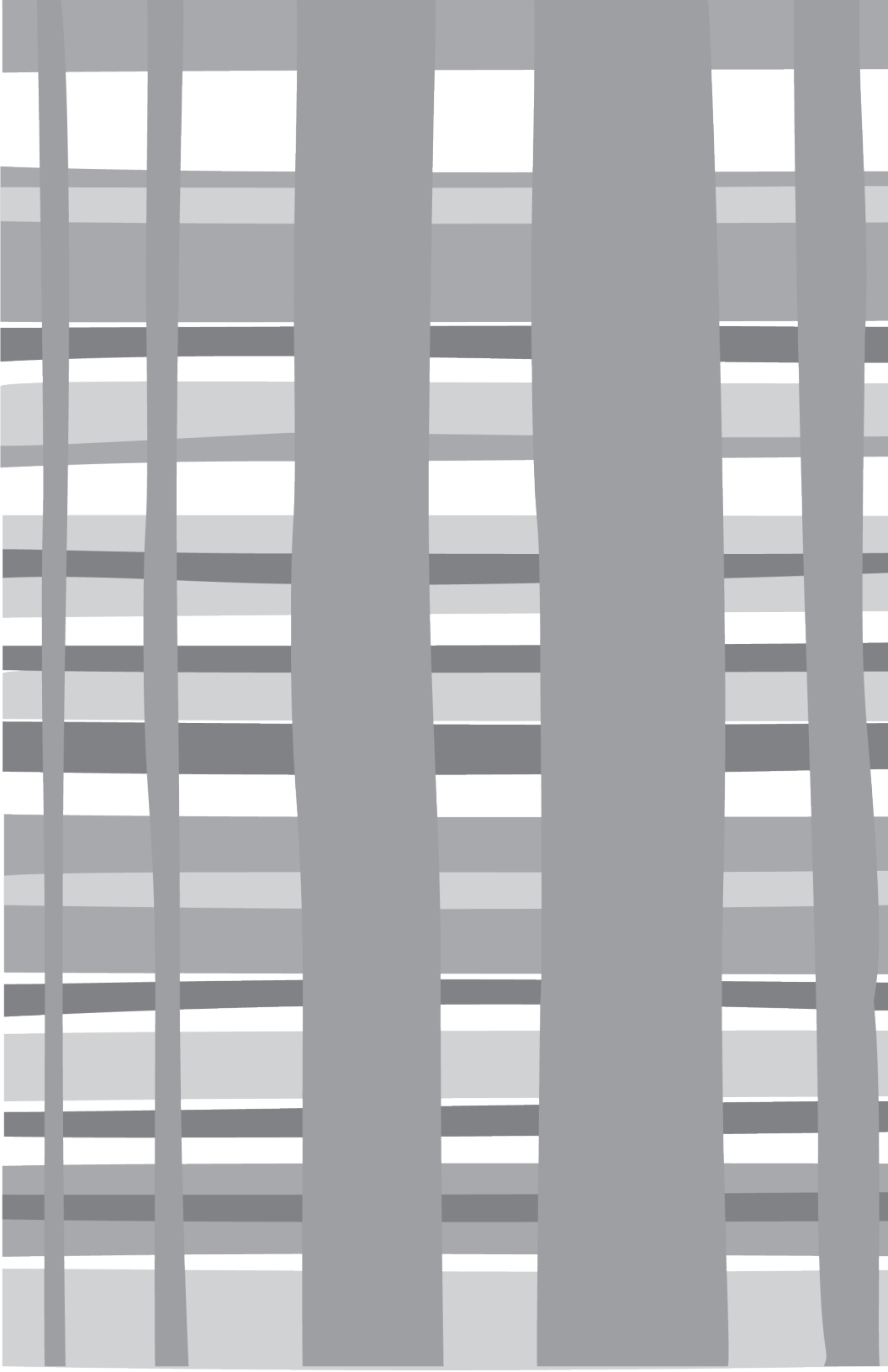
Fecha de venta: \_\_\_\_\_

Distribuidor: \_\_\_\_\_

Sello o firma: \_\_\_\_\_

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**<sup>®</sup>

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

Pólizas de extensión de garantía: (0155) 5329.1322

LADA sin costo: 01 (461) 471.7000

01 (461) 471.7100