

mabe



manual de uso y cuidado
estufas de piso



modelo EM806DX

Lo invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de instalar su estufa

No. de parte 183D9489P012



1



¡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.



Indice de Contenidos

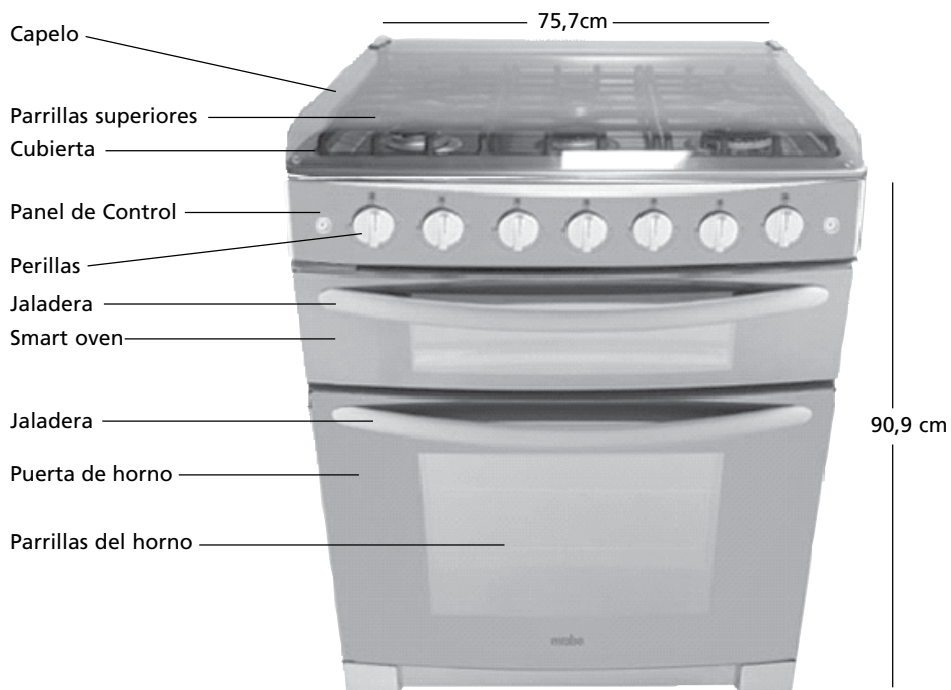
1. Características por Modelo	
1.1 Partes y Accesorios.....	4
2. Instrucciones de Instalación	
2.1 Condiciones del Espacio.....	5
2.2 Nivelación.....	6
2.3 Conexión de gas.....	6
2.4 Conexión eléctrica.....	7
2.6 Instalación de Quemadores.....	8
2.7 Puerta del Horno.....	8
2.8 Instalación de parrillas deslizables	9
2.9 Instalación de charola del Smart oven	10
3. Operación	
3.1 Seguridad.....	11
3.2 Capelo.....	12
3.3 Encendido de Quemadores.....	13
3.4 Encendido del Horno.....	14
3.5 Smart oven	15
4. Mantenimiento	
4.1 Guía de limpieza y cuidado.....	16
4.2 Reemplazo del foco del Smart oven	19
5. Recomendaciones de Cocinado	
5.1 Posiciones de Alimentos en el Horno.....	19
5.2 Funcionamiento del Smart oven	20
5.3 Recomendaciones Generales.....	23
6. Diagramas eléctricos.....	25
7. Problemas y Soluciones.....	26
8. Características por modelo.....	27
9. Póliza de Garantía.....	32

1.1 Partes y Accesorios

2 Parrillas laterales superiores de alambón.

1 Parrilla central superior de alambón.

2 Parrillas deslizables.



2. Instrucciones de Instalación

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

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

2.1 Condiciones del Espacio

Preparación

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

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

2 Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

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

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

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

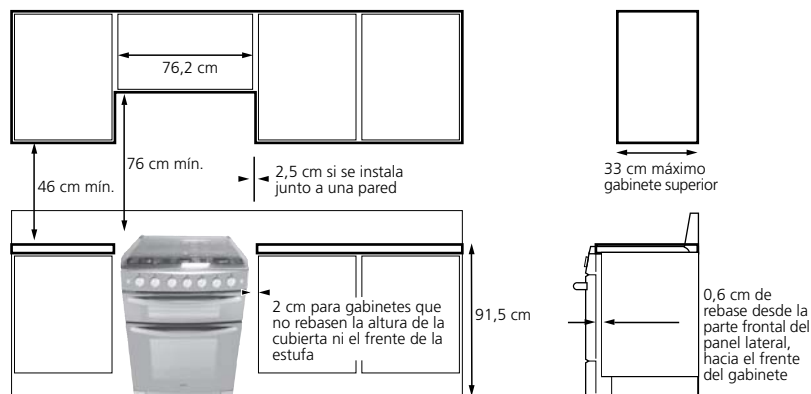
Localización

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

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

Dimensiones y espacios mínimos

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



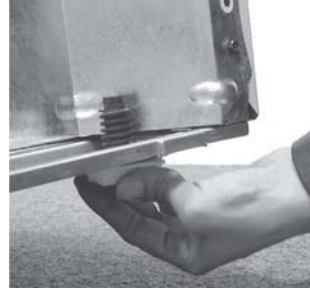
2.2 Nivelación

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

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

Coloque un nivel sobre las parrillas del horno.

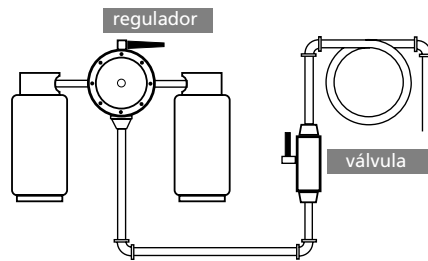
Si observa que su estufa no está nivelada, con la ayuda de otra persona, incline su estufa hacia un lado y gire el tornillo. Repita la operación del otro lado para obtener la altura deseada.



2.3 Conexión de gas

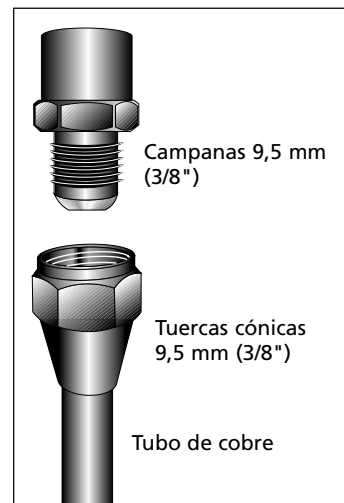
Asegúrese de que su hogar cuente con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta.


- 1 Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la estufa a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la estufa nueva.
- 2 Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la estufa. Cerciórese de que todos los que van a usar la estufa sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.



⚠️ NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA INSTALACIÓN DE GAS.

- 3 Para la instalación de su estufa, utilice un niple terminal hembra de 9,5 mm (3/8") NPT a la salida del regulador y conéctelo a un tubo de cobre con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8").
- 4 Conecte la válvula de paso y el tubo de cobre en los extremos con campanas de 9,5 mm (3/8"). El tubo de cobre flexible y /o manguera deberán medir entre 1,20 m y 1,50 m y deberán resistir temperaturas mayores de 250 °C.
- 5 Cuando termine de hacer las conexiones, verifique que todas las perillas del panel de control de la estufa, se encuentren en la posición de apagado y entonces abra la válvula principal del suministro de gas.
- 6 Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no existe alguna fuga.




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

PARA ESTE ÚLTIMO CASO, UN TÉCNICO DE SERVIPLUS DEBE HACER LA CONVERSIÓN, ANTES DE USAR SU ESTUFA; SIN CARGO PARA USTED. (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA).

USE CONEXIONES NUEVAS PARA PREVENIR FUGAS DE GAS, INSTALE SELLADOR DE JUNTAS O CINTAS ESPECIALES PARA ESTE FIN, EN TODAS LAS CONEXIONES EXTERNAS.

NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.

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

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

2.4 Conexión eléctrica

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

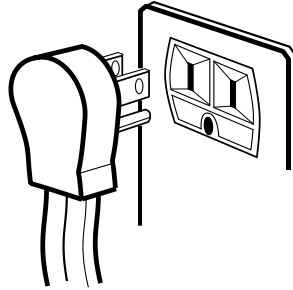
Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

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.

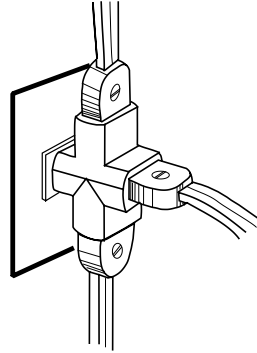
Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente. El cable tomacorriente deberá estar libre de torsiones y evite el contacto con la parte posterior de la estufa. En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.

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

CORRECTO



INCORRECTO



2.6 Instalación de Quemadores

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

Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



2.7 Puerta de Horno.

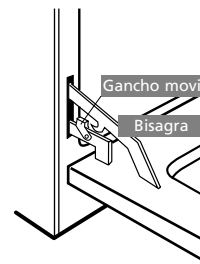
La puerta del horno es removible para hacer más accesible el interior de la estufa.

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

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

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

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



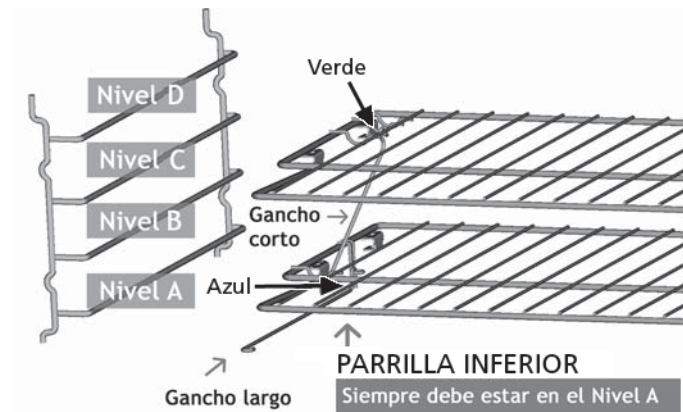
2.8 Instalación de Parrillas Deslizables

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 descánseles en sus soportes; retire la parrilla superior.

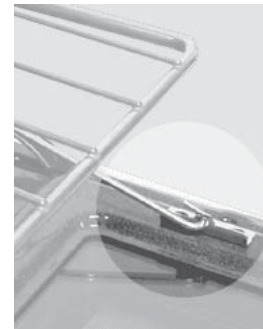
Ensamble los extremos de los ganchos de las parrillas de acuerdo a los colores de las cintas. Azul con azul y verde con verde. Retire todas las cintas antes de usar su horno.

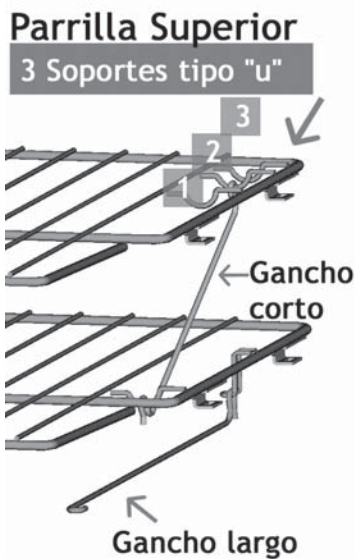


Nota: Para usar las parrillas de modo fijo , desconecte los ganchos largos del marco interno de la puerta y fíjelos en sus soportes de descanso. Si desea cocinar alimentos voluminosos, desconecte los ganchos largos y cortos y descánseles en sus soportes y retire la parrilla superior.

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.

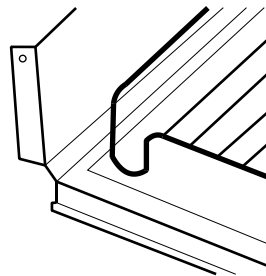
6 Cierre la puerta del horno y verifique que el sistema esté bien colocado y funcione correctamente.

2.9 Instalación de Charola Smart oven

Por su seguridad, no guarde ningún tipo de utensilio en el Smart oven.

Retire la charola y la parrilla del Smart oven.

Remueva las cintas. Coloque nuevamente ambas piezas en el cajón Smart oven. Y cerciórese de que la parte frontal de la charola sea la más corta.



3. Operación

3.1 Seguridad

Para su seguridad, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:



SI HUELE A GAS:

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

NUNCA USE SU ESTUFA PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN YA QUE ESTO ES MUY PELIGROSO.

NO OBSTRUYA LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO Y ASADOR.

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



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

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

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

NO USE EL HORNO COMO ALACENA, LOS ARTÍCULOS GUARDADOS EN ÉL, PUEDEN INCENDIARSE.

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

3.2 Capelo (ver tabla de características)

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

Levante el capelo, éste quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo.


Este capelo no está diseñado para cocinar encima de él.

Las bisgaras están cuidadosamente calculadas 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.

 LEVANTE EL CAPELO SIEMPRE QUE UTILICE LOS QUEMADORES SUPERIORES, ASÍ COMO EL HORNO.

3.3 Encendido de Quemador

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

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

CUANDO EL QUEMADOR SE ENCIENDA POR PRIMERA VEZ, LA FLAMA ESTARÁ CASI HORIZONTAL Y SE ELEVARÁ LIGERAMENTE FUERA DEL QUEMADOR, ADEMÁS SE ESCUCHARÁ UN SOPLIDO O SILBIDO DURANTE 30 Ó 60 SEGUNDOS.

FÍJESE EN LA FLAMA, NO EN LA PERILLA MIENTRAS REDUCE LA FLAMA DEL QUEMADOR.

Encendido electrónico integrado


Simplemente asegúrese de conectar la clavija tomacorriente al contacto. (Debidamente conectado a tierra.)


1 Empuje la perilla y gire en sentido contrario de las manecillas de reloj a la posición de encendido (4).

2 Se escuchará un ruido característico de la bujía eléctrica del quemador.

3 Después que el quemador encienda, gire la perillas para ajustar el tamaño de la flama deseada.

Al accionar la perilla, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todos los quemadores esto es un funcionamiento normal.

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

 LOS QUEMADORES QUE ESTUVIERAN ENCENDIDOS ANTES DE OCURRIR LA FALLA EN EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA PERMANECERÁN FUNCIONANDO NORMALMENTE HASTA QUE SE APAGUEN.

PARA ASEGURAR UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL COMAL, SIEMPRE DEBE REGULAR A FLAMA BAJA.

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

SI 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.

3.4 Encendido de horno integrado con sistema de seguridad

- 1 Verifique que esté conectada a la corriente eléctrica y que la perilla está en la posición de apagado.
- 2 Abra la puerta del horno.
- 3 Presione la perilla del horno, escuchará que se activa la chispa.
- 4 Gire en sentido contrario a las manecillas del reloj, manteniendo siempre presionada la perilla en la posición máxima.
- 5 Mantenga la perilla presionada hasta el fondo y espere a que el horno haya encendido, posteriormente continúe presionándola unos segundos más. Suelte la perilla y ajuste a la temperatura deseada.
- 6 Observe que la flama se mantenga encendida por el orificio central del piso del horno, de lo contrario vuelva al paso 2.
- 7 El termostato se encargará de que la temperatura interior sea siempre constante.

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.

Funciones Avanzadas

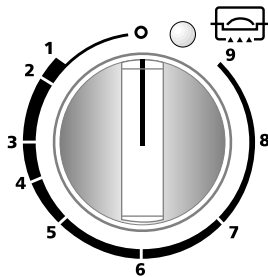
3.5 Smart oven

Características de funcionalidad.

Nota: Antes de utilizar el Infinite Switch, retire la cubierta plástica.

Este control electromecánico opera el Smart oven y cuenta con 1 perilla

Perilla de operación



Smart oven

Nota: La primera vez que use el Smart oven, percibirá un olor extraño y notará que humea ligeramente, esto es normal.

Para seleccionar las funciones del "Smart Oven", gire la perilla en base a la siguiente tabla:

Posición	°C	Función
1	≈ 58	Descongelar
2	≈ 62	Calentar platos
4	≈ 83	Mantener alimentos calientes
9	≈ 164	Dorar y Gratinar / Cocinar alimentos

≈ = temperatura aproximada


Para las posiciones de temperaturas intermedias (3, 5, 6, 7 y 8) que no se marcan en esta tabla se pueden usar para las preferencias de cocinado. Favor de revisar la siguiente tabla de temperaturas aproximadas.

Posición	°C
3	≈ 75
5	≈ 93
6	≈ 111
7	≈ 128
8	≈ 146

≈ = temperatura aproximada

Luz de horno

El botón de luz acciona únicamente el foco localizado en el interior del horno. La luz del Smart oven solamente se encenderá cuando se opere alguna función del "Smart oven".

La luz del horno se enciende presionando el botón de encendido , y se apagará al presionarlo nuevamente.

4. Mantenimiento

4.1 Guía de limpieza y cuidado

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



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 y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar residuos de jabón.

Algunas partes requerirán un procedimiento diferente.

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.

Cubierta

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 la cubierta después de cualquier derrame y después de usar el horno.

Espere a que la superficie se haya enfriado.

Aplique agua y jabón.

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.

NOTA: LA LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES Y LA CUBIERTA DEBE SER CONTINUA, CADA VEZ QUE SE USE LA ESTUFA, PARA EVITAR LA FORMACIÓN DE COCHAMBRE

Cubierta inoxidable

Para eliminar el amarillamiento en la cubierta de acero inoxidable, se recomienda usar el Ceramabrite stainless steel , el cual viene incluido en la estufa.

Siga las instrucciones de aplicación del envase.

Perillas

Las perillas se pueden retirar para facilitar su limpieza.

- 1 Cerciórese de que la perilla esté fría y jálela hacia afuera.
- 2 Use agua y jabón suave.
- 3 Escurra y seque antes de colocarlas nuevamente.

Notas:

- Nunca lave sus perillas cuando estén calientes.
- Evite el uso de fibras abrasivas en su lugar use fibras plásticas.
- Nunca deje remojando las perillas en agua.

Parrillas superiores

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

Quemadores superiores

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



Para limpiar de manera eficiente los quemadores de su estufa, sólo necesita agua y jabón, tállos usando una fibra plástica. Los productos de limpieza que contengan sosa cáustica (hidróxido de sodio) mancharán sus quemadores por lo que recomendamos no usarlos.

En caso de que se manchen los quemadores. Le recomendamos seguir los siguientes pasos y retirar la tapa porcelanizada:

- 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 y cerciórese de que no queden residuos de agua.
- 5 Instale los quemadores nuevamente.

Puerta de horno



NUNCA SUMERJA LA PUERTA EN AGUA

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

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

Para manchas difíciles use una solución de vinagre y agua.

Charola del Smart oven

Para limpiar la charola del Smart oven, utilice jabón líquido sin abrasivos. Evite el uso de fibras.

Una vez que haya lavado su charola, seque inmediatamente toda la superficie, para evitar que ésta se manche.

Horno de limpieza continua

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

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

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

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

Para limpiar el horno de limpieza continua:

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

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

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



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

Parrillas del horno

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

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

Interior de la puerta y piso de horno

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

4.2 Reemplazo del foco del Smart oven

Para cambiar el foco del Smart oven, primero retire la charola.

Por el espacio libre del respaldo del cajón, gire la bombilla a reemplazar en sentido contrario a las manecillas del reloj.

Retire el foco y reemplácelo por uno nuevo de 40 W.

Asegúrese de colocar nuevamente la charola del Smart oven, como su posición original.

5. Recomendaciones de Cocinado

5.1 Posiciones de los alimentos en el horno

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 del horno (Posición de la parrilla B).
- No se recomienda utilizar la Posición de la parrilla A.

Alimento	Posición parrilla	Tiempo
Galletas	D,C	Los indicados en la receta
Pasteles	C, B	
Tartas	C	
Pan	C	
Pastas	C	
Carnes y pescados (pequeños)	C	
Carnes, piezas grandes como pavo o pierna de cerdo	B	

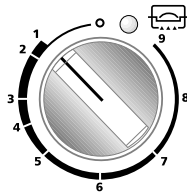
5.2 Funcionamiento del Smart oven

Importante: Asegúrese de que los recipientes que introduzca al Smart oven sean capaces de soportar las temperaturas que se generan en el interior.

Descongelado:

Esta función sirve para descongelar alimentos / paquetes de alimentos pequeños con un peso menor a 1.0 Kg.

Le recomendamos colocar un recipiente que sea capaz de contener los líquidos que suelten los alimentos a descongelar.



Posición	°C	Función
1	≈ 58	Descongelar
2	≈ 62	Calentar platos
4	≈ 83	Mantener alimentos calientes
9	≈ 164	Dorar y Gratinar / Cocinar alimentos

≈ = temperatura aproximada

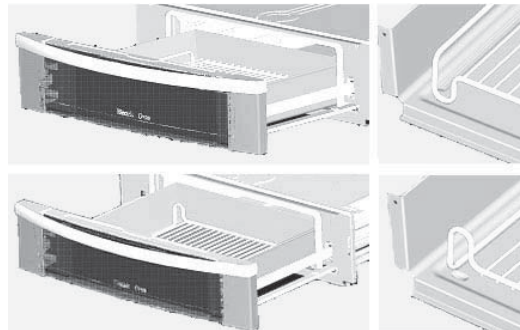
! NO DESCONGEE ALIMENTOS DE MAYOR TAMAÑO O PESO DE LO RECOMENDADO.
 VIGILAR EL GRADO DE DESCONGELAMIENTO DEL ALIMENTO.
 COCINAR INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE DESCONGELADO EL ALIMENTO.
 EL NO SEGUIR ESTAS RECOMENDACIONES PUEDE IMPLICAR UN DAÑO PARA LA SALUD.

El tiempo de descongelado varía de acuerdo al tipo / tamaño del alimento. Ejemplos:

Alimento	Tiempo de descongelado
Trozo de cuete (0,4 kg)	1,5 - 2,0 horas
Pechuga de Pollo (0,6 kg)	2,0 - 2,5 horas
Filete de pescado (3 piezas 700 g)	2,5 - 3,0 horas
Pay de queso (500 g)	1,5 - 2,0 horas

El tiempo máximo recomendado de operación para esta función es de tres horas.

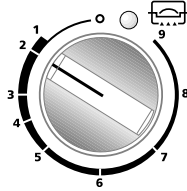
Al utilizar esta función coloque la parrilla en la posición Baja, para evitar que el alimento se cocine en la superficie antes de descongelarse en el centro.



Calentar platos:

Esta función sirve para calentar platos y platones antes de servir los alimentos, de tal manera que al servir los alimentos estos se mantengan calientes por mayor tiempo.

Los platos y platones se calientan adecuadamente en 20 - 40 minutos.



Posición	°C	Función
1	≈ 58	Descongelar
2	≈ 62	Calentar platos
4	≈ 83	Mantener alimentos calientes
9	≈ 164	Dorar y Gratinar / Cocinar alimentos

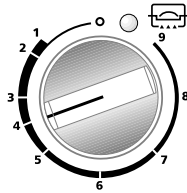
≈ = temperatura aproximada

Notas:

- Utilice platos y platones que resistan la temperatura, no utilice platos o platones de plástico.
- El tiempo máximo recomendado de operación para esta función es de una hora.
- Al utilizar esta función coloque la parrilla en la posición Baja/Alta de acuerdo al tamaño y número de recipientes que va a calentar.

Mantener alimentos calientes:

Esta función sirve para mantener calientes alimentos que han sido preparados/calentados previamente. Es especialmente útil para mantener calientes alimentos de textura crujiente que no pueden ser recalentados fácilmente o que pierden textura al ser calentados en el horno de microondas. Ejemplos:



Posición	°C	Función
1	≈ 58	Descongelar
2	≈ 62	Calentar platos
4	≈ 83	Mantener alimentos calientes
9	≈ 164	Dorar y Gratinar / Cocinar alimentos

≈ = temperatura aproximada

Alimento	Tiempo recomendado
Pechugas empanizadas	30 - 45 minutos
Milanesas	30 - 45 minutos
Tacos dorados	30 - 45 minutos
Paps fritas	30 minutos
Pizza	30 minutos
Pay de atún	30 minutos

Vigile periódicamente el alimento que desea mantener caliente. La mayoría de los alimentos se comportan adecuadamente si son mantenidos calientes durante 30 - 60 minutos, después de este tiempo tienden a researse y perder textura.

Los alimentos no crujientes que contienen salsa pueden cubrirse con papel aluminio para evitar que la salsa se reseque.

Alimento	Tiempo recomendado
Enchiladas	30 minutos
Guisados de carne o pollo	45 minutos
Spaghetti	30 minutos
Pescado	30 minutos

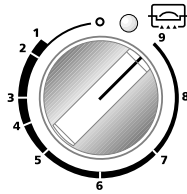
Al utilizar esta función utilice la parrilla en posición Baja.

El tiempo máximo recomendado de operación para esta función es de una hora.

Nota: No introduzca alimentos fríos que estén a una temperatura menor a (60°C / 140°F).

Dorar y Gratinar:

Esta función sirve para dorar pan y gratinar diferentes alimentos. Al utilizar esta función coloque la parrilla en la posición Baja o Alta según el tamaño/grosor del alimento/recipiente.



Posición	°C	Función
1	≈ 58	Descongelar
2	≈ 62	Calentar platos
4	≈ 83	Mantener alimentos calientes
9	≈ 164	Dorar y Gratinar / Cocinar alimentos

≈ = temperatura aproximada

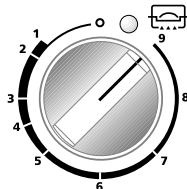
Alimento	Posición parrilla	Tiempo recomendado
Pan Tostado	Alta/ Baja	6 - 10 minutos
Molletes	Alta/ Baja	10 - 14 minutos
Recalentar Pizza (2 rebanadas)	Alta/ Baja	9 - 11 minutos
Recalentar Pizza (1/2 pizza)	Alta/ Baja	10 - 12 minutos
Gratinar Spaghetti	Baja	10 - 15 minutos
Gratinar Verduras	Baja	10 - 15 minutos
Gratinar Sopa de cebolla	Baja	10 - 15 minutos

Notas:

- Cuando se preparan corridas subsecuentes de alimento, el tiempo de dorado/gratinado requerido por cada corrida puede variar, revise su alimento mientras se dora/gratina para hacer el ajuste de tiempo necesario.
- El tiempo máximo recomendado de operación para esta función es de 15 minutos.

Cocinar/Preparar Alimentos:

Esta función sirve para preparar alimentos que requieren calentarse y/o gratinarse. Ejemplos:



Posición	°C	Función
1	≈ 58	Descongelar
2	≈ 62	Calentar platos
4	≈ 83	Mantener alimentos calientes
9	≈ 164	Dorar y Gratinar / Cocinar alimentos

≈ = temperatura aproximada

Alimento	Posición parrilla	Tiempo recomendado
Pastas	Baja	45 - 60 minutos
Enchiladas	Baja	45 - 60 minutos
Chilaquiles	Baja	45 - 60 minutos
Verduras gratinadas	Baja	45 - 60 minutos

En la elaboración de este tipo de platillos el tiempo de preparación es más corto si la salsa se adiciona caliente.

Para evitar que la salsa se reseque cubra el recipiente con papel aluminio.



Si desea que el queso se dore destape el recipiente los últimos 10 - 15 minutos.

El tiempo máximo recomendado de operación para esta función es de una hora.

5.3 Recomendaciones generales

Cuando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Cuando accione una perilla, revise que el quemador correspondiente haya encendido.
2. Fijese 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 freirse deben estar lo más secos posible.
10. Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.

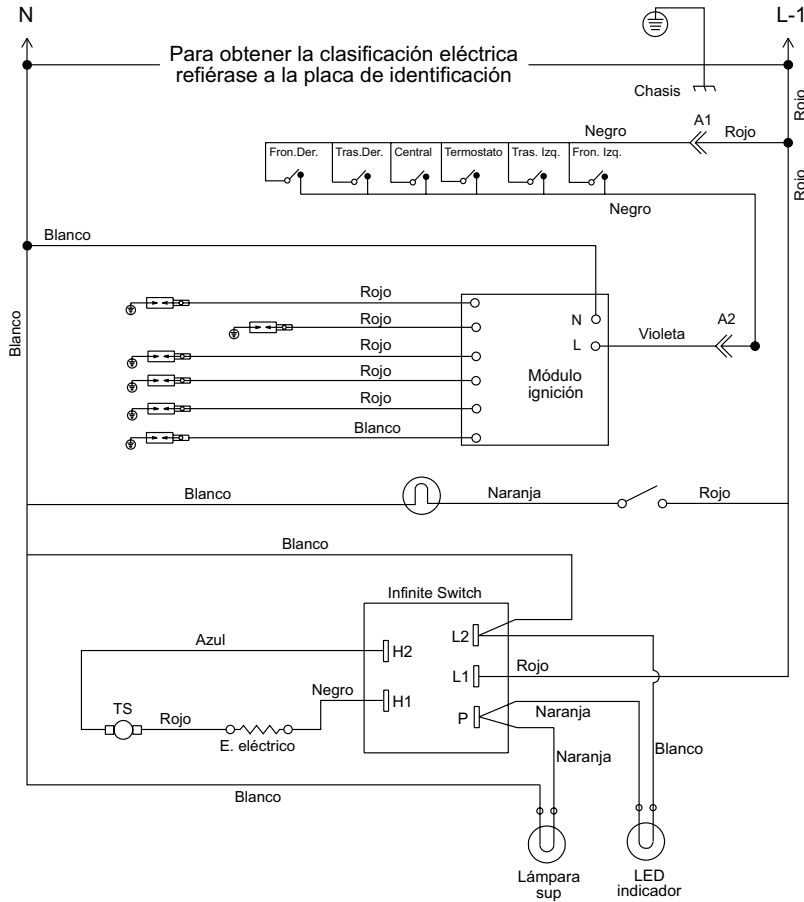
- 
- 
11. Cuando vaya a flamear algún platillo en la estufa, apague el ventilador de la campana extractora. Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
 12. Siempre apague los quemadores antes de quitar los utensilios de la estufa.
 13. Aleje cualquier artículo plástico 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. Si tuviera un incendio por la grasa en la charola del asador y/o Smart oven, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo. Apague el cajón gratinador y mantenga los compartimientos cerrados.
 18. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
 19. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.
 20. Si llegará a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador del horno o asador, según sea el caso, y mantenga la puerta cerrada hasta el fuego se extinga por sí solo.

6. Diagramas eléctricos

Diagrama eléctrico

Aplica para todos los modelos

ADVERTENCIA:
Desconecte este aparato de la energía eléctrica
antes de efectuar cualquier tipo de servicio



127 V 60 Hz 10 A

183D9627P016

7. Problemas y soluciones

Antes de llamar al servicio

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona o no enciende	Se terminó el gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica (según modelo)	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta	Lea cuidadosamente la sección de Encendido del Horno en su manual de uso y cuidado.
Los quemadores no encienden o prenden	Se terminó el gas de su casa.	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta.	Lea cuidadosamente la sección de "Encendido de Quemadores" en su manual de uso y cuidado.
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos.	Retire los quemadores y limpie los orificios con un cepillo dental, teniendo cuidado de no hacer más grandes dichos orificios.
	El quemador puede estar mal colocado.	Verifique la posición correcta del quemador conforme al diagrama.
	Los quemadores están mojados.	Deje que los quemadores estén secos completamente o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos.
El reloj no funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	Hubo un corte en el suministro de energía eléctrica y esta se ha restablecido (el reloj marcará 12:00 parpadeando).	Lea cuidadosamente la sección "Reloj Digital en Copete" en su Manual de uso y cuidados. En caso de tener su estufa Quemador Programable refiérase a la sección de "Quemador Programable".
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 irá desapareciendo con el uso.
No funciona el quemador programable	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.
	No está programado correctamente	Lea cuidadosamente la sección de "Quemador Programable" en su manual de uso y cuidado.
	No accionan botones de reloj	Asegúrese de regresar la perilla a su posición inicial antes de efectuar nuevamente la operación de programar.
Parrillas deslizables no funcionan	No se encuentran colocadas adecuadamente las parrillas.	Vea la sección de Parrillas Deslizables en su manual de uso y cuidado.

8. Características por modelo

Modelo	EM806DX
Copete o Capelo	Capelo
Encendido de quemadores	Electrónico integrado
Control Horno	Termostato con seguridad
Smart oven	4 niveles (infinite switch / 1 LED)
Acabado de horno	Limpieza Continua
Encendido horno	Bujía
Parrillas horno	2 deslizables
Luz horno	Sí
Asador	-



Notas





Notas





Notas



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:

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

México, D.F.
01-55-5227-1000

Monterrey
01-81-8369-7990

Guadalajara
01-33-3669-3125

Argentina
(5411) 4489.8900

Costa Rica
(506) 260.4307
(506) 260.4207

El Salvador
(503) 294.1444

Perú
Dentro de Lima:
(511) 442.2424
Fuera de Lima: 01.800.16.223

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
Jardines de Bugambilias
20200 Aguascalientes, Ags.
(01.449) 978.8870 y 8871

• **Cancun**

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

• **Cd. Juárez**

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

• **Cd. Victoria**

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

• **Culiacán**

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

• **Chihuahua**

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

• **Guadalajara**

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

• **La Paz**

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

• **León**

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

• **Matamoros**

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

• **Mérida**

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

• **México D.F.**

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

• **Monterrey**

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

• **Nuevo Laredo**

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

• **Piedras Negras**

Daniel Fariás # 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 12, 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**

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

• **Veracruz**

Carretera Veracruz - Medellín
km 1,5
Las Granjas de la Botica
91967 Veracruz, 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

9. 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

