



instructivo

estufa a gas

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

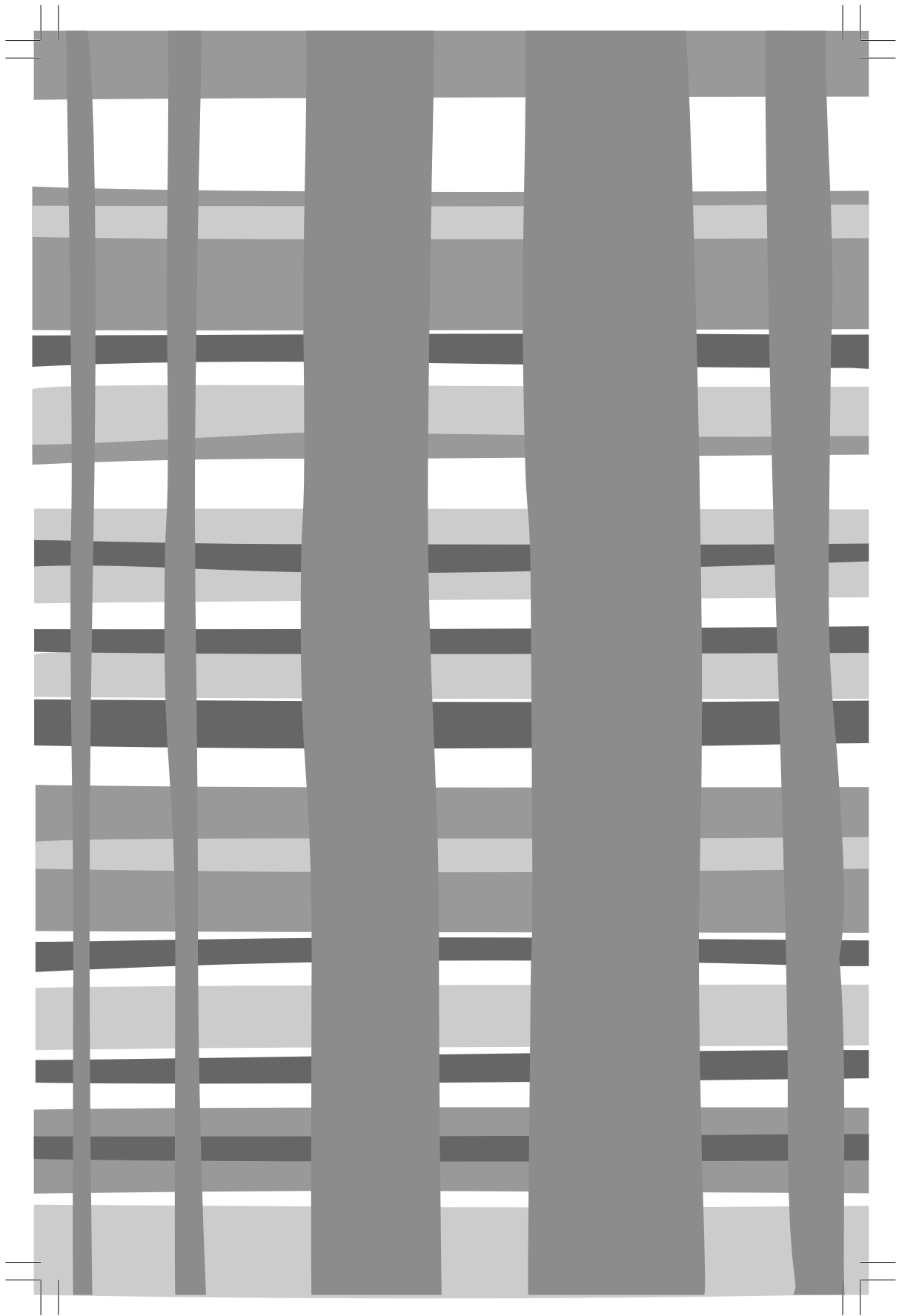
modelos

EM5112BB	EM5130N	EMC5120BIE	EM6140CNI	MA05150I
EM5112LL	EM5132BIE	EMC5120NIE	EMC6105N	MA05125I
EM5112NN	EM5132CBI	ECM5125NN	EMC5120N	EMA05125I
EM5113BI	EM5132CNI	EMC5130CBI	EMC5120BB	MA05145CC
EM5113NI	EM5140BI	EMC5130CNI	EM6110LL	MA06110I
EM5120BB	EM5140NI	EMC6105BB	EM6110NN	MA06160I
EEM5120BB	EM6110L	EMC6105BIE	EMC5130CBIE	MA06162CIE
EM5120NN	EM6120B	EMC6105NIE	EMC5130CNIE	MA0C5120CI
EEM5120NN	EM6122CBIE	EMC6110BIE	EMC6120CBIE	MA0C5130I
EM5122BIE	EM6125BB	EMC6110NIE	EMC6120CNIE	MA0C5130IE
EM5130BB	EME5105BI	EMC6120CBI	EMW5125BB	MA0C6140I
EM5130BBE	EME5105N	EMC6120CNI	MA05119I	XO5150I
EM5130CB	EMC5110BB	EMW5105NI	MA05121C	EM5111BI
EM5130CN	EMC5110NN	EM6140CBI	MA05123I	EM5111NI
				MA05110I



No. de parte 183D9489P196
REV 68

mabe



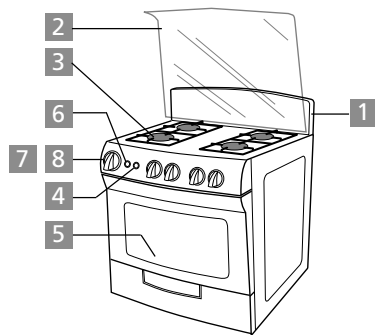
Acabas de adquirir una estufa de calidad internacional, esta marca se ha asegurado de que tu producto dure por muchos años.

recomendaciones generales

1. Retira todos los elementos de mi empaque, adhesivos y películas en laterales y cubierta.
2. Solicita los servicios de un técnico capacitado para instalarme.
3. No me instales en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.
4. El espacio frente a mí debe ser suficiente para abrir la puerta de horno.
5. Indispensable instalar un regulador de gas para una presión adecuada. (No incluido con el producto).

⚠ ¡Importante!: Estoy diseñada para usar gas L.P. a una presión de 2,75 kPa o gas NATURAL a 1,76 kPa, si usas gas NATURAL comunícate a Serviplus para hacer los ajustes necesarios, ver directorio.

conoce mis partes



- 1 Copete.
- 2 Capelo.
- 3 Quemadores estándar.
- 4 Encendido eléctrico de botón
- 5 Asador bajo.
- 6 Luz horno.
- 7 Termocontrol.
- 8 Termostato.

Características por modelo		EM614DCNI	MAOC5130I	MAOC5150I	EM6110LL	EM6110NN	EMC5130CBIE	EMC5130CNIE	MAOC5130IE	EMC5120CBIE	EMC5120CNIE	MAOC5123I	EM5122BIE	EM5122CBIE	MAOC6162CIE	MAOC5120	MAOC5145CC	EM5132CBI	EM5132CNI	EM5112	MAOC5119I	MAOC5121C	MAOC5125I	EMC5110	XO5150I	EM5120BB	EM5120NN	EMA05125I	EM5113BI	EM5113NI	EM5111BI	EM5111NI	MAOC5110I				
1	Copete																																				
2	Capelo																																				
3	Quemadores porcelanizados																																				
3	Quemadores estándar																																				
4	Enc. por cerillo																																				
4	Enc. elec. de botón																																				
	Enc. elec. integrado en perillas																																				
5	Asador bajo																																				
6	Luz horno																																				
7	Termostato (horno)																																				
7	Termocontrol (horno)																																				
7	Bujía (horno)																																				
	Limpieza estándar																																				
	Estufa de piso																																				
	Estufa empotrable																																				
	Estufa de gabinete																																				
	Parrilla cassette																																				
Dimensiones																																					
	Tamaño																																				
	Alto en cm	66	62	113	24"																																
	Ancho en cm	65	52	75	20"																																
	Fondo en cm	66	62	113	24"																																

Características por modelo		MAOC6160I	MAOC6140I	EM6125BB	EM5120NN	EM5140NI	EM5140BI	EM6120B	EMC5120N	EMC5120BB	EM5130BB	EM6110L	EM5130N	EM5120BB	EM5130CB	EM5130CN	EMC6105BB	EMC5105N	EMC5130CNI	EMC5130CBI	EMC5120BIE	EMC5120BIE	EMC6105BIE	EMC5105BIE	EMC5110BIE	EMC5120CNI	EMC5120CBI	EM5105N	EM5105BI	EMW5105NI	ECM5125NN	EMW5125BB	EM6140CBI				
1	Copete																																				
2	Capelo																																				
3	Quemadores porcelanizados																																				
3	Quemadores estándar																																				
4	Enc. por cerillo																																				
4	Enc. elec. de botón																																				
	Enc. elec. integrado en perillas																																				
5	Asador bajo																																				
6	Luz horno																																				
7	Termostato (horno)																																				
7	Termocontrol (horno)																																				
7	Bujía (horno)																																				
	Limpieza estándar																																				
	Estufa de piso																																				
	Estufa empotrable																																				
	Estufa de gabinete																																				
	Parrilla cassette																																				
Dimensiones																																					
	Tamaño	64	61	113	24"																																
	Alto en cm	64	51	74	24"																																
	Ancho en cm	65	51	109	24"																																
	Fondo en cm	62	51	109	20"																																
		62	51	113	20"																																
		62	51	113	24"																																
		65	52	75	20"																																
		65	52	75	20"																																
		62	51	113	20"																																
		62	51	113	24"																																
		65	52	75	20"																																
		62	51	109	20"																																
		65	52	95	20"																																
		65	52	95	20"																																
		65	62	75	24"																																
		65	62	75	24"																																
		65	52	75	20"																																
		65	52	75	20"																																
		65	52	75	20"																																
		65	52	75	20"																																
		66	51	109,5	20"																																
		66	51	109,5	20"																																
		65	52	75	24"																																
		65	52	75	24"																																
		66	51	109,5	20"																																
		66	51	109,5	20"																																
		65	52	75	20"																																
		65	52	75	20"																																
		65	52	75	20"																																

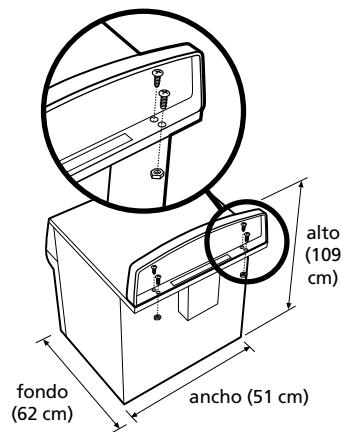
indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

copete

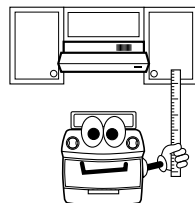
Existen 2 copetes que se instalan de manera diferente dependiendo del modelo de su estufa. Puede diferenciarlos ya que la "Opción 1" trae 4 perforaciones en la caja inferior trasera y la "Opción 2" trae 4 ó 2 perforaciones (dependiendo del modelo también) en la cara frontal.

Opción 1

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



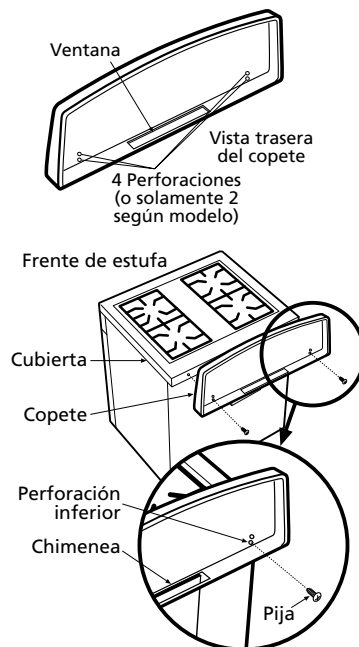
⚠ PRECAUCIÓN: Al instalar o mover este producto, no se apoye en la jaladera de la puerta.



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

Opción 2

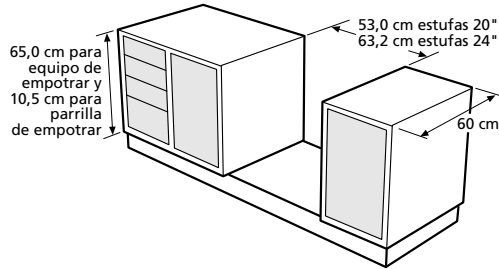
1. Acomode el copete por detrás de la cubierta asegurándose de que la chimenea de la estufa entre por la "ventana" que trae el copete en la parte inferior. Nota: Las parrillas y parrillas con gabinete no traen chimenea.
2. Fije el copete usando dos pijas. Las pijas deben entrar por las perforaciones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



muebles para equipos de empotrar

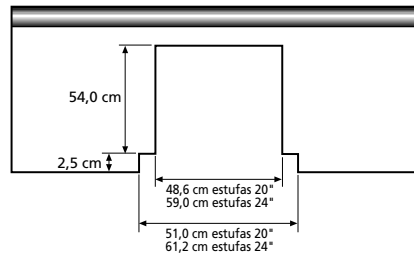
espacios libres para empotrar

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



hechura del saque

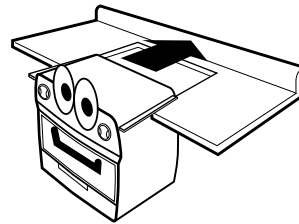
Hacer un corte en la cubierta de madera de la cocina para alojar la estufa de empotrar según las dimensiones mostradas.



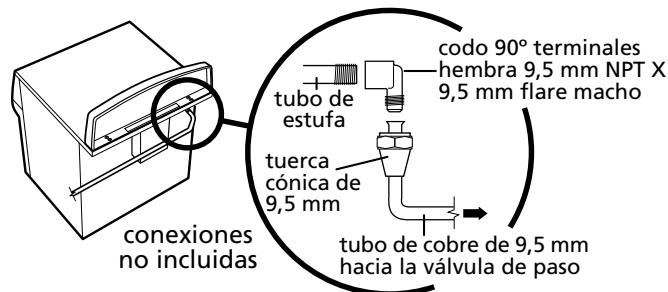
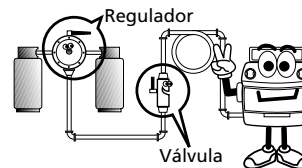
empotrar

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

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



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



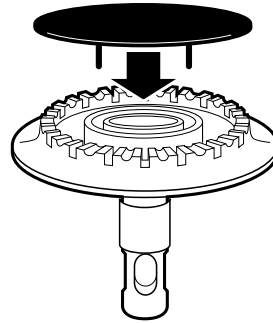
⚠ ADVERTENCIA: NO USES MANGUERA DE PLÁSTICO.

quemadores superiores

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

¡Importante!

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



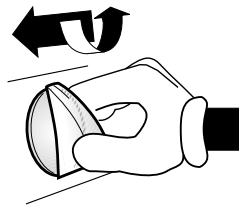
⚠ advertencia: Mi cubierta es sellada y no se puede retirar para limpiar el interior por ser innecesario.

mi funcionamiento

quemadores superiores

a) encendido por cerillo.

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



b) encendido electrónico con botón.

1. Verificar que esté conectada a la corriente.
 2. Empujar la perilla y girarla a la posición deseada, en algunos modelos a la posición de rayo.
 3. Presionar el botón de encendido electrónico.
- Una vez encendido y para que la bujía deje de generar chispas suelta el botón. Para ajustar la flama gira la perilla a la posición deseada.

¡importante!

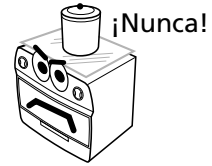
Si el suministro de energía eléctrica falla, puedes encender mis quemadores usando un cerillo.

c) encendido electrónico en perillas.

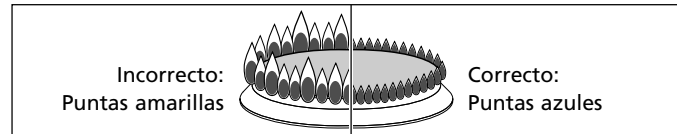
1. Verifica que esté conectada a la corriente.
 2. Empuja la perilla y gírala hacia la posición del rayo.
- Una vez encendido, gira la perilla en el mismo sentido para que la bujía eléctrica deje de funcionar, girar hasta la posición deseada.

capelo

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

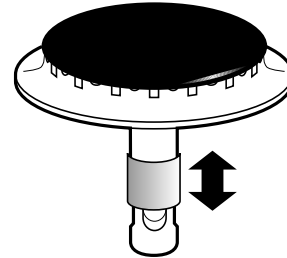


flamas con puntas amarillas



quemadores estándar

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

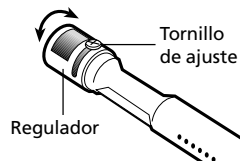


quemador de horno

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



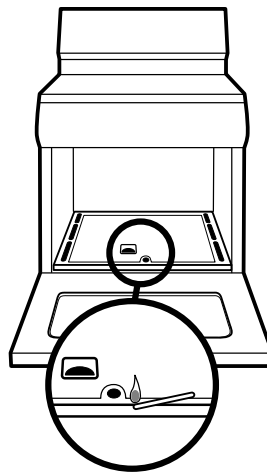
2. Afloja el tornillo que se encuentra en el quemador y gira el regulador de aire hacia la derecha o izquierda hasta que las flamas no estén amarillas o separadas del quemador.
3. Reinstala el piso del horno en su sitio asegurándote de que el orificio de encendido quede al frente.



enciende mi horno

a) encendido manual

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



b) encendido por bujía o chispa

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

c) si mi horno es de encendido integrado en perilla

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

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

notas:

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

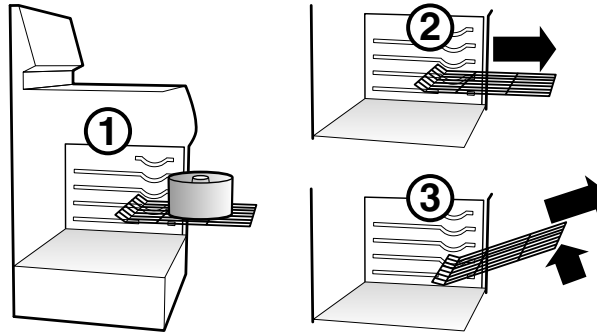
Tabla de equivalencias (termostato)	
Posición	Temperatura aproximada
1	140 °C
2	160 °C
3	200 °C
4	230 °C
5	260 °C

parrilla de horno

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

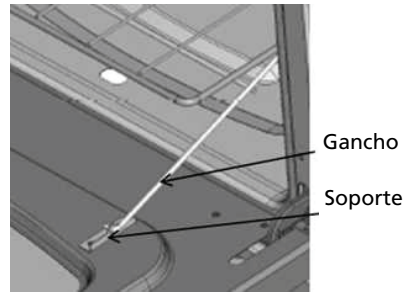
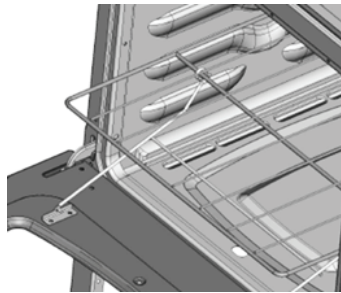
Para retirarla completamente deslízala hacia ti "2" y cuando sientas el tope levántala y jálala "3".

Para reinstalarla invierte la operación anterior.



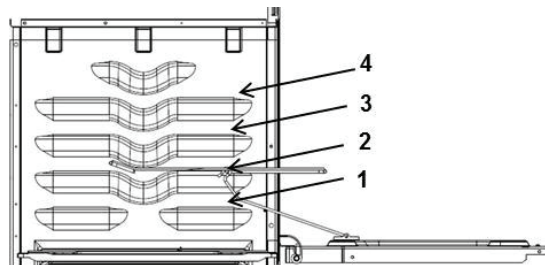
parrilla autodeslizable (en algunos modelos)

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



1. La parrilla debe estar correctamente descansada sobre las costillas laterales del horno en la posición 1 ó 2 cuando se use con el sistema de ganchos.

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



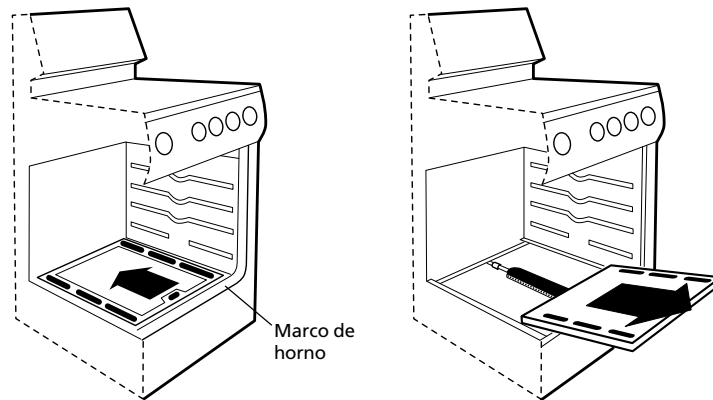
Nota: La parrilla autodeslizable **no debe usarse con el mecanismo de gancho en las posiciones 3 y 4.**

el piso (charola) de mi horno

Para limpiarla, la puedes retirar de la siguiente manera:

Tómala del frente por las rendijas laterales.

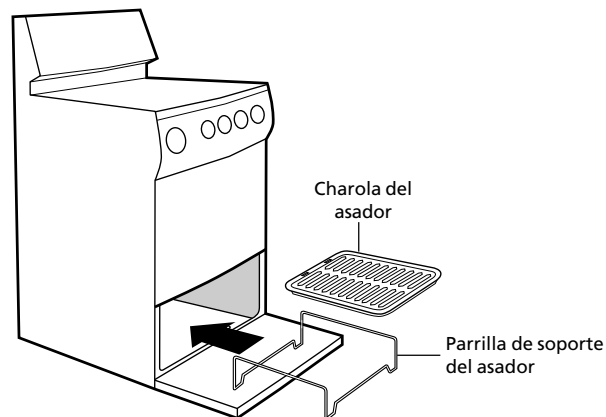
1. Empújala hacia el fondo para liberarla del marco.
2. Levanta el frente para que libre el marco y jálala hacia afuera.



asador bajo (algunos modelos)

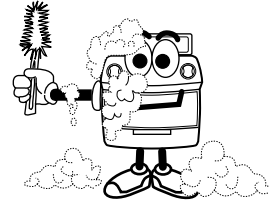
El mismo quemador de horno, se utiliza para asar y para ello cuento con un compartimento especial en la parte inferior de la estufa en el cual puedes gratinar o calentar alimentos.

1. Saca la charola del asador.
2. Coloca los alimentos sobre la charola y esta a su vez, sobre la parrilla de soporte del asador.
3. Cierra la puerta del asador.



indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

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



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

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

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

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

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

NUNCA ME UTILICES PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN, ES MUY PELIGROSO

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



⚠ TEN EN CUENTA QUE PUEDEN EXISTIR PELIGROS ASOCIADOS CON GABINETES Y ALACENAS SI LAS INSTALAS ENCIMA DE MÍ.

cavidad del horno

Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Su resistencia nula a la fricción y rayaduras, permite retirar los residuos de grasa y alimentos.

Para salpicaduras muy grandes, tan pronto como se enfríe el horno, limpie lo más posible dicha salpicadura. Usando un traste con agua y un cepillo de nylon limpie la superficie manchada. Cambie el agua frecuentemente para mantenerla lo más limpia posible, y seque la superficie con una toalla de papel sin frotar.

Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repita el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro.

INFORMACION DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

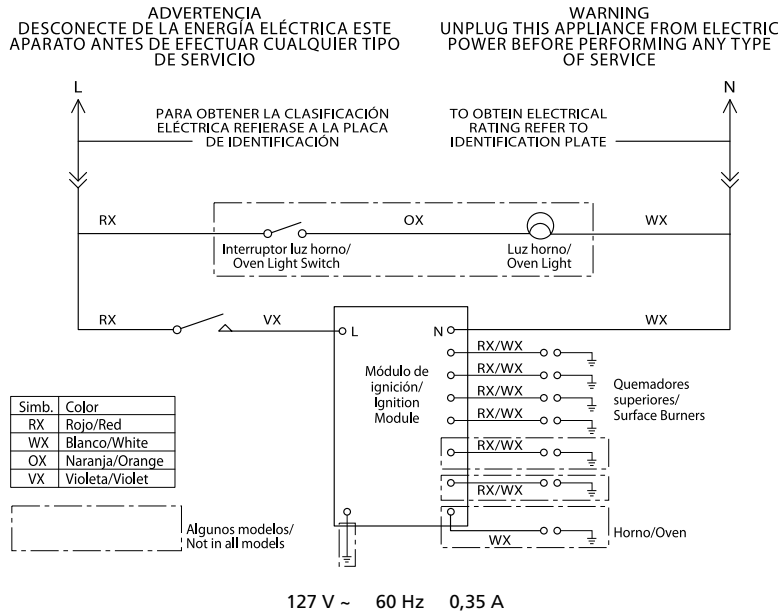
- A) MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.
 - B) NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO ASADOR.
 - C) NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.
 - D) SI HUELE A GAS:
 - ABRA LAS VENTANAS.
 - NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
 - APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VALVULA GENERAL DE PASO.
 - LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESION DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.
-

especificaciones

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

diagramas eléctricos

Diagrama eléctrico de los modelos EM5112BB, EM5112LL, EM5112NN, EM5113BI, EM5113NI, EEM5120BB, EEM5120NN, EM5120BB, EM5120NN, EM5130BB, EM5130BBE, EM5130CB, EM5130CN, EM5130N, EM5132CBI, EM5132CNI, EM5140BI, EM5140NI, EM6120B, EMA05125I, EMC5120BIE, EMC5120NIE, EMC5130CBI, EMC5130CNI, EMC6105BB, EMC6105BIE, EMC6105NIE, EMC6110BIE, EMC6110NIE, EMC6120CBI, EMC6120CNI, MA05150I, MA0C5130I, EMC6105N, EMC5120N, EMC5120BB, MA05125I, EMC5130CBIE, EMC5130CNIE, MA0C5130IE, EMC6120CBIE, EMC6120CNIE, MA0C6140I y MA06160I, EM6140CBI, EM6140CNI, EM6122CBI, MA0C5120CI, XO5150I, ECM5125NN, EM5122BIE, EM5132BIE, EM6110L, EM6110LL, EM6110NN, EM6125BB, EMC5110BB, EMC5110NN, EME5105N, EME5105BI, EMW5105NI, EMW5125BB, MA05119I, MA05121C, MA05123I, MA05145CC, MA06110I, y MA06162CIE.





notas





notas



El especialista en servicio de línea blanca

serviplus®

Teléfonos dentro de México: **01 (461) 471 7000**
01 (461) 471 7100
Internet: **www.serviplus.com.mx**

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

Antes de solicitar un servicio de garantía:

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

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

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

México, D.F.
01-55-5227-1000

Monterrey
01-81-8369-7990

Guadalajara
01-33-3669-3125

Argentina
(5411) 4489.8900

Costa Rica
(506) 2277.2100
www.serviplus.co.cr

Guatemala
(502) 2476.0099
www.serviplus.com.gt

Panamá
(507) 397.6065
www.serviplus.com.pa

República Dominicana
Local: (809) 372.5392
Resto del país:
1 (809) 200.0284
www.serviplus.com.do

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

Ecuador
1800.73.7847

El Salvador
(503) 2294.0350
www.serviplus.com.sv

Honduras
(504) 2540.4917
www.serviplus.com.hn

Nicaragua
(505) 2248.0250
www.serviplus.com.ni

Perú
Dentro de Lima:
(511) 705.3600
Fuera de Lima:
0800.70.630

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**
Av. Miguel Hidalgo Reg. 92 Manzana 47 Lote 10 77516 Cancún, Quintana Roo (01.998) 880.0760, 0820 y 0965

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• **Piedras Negras**
Daniel Farías # 220 Nte. Buenavista 26040 Piedras Negras, Coahuila (01.878) 783.2890

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

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

• **Reynosa**
Calle Dr. Puig # 406 entre Dr. Calderón y Dr. Glz. Col. Doctores 88690 Reynosa, Tamaulipas (01.899) 924.2254 y 924.6220

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

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

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

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

• **Veracruz**
Paseo de Las Americas #400 esq. Av. Urano, Centro comercial Plaza Santa Ana Predio Collado Botica 94298 Boca del Río, Veracruz (01.229) 921.1872, 2253, 9931 y 9934

• **Villahermosa**
Calle Carlos Green #119-C casi esq. con Av. Gregorio Méndez ATASTA 86100 Villahermosa, Tabasco (01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397

póliza de garantía

"Leiser S. de R.L. de C.V. garantiza este producto en todas sus piezas, componentes y mano de obra por el tiempo de 1 año en su producto final —contado a partir de la fecha de adquisición del producto— contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento durante el uso normal y doméstico de este producto. Incluye los gastos de transportación del producto que se deriven del cumplimiento de esta póliza dentro de su red de servicio. Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie especificados en la presente póliza.

Conceptos cubiertos por la garantía

Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato que se presente dentro de los términos de vigencia de esta garantía.

Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto e incluye la mano de obra, así como el reemplazo de cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Se incluyen también los gastos de transportación del producto que deriven del cumplimiento de la presente dentro de cualquiera de nuestros centros de servicios indicados en el listado que se incluye en esta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a los normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizado por Leiser S. DE R.L. de C.V.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía

Para hacer efectiva la presente garantía el consumidor deberá presentar el producto, la presente póliza de garantía y el comprobante de venta, con los datos de identificación de producto que se describen a continuación, en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Técnico referidos en la presente póliza o llamando a los teléfonos del directorio incluido en este documento. En donde también los consumidores podrán obtener las partes, consumibles y accesorios correspondientes."

Algunos ejemplos de excepciones o limitantes para los incisos a), b) y c) previstos en la presente póliza son los siguientes:

- Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto
- Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
- Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
- Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
- Rotura de piezas por mal manejo.
- Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas
- Daños por uso de partes, componentes, consumibles y accesorios que no sean genuinos
- Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

"NOTA – Se sugiere revisar su producto al momento de recibirlo. Las reclamaciones por golpes y rayones que no afectan el funcionamiento normal del aparato, deberán realizarse a más tardar 30 días después de la fecha de adquisición del producto".

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: _____ Marca: _____

Modelo: _____ No. de Serie: _____

Fecha de venta: _____ Distribuidor: _____

Sello o firma: _____

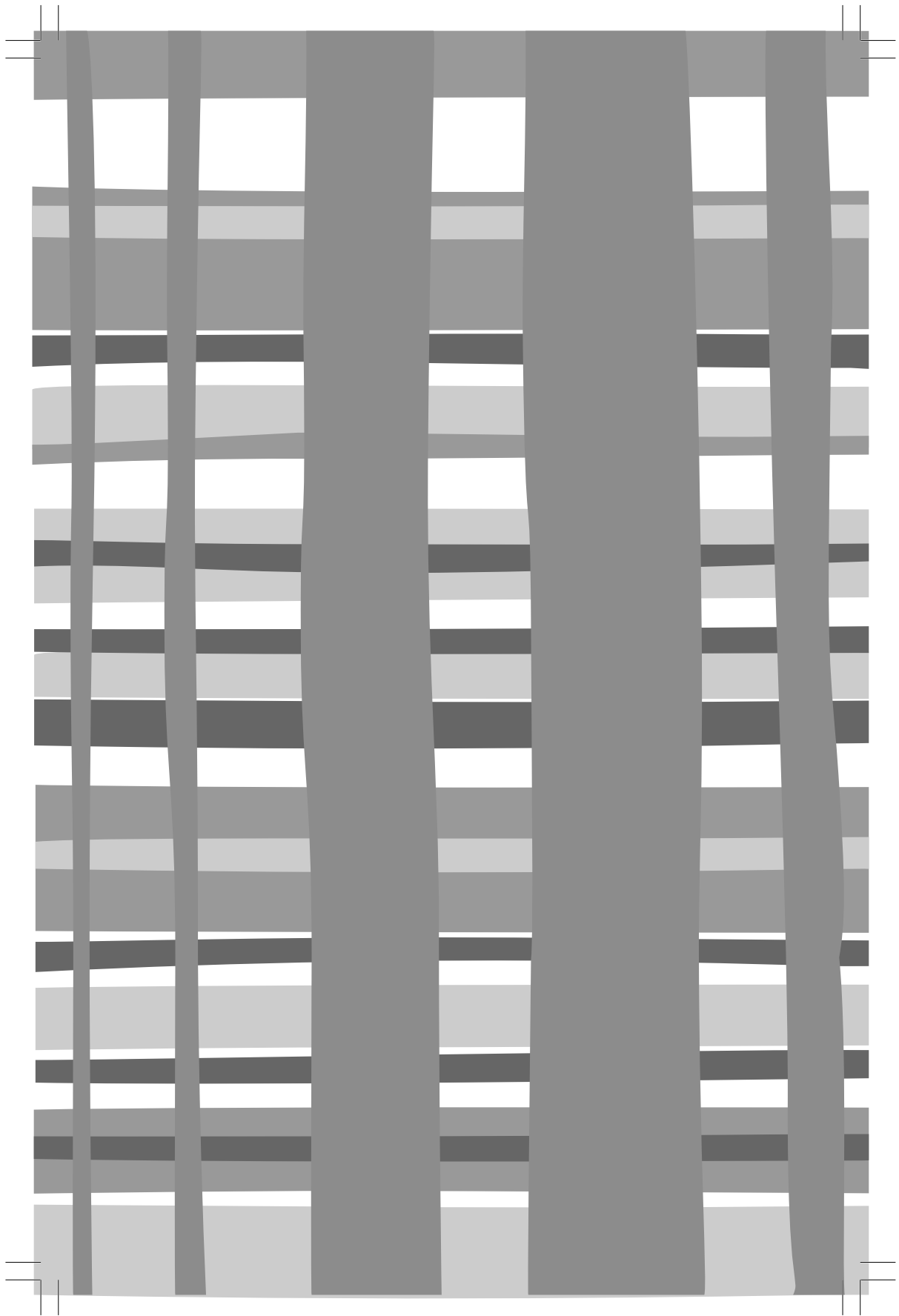
Fecha en que el
consumidor recibe
el producto: _____

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

Fabricador por Leiser S. de R.L. de C.V.

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





El especialista en servicio de línea blanca

serviplus[®]

www.serviplus.com.mx

Pólizas de extensión de garantía: (0155) 5329.1322

Teléfonos dentro de México: 01 (461) 471 7000

01 (461) 471 7100