

mabe



manual de uso y cuidado

estufas de piso



modelos EM7690D DMA07675D
 MA0770D MA07670D
 MA0L775D

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



No. de parte 222D2641P004



¡Felicidades!

Usted ha adquirido un producto de la más alta calidad, diseño y tecnología.

Debido a que en **mabe** estamos comprometidos con satisfacer las expectativas y necesidades de nuestros clientes; trabajamos en brindarle el mejor servicio, con productos seguros y altamente competitivos a escala internacional.

mabe respalda la garantía de su estufa y atiende sus requerimientos postventa a través de Serviplus, la empresa líder en servicio de Línea Blanca en Latinoamérica.

Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.



Índice de Contenidos

1. Características por Modelo	
1.1 Partes y accesorios.....	4
2. Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto	
2.1 Condiciones del Espacio.....	4
2.2 Nivelación.....	5
2.3 Instalación del copete	6
2.4 Conexión de gas.....	6
2.5 Conexión eléctrica.....	7
2.6 Instalación de quemadores.....	8
2.7 Puerta del Horno.....	8
2.8 Instalación de parrillas en el horno	9
2.9 Parrilla del Smart Oven	9
2.10 Montaje y desmontaje del cajón Smart Oven	9
3. Operación	
3.1 Información de seguridad para el usuario	10
3.2 Capelo.....	11
3.3 Encendido de los quemadores	11
3.4 Encendido del horno.....	13
3.5 Smart oven	13
4. Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto	
4.1 Guía de limpieza y cuidado.....	14
4.2 Reemplazo del foco del Smart oven	17
5. Recomendaciones de Cocinado	
5.1 Posiciones de Alimentos en el Horno.....	17
5.2 Funcionamiento del Smart oven	18
5.3 Recomendaciones Generales.....	21
6. Diagramas eléctricos.....	23
7. Problemas y Soluciones.....	24
8. Características por modelo.....	25
9. Póliza de Garantía.....	28

1.1 Partes y accesorios



2. Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

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.

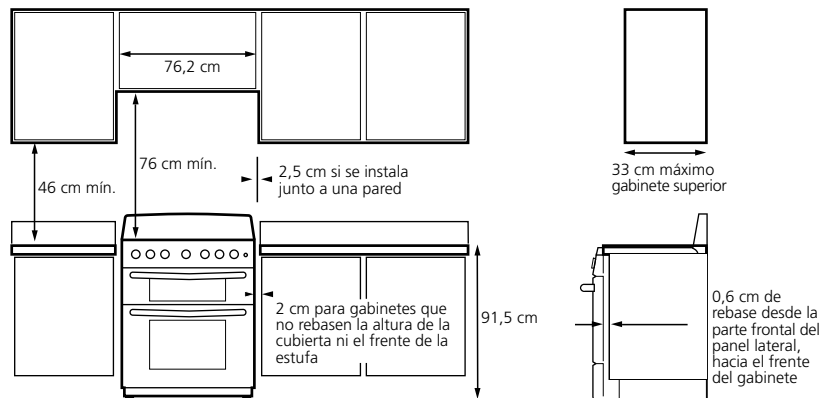
Localización

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.



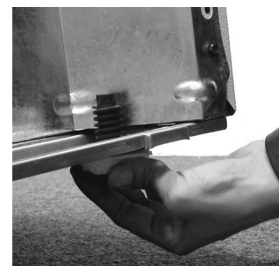
2.2 Nivelación

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 Instalación del copete (ver cuadro de características)

Paso 1

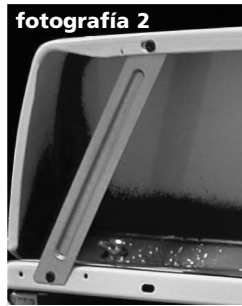
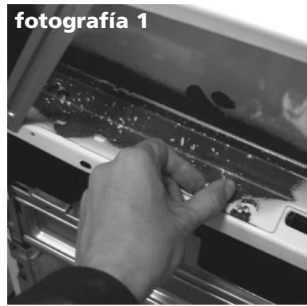
Desempaque el copete.

Paso 2

Coloque el copete sobre la cubierta y cerciórese de que los orificios de ambas piezas, coincidan para que asiente bien el copete (ver fotografía 1).

Paso 3

Coloque los 4 tornillos de cruz, en la cara superior del copete y en la cara inferior de la cubierta, apriete bien con las mariposas.



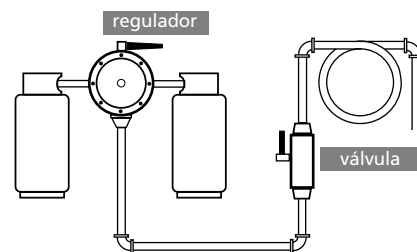
Paso 4

Coloque los refuerzos metálicos en posición diagonal (ver fotografía 2).

2.4 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.
- 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").

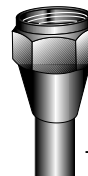


⚠ NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AÚN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.

- 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.



Campanas
9,5 mm (3/8")



Tuercas cónicas
9,5 mm (3/8")

Tubo de cobre



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.



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

2.5 Conexión eléctrica

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

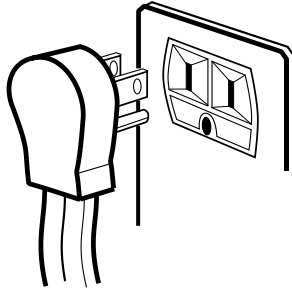
Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

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.

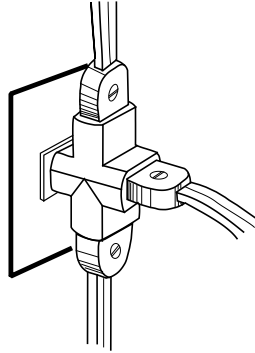
Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente. El cable tomacorriente deberá estar libre de torsiones y evite el contacto con la parte posterior de la estufa. En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.

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.

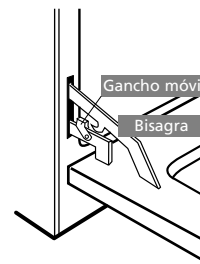
La puerta del horno es removible para hacer más accesible el interior de la estufa.

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.

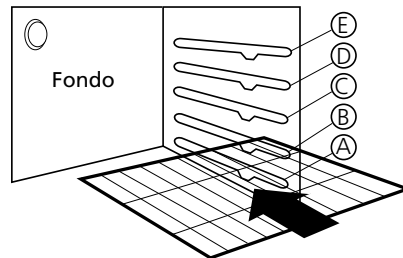


2.8 Instalación de parrillas en el horno.

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, levante 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 y empújela hacia adentro del horno hasta que haya pasado el tope en la pared del horno. Enseguida, baje la parte frontal y deslícela totalmente hasta el fondo.

El horno tiene cinco posiciones como se ilustra en el esquema. En la sección de Recomendaciones de cocinado, se especifica a detalle el uso de cada posición para hornear.



2.9 Parrilla del Smart Oven

Su cajón Smart Oven cuenta con una parrilla. Al utilizar su Smart Oven por primera vez, retire la parrilla, remueva las cintas que trae de empaque y coloque nuevamente la parrilla dentro del cajón Smart Oven.

Nota: Por seguridad, no guarde ningún tipo de utensilio en el Smart Oven.

2.10 Montaje y desmontaje del cajón Smart Oven

Para desmontar el cajón Smart Oven:

1. Abra el cajón.
2. Tómelo de la base y levántelo un poco (45° aprox.).
3. Júlelo cuidadosamente hacia usted.

Para volver a montar su cajón Smart Oven°:


1. Tome el cajón de la base.
2. Con una inclinación de 45° aproximadamente, póngalo sobre el inicio de la corredera de la cavidad donde se aloja el cajón.
3. Por último, deslícelo suavemente hacia adentro.

⚠ ADVERTENCIA: TENGA EN CUENTA QUE PUEDEN EXISTIR PELIGROS ASOCIADOS CON GABINETES Y ALACENAS SI LAS INSTALA POR ENCIMA DE LA ESTUFA.

3. Operación


3.1 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO


Para su seguridad, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

-  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 VÁLVULA GENERAL DE PASO.
 - LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESIÓN DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.

- 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 cuelgue 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, formaldehidos 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 bisagras 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 los quemadores

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

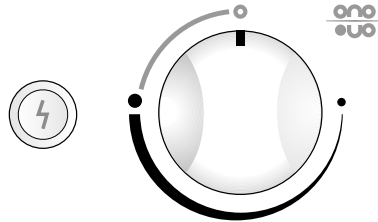
EL FUNCIONAMIENTO DE TODOS LOS QUEMADORES Y DEL HORNO DEBERÁ SER REVISADO DESPUÉS DE QUE LA ESTUFA Y LAS CONEXIONES DE GAS HAYAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADAS CONTRA FUGAS.

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 con botón.

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

1. Verifique que las perillas están en posición de apagado, éstas deben estar afuera y cerciórese de que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica.
2. Oprima el botón de encendido electrónico, indicado con un signo de rayo, y manténgalo así accionado, escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica del quemador.
3. Empuje la perilla que corresponda al quemador que desee utilizar y gírela a la posición de encendido, el quemador encenderá a los pocos segundos. Una vez encendido, suelte el botón y regule la flama girando la perilla.



! EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGIA ELÉCTRICA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES Y/O QUEMADOR DE HORNO ACERCANDO UN CERILLO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN DE ENCENDIDO TOMA PRECAUCIONES AL ENCENDER SU ESTUFA DE ESTA MANERA. LOS QUEMADORES QUE ESTUVIERAN ENCENDIDOS ANTES DE OCURRIR LA FALLA EN EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA PERMANECERÁN FUNCIONANDO NORMALMENTE HASTA QUE SE APAGUEN.

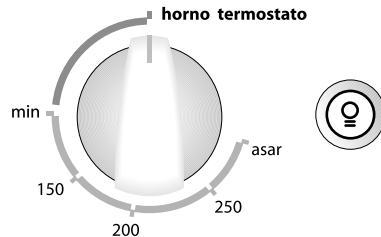
PARA ASEGURAR UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL COMAL, SIEMPRE DEBE REGULAR A FLAMA BAJA. VERIFIQUE QUE SU TANQUE DE GAS NO SE ESTÉ TERMINANDO YA QUE LAS PUNTAS AMARILLAS SON UN SIGNO DE ESTA SITUACIÓN.

SI CONTINÚAN LAS FLAMAS AMARILLAS, BUSQUE EL NUMERO TELEFÓNICO DE SERVIPLUS EN LAS ÚLTIMAS PAGINAS DE ESTE MANUAL. ELLOS SE ENCARGARÁN DE HACER LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES.

3.4 Encendido de horno

Perilla de horno con termostato.

La perilla del horno con termostato, indica las temperaturas en el panel de control.



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

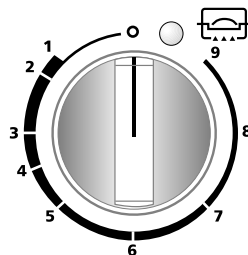
3.5 Smart oven

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	Temperatura aproximada	Función
1	55 °C	Descongelar
3	65 °C	Calentar platos
6	90 °C	Mantener alimentos calientes
9	188 °C	Dorar y Gratinar / Cocinar alimentos

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. Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

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

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.

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 el cajón.

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 el cajón Smart Oven en 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	

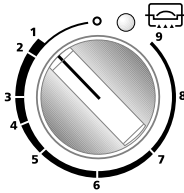
5.2 Funcionamiento del Smart oven

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	Temperat. aprox.	Función
1	55 °C	Descongelar
3	65 °C	Calentar platos
6	90 °C	Mantener alimentos calientes
9	188 °C	Dorar y Gratinar / Cocinar alimentos



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.

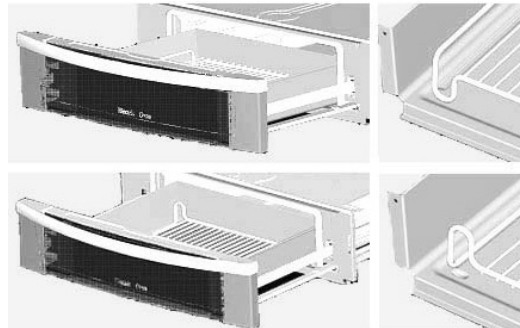
EL NO SEGUIR ESTAS RECOMENDACIONES PUEDE IMPLICAR UN DAÑO PARA LA SALUD.

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.

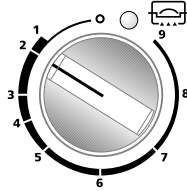
Al utilizar esta función coloque la parrilla en la posición Baja, para evitar que el alimento se cocine en la superficie antes de descongelarse en el centro.



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.



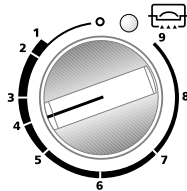
Posición	Temperat. aprox.	Función
1	55 °C	Descongelar
3	65 °C	Calentar platos
6	90 °C	Mantener alimentos calientes
9	188 °C	Dorar y Gratinar / Cocinar alimentos

Notas:

- Utilice platos y platones que resistan la temperatura, no utilicé 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	Temperat. aprox.	Función
1	55 °C	Descongelar
3	65 °C	Calentar platos
6	90 °C	Mantener alimentos calientes
9	188 °C	Dorar y Gratinar / Cocinar alimentos

Alimento	Tiempo recomendado
Pechugas empanizadas	30 - 45 minutos
Milanesas	30 - 45 minutos
Tacos dorados	30 - 45 minutos
Papas 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

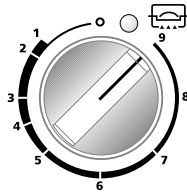
Al utilizar esta función utilice la parrilla en posición Baja.

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	Temperat. aprox.	Función
1	55 °C	Descongelar
3	65 °C	Calentar platos
6	90 °C	Mantener alimentos calientes
9	188 °C	Dorar y Gratinar / Cocinar alimentos

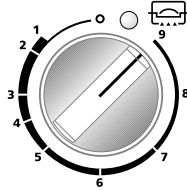
Alimento	Posición parrilla	Tiempo recomendado
Pan Tostado	Alta/ Baja	6 - 10 minutos
Molletes	Baja	10 - 14 minutos
Recalentar Pizza (2 rebanadas)	Baja	9 - 11 minutos
Recalentar Pizza (1/2 pizza)	Alta/ Baja	10 - 12 minutos
Gratinar Spaghetti	Baja	10 - 15 minutos
Gratinar Verduras	Baja	10 - 15 minutos
Gratinar 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	Temperat. aprox.	Función
1	55 °C	Descongelar
3	65 °C	Calentar platos
6	90 °C	Mantener alimentos calientes
9	188 °C	Dorar y Gratinar / Cocinar alimentos

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:

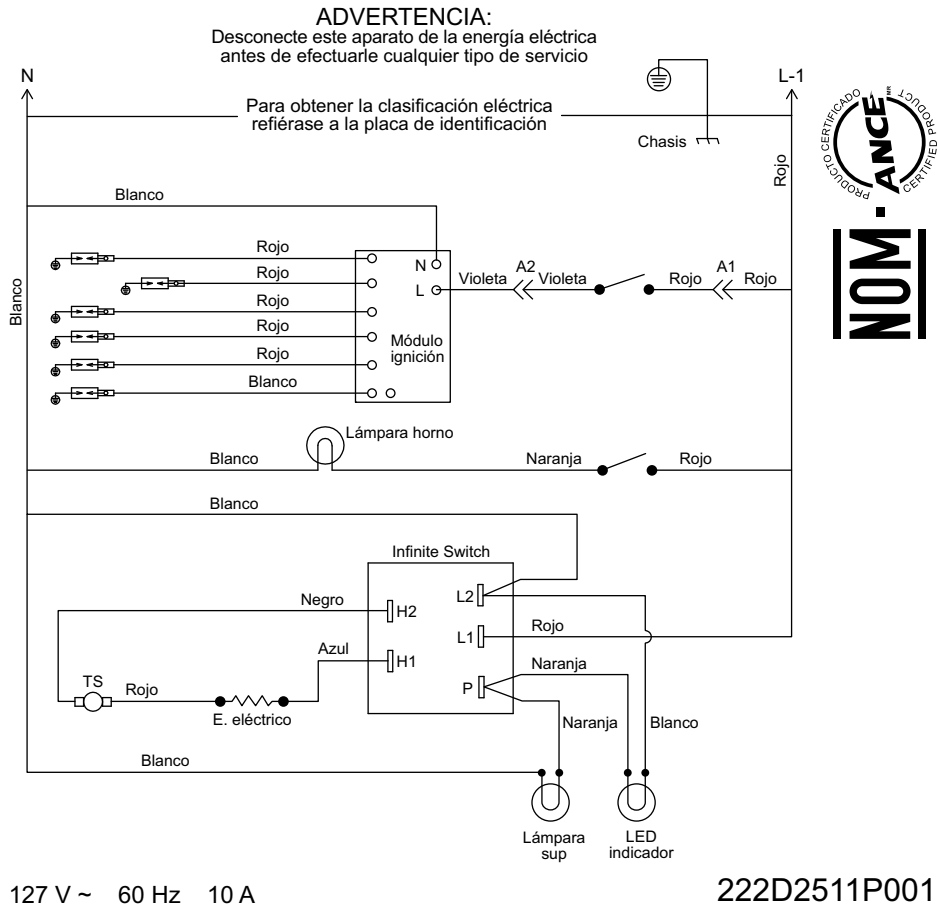
1. Cuando accione una perilla, revise que el quemador correspondiente haya encendido.
2. Fijese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama del quemador.
3. Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobresaliendo de la estufa.
4. Use utensilios 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 freír deben estar lo más secos posible.
10. Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.

11. Cuando vaya a flamear algún platillo en la estufa, apague el ventilador de la campana extractora. Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
12. Siempre apague los quemadores antes de quitar los utensilios de la estufa.
13. Aleje cualquier artículo plástico de los quemadores. Los materiales pueden encenderse al estar en contacto con las flamas o superficies calientes del horno y pueden causar quemaduras.
14. Nunca use agua para apagar aceite que se haya incendiado, ni tampoco levante una cacerola que está flameando, cúbrala completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
15. Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejada de la estufa, el aire caliente y vapor que salen suelen causar quemaduras en manos, cara y ojos.
16. Al usar bolsas de cocinado o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
17. 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



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.
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.

8. Características por modelo

Modelo	EM7690D	MA07670D
Copete o Capelo	Copete	Capelo
Encendido de quemadores	Electrónico botón	Electrónico botón
Control Horno	Termostato sin seguridad	Termostato sin seguridad
Smart oven	4 niveles (infinite switch / 1 LED)	4 niveles (infinite switch / 1 LED)
Acabado de horno	Limpieza Continua	Limpieza Continua
Encendido horno	Bujía	Bujía
Parrillas horno	2	2
Luz horno	Sí	Sí

Modelo	MA0770D	DMA07675D
Copete o Capelo	Copete	Capelo
Encendido de quemadores	Electrónico botón	Electrónico botón
Control Horno	Termostato sin seguridad	Termostato sin seguridad
Smart oven	4 niveles (infinite switch / 1 LED)	4 niveles (infinite switch / 1 LED)
Acabado de horno	Limpieza Continua	Limpieza Continua
Encendido horno	Bujía	Bujía
Parrillas horno	2	2
Luz horno	Sí	Sí

Modelo	MA0L775D
Copete o Capelo	Capelo
Encendido de quemadores	Electrónico botón
Control Horno	Termostato sin seguridad
Smart oven	4 niveles (infinite switch / 1 LED)
Acabado de horno	Limpieza Continua
Encendido horno	Bujía
Parrillas horno	2
Luz horno	Sí



Notas



El especialista en servicio de línea blanca



Tel sin costo (dentro de México): **01.800.90.29.900**
Internet: **www.serviplus.com.mx**

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

Antes de solicitar un servicio de garantía:

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

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

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

México, D.F.
01-55-5227-1000

Monterrey
01-81-8369-7990

Guadalajara
01-33-3669-3125

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

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

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

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

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

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 Farias # 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**
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 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:

- Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a los normales.
- Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Quando 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: _____

Fabricado 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

