



# instructivo

estufas para empotrar

lea este instructivo antes de instalar su estufa de empotre

modelos  
MA0C8060CI



No. de parte: 183D7566P221

# mabe



## ¡Felicidades!

---

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

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

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

Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.

## Índice de contenidos

---

Recomendaciones generales .....	4
<b>Partes y accesorios .....</b>	<b>5</b>
Quemadores .....	5
Frente de perillas .....	6
<b>Instalación estufa de empotre .....</b>	<b>6</b>
Hechura del saque .....	7
Conexiones y empotre .....	8
Conexión eléctrica .....	9
Capelo de cristal templado .....	10
Instalación de quemadores .....	10
Quemadores Triple Ring .....	10
Instalación de parrillas superiores .....	11
<b>Funcionamiento .....</b>	<b>12</b>
Encendido de quemadores superiores .....	12
Encendido de horno .....	13
Luz de horno .....	14
Si las flamas tienen puntas amarillas .....	14
Desmontaje y montaje de la puerta del horno .....	14
Desmontaje y montaje de las parrillas .....	16
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno .....	16
<b>Limpeza .....</b>	<b>17</b>
Reemplazo del foco del horno .....	18
PARA SU SEGURIDAD .....	20
Recomendaciones generales .....	21
Características por modelo .....	22
Diagrama eléctrico .....	23
Antes de solicitar un servicio .....	24
Póliza de garantía .....	26
Serviplus .....	27

Acaba de adquirir una estufa de la más alta calidad, esta marca garantiza su duración por muchos años.

### *Recomendaciones generales*

- Por favor retire todos los elementos de empaque: Adhesivos y películas plásticas que cubren las partes.
- Le recomendamos que para instalar la estufa solicite los servicios de "SERVIPLUS".
- No instale la estufa en un lugar en donde esté expuesta a fuertes corrientes de aire.
- Este lugar debe tener suficiente espacio al frente, para que usted pueda abrir totalmente la puerta del horno.
- Mantenga los alrededores libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- Use conexiones nuevas para prevenir fugas de gas, e instale sellador de juntas o cintas especiales para este fin en todas las conexiones externas.
- No utilice una 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.
- 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.



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).

## Partes y accesorios

3 Parrillas superiores de alambón

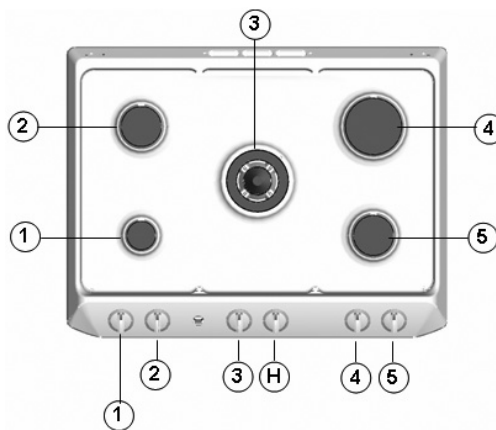
1 Parrilla de horno



## Quemadores

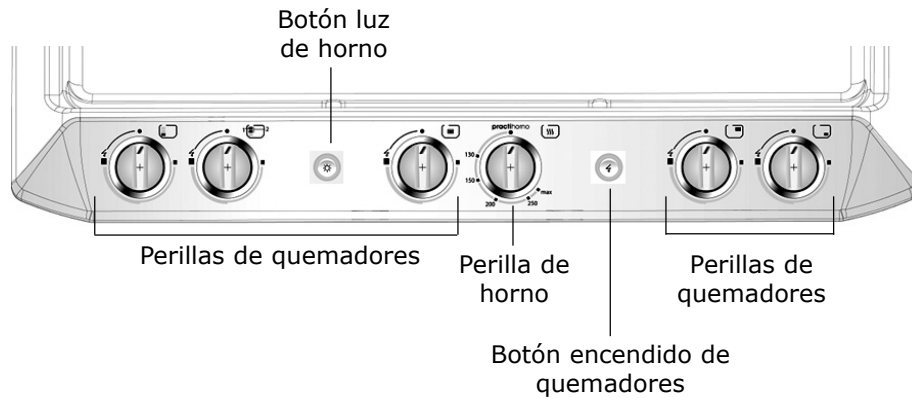
Los quemadores de la cubierta son de varios tipos y tamaños. La siguiente ilustración le servirá para identificarlo.

1. Quemador Deli.
2. Quemador estándar.
3. Quemador Triple Flama.
4. Quemador Jumbo.
5. Quemador estándar.



## Frente de perillas

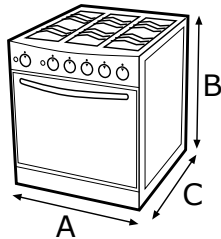
El frente de perillas de su estufa se verá como la siguiente ilustración.



**⚠** PARA SU SEGURIDAD, ASEGÚRESE DE QUE LOS MUEBLES INSTALADOS JUNTO A LA ESTUFA PUEDAN RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 95 °C

## Instalación estufa de empotre

Espacios para instalación

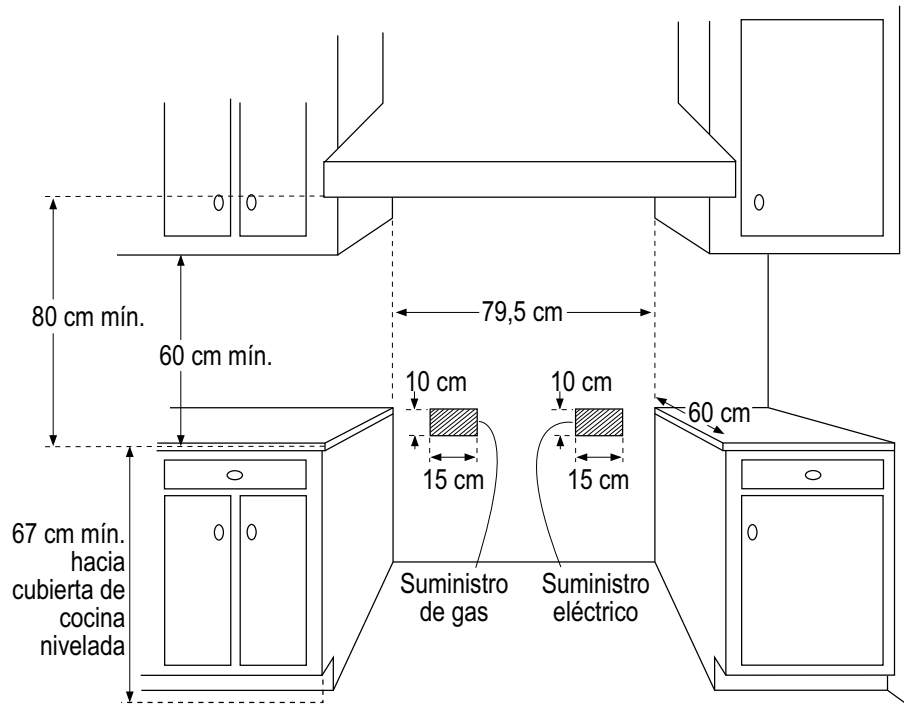


Dimensiones de la estufa

A (ancho)	79,2 cm
B (alto)	69,7 cm
C (fondo)	60,5 cm

Deje los siguientes espacios libres entre los gabinetes de su cocina para que la instalación sea rápida y sencilla.

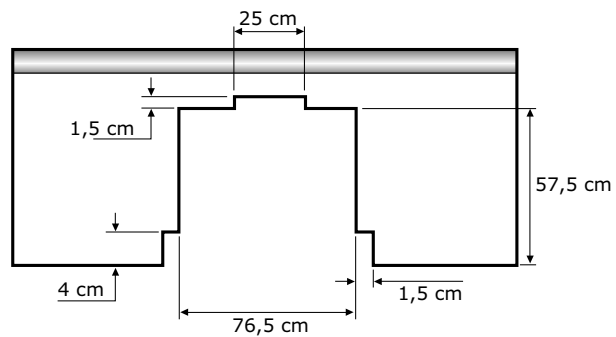
Debe dejar 79,5 cm libres a lo ancho entre muebles.



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

### Hechura del saque

El saque es un corte que se hace a la cubierta de su cocina con el objetivo de proporcionar al equipo de empotrar un apoyo fijo y una presentación adecuada. Respete las dimensiones indicadas en este dibujo.



Una vez que tenga hecho el saque de la cubierta y los espacios entre los gabinetes sean los adecuados, acerque la estufa al sitio en el que quedará instalada definitivamente para conectarla a la línea de gas y a la corriente eléctrica.

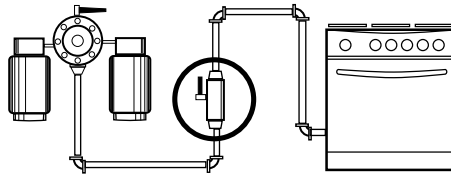
### Conexiones y empotre

Nota: Selle todas las conexiones.

1. Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y déjela cerrada hasta que termine de conectar la estufa.
2. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera de la estufa y asegúrese de que todos los que vayan a usar la estufa sepan dónde, cuando y como manejar esta llave.
3. Instale un niple terminal macho de 9,5 mm (3/8") a la salida del regulador y conéctelo a un tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8").
4. Conecte la válvula de paso con terminales de 9,5 mm (3/8").
5. Continúe con tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con campanas de 9,5 mm (3/8") en los extremos.
6. Acerque la estufa al sitio en donde va a quedar instalada permanentemente y conéctela a la tubería flexible de gas haciendo antes al tubo uno o dos rizos de 25 cm aprox. de diámetro c/u.
7. Conecte al tubo de la estufa, la terminal campana de 9,5 mm (3/8") NPT - 9,5 mm (3/8") Ø.
8. Cuando haya hecho todas las conexiones asegúrese de que las perillas de la estufa estén en posición de apagado y abra la llave principal del suministro de gas.

9. Asegúrese de que exista una toma de tierra adecuada antes de usar la estufa.

No olvide instalar una válvula de paso manual.



Esto es con el propósito de que pueda interrumpir fácilmente la alimentación de la estufa en caso de que salga de vacaciones o detecte una fuga de gas.



**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.**



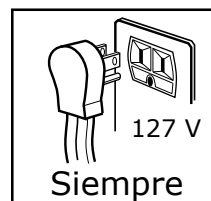
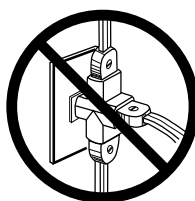
## Conexión eléctrica

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

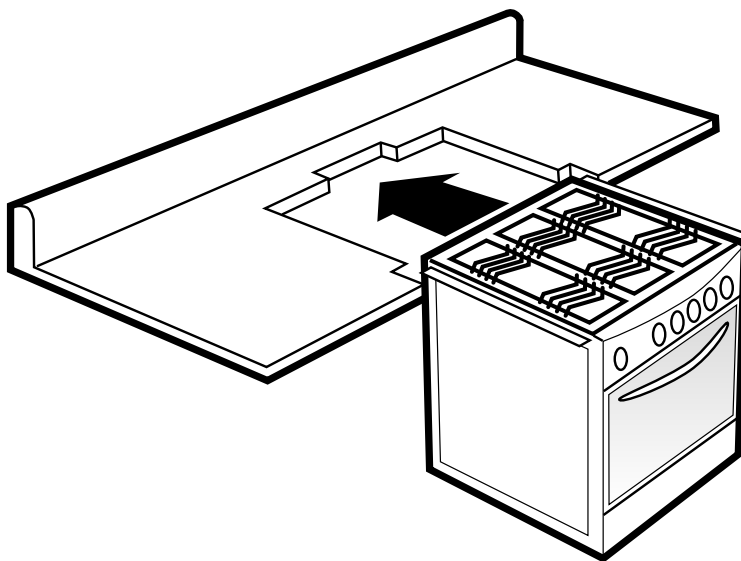
Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

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.



Una vez que haya conectado la estufa, el empotre es tan sencillo como cargarla y descansar las "pestañas" que trae a los lados, en las orillas del escote de la cubierta deslizándola hacia atrás y hasta el fondo suavemente, teniendo cuidado de no aplastar algún tubo de gas o el cable de alimentación eléctrica.



## Capelo de cristal templado

Cuando vaya a usar la estufa, levante el capelo, este quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo. Cuando termine de usar la estufa baje suavemente el

capelo hasta que quede apoyado sobre la cubierta. Recuerde bajarlo y levantarlo siempre con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

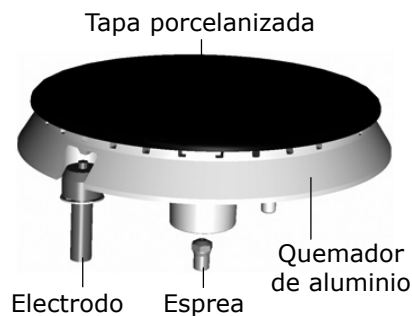
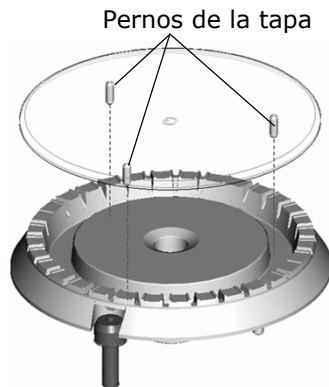


### Advertencias:

- El capelo no está diseñado para cocinar encima de él.
- Antes de usar la estufa asegúrese de que las perillas se encuentren en la posición de apagado. Levante el capelo siempre que use los quemadores superiores.

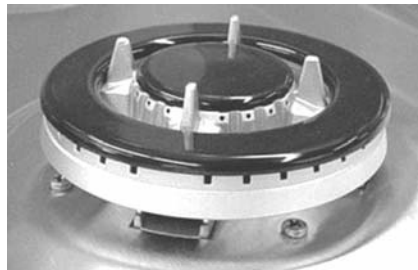
## Instalación de quemadores

Verifique que el quemador y la tapa estén bien colocados conforme al diagrama. Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



## Quemadores Triple Ring

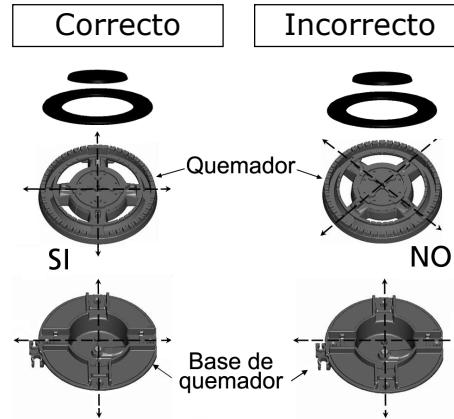
Su estufa cuenta con un nuevo quemador, el cual se recomienda usar para el cocinado uniforme de sus alimentos, así como para recipientes grandes. Se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones para el correcto funcionamiento del quemador.



### Quemadores Triple Ring (cont.)

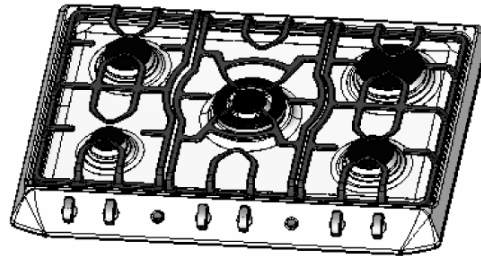
Antes de encender este quemador, asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La parte esmaltada de las tapas debe estar colocada hacia arriba. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar la bujía debido a que es más alta que las demás de su estufa.

Mantenga el quemador libre de grasa y cochambre y evite dejar residuos de limpiadores sobre la esprea que se encuentra en la base del mismo, ya que esto provoca obstrucciones y un mal funcionamiento del quemador.



### Instalación de parrillas superiores

Cada vez que requiera quitar las parrillas superiores, para darles limpieza; verifique colocarlas nuevamente, en su posición original (ver esquema).



## Funcionamiento

### *Encendido de quemadores superiores*

**⚠** 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 DEBE SER REVISADO DESPUÉS DE QUE LA ESTUFA Y LAS CONEXIONES DE GAS HAYAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADAS CONTRA FUGAS.

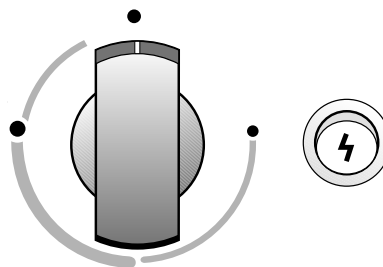
CUANDO ENCIENDA EL QUEMADOR POR PRIMERA VEZ, LA FLAMA ESTARÁ CASI HORIZONTAL Y SE ELEVARÁ LIGERAMENTE FUERA DEL QUEMADOR, ADEMÁS SE ESCUCHARÁ UN SOPLIDO O SILBIDO DURANTE 30 A 60 SEGUNDOS. FÍJESE EN LA FLAMA, NO EN LA PERILLA MIENTRAS REDUCE LA FLAMA DEL QUEMADOR.

### *Encendido electrónico con botón en quemadores superiores*

Al accionar el botón o girar las perillas en estos modelos, 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 un apagón

EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGÍA ELÉCTRICA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN CERILLO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN "FLUJO MÁXIMO" TOMA PRECAUCIONES AL ENCENDER SU ESTUFA DE ESTA MANERA.

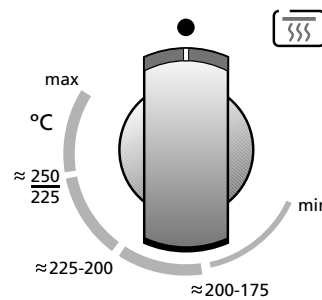
LOS QUEMADORES QUE ESTUVIERAN ENCENDIDOS ANTES DE OCURRIR LA FALLA EN EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA PERMANECERÁN FUNCIONANDO NORMALMENTE HASTA QUE SE APAGUEN.

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

### Encendido manual de horno

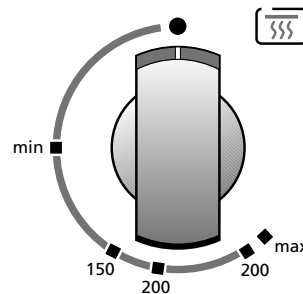
Para encender el horno con termocontrol o con termostato modulante

1. Abra la puerta del horno.
2. Inmediatamente después, acerque la flama al orificio central del piso del horno lo más próximo al quemador.
3. Gire la perilla hasta la temperatura deseada.
4. Espere a que encienda antes de retirar el cerillo y verifique que la flama sea azul por el orificio central del piso del horno.
5. En caso de que no encienda, regrese la perilla a la posición OFF y vuelva al paso 2.



Perilla de horno con termocontrol.

La perilla de control del horno está localizada en el panel de control y tiene 5 posiciones.



Perilla de horno con termostato.

## *Luz de horno*

Para encender la luz del horno presione el botón con el indicador en forma de foco.

## *Si las flamas tienen puntas amarillas*

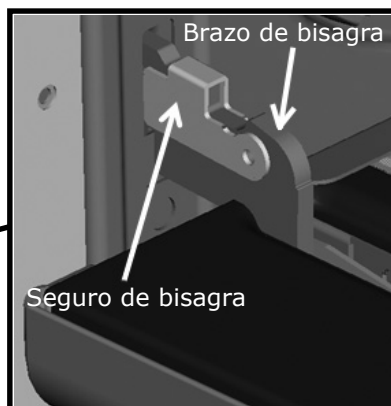
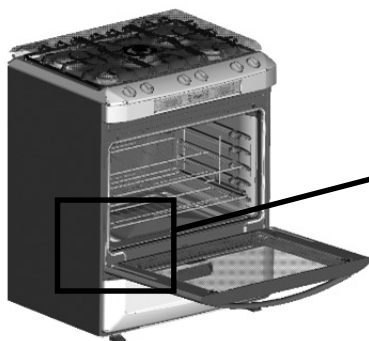
Con gas licuado de petróleo (L.P.) es normal ver ciertas puntas amarillas en los conos exteriores de la flama.

Verifique que su tanque de gas no esté terminando, ya que las puntas amarillas son un síntoma de esta situación.

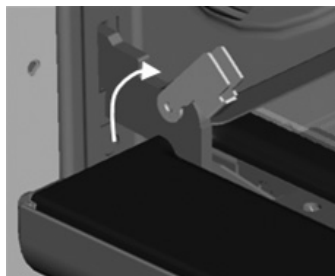
## *Desmontaje y montaje de la puerta del horno*

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

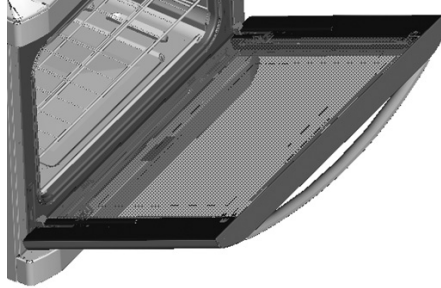
1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo localice las diferentes partes.



2. Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.



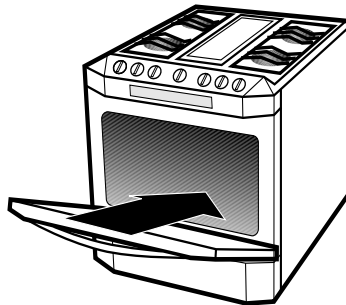
3. Levante la puerta, (como si fuera a cerrarla) hasta que sienta que se detiene por los topes levantados.
4. Levante la puerta (sujetándola aproximadamente por la mitad) como si fuera a cerrarla y júela hacia fuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



**⚠ ADVERTENCIA: SI LLEGARA A PRODUCIRSE FUEGO EN EL INTERIOR, APAGUE INMEDIATAMENTE EL QUEMADOR DEL HORNO O ASADOR SEGÚN SEA EL CASO Y MANTENGA LA PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA COMPLETAMENTE POR SÍ SOLO.**

#### Montaje de la puerta

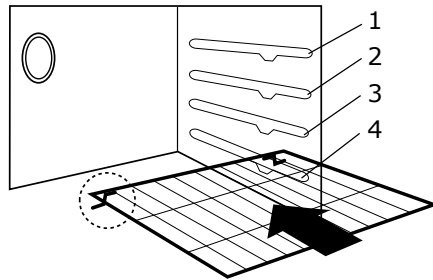
1. Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que sienta que topa con el marco de la estufa.
2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado desenganche los seguros.
3. Cierre la puerta completamente y escuchará un leve clic ésto le indica que la puerta se ha montado correctamente.



**⚠ ADVERTENCIA: CUANDO TENGA LA PUERTA AFUERA, POR NINGÚN MOTIVO ZAFE LOS SEGUROS YA QUE EL BRAZO PRINCIPAL REGRESARÍA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.**

## Desmontaje y montaje de las parrillas

Las parrillas del horno pueden sacarse y volverse a colocar en cualquiera de las cuatro posiciones posibles:



Para retirar la parrilla

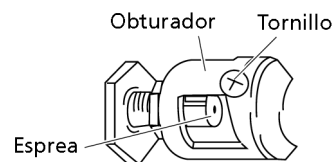
1. Empújela hacia el fondo del horno.
2. Levántela por la parte trasera de la misma y júlela hacia usted.

Para colocarla en su sitio

1. Elija la altura deseada.
2. Recargue los seguros que trae en los extremos sobre la guía que eligió y deslícela hacia atrás, cuando llegue al fondo, ella sola caerá hacia abajo, lo cual quiere decir que está correctamente colocada. Cuando la parrilla está colocada correctamente en su sitio, podrá jalarla hacia usted aunque tenga trastes encima, sin el riesgo de que salga completamente del horno ya que trae un tope diseñado para evitar que ésto suceda.

## Ajuste del obturador de aire del quemador del horno

Para determinar si este quemador está trabajando debidamente, retire primero el piso del horno y el deflector (algunos modelos). Consulte la sección de limpieza más adelante. Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules. No deben estar por encima de los orificios del quemador. Con el deflector en su lugar (o el piso, según el modelo), las flamas deben conservarse estables. No deben extenderse más allá de las orillas del deflector o piso. El obturador está cerca de la pared trasera y por encima del cajón del asador.



Nota: Posiblemente cuando utilice por primera vez la estufa perciba un olor extraño que proviene del horno, ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.

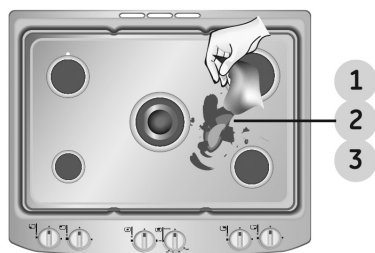
**⚠ ADVERTENCIA: NUNCA UTILICE LA ESTUFA PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN ESTO ES MUY PELIGROSO.**



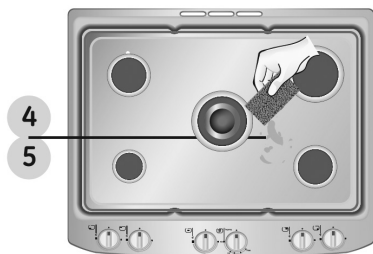
# Limpieza

## Procedimiento para limpieza de cubiertas de acero inoxidable manchadas por alimentos

1. Remover el exceso de grasa, alimentos o suciedad con un trapo húmedo (también puede usarse solución jabonosa).
2. Aplicar directamente sobre las áreas manchadas desengrasante comercial.
3. Esperar 10 minutos (o según instrucciones del desengrasante).

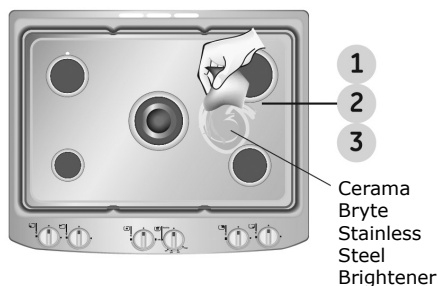


4. Transcurridos los 10 minutos, tallar delicadamente con una fibra metálica suave (de acero inoxidable) por aproximadamente 2 minutos o bien hasta que desaparezca la mancha.
5. Retirar el exceso de desengrasante con un trapo/paño húmedo hasta que quede limpio.



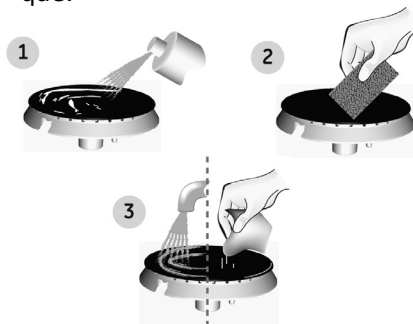
## Para abrillantar la cubierta de acero inoxidable

1. Aplicar uniformemente producto líquido marca Cerama Bryte Stainless Steel Brightener sobre la superficie limpia de la cubierta.
2. Tallar suavemente por 2 minutos aproximadamente (o según las instrucciones del producto) con la ayuda de un trapo o un paño.
3. Limpiar posteriormente con un trapo húmedo.



## Procedimiento para limpieza de quemadores

1. Rociar solución del desengrasante comercial en toda la superficie y esperar a que repose 10 minutos.
2. Tallar con fibra metálica suave (de acero inoxidable) por 2 minutos aproximadamente o hasta que desaparezca la mancha.
3. Enjuague al chorro de agua y seque.

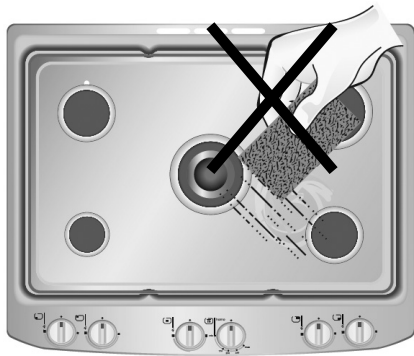


### Consejo para una limpieza efectiva

Mantener siempre limpia la cubierta, parrillas y quemadores. Limpie después de cocinar con un trapo húmedo o en caso necesario con jabón. Esto deberá ser suficiente para dejar limpia la estufa sin necesidad de usar limpiadores y sin tallar las superficies evitando que se rayen.

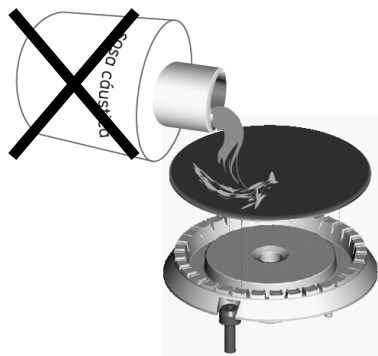
### Para evitar que la cubierta se raye

No usar fibras verdes para la limpieza.



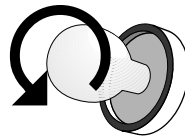
### Para evitar que los quemadores se manchen

No usar productos que contengan hidróxido de sodio (sosa cáustica).



### Reemplazo del foco del horno

Localice el foco en el interior de la cavidad, al fondo, y simplemente destorníllelo del socket. Reemplácelo por uno nuevo de las mismas características que el anterior.

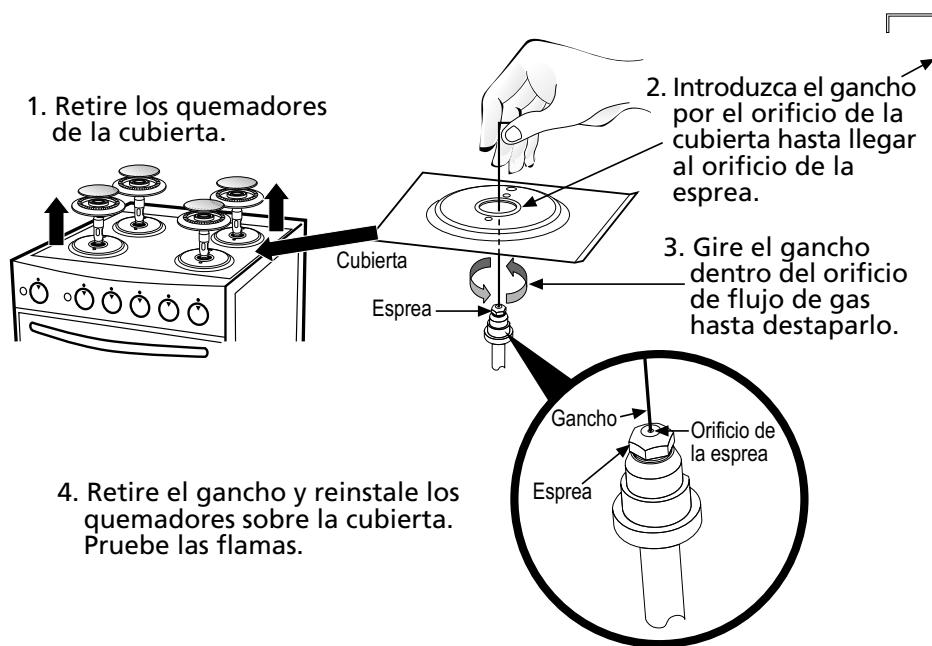


- Orificio de flujo de gas obstruido  
Si usted nota los siguientes síntomas:

- Un quemador no enciende y el resto sí lo hace.
- Un quemador tiene flamas más pequeñas que el resto.
- Los quemadores se tardan en encender.
- Se extingue la flama.
- Flamas amarillas.
- Hollín

Entonces es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos. Esto puede ser consecuencia de un derrame de alimentos, residuos de alimentos o residuos de agentes limpiadores.

Su estufa incluye un gancho para llevar a cabo los siguientes pasos. En su defecto puede usar un plastinado (los alambres que se usan para cerrar bolsas de pan). Remueva el plástico que recubre al plastinado y úselo.



## PARA SU SEGURIDAD

---

### SI HUELE A GAS:

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

NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA DE SU ESTUFA. TAMPOCO OBSTRUYA LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DE HORNO Y/O ASADOR.

## *Recomendaciones generales*

Cuando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Cuando accione una perilla, revise que el quemador correspondiente haya encendido.
2. Fíjese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama del quemador.
3. Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobresaliendo de la 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. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
18. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.
19. Si 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.

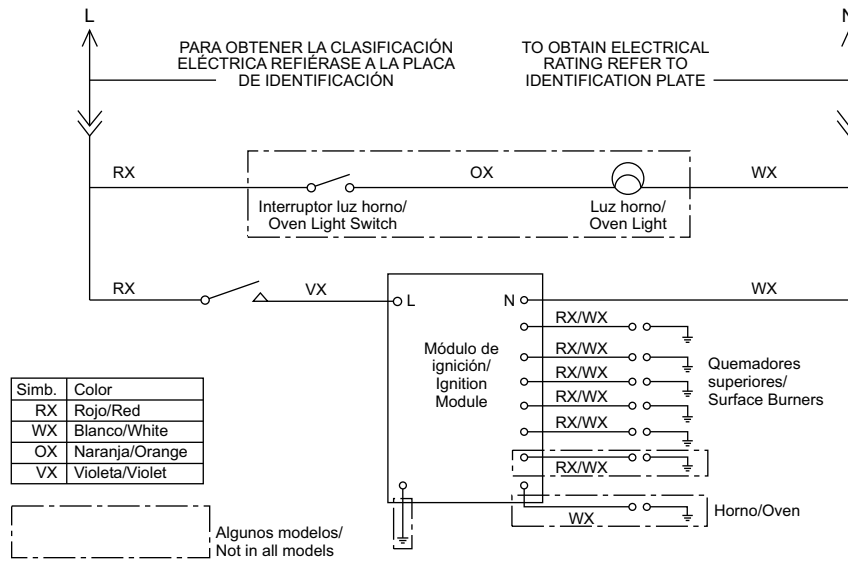
*Características por modelo*

<b>Modelo</b>	<b>MA0C8060CI</b>
Capelo	Sí
Encendido de quemadores	Electrónico botón
Control de horno	Termostato
Acabado de horno	Limpieza estándar
Encendido horno	Manual
Luz en horno	Sí
Asador	No
Parrillas de horno	1

## Diagrama eléctrico

**ADVERTENCIA**  
DESCONECTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA ESTE APARATO ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE SERVICIO

**WARNING**  
UNPLUG THIS APPLIANCE FROM ELECTRIC POWER BEFORE PERFORMING ANY TYPE OF SERVICE



317B8267P001

## Antes de solicitar un servicio

### (Ver tabla de características)

Problema	Causas posibles	Qué hacer
El horno no funciona/ enciende	Se terminó el gas de su casa No cuenta con encendido de bujía o chispa (ver tabla de ca- racterísticas)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.</li> </ul>
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que su estufa esté correctamente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de energía sea regular.</li> </ul>
	La perilla no está en la posi- ción correcta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lea cuidadosamente la sección "Encendido del horno" en este manual.</li> </ul>
Los quemadores no encienden	Se terminó el gas de su casa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.</li> </ul>
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que su estufa esté correctamente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de energía sea regular.</li> </ul>
	La perilla no está en la posi- ción correcta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lea cuidadosamente la sección "Encendido de quemadores" en este manual.</li> </ul>
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire los quemadores y limpie los orificios con un cepillo pequeño de cerdas suaves.</li> </ul>
	Las espreas pueden estar ta- padas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emplee un alambre delgado, por ejemplo el alambre que se utiliza para cerrar bolsas de pan. Ver sección "Encendido de quemadores".</li> </ul>
	El quemador puede estar mal colocado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique la posición correcta del quemador conforme al diagrama.</li> </ul>
	Los quemadores están moja- dos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje que los quemadores se sequen por completo o séquelos usted.</li> </ul>
La luz de horno no enciende/funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que su estufa esté correctamente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de energía sea regular.</li> </ul>
	El foco puede estar flojo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apriete el foco girándolo en el sentido de las manecillas del reloj.</li> </ul>
	El foco puede estar fundido	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe reemplazar el foco por uno similar de 40 Watts</li> </ul>
Fuerte olor al usar el horno	Mezcla inadecuada gas/aire en el horno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste el obturador de acuerdo con las instrucciones "Ajuste del obturador de aire del quemador del horno" en este manual.</li> </ul>
	Primeras ocasiones de uso del horno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>





*Notas*

---



## 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.

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

### PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_  
Modelo: \_\_\_\_\_ No. de Serie: \_\_\_\_\_  
Fecha de venta: \_\_\_\_\_ Distribuidor: \_\_\_\_\_  
Sello o firma: \_\_\_\_\_

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



El especialista en servicio de línea blanca



Tel. sin costo: **01.800.90.29.900**  
Internet: **www.serviplus.com.mx**

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

**Antes de solicitar un servicio de garantía:**

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

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

- **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

**Chile**  
600.364.3000

**El Salvador**  
(503) 294.1444

**Perú**  
Línea gratuita 0800.70630

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

**Costa Rica**  
(506) 260.4307  
(506) 260.4207

**Guatemala**  
(502) 5811.5990 y 5810.5266

**Venezuela**  
(0501) 737.8475

**Ecuador**  
1800.73.7847

**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  
Col. Jardines de Bugambillas  
20200 Aguascalientes, Ags.  
(01.449) 978.8870 y 8871

• **CANCÚN**

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

• **CD. JUAREZ**

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

• **CD. VICTORIA**

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

• **CULIACAN**

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  
Col. Nombre de Dios  
31110 Chihuahua, Chihuahua  
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693

• **GUADALAJARA**

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

• **LA PAZ**

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

• **LEÓN**

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

• **MATAMOROS**

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

• **MÉRIDA**

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

• **MÉXICO D.F.**

ProL. Ings. Militares #156  
Col. San Lorenzo Tlatenango  
11210 México, D.F.  
(01.55) 5227.1000

• **MONTERREY**

Carretera Miguel Alemán km 5  
Col. 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.  
Col. 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  
Col. Zona Industrial Benito  
Juárez  
76120 Querétaro, Qro.  
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731

• **REYNOSA**

Calle Dr. Puig # 406  
Col. Doctores  
88690 Reynosa, Tamaulipas  
(01.899) 924.2254 y 924.6220

• **SAN LUIS POTOSÍ**

Manzana 10, Eje 128 s.n.  
Col. Zona Industrial del Potosí  
78395 San Luis Potosí, S.L.P.  
(01.444) 826.5686

• **TAMPICO**

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

• **TIJUANA**

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

• **TORREÓN**

Bldv. Torreón-Matamoros #6301  
Ote. Col. 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 Boticaria  
94298 Boca del Río, Veracruz  
(01.229) 921.1872, 2253, 9931 y  
9934

• **VILLAHERMOSA**

Calle Carlos Green #119-C  
Col. ATASTA  
86100 Villahermosa, Tabasco  
(01.993) 354.7350, 7382, 7392 y  
7397



*Notas*

---





*Notas*

---





*Notas*

---





*Notas*

---



El especialista en servicio de línea blanca

**serviplus**<sup>®</sup>

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

Pólizas de extensión de garantía: (0155) 5329.1322  
LADA sin costo 01.800.9029.900