



GE PROFILE

Parrilla de Empotre a Gas / Gasodomestico

Manual de uso y cuidado

Modelo
PGP95EB
PGP95KB



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



183D7566P254



Resolución 1023
Gasodomésticos
para la cocción
de alimentos





¡Felicidades!

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

Debido a que en **GE Profile** 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.

GE Profile respalda la garantía de su parrilla de empotre / gasodoméstico y atiende sus requerimientos post venta a través de Serviplus, la empresa líder en servicio de Línea Blanca en Latinoamérica.

Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.



Índice de contenidos

Información del rotulado	4
Advertencias preliminares	5
Para el instalador	6
Instrucciones importantes de seguridad	8
Partes y accesorios	10
Consideraciones de aireación y ventilación	12
Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su aparato	14
Ubicación de suministros eléctricos y gas	16
Preparación de la unidad para conexiones	16
Instalación eléctrica	17
Conexión al suministro de gas	18
Conversión de Gas LP a GAS Natural	23
Conexión eléctrica	23
Instalación de quemadores	24
Quemadores Triple Ring	24
Usos y cuidados del comal	26
Funcionamiento modelo PGP95KB	26
Perillas con iluminación (ver tabla de características) Modelo PGP95KB	27
Características y funciones modelo PGP95KB	28
Funcionamiento modelo PGP95EB	30
Mantenimiento modelo PGP95EB	32
¿Cómo programar el timer de un quemador? Modelo PGP95EB	33
Ajuste del reloj modelo PGP95EB	34
Desbloqueo de quemadores modelo PGP95EB	34
Bloqueo del teclado (Sólo en modo apagado) modelo PGP95EB	34
Desbloqueo del teclado modelo PGP95EB	35
Calor residual modelo PGP95EB	35
Potencia térmica	36
Cuidados en la limpieza	37
Cuadro de códigos de error modelo PGP95EB	39
Diagrama eléctrico modelo PGP95EB	40
Diagrama eléctrico modelo PGP95KB	41
Póliza de garantía	47
Serviplus	48

Información del rotulado

Nombre del Fabricante: Leiser S. de R.L. de C.V.
País de Fabricación: México.

Para unidades a gas.

Categoría : II2H3B/P Tipo y clase del Gasodoméstico: Tipo A clase 3.

Tipo de gas para los que está reglado el gasodoméstico: G.L.P. o Gas Natural*

Presión de suministro para la que está reglado el gasodoméstico: G.L.P.; 2750 Pa (Pascales)/2.75 kPa (kilopascales), [28-30 mbar (milibar)]. Gas Natural; 1760 Pa (Pascales)/1.76 kPa (kilopascales), [20 mbar (milibar)].

*Su gasodoméstico fue ajustado en fábrica para trabajar con Gas L.P. Para Gas Natural, referirse a este manual. (Solo Colombia).

Esta parrilla de empote / gasodoméstico cuenta con un cable tomacorriente con clavija o enchufe, por lo que si usted requiere hacer alguna instalación, debe solicitarlo a un técnico especializado y de su confianza. Consulte en la placa adherida a este manual sobre características eléctricas de esta parrilla de empote / gasodoméstico antes de realizar cualquier instalación. Así mismo, podrá encontrar al final del manual una opción de técnicos especializados de Serviplus o Servicio Mabe.

⚠ IMPORTANTE: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio post-venta o por personal calificado similar con el fin de evitar algún peligro.

⚠ ADVERTENCIA: Si la superficie de trabajo se rompe, desconectar inmediatamente la parrilla de empote / gasodoméstico, para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

⚠ ADVERTENCIA: Durante el uso su parrilla de empote / gasodoméstico, empezará a calentarse. tenga cuidado de tocar los elementos calefactores.

⚠ ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deberán mantenerse alejados.

HECHO EN MEXICO POR:
LEISER, S. DE R.L. DE C.V. MANZANA 10, EJE 128 SN, ESQ. AV. C.F.E.
ZONA INDUSTRIAL, SAN LUIS POTOSI, S.L.P., MEXICO TEL. (444) 826-66-00

MODELO No.		SERIE No.		PARRILLA DE EMPOTRE	
PGP95EB					
QUEMADOR	CANT.	POTENCIA NOMINAL / CAPACIDAD TERMICA			
		GAS L.P. (28-30 mbar) (2.75 kPa)		GAS NATURAL (20 mbar) (1.76 kPa)	
ESTANDAR	2	8 500 kJ/h	4 500 kJ/h	1 700 kW/h	1 700 kW/h
		6 200 BTU/h	6 200 BTU/h	6.5 MJ/h	6.5 MJ/h
JUMBO	2	8 000 kJ/h	8 000 kJ/h	2 200 kW/h	2 200 kW/h
		7 600 BTU/h	7 600 BTU/h	8 MJ/h	8 MJ/h
TRIPLE RING	1	10 500 kJ/h	10 500 kJ/h	2 900 kW/h	2 900 kW/h
		10 000 BTU/h	10 000 BTU/h	10 MJ/h	10 MJ/h

El resultado de la Potencia Nominal se obtuvo a condiciones estándar de referencia (Aplica Colombia).
Tipo A, Clase 3, Categoría II gas; ref. NOM-019 SEDG 2002, NMX-252-1, NCH927/1, NTC 2832-1-4^a Actualización, NTE INEN 2 259-2000

TIPO DE GAS: LP

ADVERTENCIAS: * PARA GAS NATURAL, REFERIRSE AL MANUAL.
* ESTE ARTIFACTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑO NI DORMITORIO.
* ESTE ARTIFACTO ESTA AJUSTADO PARA SER INSTALADO A CALOS 200 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.
* NO INSTALAR ESTE GASODOMESTICO EN RECINTOS QUE NO DISPONGAN DE VENTILACION SUFICIENTE.
* ESTE GASODOMESTICO DEBE DE SER INSTALADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO.
* LEER LAS INSTRUCCIONES TECNICAS ANTES DE INSTALAR ESTE GASODOMESTICO.
* LEER LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE ENCENDER ESTE GASODOMESTICO.

INDICE DE EFICIENCIA TERMOELECTRICA: 3.64, 3.7

127 V ~ 60 Hz 0.7 A max.

3178984P258

HECHO EN MEXICO POR:
LEISER, S. DE R.L. DE C.V. MANZANA 10, EJE 128 SN, ESQ. AV. C.F.E.
ZONA INDUSTRIAL, SAN LUIS POTOSI, S.L.P., MEXICO TEL. (444) 826-66-00

MODELO No.		SERIE No.		PARRILLA DE EMPOTRE	
PGP95KB					
QUEMADOR	CANT.	POTENCIA NOMINAL / CAPACIDAD TERMICA			
		GAS L.P. (28-30 mbar) (2.75 kPa)		GAS NATURAL (20 mbar) (1.76 kPa)	
ESTANDAR	2	8 500 kJ/h	4 500 kJ/h	1 700 kW/h	1 700 kW/h
		6 200 BTU/h	6 200 BTU/h	6.5 MJ/h	6.5 MJ/h
JUMBO	2	8 000 kJ/h	8 000 kJ/h	2 200 kW/h	2 200 kW/h
		7 600 BTU/h	7 600 BTU/h	8 MJ/h	8 MJ/h
TRIPLE RING	1	10 500 kJ/h	10 500 kJ/h	2 900 kW/h	2 900 kW/h
		10 000 BTU/h	10 000 BTU/h	10 MJ/h	10 MJ/h

El resultado de la Potencia Nominal se obtuvo a condiciones estándar de referencia (Aplica Colombia).
Tipo A, Clase 3, Categoría II gas; ref. NOM-019 SEDG 2002, NMX-252-1, NCH927/1, NTC 2832-1-4^a Actualización, NTE INEN 2 259-2000

TIPO DE GAS: LP

ADVERTENCIAS: * PARA GAS NATURAL, REFERIRSE AL MANUAL.
* ESTE ARTIFACTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑO NI DORMITORIO.
* ESTE ARTIFACTO ESTA AJUSTADO PARA SER INSTALADO A CALOS 200 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.
* NO INSTALAR ESTE GASODOMESTICO EN RECINTOS QUE NO DISPONGAN DE VENTILACION SUFICIENTE.
* ESTE GASODOMESTICO DEBE DE SER INSTALADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO.
* LEER LAS INSTRUCCIONES TECNICAS ANTES DE INSTALAR ESTE GASODOMESTICO.
* LEER LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE ENCENDER ESTE GASODOMESTICO.

INDICE DE EFICIENCIA TERMOELECTRICA: 3.5, 3.8

127 V ~ 60 Hz 0.05 A max.

3178984P253

Advertencias preliminares

ADVERTENCIAS

- Esta parrilla de empotre / gasodoméstico debe ser instalada únicamente por personal calificado.
- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar ésta parrilla de empotre / gasodoméstico.
- Lea las instrucciones de uso antes de encender ésta parrilla de empotre / gasodoméstico.
- No permita que nadie se suba o se pare sobre la parrilla de empotre / gasodoméstico.
- No deje a los niños solos cuando ésta parrilla de empotre / gasodoméstico esté encendida o en operación, ya que pueden quemarse seriamente.
- Ésta parrilla de empotre / gasodoméstico está diseñado para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Ésta parrilla de empotre / gasodoméstico no debe ser instalado en baños ni dormitorios.
- Ésta parrilla de empotre / gasodoméstico debe instalarse en ambientes bien ventilados, mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- Según condiciones de ventilación contenidas en la norma NTC 3631 SEGUNDA ACTUALIZACIÓN: 2011-12-14.
- El producto no debe usarse para calentar una habitación.
- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos flamables.
- Para su correcto funcionamiento, ésta parrilla de empotre / gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental.
- No instale ésta parrilla de empotre / gasodoméstico en lugares en donde esté expuesto a fuertes corrientes de aire.
- Si la parrilla de empotre / gasodoméstico, no es instalada de acuerdo con las instrucciones aquí descritas, tanto su parrilla de empotre / gasodoméstico como su cocina podrían sufrir daños.
- Asegúrese de que el cable toma corriente no quede presionado.

ADVERTENCIAS (ADICIONALES PARA PARRILLAS DE EMPOTRE / GASODOMÉSTICOS A GAS):

- Por su seguridad, la instalación, ajuste o modificación de la parrilla de empotre / gasodoméstico para ser usado con otro tipo de gas, debe estar a cargo de personal calificado, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Para su correcto funcionamiento, ésta parrilla de empotre / gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica.

Para el instalador.

Instrucciones técnicas para la correcta instalación, ajuste y mantenimiento de la parrilla de empotrar / gasodoméstico.

ADVERTENCIA:

Para su correcto funcionamiento esta parrilla de empotrar / gasodoméstico requiere ser ajustada de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente.

PRECAUCIÓN:

- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de locales de distribución (el tipo y presión de gas) son compatibles con las del aparato.
 - Las especificaciones de operación de este aparato se encuentran en la placa de características del mismo.
 - Este aparato está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evaluación de productos de la combustión. Dicho dispositivo debe instalarse de acuerdo con los reglamentos locales vigentes. Debe darse atención particular a los requerimientos relacionados con la ventilación.
 - Antes de instalar, apague los suministros de gas y electricidad que alimentarán al aparato.
 - Todos los aparatos que tienen componentes eléctricos deben conectarse a tierra.
 - El tubo de alimentación de gas y conector NO deben estar doblados o bloqueados por ningún otro aparato.
 - Revise las dimensiones del aparato y las del saque en la unidad de su cocina.
 - Los paneles ubicados por encima de la cubierta del aparato y directamente junto a él, deben estar hechos de un material que no se inflame. Tanto el material que recubre a los paneles como al pegamento que se usa para asegurarlo deben ser resistentes al calor para prevenir su deterioro.
 - Después de concluir la instalación, el técnico instalador debe llevar a cabo una prueba completa de operación y una revisión para encontrar fugas.
- Normas y/o resoluciones aplicables a Gasodomésticos para cocción:
- NTC2832-0 3° Actualización 2011-08-29. Artefactos para cocción de alimentos. Parte 1: requisitos de seguridad.
 - NTC2386 2° Actualización: 2001-01-31. Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para cocinas, hornos y aparatos similares.
 - NTC3293: 1995-07-26. Aparatos mecánicos. Reguladores internos de presión para aparatos domésticos que funcionan con gas.
 - NTC3631 2° Actualización: 2011-12-14. Artefactos de gas. Ventilación de recintos interiores donde se instalan artefactos que emplean gases combustibles para uso doméstico, comercial o industrial.
 - NTC3833 1° Actualización: 2022-03-11. Dimensionamiento, construcción, montaje y evaluación de los productos de combustión generados por artefactos que funcionan con gas.
 - Resolución 0680: 2015-03-06. Por el cual se expide el reglamento técnico para gasodomésticos que funcionan como combustibles gaseosos, que se fabriquen o importen para ser comercializados en Colombia.
 - Resolución 90902: 2013-10-24. Por medio del cual se expide el Reglamento Técnico de instalaciones de sistemas de Gas Combustible.

⚠ ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN:

- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar ésta parrilla de empotre / gasodoméstico.
- Ésta parrilla de empotre / gasodoméstico está diseñada para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos inflamables.
- Para su correcto funcionamiento, ésta parrilla de empotre / gasodoméstico requiere ser ajustada de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental.
- Debe instalarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- Se requiere de personal calificado para instalar y ajustar su parrilla de empotre / gasodoméstico. La adaptación para utilizar otro tipo de gas, debe ser realizado también por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas según corresponda, en la Norma NTC 3631 SEGUNDA ACTUALIZACIÓN: 2011-12-14, "Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales por ventilación".
- Para garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento de la parrilla de empotre / gasodoméstico, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 y NTC 3632 (exclusivamente para el mercado colombiano), NTE INEN 2 260 (exclusivamente para el mercado ecuatoriano), o con los requisitos vigentes en cada localidad o país.
- El recinto en que se coloque ésta parrilla de empotre / gasodoméstico debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos

para dicho efecto en el National Fire Protection Association, NFP A 54. National Fuel Gas Code de los Estados Unidos de Norteamérica (exclusivamente para el mercado ecuatoriano).

⚠ ADVERTENCIAS (ADICIONALES PARA APARATOS A GAS):

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión de gas) y el reglaje de la parrilla de empotre / gasodoméstico sean compatibles, las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta placa de datos.
- Las condiciones de reglaje para ésta parrilla de empotre / gasodoméstico se encuentran en la etiqueta o placa de datos adherida al chasis.
- Este aparato no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión, dicho dispositivo debe instalarse de acuerdo con los reglamentos locales vigentes. Debe darse atención particular a los requerimientos relacionados con la ventilación.
- Para su correcto funcionamiento, ésta parrilla de empotre / gasodoméstico requiere ser ajustada de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente.
- Cuando cambie los inyectores de la parrilla de empotre / gasodoméstico, asegúrese de utilizar sellante para asegurar hermeticidad de la soca de la unión.
- La presión mínima de gas que requiere ésta parrilla de empotre / gasodoméstico para operar correctamente es de 2.33 kPa (kilopascuales) para GLP, 1.52 kPa (kilopascuales) para Gas Natural.
- La presión máxima de gas que requiere ésta parrilla de empotre / gasodoméstico para operar correctamente es de 3.345 kPa (kilopascuales) para GLP, 2.18 kPa (kilopascuales) para Gas Natural.

Instrucciones importantes de seguridad.

- No use extensiones.
- No conecte otros aparatos en el mismo contacto eléctrico.
- Sujete el conector por la clavija, no por el cable.
- Su producto está provisto de un tomacorriente polarizado tipo "Y" con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- **IMPORTANTE:** Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo.

Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:

- Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en Español.
- Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.
- Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.

- Si el producto ha sido reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

⚠ ADVERTENCIA: TENGA EN CUENTA QUE EXISTEN PELIGROS ASOCIADOS CON GABINETES Y ALACENAS CUANDO SE INSTALAN POR ENCIMA DEL APARATO.

⚠ ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:

a) MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES;

b) NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE,

c) 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.

⚠ ADVERTENCIA:

Si la superficie de trabajo se rompe, desconectar inmediatamente la parrilla de empotre / gasodoméstico, para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

⚠ ADVERTENCIA:

Durante el uso de la parrilla de empotre / gasodoméstico, empezará a calentarse, tenga cuidado de tocar los elementos calefactores.

⚠ ADVERTENCIA:

Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deberán mantenerse alejados.

⚠ ADVERTENCIA:

“No debe utilizarse un limpiador de vapor” para la limpieza de la parrilla de empotre / gasodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA:

No se utilice limpiadores abrasivos o partes metálicas afiladas para limpiar la cubierta de cristal de la parrilla de empotre / gasodoméstico, ya que puede rayar la superficie y provocar que se rompa el vidrio.

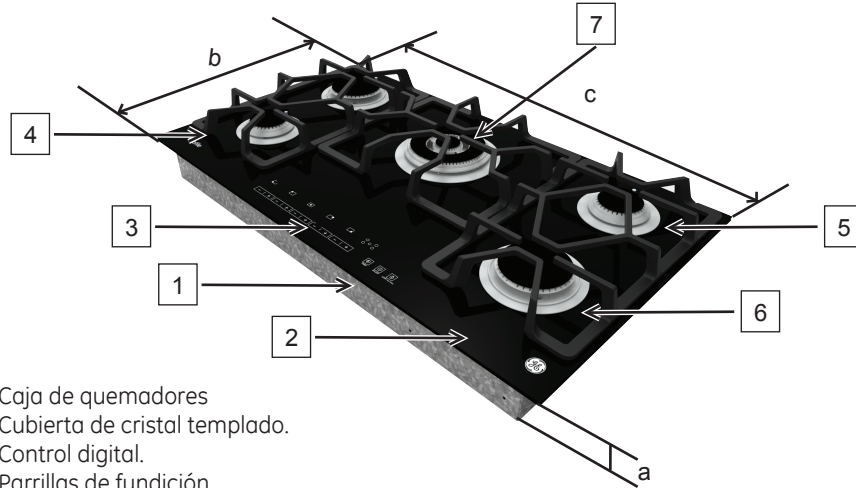
⚠ ADVERTENCIA:

El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas según corresponda, en la Norma NTC 3631 SEGUNDA ACTUALIZACIÓN: 2011-12-14. “Asegúrese que el área donde se instala la parrilla de empotre / gasodoméstico esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios para ventilación”.

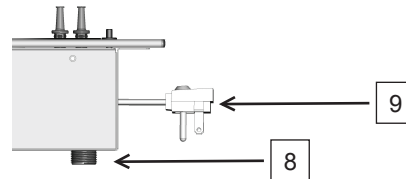
IMPORTANTE (exclusivo para modelos a gas)

Para conocer la categoría de la parrilla de empotre / gasodoméstico, y el tipo de gas para el cual está ajustado, ver la placa de identificación adherida sobre el chasis del horno / gasodoméstico. Si es “categoría I”, solo podrá ser utilizado con gas licuado de petróleo (G.L.P.) [butano, propano o una mezcla de ambos] ó solo con gas natural. Si es de “categoría II” podrá ser utilizado con gas L.P. y con gas natural. Una persona calificada de nuestro servicio técnico deberá realizar la respectiva conversión.

Partes y accesorios.



1. Caja de quemadores
2. Cubierta de cristal templado.
3. Control digital.
4. Parrillas de fundición.
5. Quemador superior Estándar (2 piezas)
6. Quemador superior Jumbo (2 piezas)
7. Quemador Triple Ring (1 pieza).
8. Entrada de gas.
9. Tomacorriente.



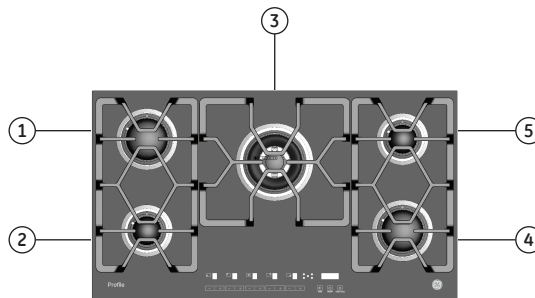
Modelo PGP95EB

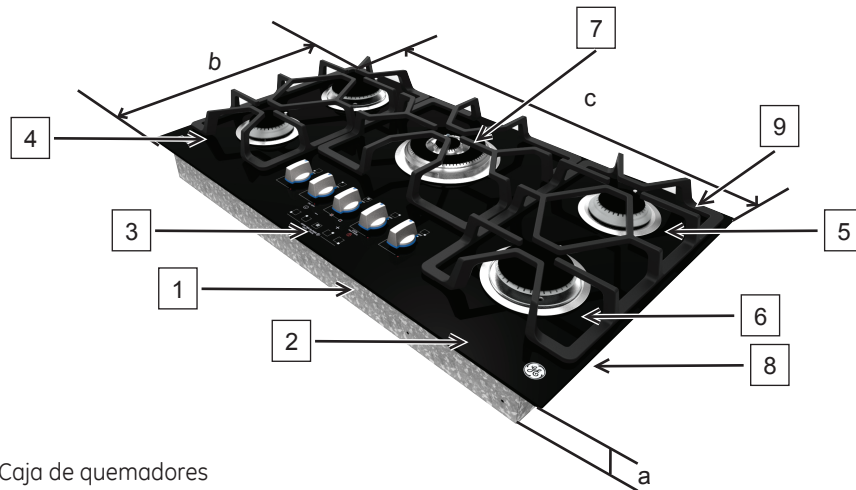
Dimensión parrilla cm (pulg)	91 (35.75)
Alto (a) mm	133.4
Profundidad (b) (mm)	520
Ancho (mm)	910

Quemadores

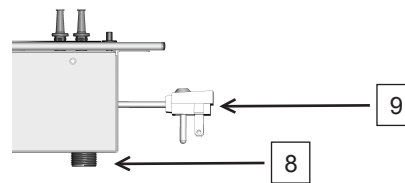
Los quemadores de la cubierta son de varios tipos y tamaños. La siguiente ilustración le servirá para identificarlos.

1. Quemador Jumbo
2. Quemador estándar.
3. Quemador Triple Ring
4. Quemador Jumbo.
5. Quemador estándar.





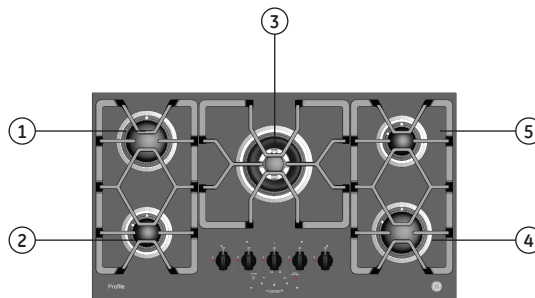
1. Caja de quemadores
2. Cubierta de cristal templado.
3. Control digital.
4. Parrillas de fundición.
5. Quemador superior Estándar (2 piezas)
6. Quemador superior Jumbo (2 piezas)
7. Quemador Triple Ring (1 pieza).
8. Entrada de gas.
9. Tomacorriente.



Modelo PGP95KB

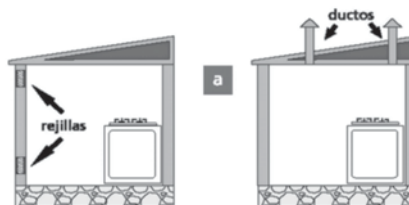
Dimensión parrilla cm (pulg)	91 (35.75)
Alto (a) mm	133.4
Profundidad (b) (mm)	520
Ancho (mm)	910

1. Quemador Jumbo
2. Quemador estándar.
3. Quemador Triple Ring
4. Quemador Jumbo.
5. Quemador estándar.

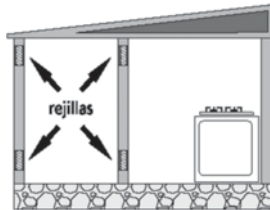


Consideraciones de aireación y ventilación

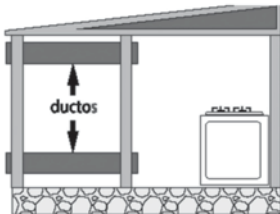
- El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el National Fire Protection Association, NFPA 54. National Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norteamérica. (Mercado Ecuatoriano).
 - No instale su parrilla de empotre / gasodoméstico en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva de gas-aire.
 - Asegurar una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión, de no ser así ésta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.
 - Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) parrilla(s) de empotre / gasodoméstico y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.
 - En toda construcción, el recinto en el cual se ha de ubicar la parrilla de empotre / gasodoméstico, debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor o igual a 3.4 m^3 por cada kilovatio (3.6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas en ese recinto.
 - En caso de que no se cumpla con esa condición, el recinto deberá ser dotado con dos aberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior debe comenzar a una distancia no menor de 180 cm del piso y la inferior a una no mayor de 30 cm del suelo. En lo posible evitar queden sobre el mismo eje vertical. Las dimensiones lineales de estas aberturas no deben ser inferiores a 8 cm.
- La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar. Si existen otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas, (ver datos en placas de identificación de los artefactos) de todos, de acuerdo con los siguientes casos:
 - a) Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para aireación de 6 cm^2 por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta a gas instalados en el espacio confinado.



b) Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima de entre 645 cm² ó 22 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado. Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a 44 cm² por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas.



c) Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comuniquen directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.



Ejemplo:

Para una parrilla de empotre / gasodoméstico, la capacidad calorífica máxima es de 7,40 MJ/h tomando el caso "a" como ejemplo, tenemos:

$$\left[\frac{\left(7,4 \frac{MJ}{h}\right) (6 \text{ cm}^2)}{\left(3,6 \frac{MJ}{hr}\right)} \right] = 12,3 \text{ cm}^2$$

Como las dimensiones lineales de una rejilla no deben ser menores a 8 cm (según requisito mínimo indicado anteriormente) entonces el área mínima de cada una de las rejillas será de 64 cm² lo cual dará un cuadrado aproximado de 8 cm por lado.

- Para conocer la demanda calórica de su parrilla de empotre / gasodoméstico observe la placa de identificación que está adherida al chasis.
- Realice ésta operación para calcular el área de las rejillas, y de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su parrilla de empotre / gasodoméstico (tenga en cuenta las restricciones indicadas).

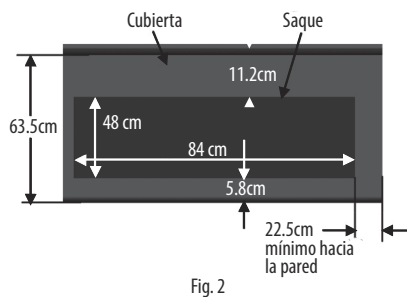
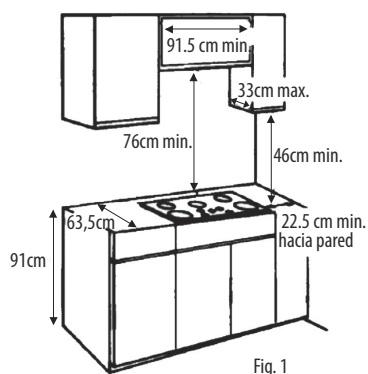
kW: Kilovatio
MJ/h: Megajoule por hora

Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su aparato

1. Asegúrese de quitar todo el embalaje que protege a su parrilla de empotre / gasodoméstico.
 2. Verifique que la superficie donde va a empotrar su parrilla de empotre / gasodoméstico este limpia, nivelada y que pueda soportar el peso. Es importante que el aparato quede empotrado uniformemente sin claros ni traslapes para evitar que los líquidos se introduzcan por debajo de la parrilla de empotre / gasodoméstico.
- Busque la junta autoadherible que viene incluida con la parrilla de empotre / gasodoméstico, retire el papel encerado para que la pueda pegar por debajo de la cubierta de cristal y por todo el perímetro, péguela lo más cerca que pueda de la orilla. Levante la parrilla de empotre / gasodoméstico e introduzca la en la perforación del saque, asegurándose que el cable de la alimentación eléctrica no vaya a quedar por fuera del saque.

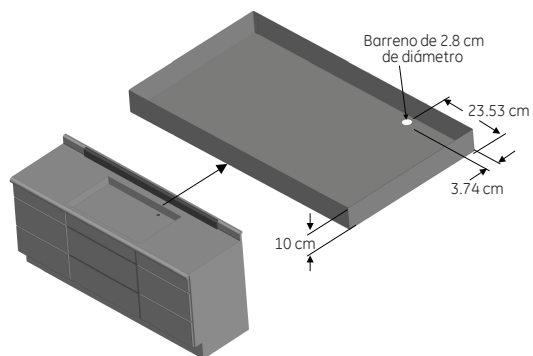
*Nota: Tomar en cuenta la dimensión de modelo que se especifica en la placa adherida a su parrilla de empotre / gasodoméstico, este debe ser la figura a elegir antes de perforar el área de empotre.

Modelos PGP95EB y PGP95KB



- a) Debe haber un espacio mínimo de 76 cm entre la superficie de la parrilla de empotre / gasodoméstico y la campana. (Vea figura 1).
- b) La profundidad de los gabinetes que se encuentren por encima de la parrilla de empotre / gasodoméstico no debe ser mayor de 33 cm.
- c) La mínima distancia horizontal entre gabinetes que estén por encima y a los lados de la parrilla de empotre / gasodoméstico no debe ser menor de 91,5 cm.

d) Su instalación debe de tener un espacio confinado para el alojamiento de la caja de quemadores de 10 cm de alto, el cual debe de estar tapado por la parte inferior de ésta y deberá contar con un barreno como lo muestra la siguiente figura.



Nota: Para asegurar la correcta operación de la parrilla de empotre / gasodoméstico, es necesario que el mueble o espacio en donde se instalará, cumpla con las dimensiones mostradas, **de lo contrario el equipo pierde su garantía**, y se corren riesgos de una operación incorrecta.

⚠ PARA SU SEGURIDAD:
ASEGÚRESE DE QUE EL MUEBLE O ESPACIO DONDE SE INSTALARÁ LA PARRILLA DE EMPOTRE / GASODOMÉSTICO PUEDA RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 94°C.



Ubicación de suministros eléctricos y gas.

A. Servicios eléctricos:

Las unidades marcadas con 127 V ~ 60 Hz, deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un interruptor térmico de 15 A. La caja de conexiones correspondientes para México, Ecuador, Colombia & Venezuela debe ser una NEMA 15 con pin de tierra.

B. Servicio de gas:

Las unidades a gas están diseñadas para operar con gas LP a una presión en línea de entrada de 2,75 kPa (11 in C.A.).

Si se requiere usar para gas natural, la presión de la línea debe mantenerse a 1,76 kPa (7 in C.A.). **Adicionalmente debe llamar a nuestro servicio técnico el cual cuenta con personal especializado para hacer la conversión de gas de su parrilla de empotre / gasodoméstico (busque el número telefónico en las últimas páginas del manual de usuario).**

Preparación de la unidad para conexiones.

Desempaque la parrilla de empotre / gasodoméstico y retire todos los adhesivos y material de empaque. Después de desempacar su parrilla de empotre / gasodoméstico, proceda de la siguiente manera:

- Retire las parrillas superiores, las cuales se encuentran dentro de su empaque sobre su parrilla de empotre / gasodoméstico.
- Con la ayuda de otra persona, saque su parrilla de empotre / gasodoméstico, levantándola por ambos lados hacia arriba.
- Una vez que tenga lista la zona de empotre, acerque su parrilla de empotre / gasodoméstico al sitio donde quedará instalada definitivamente y continúe con las conexiones y empotre.

Instalación eléctrica.

La parrilla de empotre / gasodoméstico posee elementos eléctricos, se debe conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo a los valores indicados en la placa de especificación.

Asegúrese de que la caja de conexión de la parrilla de empotre / gasodoméstico se encuentra de acuerdo a las dimensiones y especificaciones, referidas en el apartado 4 "Ubicación de suministros eléctricos y gas" de este manual.

Para conectar el horno / gasodoméstico proceda de la siguiente manera:

1. Identifique el volante del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones de la parrilla de empotre / gasodoméstico. Ver tabla de especificaciones técnicas.
2. Verifique el estado del tomacorriente y la conexión del neutro al punto correcto.
3. En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los interruptores térmicos "breakers" que controlan la parrilla de empotre / gasodoméstico y márquelos con el nombre.
4. Conecte el artefacto al tomacorriente.

Advertencias:

- El circuito eléctrico y la conexión de la parrilla de empotre / gasodoméstico a la red eléctrica debe ser realizada por personal calificado.
- El circuito eléctrico al cual se conecta la parrilla de empotre / gasodoméstico debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada.
- Los interruptores térmicos "breakers" de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en condiciones normales.
- El cable de suministro de energía del artefacto tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencial nominal. Por ningún motivo lo cambie o empalme un cable de suministro diferente; esto podría deteriorarlo y causar cortocircuito.
- Evite que los cables eléctricos de otros aparatos toquen con partes calientes de la parrilla de empotre / gasodoméstico.
- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
- Recuerde que el fabricante no se responsabiliza por eventuales daños, causados por la falta de conexión a tierra, o una instalación incorrecta.

Conexión al suministro de gas.

Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación sean realizadas por personal autorizado de nuestro servicio técnico.

Antes de efectuarse la conexión de la parrilla de empotre / gasodoméstico, debe comprobar que esté reglado para el tipo de gas a suministrar.

Referencias a normas por país:

- Para el mercado Colombiano.

NTC3561 (para requisitos de mangueras flexibles); NTC 3632 (características de conectores en tuberías y mangueras); NTC 2505 (para requisitos de válvulas de corte manuales).

- Para el mercado Ecuatoriano.

- Los cilindros que contienen el gas licuado de petróleo deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 111.
- Las mangueras de conducción del gas combustible entre cilindro y el artefacto deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 885.
- Las válvulas utilizadas en el cilindro de gas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 116.
- Los reguladores de baja presión utilizados para estos artefactos deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 1 682.
- Las válvulas utilizadas en el cilindro de gas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 116.
- Los reguladores de baja presión utilizados para estos artefactos deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 1 682.
- Las boquillas de acople para mangueras deben cumplir con los requisitos dimensionales establecidos en la NTE INEN 886.
- Los conjuntos técnicos (válvulas, reguladores y mangueras) que se utilizan con los cilindros de gas licuado de petróleo y que se comercializan en el país, deben contar

con el respectivo certificado de conformidad con norma, según lo indicado en la regulación No.DPG-98-06 de 1998-07-03 y publicada en el Registro Oficial No. 40 de 1998-10-05.

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

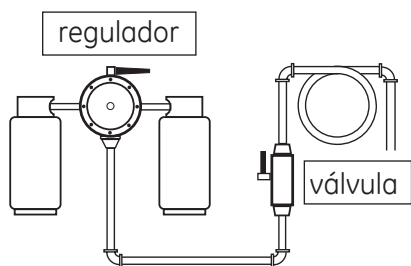
Nota: Selle todas las conexiones.

1. Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la parrilla de empotre / gasodoméstico a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la parrilla de empotre / gasodoméstico nuevo.
2. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera de la parrilla de empotre/ gasodoméstico y asegúrese de que todos los que vayan a usar la parrilla de empotre / gasodoméstico 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 de su instalación casera y conéctelo a un tubo de cobre de 9,5 mm (3/8").
4. Conecte la válvula de paso y el tubo de cobre en los extremos con campanas de 9,5 mm (3/8"). El tubo de cobre flexible y/o manguera deben medir entre 1,20 m y 1,50 m y deben resistir temperaturas mayores de 250°C.
5. Continúe con tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con campanas de 9,5 mm (3/8") en los extremos.
6. Conéctelo la parrilla de empotre / gasodoméstico 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 parrilla de empotre / gasodoméstico, 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 parrilla de empotre / gasodoméstico estén en posición de apagado y abra la llave principal del suministro de gas.
9. Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no existe alguna fuga.

No olvide instalar una válvula de paso manual.

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



Campanas
9,5 mm (3/8")



Tuercas cónicas
9,5 mm (3/8")

Tubo de cobre

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

⚠ ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS NATURAL.

EN FÁBRICA FUE AJUSTADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P. Y ESTÁ DISEÑADO PARA FUNCIONAR A UNA PRESIÓN DE 2.75 kPa (KILOPASCALES), [28-30 mbar (MILIBAR)]. EN CASO DE QUE SU INSTALACIÓN SEA PARA GAS NATURAL, DEBE TENER UNA PRESIÓN DE 20 mbar.

Antes de su instalación es importante que tenga en cuenta lo siguiente:

⚠ ADVERTENCIAS (EXCLUSIVAS PARA MODELOS A GAS):

- PARA EVITAR LA CORROSIÓN, NO PERMITA QUE EL TUBO CONECTOR FLEXIBLE ENTRE EN CONTACTO CON LIMPIADORES LÍQUIDOS POTENTES O PRODUCTOS QUÍMICOS. ESTOS INCLUYEN ÁCIDOS, DISOLVENTES, FUNDENTES DE SOLDADURA CON CLORURO DE ZINC, AMONÍACO, QUÍMICOS CLORADOS Y CUALQUIER LÍQUIDO CON CLORO, TALES COMO LEJÍA PARA LAVANDERÍA O DETERGENTE PARA PLATOS.
- PARA EVITAR LA CORROSION, NO PERMITA QUE EL TUBO CONECTOR FLEXIBLE ENTRE EN CONTACTO CON OBJETOS EXTERNOS COMO SOPORTES DE PARED, CABLES ELÉCTRICOS, TUBERÍA DE HIERRO O COBRE, PANELES, HOJAS DE METAL, ETC.

• **NO INSTALE EL TUBO CONECTOR DE GAS DE TAL MANERA QUE QUEDE OCULTO NI INSTALADO A TRAVÉS DE UNA PARED, PISO O DIVISIÓN. LA TOMA DEL GAS DEBE ESTAR EN EL MISMO CUARTO QUE EL APARATO. ESTO ES PARA QUE ESTÉ A LA VISTA PARA SU INSPECCIÓN PERIÓDICA. LOS CONECTORES ESTÁN DISEÑADOS PARA UN MOVIMIENTO OCASIONAL DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN. EL ACODAMIENTO REPETIDO, LA FLEXIÓN O VIBRACIÓN EXTREMA REPETIDAS PROVOCARÁN FATIGA DEL METAL Y DEBEN EVITARSE.**

• **NO USE EL TUBO CONECTOR DE GAS NI LA LÍNEA DE SUMINISTRO DE GAS PARA PONER A TIERRA EL APARATO DOMÉSTICO.**

LOS SELLANTES UTILIZADOS EN LAS CONEXIONES DEBERÁN SER DE TIPO TRABA QUÍMICA, ANAERÓBICA O CINTA DE TEFLÓN® PARA GAS.

Para hacer la conexión de la parrilla de empotre / gasodoméstico al suministro de gas proceda de la siguiente forma:

1. Cierre la llave de alimentación de gas a su hogar y manténgala cerrada hasta dar por terminada la conexión.
2. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera de la parrilla de empotre / gasodoméstico a una distancia no mayor de 1,5 m y asegúrese que todos los que usen la parrilla de empotre / gasodoméstico sepan dónde, cuándo y cómo manejar esta llave. Es importante contar con la válvula de paso manual, esto con el propósito de que pueda interrumpir fácilmente el suministro de gas en caso de que se detecte alguna fuga.

3. Nunca use conexiones viejas o usadas para instalar una parrilla de empotre / gasodoméstico nuevo. Retire los conectores y accesorios existentes / anteriores (Si están presentes) del suministro de gas.

4. Desenrolle el conector nuevo. Esto facilita la instalación y ayuda a evitar torcer o acodar el conector. Quite los accesorios si están fijos al conector nuevo.

5. Limpie la tubería o válvula del suministro de gas con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, cepillo para lavar) para eliminar los materiales residuales.

⚠ ADVERTENCIAS EXCLUSIVAS PARA MODELOS A GAS:

• **NO APLIQUE SELLADOR PARA ROSCADO DE TUBERÍA O CINTA DE TEFLÓN® EN CUALQUIER EXTREMO ABOCINADO PORQUE NO OBTENDRÁ UN SELLADO SIN FUGAS. MANTENGA EL EXTREMO ABOCINADO DEL ACCESORIO Y LOS ASIENTOS DE LA TUERCA DEL CONECTOR LIBRES DE GRASA, ACEITE, SELLADOR PARA ROSCADO DE TUBERÍA Y DE CINTA DE TEFLÓN®.**

• **USE UNA LLAVE SOLAMENTE EN LAS SUPERFICIES HEXAGONALES DE LOS ACCESORIOS.**

• **NO USE UNA LLAVE PARA TUBERÍA NI PINZAS DE PRESIÓN EN LA TUERCA ABOCINADA DEL CONECTOR. SE PUEDE DAÑAR LA TUERCA O EL APRETADO DE ÉSTA PODRÍA SER INSUFICIENTE, LO CUAL PROVOCARÁ UNA FUGA DE GAS USE SOLAMENTE LLAVES DE EXTREMO ABIERTO O AJUSTABLES.**

-
- NO ENSAMBLE LA TUERCA DEL TUBO CONECTOR FLEXIBLE DIRECTAMENTE EN LAS ROSCAS MACHO DE LA TUBERÍA YA QUE ESTAS NO PRESENTAN EL ABOCINADO QUE REQUIERE LA TUERCA DE SU TUBO CONECTOR. ES NECESARIO COLOCAR UN NIPLE CONECTOR CON UN EXTREMO ABOCINADO A 3/8" NPT QUE EMBONE EN LA TUERCA DE ABOCINADO DEL CONECTOR.
 - NO ACODE, TUERZA NI DOBLE EL CONECTOR A UN DIÁMETRO INTERNO MENOR DE 1½ PULG. (3,8 cm). EVITE DOBLARLO EN EXCESO Y LOS ÁNGULOS RECTOS.
6. Instale el tubo conector flexible en la línea de abasto de gas. Escoja la opción a o la opción b.
- a) Si la válvula de cierre tiene un extremo roscado hembra:
- Instale un niple conector (no incluido) que se adapte a las conexiones de su casa y que tenga un extremo abocinado a 3/8" NPT para conectar al tubo conector flexible (Exclusivo Argentina: conexión roscada 1/2 BSP).
 - Aplique cinta Teflón® o sellador para roscado de la tubería (no incluidos) en la primera mitad del roscado macho de la tubería (la que no presenta el abocinado), empezando en la abertura del accesorio. Si usa cinta Teflón®, aplique la cinta en el sentido horario, empezando en la abertura del accesorio, envuelva 3 a 4 veces, corte en la misma dirección del bobinado y suavice el extremo.
 - Apriete el niple conector a la válvula de paso. Sujete la válvula con una llave de extremo abierto o ajustable.
- b) Si la Válvula de cierre tiene un extremo abocinado: Conecte la tuerca de abocinado del tubo conector flexible directamente en la válvula sin usar accesorios. no use sellador para roscado de tubería ni cinta de Teflón® en el abocinado de la válvula.
- Apriete la válvula. Sujete la válvula con una llave de extremo abierto o ajustable. sujete la tuerca de abocinado del tubo conector flexible con otra llave de extremo abierto o ajustable.
 - Gire la llave de la tuerca de abocinado en sentido horario para apretarla mientras estabiliza la válvula con un agarre en sentido antihorario.
7. Acerque su parrilla de empotre / gasodoméstico al mueble o espacio confinado, levantándola y deslizándola dentro del hueco de empotre. Haga al tubo uno o dos rizados según le convenga tomando en cuenta la ubicación de su válvula de corte.
8. Conecte el tubo conector flexible por la parte inferior del aparato.

- Apriete a mano tan fuerte como pueda. Sujete el accesorio en el lado del aparato tan fuerte como pueda. Sujete la tuerca de abocinado del conector con una llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave del conector en sentido horario para apretarlo mientras estabiliza el accesorio con un agarre en sentido antihorario.

9. Pruebe el sistema.

⚠ ADVERTENCIA: NO DEBEN USARSE CERILLOS, VELAS, FLAMAS ABIERTAS U OTRAS FUENTES DE IGNICIÓN PARA BUSCAR FUGAS.

Se recomienda que efectúe la búsqueda de fugas usando líquido para detección de fugas de gas no corrosivo. No debe usarse detergente para platos, jabón de baño u otros productos químicos domésticos que contengan cloro.

- Abra el gas.
- Aplique suficiente solución de prueba de fugas en cada unión roscada para que cubra toda la circunferencia de la unión. Coloque una toalla o trapo debajo de las uniones para atrapar cualquier derrame.
- Si existen fugas, aparecerán burbujas en las uniones. Use un espejo pequeño para ver las áreas ocultas:
 - a) Si detecta una fuga, apriete la conexión y pruebe nuevamente.
 - b) Si la fuga no se remedia al apretar, quite el accesorio, límpielo como se detalla en el paso 5 de las instrucciones de la Instalación, reaplique el sellador para roscado de la tubería o cinta de Teflón®, reinstale y pruebe nuevamente.
 - c) Si la fuga aún no se remedia o si detecta olor a gas, cierre el gas del aparato y haga que un plomero certificado corrija el problema.
- Después de probar, enjuague cuidadosamente con agua todas las uniones y séquelas.

⚠ ADVERTENCIA: SI HUELE A GAS, CIERRE EL GAS EN LA VÁLVULA PRINCIPAL Y LLAME A UN PLOMERO CERTIFICADO PARA QUE DETECTE LAS FUGAS Y SOLUCIONE CUALQUIER PROBLEMA.

10. Una vez que esté seguro de que el sistema no presenta fugas, coloque su parrilla de empotre / gasodoméstico en el sitio en el que quedará instalado fijamente.

11. Proceda con las instrucciones de empotre y fijación.

Conversión de Gas LP a GAS Natural.

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O GAS NATURAL. EN FÁBRICA FUE AJUSTADO PARA FUNCIONAR CON GAS L.P. A UNA PRESIÓN DE 2,75 kPa (11 IN C.A.). SI USTED REQUIERE USARLO CON GAS NATURAL, DEBE LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO EL CUAL CUENTA CON PERSONAL ESPECIALIZADO PARA HACER LA CONVERSIÓN A GAS (BUSQUE EL NÚMERO TELEFÓNICO EN LAS ÚLTIMAS PÁGINAS DE ESTE MANUAL).

EL TÉCNICO HARÁ LA CONVERSIÓN DE GAS SIN NINGÚN CARGO (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA). (APLICA SOLO PARA MÉXICO).

CUANDO SE HAGA LA CONVERSIÓN A GAS NATURAL SU APARATO QUEDARÁ PARA FUNCIONAR A UNA PRESIÓN DE 1,76 kPa (7 IN C.A.).

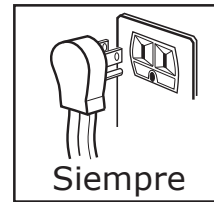
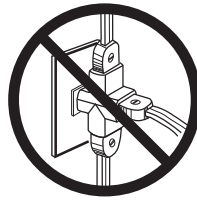
Conexión eléctrica.

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

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

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 parrilla de empotre / gasodoméstico.

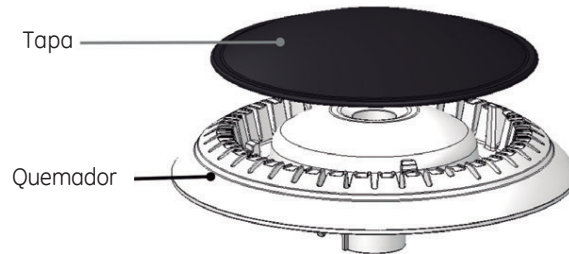
En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.



⚠ ASEGÚRESE DE QUE EL CABLE TOMA CORRIENTE NO QUEDE PRESIONADO NI QUE PASE CERCA DE LA CHIMENEA.

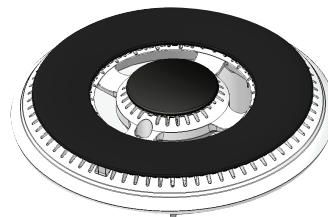
Instalación de quemadores.

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



Quemadores Triple Ring.

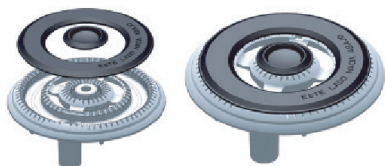
Su parrilla de empotre / gasodoméstico cuenta con un nuevo quemador, el cual se recomienda usar para el cocinado uniforme de sus alimentos, así como para recipientes grandes. Se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones para el correcto funcionamiento del quemador.



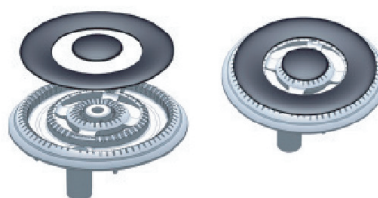
Antes de encender este quemador, asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La parte esmaltada de las tapas debe estar colocada hacia arriba. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar la bujía debido a que es más alta que las demás de su parrilla de empotre / gasodoméstico.

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.

Incorrecto



Correcto



Su parrilla de empotre / gasodoméstico de cristal esta provista de 3 parrillas de fundición con alojamientos en su parte inferior para los pines en vidrio cubierta (ver figura 1). Es muy importante asegurar el asentamiento de las patas de las parrillas contra el cristal para un adecuado funcionamiento de su aparato. Para un correcto ensamble, se recomienda colocar las patas de las parrillas laterales con los puntos marcados en el cristal (ver figura 2).

Modelos PGP95EB y PGP95KB

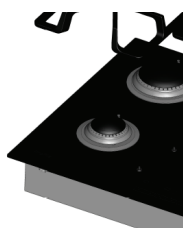


Figura 1

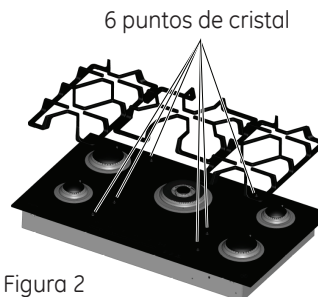
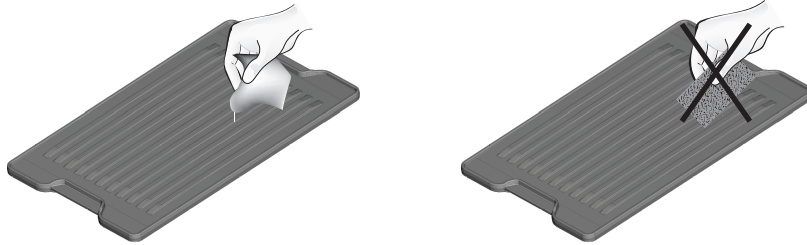


Figura 2

Usos y cuidados del comal.

Su parrilla de empotre / gasodoméstico está provista de un comal de fundición, el cual debe de tener los siguientes usos y cuidados:

- El comal puede ser utilizado sobre los quemadores Jumbo y Estándar de la parrilla de empotre / gasodoméstico.
- Para obtener una superficie con calor uniforme para asar o cocinar alimentos como hamburguesas, cortes de carne y tocino regule la potencia del quemador Jumbo a MEDIO y el quemador estándar en MEDIO ALTO.
- Para alimentos más delicados como hot cakes regule la potencia de ambos quemadores en potencia MÍNIMA.
- Es recomendable precalentar el comal al menos 5 minutos antes de cocinar.
- Para limpiar el comal, espera a que se enfríe completamente y utilice solamente agua caliente y una esponja o fibra cero rayas, nunca utilice detergente.



Funcionamiento modelo PGP95KB.

Encendido de quemadores superiores Modelo PGP95KB.

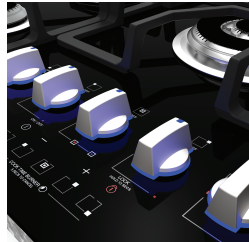
⚠ ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES, RETIRE TODOS LOS MATERIALES DE EMPAQUE QUE PROTEGEN A LA PARRILLA DE EMPOTRE / GASODOMÉSTICO.

EL FUNCIONAMIENTO DE TODOS LOS QUEMADORES DEBE SER REVISADO DESPUÉS DE QUE LA PARRILLA DE EMPOTRE / GASODOMÉSTICO 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 ELEVÁRÁ LIGERAMENTE FUERA DEL QUEMADOR, ADEMÁS SE ESCUCHARÁ UN SOPLIDO O SILBIDO DURANTE 30 A 60 SEGUNDOS. FIJESE EN LA FLAMA, NO EN LA PERILLA MIENTRAS REDUCE LA FLAMA DEL QUEMADOR.

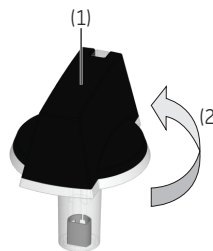
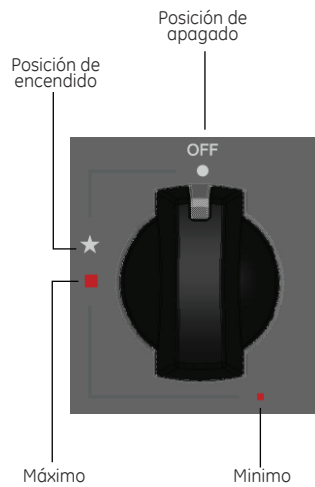
Perillas con iluminación (ver tabla de características) Modelo PGP95KB

La parrilla de empotre / gasodoméstico cuenta con un sistema innovador con un toque de tecnología, donde se ofrece un sistema lumínico en su perilla, mismo que permite lucir mejor su producto, además de que le proveerá de mayor seguridad al detectar a mayor distancia si su perilla esta accionada individualmente.







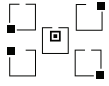
La iluminación se enciende después de que gire sus perillas aproximadamente 10 o 15 grados en el sentido de la activación u operación.

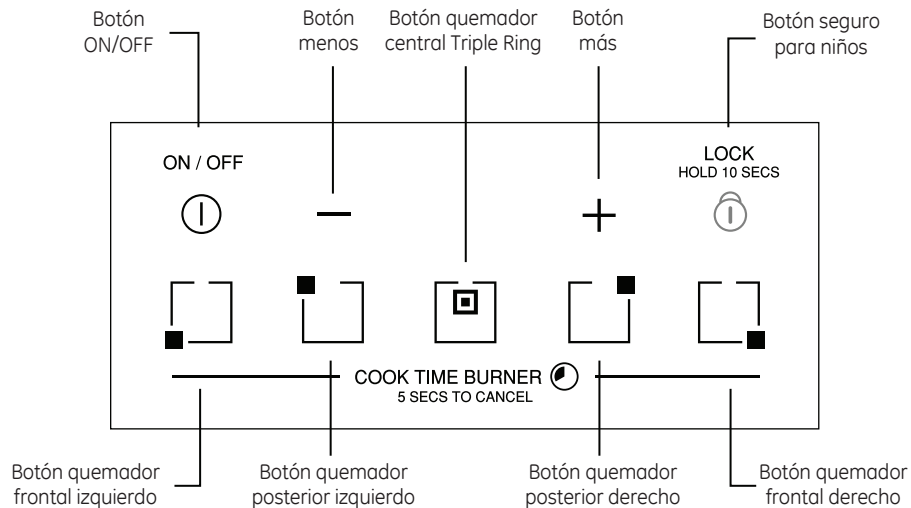
Presione la perilla que corresponda al quemador que desee utilizar y gírela a la posición de encendido (★), el quemador encenderá a los pocos segundos. Una vez encendido, suelte la perilla y regule la flama girándola.








CARACTERÍSTICAS	PGP95EB	PGP95KB
Encendido de quemadores superiores	Eléctrico integrado Sistema touch pad	Eléctrico integrado Perillas con iluminación
Características eléctricas	127 V~ 60 Hz	127 V~ 60 Hz
Quemadores	2 Estándar, 2 Jumbo, 1 Triple ring	2 Estándar, 2 Jumbo, 1 Triple ring
Tipo de gas	LP	LP
Diagrama eléctrico	295D2304P003	295D2304P002

Características y funciones modelo PGP95KB.

BOTÓN	FUNCIÓN
	<ul style="list-style-type: none"> - Encender y/o apagar su parrilla de empotre / gasodoméstica. - Función de apagado rápido: Presione el botón por lo menos 3 segundos, al realizar ésta acción, todas las funciones de los quemadores se reinician, incluyendo el temporizador de apagado automático.
	<ul style="list-style-type: none"> - Disminución del valor de temporizador. - Si el valor del temporizador es igual a 0 para cualquier quemador o función: Seleccione el tiempo para cualquiera de éstas. - Si se oprime junto con el botón +: Se reinicia el temporizador de cualquier función a 0.
	<ul style="list-style-type: none"> - Aumento del valor de temporizador. - Si el valor del temporizador es igual a 0 para cualquier quemador o función: Seleccione el tiempo para cualquiera de éstas. - Si se oprime junto con el botón -: Se reinicia el temporizador de cualquier función a 0.
	<ul style="list-style-type: none"> - Selección de temporizador. - Si se presiona durante 5 segundos, se reinicia el temporizador. - Si se presiona durante 10 segundos, se activa o desactiva el seguro para niños.
	<ul style="list-style-type: none"> - Se selecciona el quemador a activar y se presiona. - Ajuste el valor deseado del temporizador con los botones + / - , inmediatamente comenzará a contar de forma regresiva desde el valor dado hasta llegar a 0. - Cuando el tiempo expira, una alarma se activa y el quemador se apaga. Esto se percibe acústica y ópticamente. - Si se presiona durante 5 segundos: Se reinicia el temporizador. - Para cambiar el el valor del temporizador: presione el botón on/off, seleccione el quemador y ajuste el tiempo con los botones + / - .

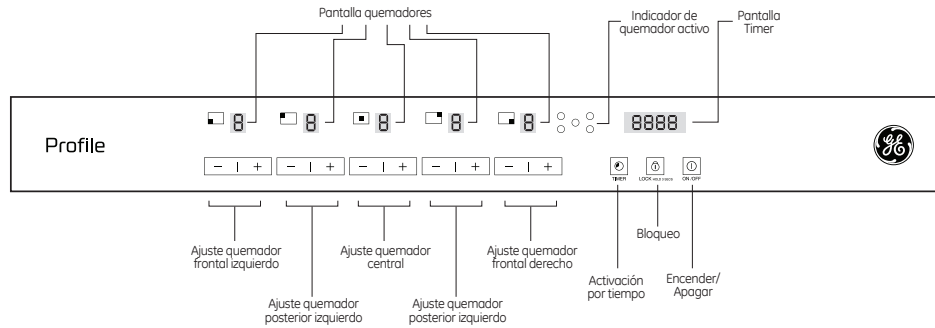


	Los valores menores a 10 minutos se mostrarán en la forma m.ss - Minutos (*1). Segundos (*10) segundos (*1)
	Los valores de 10 a 99 minutos se mostrarán en la forma mm.s - Minutos (*10). minutos (*1) segundos (*10)
	Los valores mayores a 100 minutos se mostrarán en la forma mmm - Minutos (*100). minutos (*10) minutos (*1)
	Seguro para niños activado.
	Función de apagado rápido activado.

CÓDIGOS DE ERROR	
ERROR	DESCRIPCIÓN
22	Falla del circuito de detección de botón - Apagar control
03	Botón presionado por largo tiempo - Apagar control
26	Falla en relevador por cambio de voltaje
47	Falla en comunicación LIN

Funcionamiento modelo PGP95EB.

Panel de controles.



NOTAS:

- Recomendamos utilizar cacerolas y sartenes de un diámetro que coincida con el de los quemadores evitando que las flamas sobresalgan del fondo de las mismas.
- No deje cacerolas ni sartenes vacías con el fuego encendido.

Al finalizar la cocción, se aconseja cerrar la válvula de suministro de gas que alimenta al aparato.

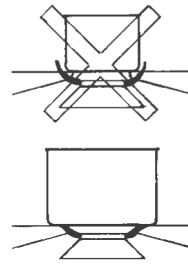



Fig. 4


MODELO PGP95EB

Modo de espera.

Después de conectar el dispositivo, se lleva a cabo un breve autodiagnóstico y una calibración del panel táctil (todas las pantallas y los indicadores LED permanecen encendidos durante algunos segundos).

Al final la pantalla quedará completamente apagada. En este modo será posible encender el dispositivo presionando el botón ENCENDER/APAGAR ().

Encender la parrilla

Para encender el dispositivo, es necesario presionar sin soltar el botón ENCENDER/APAGAR () durante 2 segundos por lo menos. El dispositivo se encenderá y las pantallas que corresponden a los quemadores muestran el nivel cero que corresponde al estado de quemadores apagados.

Nota: Las pantallas también pueden mostrar una letra "H". Ver página 16 "Calor residual".

Encender un quemador

Para encender un quemador presione dos veces el signo + y el quemador se va a nivel máximo (5).

⚠ LOS QUEMADORES POSEEN REIGNICIÓN AUTOMÁTICA, EN CASO DE QUE SE EXTINGA LA FLAMA ACCIDENTALMENTE, ÉSTA SE VOLVERÁ A ACTIVAR AL PASO DE 3 SEGUNDOS. EXCLUSIVO PARA MODELO PGP95E .

Regulación del nivel de flama de un quemador

Para aumentar el nivel de caudal de un quemador que está encendido, presione el botón +. Para disminuir el nivel de caudal, presione el botón -.


Para obtener una variación continua del nivel de caudal, es suficiente mantenga presionado el botón + o - y suéltelo en el nivel deseado. El nivel de caudal puede variar de 1 a 5.

Apagar un quemador

Para apagar un quemador es necesario presionar al mismo tiempo los botones + y - correspondientes durante un breve instante.

O bajar a nivel 0 con el signo -.

Cómo apagar todos los quemadores

Para apagar simultáneo todos los quemadores, es suficiente presionar brevemente el botón ENCENDER/APAGAR (), de esta forma el dispositivo se situará en condición de espera.

Mantenimiento modelo PGP95EB.

⚠ ADVERTENCIA: ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TRABAJO DE MANTENIMIENTO Y/O LIMPIEZA, DESCONECTE EL APARATO DEL SUMINISTRO DE ENERGÍA.

Para obtener una vida más larga del aparato, es indispensable efectuar periódicamente una cuidadosa limpieza general teniendo en cuenta lo siguiente:

- Las partes en vidrio, de acero y/o esmaltadas deben ser limpiadas con productos apropiados (que se pueden encontrar en el mercado) no abrasivos ni corrosivos. Evite utilizar productos a base de cloro (lejía de algas, etc.).
- Los deflectores y las cubiertas pequeñas (partes móviles del quemador) deben lavarse frecuentemente con agua muy caliente y detergente teniendo el cuidado de remover toda incrustación. Séquelos cuidadosamente, y asegúrese de que ninguno de los agujeros del quemador esté obstruido, ni siquiera parcialmente.



Revise periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de alimentación de gas. En caso de pérdidas, solicite la intervención inmediata del personal calificado para su reemplazo.


NO UTILICE NUNCA MÁQUINAS LIMPIADORAS A VAPOR.


¿Cómo programar el timer de un quemador? Modelo PGP95EB.

Es posible programar un tiempo tras el cual se apague cualquier quemador de manera independiente.


Para programar el apagado de un quemador en uso:

1. Ajuste la potencia a la que desea cocinar.
2. Presione el botón  en el área de panel de controles.
3. La pantalla del timer mostrará 0:00. El dígito que parpadea a la izquierda del punto decimal indica horas mientras que los dígitos a la derecha indican minutos.
4. Al presionar los botones + o - usted incrementa o decrementa el número de horas de operación desde 0 hasta 9. Cuando usted presiona sin soltar el botón + o -, el cambio de horas es continuo.
5. Para ingresar el número de minutos, presione de nuevo el botón , el dígito a la derecha del punto decimal parpadea, ingrese los minutos de la misma manera que para las horas.

Cuando se ingresa un tiempo, es posible colocar en "ceros" en cualquier momento la configuración actual presionando al mismo tiempo los botones + - del quemador en uso. Cuando se programa un tiempo igual a cero, se desactiva el timer del quemador. Para confirmar el tiempo que muestra la pantalla, presione el botón . En este punto, los únicos indicadores LED de quemadores que estarán parpadeando son aquellos cuyo timer está corriendo.

Al presionar el botón , es posible regresar al modo de programación de timer para ver qué tanto tiempo resta antes de que el timer se apague o para modificar los tiempos ingresados actuales.





Si durante la programación, no se presiona ningún botón durante un periodo mayor que 10 segundos, entonces el procedimiento de programación se interrumpe automáticamente y se regresa a la visualización principal. Eventuales configuraciones durante la modificación en el quemador seleccionado no se pierden y el correspondiente temporizador resultará activo.

Puede programarse un timer ya sea que el quemador esté encendido o apagado, y la cuenta regresiva comienza inmediatamente después de que se confirma el ingreso de tiempo. Al finalizar la cuenta regresiva, el quemador programado con el timer se apaga y se escucha una secuencia de bips durante 30 segundos. Esta secuencia de bips puede interrumpirse presionando el botón .


Cuando usted apaga un quemador, el timer de dicho quemador también se desactiva.

Ajuste del reloj modelo PGP95EB.

Tras una interrupción en el suministro de energía eléctrica, es necesario configurar la hora que muestra el reloj del dispositivo.


1. Para ajustar el reloj, es necesario presionar al mismo tiempo los botones  y  durante por lo menos 2 segundos.
2. La pantalla mostrará 00:00 y los dígitos de la izquierda parpadeando, éstos indican las horas.
3. Para aumentar o disminuir las horas, es necesario presionar los botones + / - del quemador frontal derecho.
4. Una vez que se hayan seleccionado las horas, se debe presionar el botón  para fijar la acción y seguir son los minutos.
5. La pantalla ahora mostrará los dígitos de la derecha parpadeando, estos indican los minutos.
6. Para aumentar o disminuir los minutos, es necesario presionar los botones + / - del quemador frontal derecho.
7. Una vez que se hayan seleccionado los minutos, se debe presionar el botón  para fijar la hora ingresada.

Desbloqueo de quemadores modelo PGP95EB.

Cuando un quemador está bloqueado, su pantalla correspondiente muestra la letra "b". Para desbloquearlo, presione al mismo tiempo el botón "-" del quemador bloqueado y el botón  durante 2 segundos por lo menos. Después del desbloqueo, el quemador se sitúa de nuevo en el nivel 0, listo para ser encendido de nuevo.

NOTA: Si usted repite el procedimiento de desbloqueo 5 veces consecutivas dentro de un periodo de 15 minutos, el dispositivo muestra "FT06" y no aceptará ninguna solicitud de desbloqueo durante los siguientes 15 minutos.


Bloqueo del teclado (Sólo en modo apagado) modelo PGP95EB.

Mientras su parrilla de empotre / gasodoméstico se encuentra apagada, ésta función se activa al presionar el botón  durante 2 segundos por lo menos. El estado del teclado se indica con el encendido de los puntos decimales en las pantallas del nivel de caudal de cada quemador.

Cuando el teclado está bloqueado, no es posible acceder a ninguna función de su parrilla de empotre / gasodoméstico, por lo tanto, es necesario desbloquear el teclado antes intentar apagar su parrilla de empotre / gasodoméstico.



Desbloqueo del teclado modelo PGP95EB.

Para desbloquear el teclado, presione el botón  durante por lo menos 2 segundos. Cuando el teclado es desbloqueado, los dos puntos decimales en las pantallas de nivel de potencia se apagan.

Nota: El que se apague la letra "H" de la pantalla, no significa que ya se puedan tocar los elementos calefactores de su parrilla de empotre / gasodoméstico.

Calor residual modelo PGP95EB.

Cuando se apaga un quemador, la pantalla correspondiente muestra una "H" para señalar que la temperatura de dicho quemador es aún elevada.

La letra "H" se apaga cuando la temperatura del quemador correspondiente baja.

Potencia térmica.

DATOS TÉCNICOS:

PGP95EB 127 V ~ 60 Hz 0,7 A máx.

PGP95KB 127 V ~ 60 Hz 0,05 A máx.

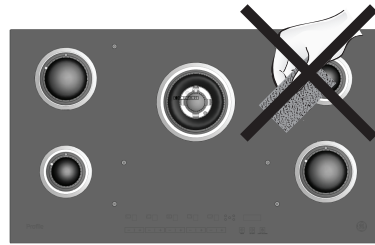
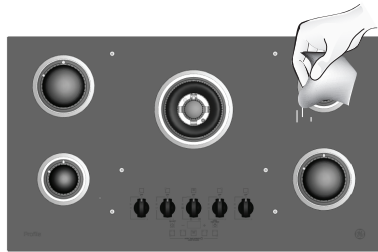
Tipo de quemador a gas	Diámetro del inyector (mm)*				Consumo térmico nominal Gas LP	Consumo térmico nominal Gas Natural	Consumo másico Gas LP	Consumo másico Gas Natural	Consumo térmico nominal (Basado en el poder calorífico superior)
	GLP		Gas natural						
	Diámetro	Marca**	Diámetro	Marca**					
Estándar	0,71	71	1,02	102	6 500 kJ/h 1,70 kW 6 200 BTU/h 6,5 MJ/h	6 500 kJ/h 1,70 kW 6 200 BTU/h 6,5 MJ/h	0,089 kg/h	0,098 kg/h	6 330 kJ/h 2 kW/h 6 000 BTU/h 6,33 MJ/h
Jumbo	0,79	79	1,12	112	8 000 kJ/h 2,20 kW 7 600 BTU/h 8 MJ/h	8 000 kJ/h 2,20 kW 7 600 BTU/h 8 MJ/h	0,12 kg/h	0,112 kg/h	8 440 kJ/h 2,34 kW/h 8 000 BTU/h 8,44 MJ/h
TR	0,46	46	0,61	61	10500 kJ/h 2,90 kW 10,000 BTU/h 10 MJ/h	10500 kJ/h 2,90 kW 10,000 BTU/h 10 MJ/h	0,162 kg/h	0,152 kg/h	11,600 kJ/h 3,22 kW/h 11,000 BTU/h 11,6 MJ/h
	0,76	76	1,12	112					
Presión del suministro a gas	0,02 - 0,03 bar 2 000 - 3 000 Pa 0,002 - 0,003 MPa		0,01 - 0,02 bar 1 260 - 2 180 Pa 0,0012 - 0,0021 MPa		—	—	—	—	—
Los valores de capacidad calorífica declarados en la tabla han sido medidos a una temperatura de 20°C ± 5°C y una presión atmosférica de 769 mm Hg. Los valores de consumo térmico nominal declarados en la tabla son para Gas Natural y GLP.					*Las medidas tienen una variación de + 0.01 mm ** Las marcas están dispuestas dependiendo del proveedor que las fabrica, tomar en cuenta el diámetro y su respectiva variación +0.02 mm, -0.02 mm				

Cuidados en la limpieza.

Importante: Realizar una limpieza regular con jabón y esponja para el cuidado de su vidrio de la parrilla y para manchas de mucho tiempo utilizar desengrasante de cocina que NO contenga sosa cáustica.

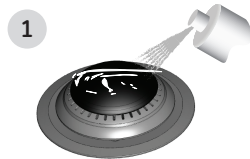
Procedimiento para limpieza de cubiertas de cristal manchadas por alimentos.

1. Agregar sobre la cubierta de cristal un poco de agua caliente.
2. Utilizar alguno de los desengrasantes de cocina comerciales que no contengan hidróxido de sodio (sosa cáustica).
3. Tallar únicamente con fibra Cero Rayas® o fibras sintéticas. NO utilice fibras verdes o metálicas.
4. Retirar el excedente con un trapo húmedo.

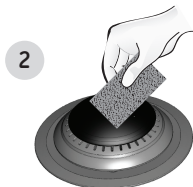


Procedimiento para limpieza de quemadores.

1. Rociar solución del desengrasante comercial en toda la superficie y esperar a que repose 10 minutos.
3. Enjuague al chorro de agua y seque.

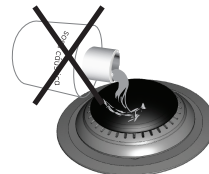


2. Tallar con fibra metálica suave (de acero inoxidable) por 2 minutos aproximadamente o hasta que desaparezca la mancha.



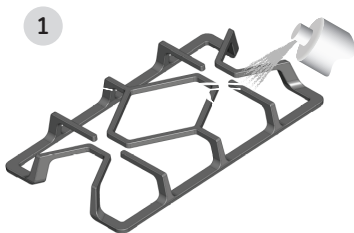
Para evitar que los quemadores se manchen:

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

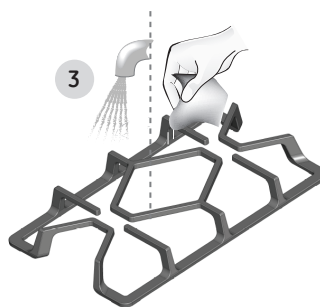


Procedimiento para limpieza de parrillas superiores.

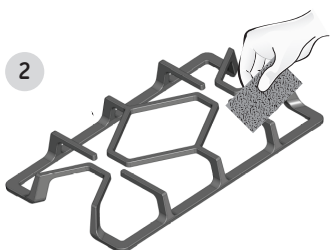
1. Rociar solución del desengrasante comercial en toda la superficie y esperar a que repose 10 minutos.



3. Enjuague al chorro de agua y seque.

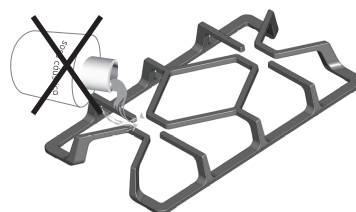


2. Tallar con fibra suave por 2 minutos aproximadamente o hasta que desaparezca la mancha.



Para evitar que los quemadores se manchen:

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



Cuadro de códigos de error modelo PGP95EB.

Error en pantalla	Problema	Posible causa	Posible solución
B	Quemador bloqueado	No hay gas	Restablezca el suministro de gas y desbloquee los quemadores
		Electrodo de ionización sucio o no recibe flama	Limpie o reposicione los electrodos y desbloquee los quemadores.
		La parrilla no está aterrizada	Revise los cables y desbloquee los quemadores.
F	Flama parásita o circuito de detección de flamas anormal en un solo quemador.	Electrodo de ionización mal cableado	Revise el cableado
		Falla en el circuito	Reemplace el dispositivo
Fit00	Falla en el circuito de control de la válvula principal	Falla en el circuito	Reemplace el dispositivo
Fit01	Voltaje anormal del circuito de referencia	Falla en el circuito	Reemplace el dispositivo
Fit02	Falla en el circuito de monitoreo	Falla en el circuito	Reemplace el dispositivo
Fit03	Falla en el microcontrolador	Falla en el circuito	Reemplace el dispositivo
Fit04	Falla EEPROM	Falla en el circuito	Reemplace el dispositivo
Fit05	Falla en el circuito de válvula piloto	Falla en el circuito	Reemplace el dispositivo
Fit06	Se excedió el límite de 5 desbloques en 15 minutos	Los quemadores han sido desbloqueados 5 veces en 15 min.	Espere 15 minutos antes de desbloquear los quemadores.
Fit08	Falla en el circuito de suministro de energía	Falla en el circuito	Reemplace el dispositivo
Fit09	Falla genérica	La alimentación eléctrica del aparato fue cortada cuando otra falla ocurrió previamente.	Desbloquee los quemadores
	Falla resonador	Falla en el circuito	Reemplace el dispositivo
Fit0A	Todos los quemadores están bloqueados	No hay gas	Restablezca el suministro de gas y desbloquee los quemadores.
		Electrodo de ionización sucio o no recibe flama	Limpie o reposicione los electrodos y desbloquee los quemadores
		El aparato no está aterrizado	Revise los cables y desbloquee los quemadores
		El gas fuga de una válvula lo que causó el encendido no deseado de un segundo quemador mientras encendía el primero. Este problema es causado por flama en el segundo quemador por más de 10 segundos	Reemplace la válvula defectuosa
Fit0I	Error de comunicación en el control lógico	Falla en el circuito	Reemplace el dispositivo
Fit0E	Error en el control del teclado	Una deformación mecánica podría haber comprometido el soporte del teclado junto al vidrio	Espere varios segundos a que el teclado se recalibre. Si el error persiste desconecte el aparato y vuélvalo a encender nuevamente. Si el error persiste, reemplace el dispositivo.

Diagrama eléctrico modelo PGP95EB.

PGP95EB

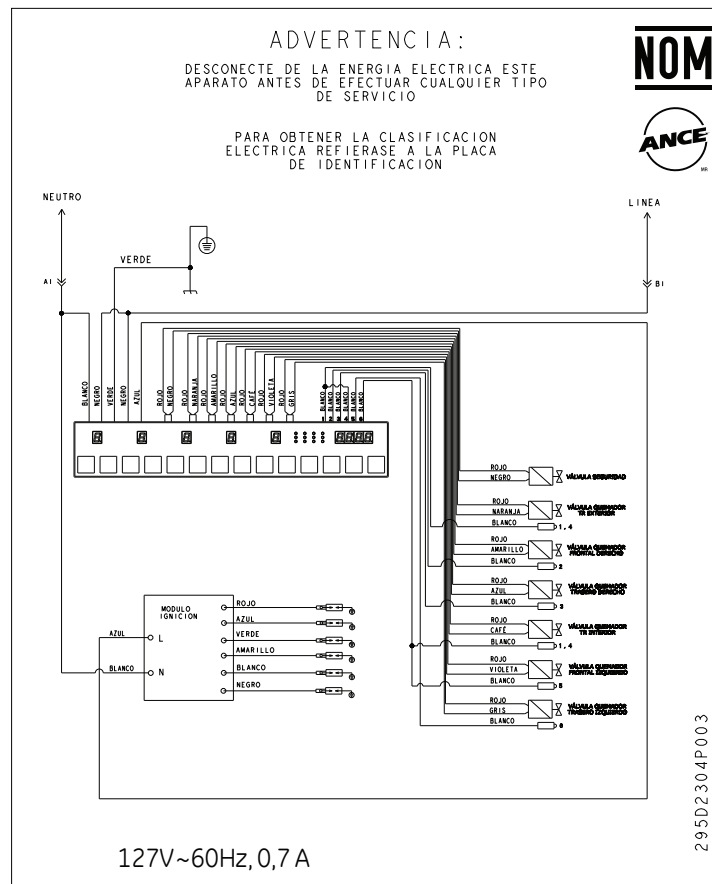
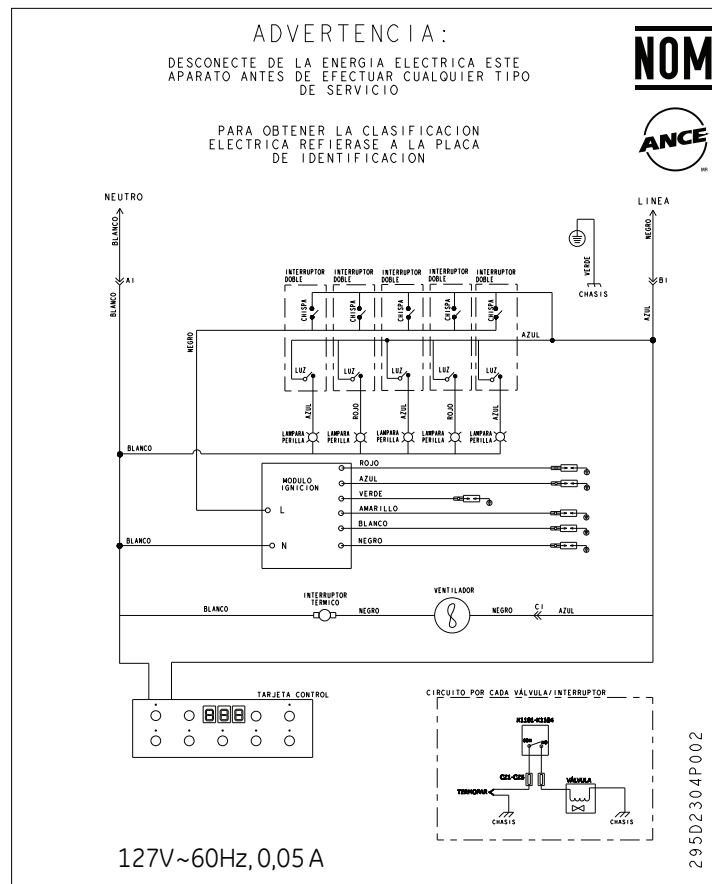


Diagrama eléctrico modelo PGP95KB.

PGP95KB





Notas





Notas





Notas





Notas





Notas



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



El especialista en servicio de línea blanca



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:

- **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	Venezuela (0501) 737.8475	
El Salvador (503) 2294.0350 www.serviplus.com.sv		Nicaragua (505) 2248.0250 www.serviplus.com.ni			

Centros de servicio

- **ACAPULCO**
Av. Costera Miguel Alemán #68
Fracc. Las Playas
39390 Acapulco, Guerrero
- **AGUASCALIENTES**
Av. Aguascalientes #1119
Col. Jardines de Bugambillas
20200 Aguascalientes, Ags.
- **CANCÚN**
Av. Miguel Hidalgo Reg. 92
Manzana 47 Lote 10
77516 Cancún, Quintana Roo
- **CD. JUAREZ**
Porfirio Díaz # 852
Col. ExHipódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua
- **CD. VICTORIA**
José de Escando #1730
Col. Zona Centro
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas
- **CULIACAN**
Blvd. E. Zapata #1585 Pte.
Fracc. Los Pinos
80120 Culiacán, Sinaloa
- **CHIHUAHUA**
Av. de las Industrias # 3704
Col. Nombre de Dios
31110 Chihuahua, Chihuahua
- **GUADALAJARA**
Calzada de las Palmas #130-C
Col. San Carlos
44460 Guadalajara, Jalisco
- **LA PAZ**
Revolución #2125 entre Allen-
de y B. Juárez
Col. Centro
23000 La Paz B.C. Sur
- **LEÓN**
Prolongación Juárez #2830-B,
Col. Plaza de Toros
37450 León, Guanajuato
- **MATAMOROS**
Porfirio Muñoz Ledo # 22
Col. Magisterial Cebetis
87390 Matamoros, Tamaulipas
- **MÉRIDA**
Calle 22 #323 X 13 y 13a.
Col. Ampliación Cd. Industrial
97288 Mérida, Yucatán
- **ESTADO DE MÉXICO**
Calle de Purépechas No. 28,
Colonia Santa Cruz Acatlán,
Naucalpan de Juárez,
Estado de México C.P. 53150
- **MONTERREY**
Carretera Miguel Alemán km 5
Col. Vista sol
67130 Cd. Guadalupe, N.L.
- **NUEVO LAREDO**
Guerrero # 2518 Local 3
Col. Juárez
88060 Nuevo Laredo,
Tamaulipas
- **PIEDRAS NEGRAS**
Daniel Farías # 220 Nte.
Col. Buenavista
26040 Piedras Negras, Coahuila
- **PUEBLA**
Calle 24 Sur # 3532 (entre 35 y
37 Ote.)
Col. Santa Mónica
72540 Puebla, Puebla
- **QUERÉTARO**
Av. Ejercito Republicano #121
Planta Baja, Col. Carretas
76050 Querétaro, Qro.
- **REYNOSA**
Calle Dr. Puig # 406
Col. Doctores
88690 Reynosa, Tamaulipas
- **SAN LUIS POTOSÍ**
Manzana 10, Eje 128 s.n.
Col. Zona Industrial del Potosí
78395 San Luis Potosí, S.L.P.
- **TAMPICO**
Carranza # 502 Pte.
Col. Zona Centro
89400 Cd. Madero, Tamaulipas
- **TIJUANA**
Calle 17 #217
Col. Libertad Parte Alta
22300 Tijuana, B.C.
- **TORREÓN**
Blvd. Torreón-Matamoros
#6301 Ote. Col. Gustavo Díaz
Ordaz
27080 Torreón, Coahuila
- **VERACRUZ**
Paseo de Las Americas #400
esq. Av. Urano, Centro
comercial Plaza Santa Ana
Predio Collado Botica
94298 Boca del Río, Veracruz
- **VILLAHERMOSA**
Calle Carlos Green #119-C
Col. ATASTA
86100 Villahermosa, Tabasco

