



# Manual de Uso y Cuidado

¡Léeme para aprovecharme al máximo!

## **Modelos Estufas Tipo Piso:**

XO5500P, XO5500PE

## **Modelos Estufas Tipo Cassette:**

XO5500C, XO5500CE

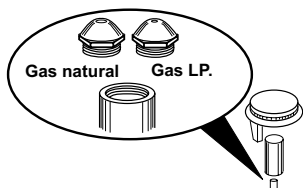
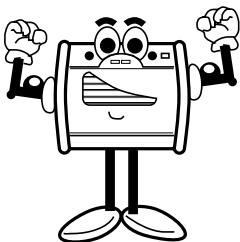
### **LEISER, S.A. DE C.V.**

Eje 128 y Av. C.F.E. Zona Industrial del Potosí, C.P. 78090 San Luis Potosí, S.L.P.  
México Tel. 01 (444) 826-56-00



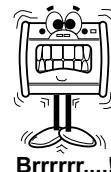
No. de parte 183D7566P060

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



## Recomendaciones Generales:

- Por favor retira todos los elementos de mi empaque: Adhesivos y películas plásticas que cubren mis partes.
- Te recomiendo que para instalarme solicites los servicios de "SERVIPLUS".
- No me instales en un lugar en donde esté expuesta a fuertes corrientes de aire.
- Este lugar debe tener suficiente espacio al frente, para que puedas abrir totalmente la puerta de mi horno.



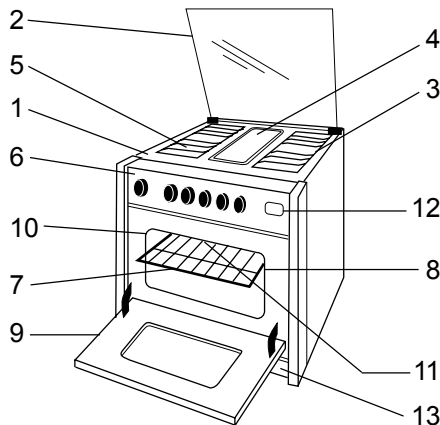
### **⚠ ADVERTENCIA**

Estoy diseñada para trabajar a una presión de 2,75 kPa para gas L.P. Si requieres usarme con gas natural, entonces debes llamar a SERVIPLUS. Ellos se encargarán de hacerme los ajustes necesarios y correctos para esta conversión de gas. (Busca el número telefónico en las últimas páginas de este Manual de Uso).

Investiga qué tipo de gas se surte en tu domicilio. Esta estufa ha sido diseñada para operar con gas LP. o con gas natural. De fábrica viene ajustada para usar gas LP. Si usted tiene la necesidad de usarla con gas natural, entonces un técnico calificado DEBE hacer la conversión ANTES de usar la estufa.

## Conoce mis partes:

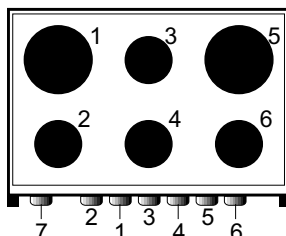
- 1 Cubierta
- 2 Capelo (según modelo)
- 3 Parrillas superiores
- 4 Comal removible (según modelo)
- 5 Quemadores
- 6 Frente de perillas
- 7 Parrilla horno
- 8 Horno
- 9 Puerta de horno
- 10 Limpieza Continua (según modelo)
- 11 Asador alto (según modelo)
- 12 Reloj (según modelo)
- 13 Cajón de almacenamiento (según modelo)



## Quemadores

Dependiendo del modelo de estufa que hayas adquirido, los quemadores en mi cubierta son de varios tipos y tamaños, los dibujos siguientes te servirán para identificar estos quemadores.

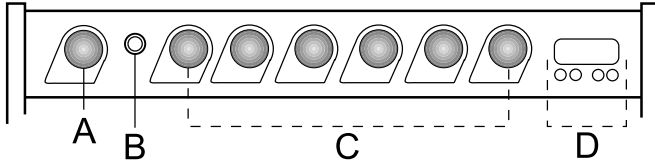
- Modelos:
- XO5500P
  - XO5500PE
  - XO5500C
  - XO5500CE



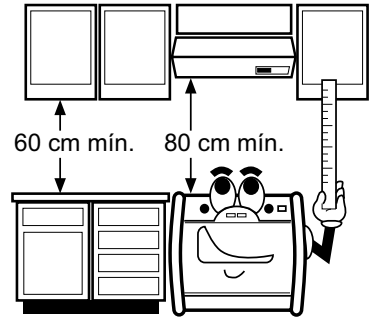
- 1 SUPERQUEMADOR
- 2 Quemador estándar
- 3 Quemador estándar
- 4 Quemador estándar
- 5 SUPERQUEMADOR
- 6 Quemador estándar
- 7 Encendido horno

# Frente de perillas

El frente de perillas de tu estufa debe verse básicamente de esta manera. Existen algunas pequeñas diferencias de acuerdo a los diferentes modelos.



- A Perilla encendido horno / asador alto
- B Botón de la luz de horno
- C Perillas de los quemadores
- D Reloj digital

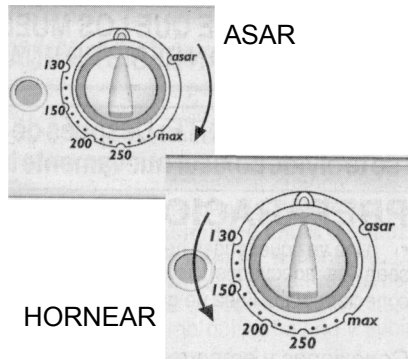


**IMPORTANTE:** Para girar la perilla del horno presione hasta el fondo.

**NOTA:** Consulta la sección correspondiente a encendido, para cada caso más adelante.

## MUY IMPORTANTE

En el caso de que tu estufa esté equipada con asador alto, entonces la perilla del horno tiene 2 funciones. Al girar la perilla a favor de las manecillas del reloj hasta el nivel de la palabra asar, se pondrá en funcionamiento el asador superior y al girar en contra de las manecillas del reloj, es para encender el horno.



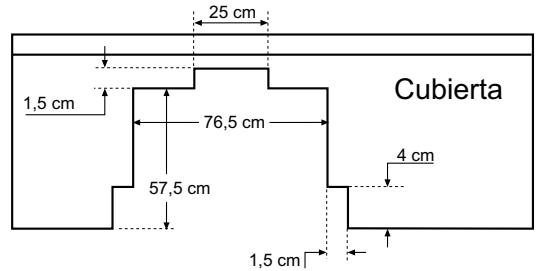
## INSTALACION

### Espacios para empotrar:

Para la instalación de su estufa de empotrar es necesario realizar el siguiente saque en la cubierta

## Hechura del saque:

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



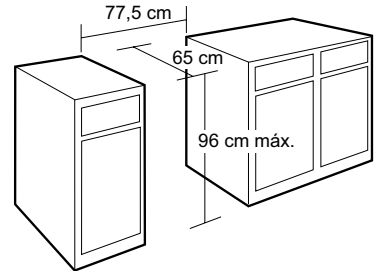
## INSTALACION

### Estufa tipo piso

### Espacios para instalación:

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

Debes dejar 77,5 cm libres a lo ancho entre muebles.



**PARA SU SEGURIDAD**  
**ASEGÚRESE DE QUE LOS MUEBLES INSTALADOS JUNTO A LA ESTUFA PUEдан RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 94 °C**

**MUY IMPORTANTE: Después de quitarme la base de madera, no se te olvide colocar nuevamente las patas (tornillos) niveladoras.**

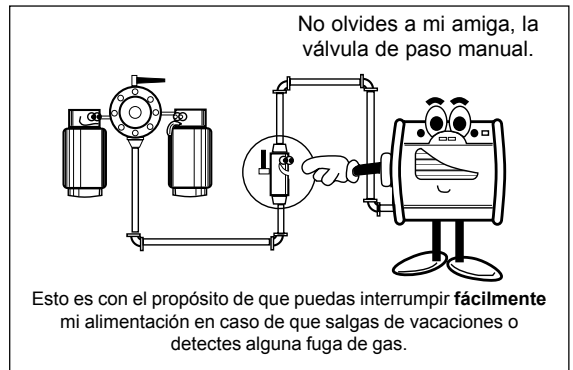
## PREPARACION

Una vez que tengas hecho el saque de la cubierta y los espacios entre los gabinetes sean los adecuados, acércame al sitio en que voy a quedar definitivamente para conectarme a la línea de gas y a la corriente eléctrica.

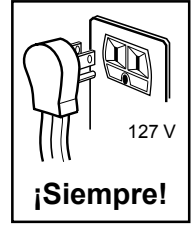
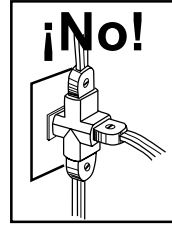
### Conexiones y empotre:

**NOTA: Sella todas las conexiones.**

1. Cierra la llave de alimentación de gas de tu casa y déjala cerrada hasta que termines de conectarme.
2. Instala una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera de la estufa y asegúrate que todos los que me vayan a utilizar sepan dónde, cuando y como manejar esta llave.
3. Instala un niple terminal macho de 9,5 mm (3/8") a la salida del regulador y conéctalo a un tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8").
4. Conecta la válvula de paso con terminales de 9,5 mm (3/8").
5. Continúa con tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con campanas de 9,5 mm (3/8") en los extremos.

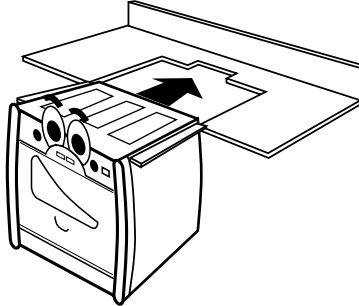


6. Acércame al sitio a donde voy a quedar instalada permanentemente y conéctame a la tubería flexible de gas haciendo antes al tubo uno o dos rizos de 25 cm aprox. de diámetro c/u.
7. Conecta al tubo de la estufa la terminal campana de 9,5 mm (3/8") NPT - 9,5 mm (3/8") ø.
8. Cuando hayas hecho todas las conexiones asegúrate de que mis perillas estén en posición de apagado y abre la llave principal del suministro de gas.
9. Asegúrate de que exista una toma de tierra adecuada antes de usarme.
10. Si es el caso, no olvides atornillar el cable de tierra de mi clavija a la placa de contacto, o **no trates de remover o bloquear la pata de aterrizaje de mi clavija.**
11. Nunca instales otro aparato al mismo tiempo en el contacto ya que puede provocar variaciones en el voltaje.



## Estufa Tipo Empotre

• Una vez que me has conectado, el empotre es tan sencillo como cargarme y deslizar las “pestañas” que tengo a mis lados, en las orillas del escote de la cubierta deslizándome hacia atrás y hasta el fondo suavemente, teniendo cuidado de no aplastar algún tubo de gas o el cable de mi alimentación eléctrica.

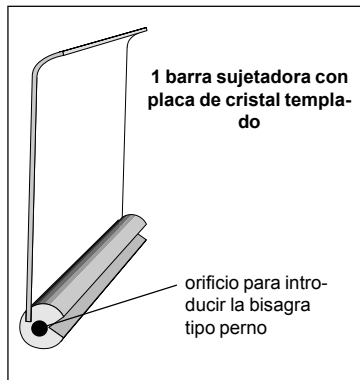


## Capelo de cristal templado (según modelo):

Cuando vayas a usarme, levanta mi capelo, éste quedará en posición vertical entre 90° y 105° sin que tengas que sostenerlo. Cuando termines de usarme bájalo suavemente hasta que quede apoyado sobre mi cubierta. Este capelo **no está diseñado para cocinar encima de él**. De cualquier manera estoy equipada con un sistema de seguridad el cual impide el paso de gas hacia los quemadores cuando éste se encuentra sobre mi cubierta. **Antes de que levantes mi capelo, asegúrate de que todas las perillas estén en la posición de apagado. Así mismo antes de usar el horno debes levantar el capelo, de lo contrario éste no encenderá.** Las bisagras están cuidadosamente calculadas para disminuir el riesgo de rotura de la placa de cristal, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta en caso de que accidentalmente se te resbale. Sin embargo debes bajarlo y subirlo **siempre con mucho cuidado** ya que se trata de una pieza frágil.

## Instalación

El capelo viene ya instalado en los modelos que lo incluyen, de cualquier manera aquí te explicamos los pasos a seguir para su instalación. **El sistema de capelo se compone de los siguientes elementos:**

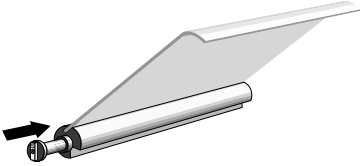


## ADVERTENCIA PARA MODELOS EQUIPADOS CON CAPELO

Antes de usarme asegúrate de que mis perillas estén en la posición de apagado.

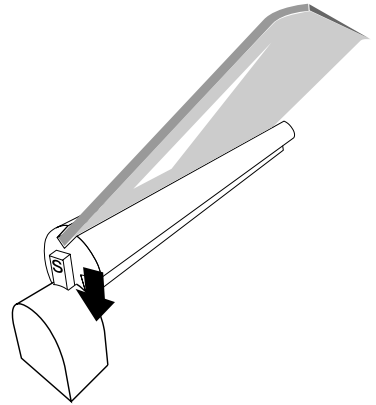
Levanta mi capelo siempre que uses mis quemadores superiores, así como mi horno.

1. Introduce en cada uno de los orificios situados en los extremos de la barra sujetadora, las bisagras tipo perno como lo muestra el dibujo. Cada bisagra trae marcada una letra: la que corresponde al **lado izquierdo** (viendo de frente la estufa) trae marcada la letra "S" y la que debe instalarse en el **lado derecho** trae marcada la letra "D".



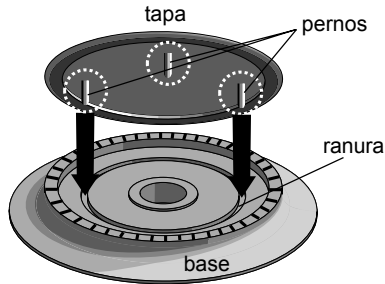
2. Instala la barra sujetadora en los remates que están atornillados en los extremos de mi cubierta:

- Coloca las guías de las bisagras sobre los remates.
- Desliza suavemente esta guía en la ranura del remate hasta que asiente perfectamente bien. Esta operación debe efectuarse en los dos extremos simultáneamente.

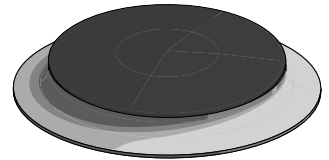


## MUY IMPORTANTE

Antes de encender los quemadores de mi cubierta asegúrate de que las tapas estén BIEN colocadas en SU SITIO. Las tapas tienen 3 pernos los cuales entran en la base del quemador sin ninguna posición en especial.



tapa BIEN colocada

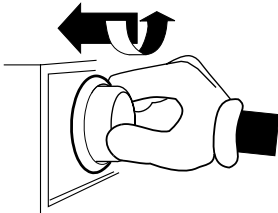


## MI FUNCIONAMIENTO

### Encendido electrónico en perillas:

1. Verifica que mis perillas estén en la posición de apagado y que esté conectada a la corriente eléctrica.
2. Empuja mi perilla del quemador seleccionado, y gírala a la posición que está marcada con un rayo en el frente de perillas.

Escucharás un sonido característico de la bujía eléctrica de mi quemador, el cual encenderá a los pocos segundos. Si deseas ajustar el tamaño de la flama, gira mi perilla.



### Si mis flamas tienen puntas amarillas:

Con gas licuado de petróleo (LP) es normal ver ciertas puntas amarillas en los conos exteriores de la flama. Verifique que su tanque de gas no se este terminando, ya que las puntas amarillas son un síntoma de esta situación. Si después de realizar el ajuste del regulador de aire continúan las flamas amarillas, busque el numero telefónico de "SERVIPLUS", en las últimas páginas de este manual. **Ellos se encargarán de hacer los ajustes correspondientes.**

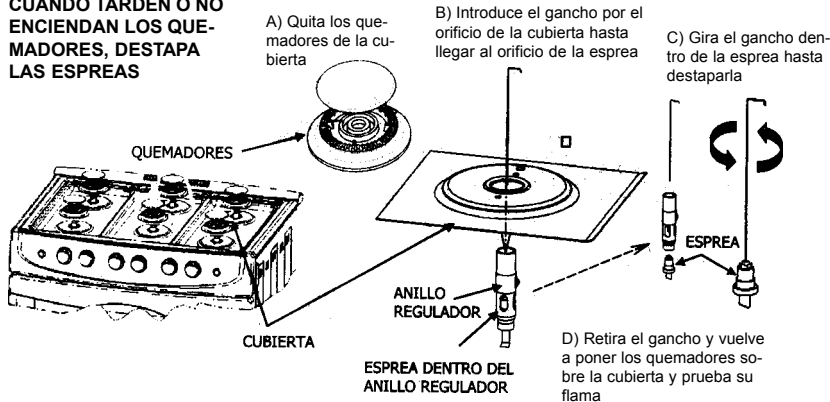
**ADVERTENCIA:** Para asegurar un correcto funcionamiento de mi comal, siempre debes regular a flama baja.

# ¡ATENCIÓN!

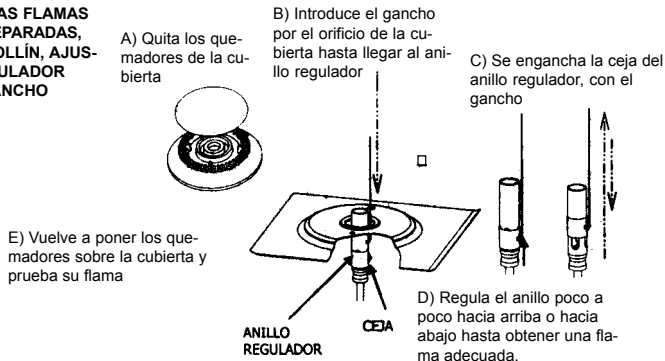
Si sus quemadores no encienden o tardan mucho en hacerlo, ¡Se tienen que destapar las espreas!

Su estufa cuenta con un gancho destapa espreas o en su defecto puede realizar esta operación con un alambre delgado. (Los alambres que se utilizan para cerrar bolsas de pan).

## CUANDO TARDEN O NO ENCIENDAN LOS QUEMADORES, DESTAPA LAS ESPREAS



## CUANDO LAS FLAMAS ESTELA SEPARADAS, O HAGA HOLLÍN, AJUSTA EL REGULADOR CON EL GANCHO



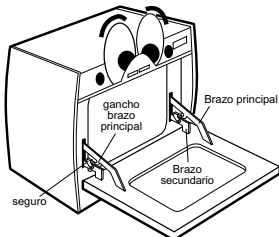
## MI HORNO:

### Desmontaje y montaje de la puerta

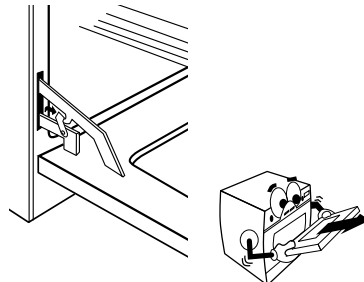
Para facilitarte la limpieza del interior de mi horno así como de la puerta, fui diseñada para que fácilmente la puedas desmontar y montar en su sitio, para ello solamente sigue estas instrucciones:

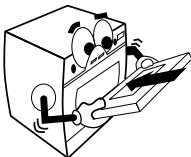
1. Abre mi puerta y con ayuda de este dibujo, localiza las siguientes piezas:

- Brazo principal
- Gancho del brazo principal
- Seguro
- Brazo secundario



2. Con cuidado, engarza el seguro del brazo secundario en el gancho del brazo principal de cada una de las bisagras.
3. Levanta la puerta (sujétala aproximadamente a la mitad) como si fueras a cerrarla y jálala hacia afuera cuidando que no se desengarzen los seguros.

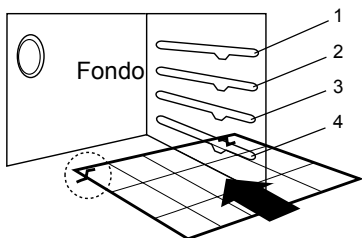




#### Montaje de la puerta:

1. Introduce la puerta a un ángulo aproximado de 45° hasta que sientas que topa con el marco de la estufa.
2. Baja la puerta como si estuvieras abriéndola completamente y con cuidado desengarza los seguros.
3. Cierra la puerta completamente y escucharás un leve clic ésto te indicará que la puerta se ha montado correctamente.

**ADVERTENCIA:** Cuando tengas la puerta afuera: **POR NINGUN MOTIVO ZAFES LOS SEGUROS** ya que el brazo principal **SE REGRESARÍA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.**



#### Desmontaje y montaje de las parrillas

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

##### Para sacar la parrilla:

1. Empújala hacia el fondo del horno.
2. Levántala por la parte trasera de la misma y jálala hacia tí.

##### Para colocarla en su sitio:

1. Elige la altura a la que deseas colocarla.
2. Recarga los seguros que trae en los extremos sobre la guía que elegiste y deslízala hacia atrás, cuando llegue al fondo, solita caerá hacia abajo, lo cual quiere decir que está correctamente colocada.

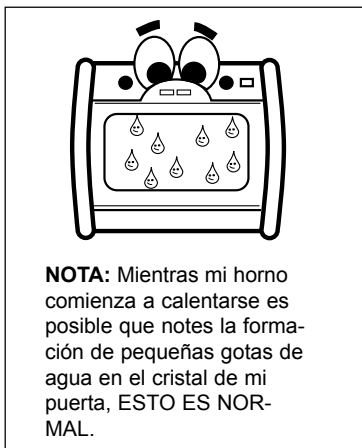
Cuando la parrilla está colocada correctamente en su sitio podrás jalarla hacia ti aunque tenga trastes encima, sin el riesgo de que salga completamente de mi horno ya que trae un tope diseñado para evitar que ésto suceda.

## Enciende mi horno

### Si mi horno es de encendido automático con sistema de seguridad

1. Verifica que esté conectada a la corriente eléctrica y que mi perilla esté en la posición de apagado.
2. **ABRE LA PUERTA DE MI HORNO.**
3. Gira la perilla en sentido contrario al de las manecillas del reloj manteniendo siempre presionada la perilla a la temperatura deseada.
4. Mantén la perilla presionada hasta el fondo, hasta que el horno haya encendido, posteriormente continúa presionándola unos segundos más. Suelta la perilla.
5. Revisa que la flama se mantenga encendida, de lo contrario regresa al paso 2.
6. Mi termostato se encargará de que la temperatura interior sea siempre constante.

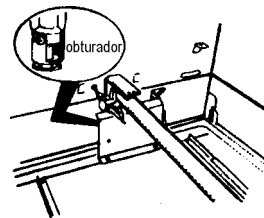
**NOTA: Si deseas encender el horno y no hay suministro de corriente eléctrica, acerca un cerillo al orificio ubicado en el piso de mi horno y oprime hasta el fondo la perilla del termostato; una vez encendido el quemador continúa oprimiendo la perilla por 4 segundos más. En caso de que se apague el quemador, regresa la perilla a la posición de apagado y repite la operación después de unos cuantos segundos.**



**NOTA:** Mientras mi horno comienza a calentarse es posible que notes la formación de pequeñas gotas de agua en el cristal de mi puerta, **ESTO ES NORMAL.**

#### 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. Para retirar el cajón: Jálelo hacia afuera hasta que "tope", después empujelo un poco hacia adentro (2,5 cm aprox.). Tómelo por la jaladera, levante y jale hacia afuera. Retire el protector metálico que se muestra en el dibujo. El obturador se encuentra detrás del protector. Afloje el tornillo de cabeza Phillips y gire el obturador para permitir la entrada de más o menos aire al quemador.





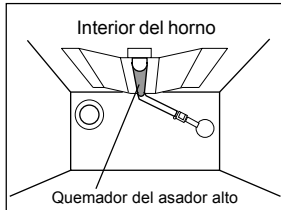
**NOTA:** Posiblemente cuando me utilices por primera vez percibas un olor extraño que proviene de mi horno, **ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.**

**ADVERTENCIA: NUNCA ME UTILICES PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN, ESTO ES MUY PELIGROSO.**

## Asador alto

Asar es cocinar los alimentos a fuego directo y desde arriba. Estoy equipada con un quemador extra en la parte superior del compartimiento de mi horno, el cual te servirá para preparar los alimentos asados que desees. Debes colocar estos alimentos sobre una charola que recoja los jugos y grasas que se producen. **No precalientes para asar.** **NOTA:** Si acercas la carne al quemador, entonces ésta se dorará más, pero aumentarán las salpicaduras y por consiguiente el riesgo de que la grasa y el jugo se incendien.

Te recomiendo que para asar utilices la posición marcada 2 en el dibujo de la pág. 8, es la posición que mejores resultados te dará.



Evita el uso de cacerolas y utensilios inestables o de tamaño inadecuado y ajusta mi flama para que no se extienda más allá de sus orillas

## Enciende mi asador

1. Verifica que esté conectada a la corriente eléctrica y que mi perilla esté en la posición de apagado.
2. ABRE LA PUERTA DE MI HORNO.
3. Presiona la perilla del horno, escucharás que se activa la chispa.
4. Gírala en sentido de las manecillas del reloj manteniéndola siempre presionada hasta el fondo a la posición de asar.
5. Mantén la perilla presionada hasta el fondo hasta que el asador haya encendido, posteriormente continúa presionándola unos segundos más.
6. Suelta la perilla y revisa que la flama se mantenga encendida, en caso contrario regresa al paso 2.

**No precalientes para asar.**

**ADVERTENCIA: Si llegara a producirse fuego en mi interior, apaga inmediatamente el quemador de mi horno o asador según sea el caso y MANTEN MI PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA COMPLETAMENTE POR SÍ SOLO.**

## SUPERQUEMADOR

Esta es otra de las innovaciones creadas para facilitarte el trabajo cuando cocinas y se trata de un quemador que funciona con gas el cual es más grande que los demás. Localízalo refiriéndote a los dibujos de la pág. 3. Puedes utilizar este SUPERQUEMADOR cuando necesites guisar o calentar en cacerolas u ollas muy grandes, como ollas para pozole o para cocinar tamales. Este SUPERQUEMADOR reduce el tiempo normal de cocción (cocina los alimentos en aproximadamente 2/3 partes del tiempo normal), **y además NO CONSUME MAS GAS que los quemadores estándar.**

## RELOJ (modelos tipo piso)

### Funcionamiento

Para poner el reloj a la hora correcta del día:

Cuando me conectes a la corriente eléctrica, la pantalla de mi reloj indicará "12:00" parpadeando.

1. Presiona el botón "hrs" (horas). Cada vez que lo presiones las horas avanzarán de 1 en 1. El foquito que tiene las letras PM enciende para indicar cuando la hora es PM y se apaga cuando es AM.



2. Presiona el botón “min” (minutos). Los minutos avanzarán de 1 en 1, cuando llegues a los minutos que correspondan a la hora correcta del día, entonces suelta el botón.

### Para programar la alarma:

1. Presiona el botón “enc” y sin soltarlo, presiona también el botón “hrs” de esta manera las horas avanzarán de 1 en 1. Cuando llegues a la hora que deseas suelta los 2 botones.
2. Para programar los minutos: presiona el botón “enc” y sin soltarlo, presiona también el botón “min” los minutos avanzarán de 1 en 1. Cuando llegues a la hora con minutos que deseas, suelta los 2 botones.

RECUERDA que el foquito indicador de PM encenderá cuando la hora que programes se encuentre después de las 12:00 del día.

- Para saber a qué hora está programada la alarma: simplemente presiona el botón “enc” y en pantalla aparecerá la hora programada.
- Cuando acabes de programar la alarma, automáticamente se encenderá el foquito indicador de que la alarma está activada. Si deseas que no suene, entonces presiona el botón “apag”.
- Para apagar la alarma mientras está sonando: Presiona el botón “apag”.

## RELOJ (para modelos tipo cassette)

### Funcionamiento

Para poner el reloj a la hora correcta del día:

Cuando me conectes a la corriente eléctrica, la pantalla de mi reloj indicará “12:00” parpadeando.

1. Presiona el botón “hrs” (horas). Cada vez que lo presiones las horas avanzarán de 1 en 1. El foquito que tiene las letras PM enciende para indicar cuando la hora es PM y se apaga cuando es AM.
2. Presiona el botón “min” (minutos). Los minutos avanzarán de 1 en 1, cuando llegues a los minutos que correspondan a la hora correcta del día, entonces suelta el botón.

### Para programar la alarma:

Esta alarma cuenta con un sistema de conteo regresivo.

1. Presiona el botón “enc” la pantalla mostrará 0:59 (si requieres programar más de 1 hora, presiona el botón “hrs”, la pantalla mostrará 1:59) ajusta la hora que deseas.
2. Para programar los minutos, presiona el botón “min”, los minutos retrocederán de 1 en 1, programa los minutos deseados.

RECUERDA que el foquito indicador de PM encenderá cuando la hora que programes se encuentre después de las 12:00 del día.

- Mientras estés usando la alarma, no podrás ver la hora en pantalla.
- Cuando acabes de programar la alarma, automáticamente se encenderá el foquito indicador de que la alarma está activada. Si deseas que no suene, entonces presiona el botón “apag”.
- Para apagar la alarma mientras está sonando: Presiona el botón “apag”.

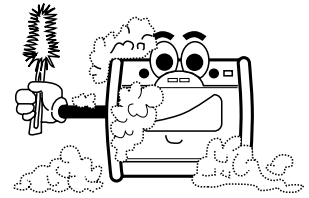
**NOTA:** En caso de una interrupción en el suministro de energía eléctrica: La pantalla mostrará “12:00” al restablecerse dicho suministro. Será necesario reajustar el reloj a la hora correcta y si fuera el caso, también la hora a la que se programó la alarma.

## LIMPIAME

Es necesario mantenerme siempre limpia, por lo general bastará con usar agua, jabón neutro y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar dejar residuos de jabón.

Algunas partes requieren un procedimiento diferente:

- **QUEMADORES SUPERIORES:** Los orificios en los quemadores de su estufa deben mantenerse limpios para tener un buen encendido y una flama pareja. Límpielos periódicamente y especialmente después de derrames, los cuales pueden obstruir dichos orificios. Para limpiar de manera eficiente los quemadores de su estufa, solo necesita agua y jabón, tállelos usando una fibra plástica. Los productos de limpieza que contengan sosa cáustica (hidróxido de sodio) mancharán sus quemadores por lo que recomendamos NO USARLOS.
- **QUÉ HACER EN CASO DE QUE SE MANCHEN MIS QUEMADORES:** Si debido al uso de un producto de limpieza se mancharon los quemadores, le recomendamos seguir las siguientes instrucciones que le ayudarán a eliminar las manchas:
  1. Vierta una cantidad generosa de vinagre blanco de alcohol de caña en un recipiente e introduzca los quemadores con la cara hacia abajo, en contacto directo con el vinagre.
  2. Deje reposar por espacio de ocho horas.
  3. Enjuague y lave los quemadores con agua, jabón (en polvo o líquido) y fibra de plástico.
  4. Seque perfectamente. Notará la diferencia.
  5. Instale los quemadores.
- **PARRILLAS:** Lávalas con agua caliente jabonosa. (NO USES FIBRA METÁLICA).
- **PERILLAS:** Puedes usar una solución de agua caliente con vinagre. (NO LAS REMOJES).
- **HORNO CON LIMPIEZA CONTINUA:** Mi horno se limpia automáticamente cuando lo estás usando. Las paredes cuentan con un recubrimiento especial que **NO debe ser limpiado con jabón, detergentes, fibras metálicas, limpiadores de horno, cepillos, etc.** El uso de estos productos causará un daño permanente al acabado. Este recubrimiento es de un material cerámico especial, que “absorbe” las manchas. Las parrillas del horno, el piso y el interior de la puerta no están recubiertas con este acabado especial.

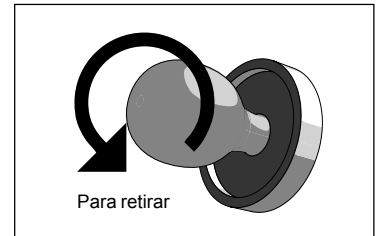


Antes de limpiarme, asegúrate de que esté fría y desconectada de la corriente eléctrica.

#### Para salpicaduras muy grandes:

Tan pronto como se enfríe mi horno, limpia lo más posible dicha salpicadura: Usando un traste con agua y un cepillo de nylon limpia la superficie manchada. Cambia el agua frecuentemente, para mantenerla lo más limpia posible, y seca la superficie con una toalla de papel sin frotar. Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repite el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro.

- Para reemplazar el foco de mi horno: localízalo en el interior, al fondo y simplemente destorníllalo del socket. Reemplázalo por uno nuevo de las mismas características que el anterior.



## PARA SU SEGURIDAD

### SI HUELE A GAS:

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

## PARA SU SEGURIDAD

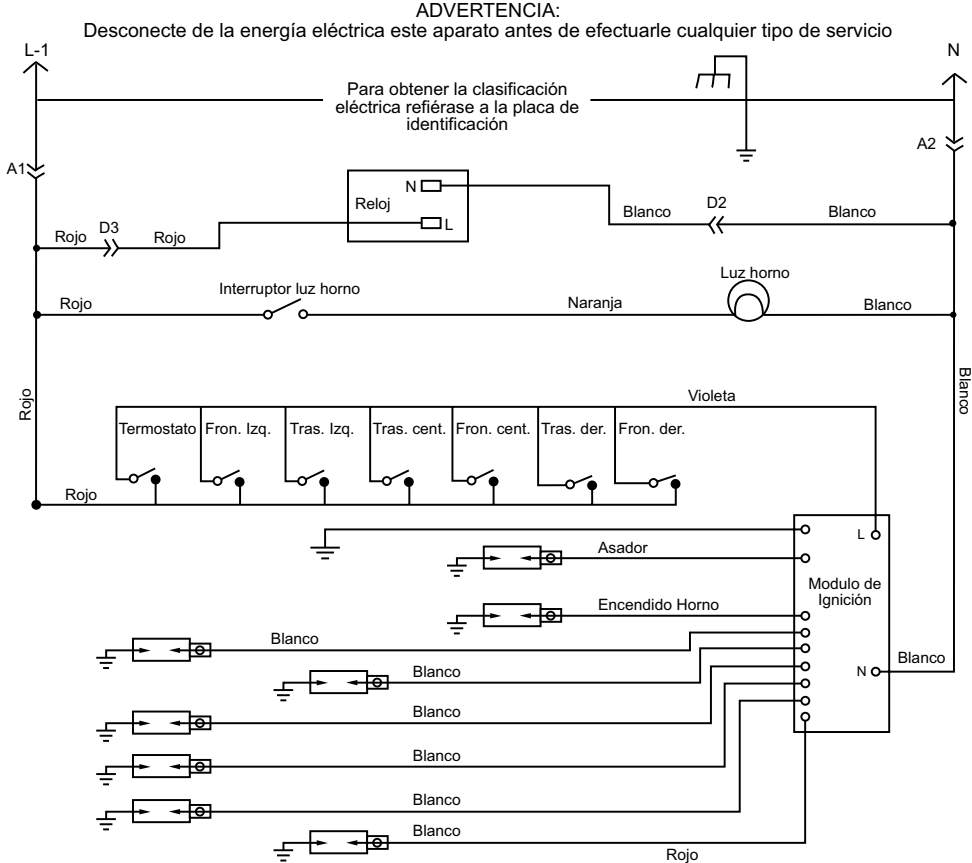
NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANIA DE SU ESTUFA. TAMPOCO OBSTRUYA LAS RENDIJAS DE VENTILACION DE HORNO Y/O ASADOR.

# Antes de llamar al servicio

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona/enciende	Se terminó el Gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas
	Su estufa no está conectada a la Corriente eléctrica	Asegúrese que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
	La perilla no está en la posición correcta	Lea cuidadosamente la sección de "Encendido del Horno" en su manual de uso y cuidado
Los quemadores no encienden/prenden	Se terminó el Gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
	La perilla no esté en la posición correcta	Lea cuidadosamente la sección de "Enciende mis Quemadores" en su manual de uso y cuidado
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos	Retire los quemadores y limpie los orificios con un palillo de dientes, teniendo cuidado de no hacer más grandes dichos orificios.
	Las espreas pueden estar tapadas	Emplee el dispositivo destapaespreas que recibió con su estufa (algunos modelos), o en su defecto utilizar alambre delgado, ejemplo: Alambre que se utiliza para cerrar bolsas de pan. Ver, sección "Encendido de quemadores".
	Los quemadores están mojados	Deje que los quemadores estén secos completamente o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos
El reloj no funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	Hubo un corte en el suministro de energía eléctrica y esta se ha restablecido (el reloj marcará "12:00" parpadeando).	Lea cuidadosamente la sección "Reloj" en su Manual de uso y cuidado.
La luz de horno no enciende / funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	Asegúrese que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
	El foco puede estar flojo	Apriete el foco girándolo en el mismo sentido de las manecillas del reloj
	El foco puede estar fundido	Debe cambiar el foco por un foco similar de 40 Watts
Fuerte olor al usar el horno	Mezcla Inadecuada gas/aire en el horno.	Ajuste el obturador de acuerdo a las instrucciones de a sección "Ajuste del Obturador de Aire del Quemador del Horno" en su manual de Uso y Cuidado
	Primeras ocasiones de uso del horno	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno este despidan un olor extraño. NO es un problema, este olor irá, desapareciendo con el uso.
Parrillas retráctiles no deslizan adecuadamente	Las parrillas no están colocadas apropiadamente.	Vea la sección "Parrillas retráctiles" en su manual de uso y cuidado.

# DIAGRAMA ELÉCTRICO

Diagrama para los modelos XO5500P, XO5500PE, XO5500C y XO5500CE



127 V ~ 60 Hz 10 A



No. de Parte 183D7529P011

# Garantía

**LEISER, S.A. de C.V.** garantiza esta estufa por un 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.A. 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 cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
- 3) Cuando nuestro técnico de Serviplus asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
- 4) El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.
- 5) La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
  - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
  - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
  - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
- 6) Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:
  - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
  - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
  - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
  - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
  - Rotura de piezas por mal manejo.
  - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
  - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
  - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

## PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Modelos: XO5500P, XO5500PE, XO5500C y XO5500CE

Serie No. \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Nombre del comprador \_\_\_\_\_

Dirección y teléfono \_\_\_\_\_

Nombre del distribuidor \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

Sello o firma

**ESTA GARANTÍA ES NULA FUERA DE LA REPÚBLICA MEXICANA,  
O SI PRESENTA ENMENDADURAS O ALTERACIONES**

**LEISER, S.A. DE C.V.**

Eje 128 y Av. C.F.E. Zona Industrial del Potosí

C.P. 78090 San Luis Potosí, S.L.P. México Tel. 01 (444) 826-56-00



**SERVICIO Y REFACCIONES  
ORIGINALES PARA LINEA BLANCA**



Línea de Atención al Cliente: **01800.90.29.900**  
Dirección en 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) 4489.8989

**Costa Rica**  
(506) 260.4307 y 4207

**Guatemala**  
(503) 811.5990 y 810.5266

**El Salvador**  
(502) 501.5041 y 5042

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

**Ecuador**  
1800.73.7847

**Perú**  
Lima: (511) 351.8383  
Fuera de Lima: 01800.16.223

**Venezuela**  
(0 501) 737.8475

**Centros de Servicio**

• **MONTERREY**

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

• **CHIHUAHUA**

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

• **CD. JUAREZ**

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

• **TAMPICO**

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

• **TORREON**

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

• **CD. VICTORIA**

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

• **MATAMOROS**

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

• **NUEVO LAREDO**

Guerrero # 2518 Local 3  
Col. Juárez  
88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas  
(01.867) 714.6464

• **PIEDRAS NEGRAS**

Daniel Farías # 220 Nte.  
Col. Buanavista  
26040 Piedras Negras, Coahuila  
(01.878) 783.2890

• **REYNOSA**

Calle 20 # 134  
Col. Aztlán  
88742 Reynosa, Tamaulipas  
(01.899) 951.3908, 3909 y 1591

• **GUADALAJARA**

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

• **CULIACAN**

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

• **TIJUANA**

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

• **SAN LUIS POTOSI**

Eje 12, esquina Avenida CFE  
Col. Zona Industrial del Potosí  
78090 San Luis Potosí, S.L.P.  
(01.444) 826.5686

• **MOCHIS**

Benito Juárez y Zapata s/n  
Col. Ejido Cuempertas  
81360 Mochis, Sinaloa  
(01.668) 813.2972 y Lada 01800.716.7770

• **LA PAZ**

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

• **AGUASCALIENTES**

Av. Aguascalientes #1119  
Col. Jardines de Bugambillas  
20200 Aguascalientes, Ags.  
(01.449) 978.8870 y 8871

• **LEON**

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

• **MEXICO D.F.**

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

• **MÉRIDA**

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

• **PUEBLA**

Calle 3 Pte. # 916  
Col. Centro  
72000 Puebla, Puebla  
(01.222) 242.6066, 6074 y 5640

• **ACAPULCO**

Av. Costera Miguel Alemán #68  
Fracc. Las Playas  
39390 Acapulco, Guerrero  
(01.744) 482.9044, 45 y 46.

• **VERACRUZ**

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

• **CANCUN**

Super manzana 64, Calle 12 Ote,  
Manzana 31 Lote 14  
Col. Zona Industrial  
77500 Cancún, Quintana Roo  
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965

