

instrutivo  
parrilla empotrable



# mabe



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

MODELO HM8020NN

No. de parte 222D5354P047



---

## ¡Nos complace felicitarlo por la adquisición de horno de empotre!

En **mabe** nos hemos comprometido en brindarle siempre lo mejor, con productos duraderos, diseñados acorde a sus necesidades, y al mejor precio.

Detrás de este producto, está el trabajo de muchas personas dispuestas a llevar la mejor calidad a su hogar, la cual respaldamos a través de Serviplus, el especialista en servicio de línea blanca.

Tenga la certeza de haber realizado la mejor inversión para su hogar y para su familia.

**mabe** agradece su preferencia e interés.

# Índice de contenidos

---

Información de rotulado .....	4
Advertencias preliminares .....	5
Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador .....	6
1. Descripción general y esquemas .....	6
2. Datos técnicos .....	8
3. Consideraciones de aireación y ventilación .....	9
4. Espacios y dimensiones para empotre .....	11
5. Ubicación de suministros eléctrico y gas .....	13
6. Preparación de la unidad para conexiones .....	14
7. Conexión eléctrica .....	14
8. Conexión al suministro de gas .....	15
9. Fijación y empotre .....	20
10. Conversión de Gas L.P. a Gas Natural .....	21
Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario .....	24
11. Cómo hornear .....	24
12. Asador .....	25
13. Sistema de seguridad .....	26
14. Timer .....	27
15. Iluminación del horno .....	27
16. Desmontaje y montaje de la puerta .....	28
17. Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas .....	29
18. Desmontaje y montaje de las parrillas .....	30
19. Limpieza del horno de empotre .....	31
<b>POR SU SEGURIDAD EN UNIDADES A GAS</b> .....	31
20. Especificaciones técnicas .....	32
21. Diagrama eléctrico .....	33
22. Antes de llamar al servicio .....	34
Serviplus .....	35
23. Póliza de garantía .....	36

# Información de rotulado

---

Nombre del Fabricante: Leiser S. de R.L. de CV.

País de Fabricación: México

**Para unidades a gas.**

**Tipo y clase del Gasodoméstico: Tipo A clase 3.**

**Categoría : II (2-3)**

**Tipo de gas para los que está reglado el gasodoméstico:**

**Gas 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), [27.5 mbar milibar].**

**Gas Natural; 1760 Pa (Pascales) / 1.76 kPa (kilopascales), [17.6 mbar (milibar)].**

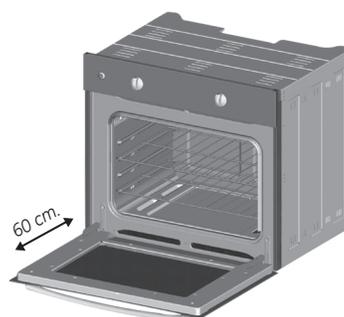
\*Su gasodoméstico fue ajustado en fabrica para trabajar con gas G.L.P. para Gas Natural, referirse a este manual.

Este horno cuenta con cable tomacorriente con clavija, 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 las características eléctricas de este horno antes de realizar cualquier instalación. Así mismo, podrá encontrar al final del manual, una opción de técnicos especializados de Serviplus.

## Advertencias preliminares

### ⚠ ADVERTENCIAS

- Este horno de empotre debe ser instalado por personal calificado
- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar este horno de empotre.
- Lea las instrucciones de uso antes de encender este horno de empotre.
- No permita que nadie se suba o se pare sobre el horno de empotre.
- No deje a los niños solos cuando este horno de empotre esté encendido o en operación, ya que pueden quemarse seriamente.
- Este horno de empotre está diseñado para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Este horno de empotre no debe ser instalado en baños ni dormitorios.
- Este horno de empotre debe instalarse en ambientes bien ventilados, mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- No utilice este horno de empotre como almacén.
- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos inflamables
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental y presión atmosférica.
- No instale este horno de empotre en lugares en donde esté expuesto a fuertes corrientes de aire.
- El horno de empotre instalado, requiere al menos un espacio de 60cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.
- Si el horno de empotre, no es instalado de acuerdo con las instrucciones aquí descritas, tanto su horno de empotre como su cocina podrían sufrir daños.
- Por su seguridad, la instalación, ajuste o modificación del horno de empotre para ser usado con otro tipo de gas, debe estar a cargo de personal calificado, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del horno de empotre sean compatibles.



# Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador

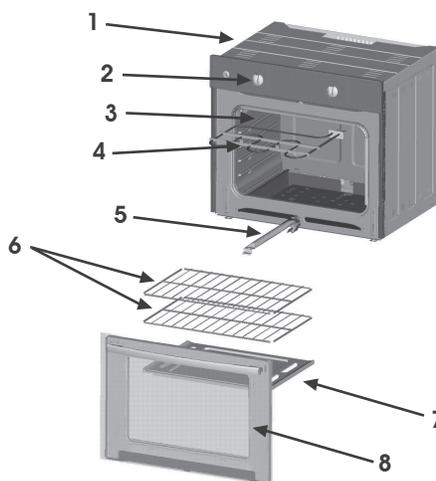
---

## 1. Descripción general y esquemas

---

### Unidades a GAS

1. Chasis.
2. Frente de controles.
3. Cavity de horno.
4. Resistencia asador.
5. Quemador de horno.
6. Parrillas de horno.
7. Piso de cavity de horno.
8. Puerta de horno.



### **⚠ IMPORTANTE**

Para conocer la categoría del horno, y el tipo de gas para el cual está ajustado, ver la placa de identificación adherida sobre el chasis del horno. 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 G.L.P o con gas natural.

Un técnico calificado de SERVIPLUS deberá realizar la respectiva conversión.

## **⚠ ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN**

- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar este horno de empotre.
- Este horno de empotre está diseñado para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos flamables.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental y presión atmosférica.
- Debe instalarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- El recinto donde se instalará el horno, debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas en la norma NTC 3661-1ª Actualización; 2003-08-26 (exclusivamente para el mercado colombiano).
- Para garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento del horno, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 y NTC3632 (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 este horno 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 (exclusivamente para el mercado ecuatoriano).
- El horno de empotre instalado, requiere al menos un espacio de 60 cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del horno de empotre sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje para este horno de empotre se encuentran en la etiqueta o placa de datos adherida al chasis.
- Cuando cambie los inyectores del horno, asegúrese de utilizar sellante para asegurar la hermeticidad de la soca de unión.
- La presión mínima de gas que requiere este horno para operar correctamente es de 2.33 kPa (kilopascales) para GLP, 1.52 kPa (kilopascales) para Gas Natural.
- La presión máxima de gas que requiere este horno para operar correctamente es de 3.345 kPa (kilopascales) par GLP, 2.18 kPa (kiloPascales) para Gas Natural.
- Este horno no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

## 2. Datos técnicos

### A. Unidades a gas.

127 V ~ 60 Hz 12,45 A máx.

Quemador a gas	Cant.	Diámetro del inyector (mm)*				Capacidad térmica		Consumo másico Gas LP (kg/h)	Consumo másico Gas Natural (kg/h)	Potencia kW
		GLP		Gas Natural		Gas LP (2,75 kPa)	Gas Natural (1,76 kPa)			
		Diámetro	Marca**	Diámetro	Marca**					
Horno	1	1,24	0,049	1,72	0,68	17 000 kJ/h 17 MJ/h 4,71 kW 16 100 BTU/h	17 000 kJ/h 17 MJ/h 4,71 kW 16 100 BTU/h	0,341	0,322	N/A
Asador (eléctrico)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1,5
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 760 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, toma en cuenta el diámetro y su respectiva variación +0,02 mm.				

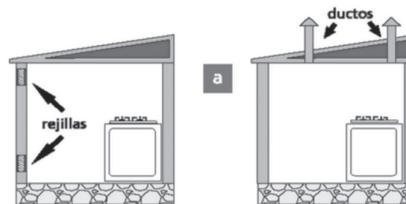
### 3. Consideraciones de aireación y ventilación

- 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 horno 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) gasodoméstico(s) 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 el o los gasodomésticos, debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor o igual a  $3.4\text{m}^3$  por cada kilovatio (3.6MJ/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 que queden sobre el mismo eje vertical. Las dimensiones lineales de estas aberturas no deben ser inferiores a 8 cm.

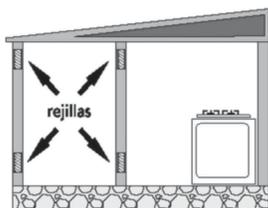
- La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos 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 lo siguientes casos:

- a) Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de  $6\text{ cm}^2$  por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.

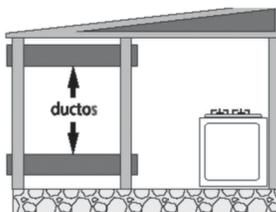


- b) Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre,

b) Cada rejilla deberá tener un área libre mínima de entre 645 cm<sup>2</sup> ó 22 cm<sup>2</sup> 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 cm<sup>2</sup> 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 cm<sup>2</sup> por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalado en el espacio confinado.



Ejemplo:

Para un horno de empotre, la capacidad calorífica máxima es de 17,00 MJ/h (4.71 kW) tomando el caso "a" como ejemplo, tenemos:

$$\left[ \frac{\left( 17 \frac{MJ}{h} \right) (6 cm^2)}{\left( 6 \frac{MJ}{h} \right) 3} \right] = 28.3 cm^2$$

ó

$$\left[ \frac{(4.71 KW)(6 cm^2)}{(1 KW)} \right] = 28.3 cm^2$$

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 cm<sup>2</sup> lo cual dará un cuadrado aproximado de 8 cm por lado.

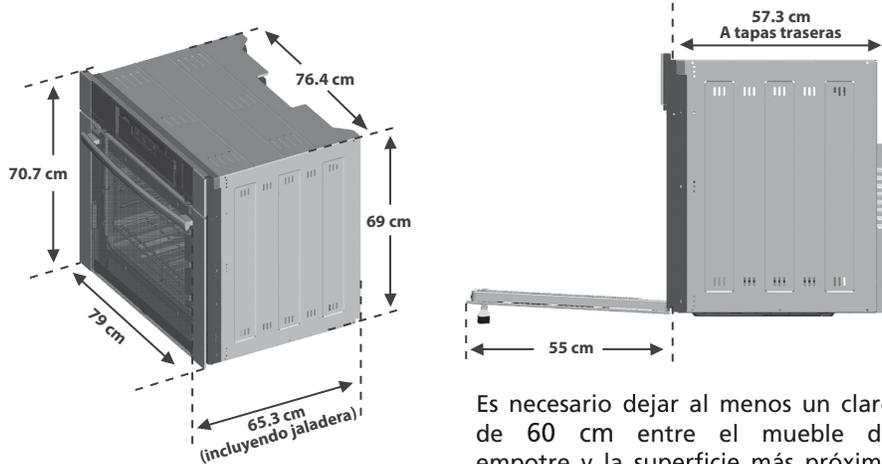
- Para conocer la demanda calórica de su horno observe la placa de identificación que está adherida al chasis.
- Realice ésta operación para calcular el área de las rejillas, y de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su gasodoméstico (tenga en cuenta las restricciones indicadas)

kW: kilovatio

MJ/h: Megajoule por hora

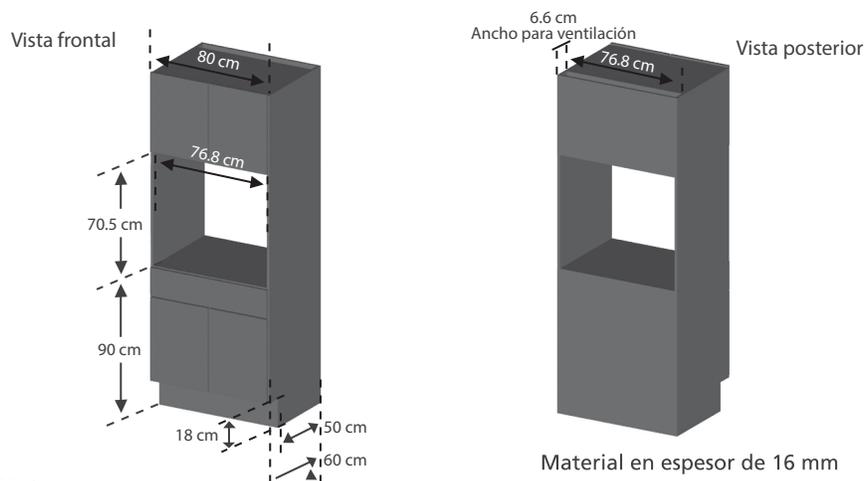
## 4. Espacios y dimensiones para empotre

### a. Dimensiones generales del horno



Es necesario dejar al menos un claro de 60 cm entre el mueble de empotre y la superficie más próxima al mismo.

### b. Dimensiones de mueble para empotre



#### **Nota:**

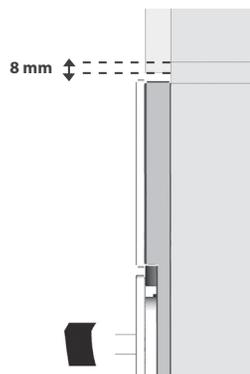
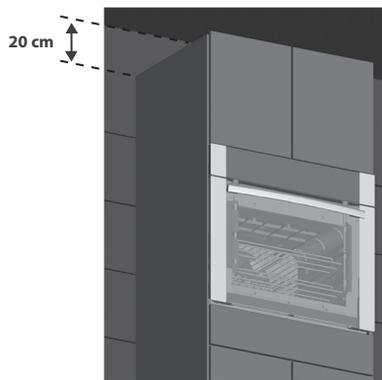
Para asegurar la correcta operación del horno, es necesario que el gabinete en donde se instala cumpla con las dimensiones mostradas, de lo contra-

rio, el equipo pierde su garantía, y se corren riesgos de una operación incorrecta.

#### **⚠ PARA SU SEGURIDAD**

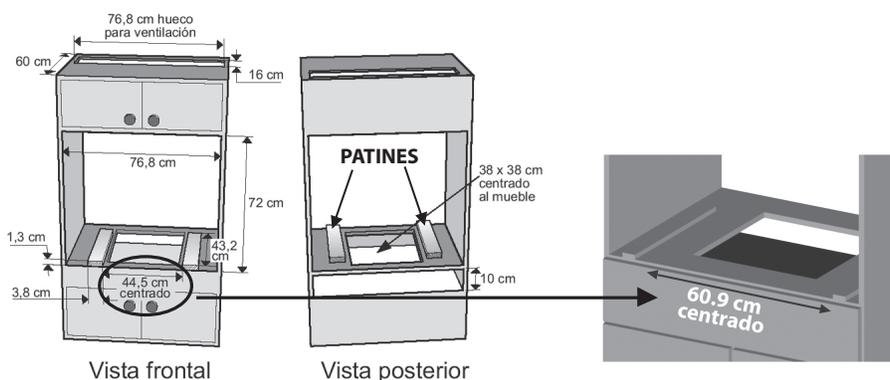
ASEGÚRESE DE QUE EL GABINETE DONDE SE INSTALARÁ EL HORNO DE EMPOTRE PUEDA RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 94 °C.

***c. Dimensiones de mueble para empotre***



**IMPORTANTE:** Usted notará que el gabinete debe tener además un hueco en el panel superior para proporcionar al horno de empotre una adecuada ventilación. Es muy importante no obstruir con ningún objeto la ventilación superior, deje un claro mínimo de 20 cm entre la parte superior del gabinete y el techo de la cocina.

**Nota:** Si el mueble tiene puertas en la parte superior, traslape la puerta con la tabla horizontal solo 8 mm para evitar problemas de empotre con el horno.



Si el horno a empotrar reemplaza un horno de generación anterior y el mueble está construido con las características del gráfico mostrado,

es necesario reajustar la dimensión de los patines de 44.5 cm centrado a 60.9 cm centrado.

## 5. Ubicación de suministros eléctrico y gas



### A. Servicios eléctricos:

Las unidades marcadas a 127V ~ 60 Hz 12,45 A max en la placa de identificación; deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15 A. La caja de conexión debe ser una NEMA 15 para poder conectar la clavija de 3 pines del horno.

### B. Servicios de gas:

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

Si se requiere usar para gas natural, la presión de línea debe mantenerse a 1,76kPa (7 in C.A.). Adicionalmente debe llamar a Serviplus, empresa que cuenta con personal especializado para hacer la conversión de gas en su horno. (Busque el número telefónico en las últimas páginas del manual de usuario).

## 6. Preparación de la unidad para conexiones

---

Desempaque el horno de empotre y retire todos los adhesivos y material de empaque, incluyendo las películas plásticas que cubren partes cromadas o de acero inoxidable. Después de desempacar su horno, proceda de la siguiente manera:

1. Con la ayuda de otra persona, incline su horno hacia atrás sujetándolo del panel de control y del respaldo.
2. Con su pie, pise la base de cartón de la parte frontal para desprenderla empujándola hacia el piso. Asegúrese de que la base de cartón se separe de su horno desprendiéndola de las patas plásticas que la sujetan en su lugar.
3. Regrese suavemente su horno a su posición original.
4. Repita estos pasos con la parte trasera de su horno.  
**ATENCIÓN:** tenga cuidado al inclinar el horno hacia el frente pues la puerta de su horno podría abrirse.
5. A continuación, inclinando su horno otra vez, retire las patas plásticas de color negro que tiene su horno (2) y deséchelas. Estas se localizan atornilladas al piso de su horno por la parte inferior.
6. Una vez que tenga lista la zona de empotre, acerque su horno de empotre al sitio donde quedará instalado definitivamente y continúe con las conexiones y empotre.

## 7. Conexión eléctrica

---

El horno 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 del horno se encuentra ubicada de acuerdo a las dimensiones y especificaciones referidas en el apartado 5 "Ubicación de suministros eléctricos y gas" de este manual.

Para conectar el horno proceda de la siguiente manera:

1. Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones del horno.
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 relevadores "breakers" que controlan el horno y márquelos con el nombre.
4. Conecte el artefacto al tomacorriente.

## **⚠ ADVERTENCIAS**

- El circuito eléctrico y la conexión del horno a la red eléctrica debe ser realizada por personal calificado.
- El circuito eléctrico al cual se conecta el horno debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada. Los interruptores "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 del horno.
- 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.

## **8. Conexión al suministro de gas**

---

Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación sean realizadas por personal calificado, la compañía de gas o por el personal autorizado de nuestro servicio técnico.

Antes de efectuar la conexión del horno, debe comprobar que esté reglado para el tipo de gas a suministrar. (Si es necesario convertir el horno a otro tipo de gas, siga las instrucciones que se encuentran en el apartado 10 "Conversión de gas LP a Gas Natural" de este manual.

Referencias a normas por país:

### **Para el mercado Colombiano**

NTC 3561 (para requisitos de mangueras flexibles); NTC 3632 (características de conectores en tuberías y mangueras); NTC2505 (para requisitos de válvulas de corte manuales).

### **Para el mercado Ecuatoriano**

NTE INEN 885 (para requisitos de mangueras flexibles) ; NTE INEN 886 (para acoplamientos); NTE INEN 1682 (para reguladores de baja presión); NTE INEN 116 (para válvulas reguladoras y válvulas utilizadas en cilindros de gas); NTE INEN 111 (para cilindros de gas).

Esta unidad cuenta con un conector (tubo flexible) de acero inoxidable para su conexión a la línea de suministro de gas. Antes de su instalación es importante que tenga en cuenta lo siguiente:

### **⚠ ADVERTENCIAS**

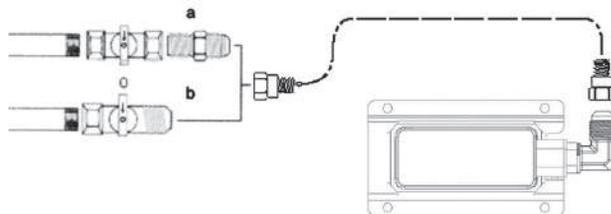
- Para evitar la corrosión, no permita que el tubo conector flexible entre en contacto con limpiadores líquidos potentes o productos químicos. Estos incluyen ácidos, disolventes, fundentes de soldadura con cloruro de zinc, amoniaco, químicos clorados y cualquier líquido con cloro, tales como lejía para lavandería o detergente para platos.
- Para evitar la corrosión, 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 del horno al suministro de gas proceda de la siguiente forma:

1. Cierre la llave de alimentación de gas 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 del horno de empotre a una distancia no mayor de 1,5 m y asegúrese que todos los que usen el horno de empotre 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 un horno 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:**

- 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 1 1/2 pulg. (3,8 cm) (aproximadamente el diámetro de una pelota de golf). 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:

i 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. Aplique cinta de Teflón® o sellador para roscado de 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 de 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.

ii Apriete el niple conector a la válvula de paso. Sujete la válvula con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete el niple conector con otra llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave del niple conector en sentido horario para apretarlo mientras estabiliza la válvula con un agarre en sentido antihorario.

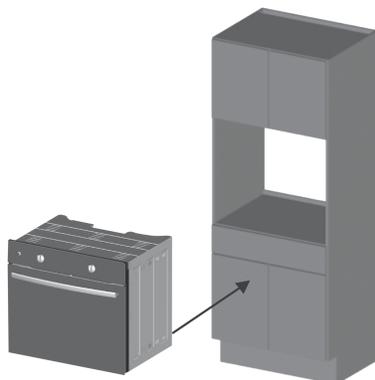
iii Apriete la conexión al tubo conector flexible. Sujete la conexión con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete la tuerca de abocinado del tuboconector flexible con otra llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave de la tuerca de abocinado en sentido horario para apretarla mientras estabiliza la conexión con un agarre en sentido antihorario.

b. Si la válvula de cierre tiene un extremo abocinado:

i 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.

ii 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 horno de empotrar al mueble levantándolo y deslizándolo dentro del hueco de empotrar. Deje un espacio suficiente que le facilite hacer la conexión del tubo conector flexible. 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 al lado del aparato.

- i. Apriete a mano tan fuerte como pueda.
- ii. 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 (se incluye uno en el kit). No debe usarse detergente para platos, jabón de baño u otros productos químicos domésticos que contengan cloro.

- i. Abra el gas.
- ii. 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.
- iii. 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 Instalación, reaplique el sellador para roscado de 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.
- iv. Después de probar, enjuague cuidadosamente con agua todas las uniones y séquelas.

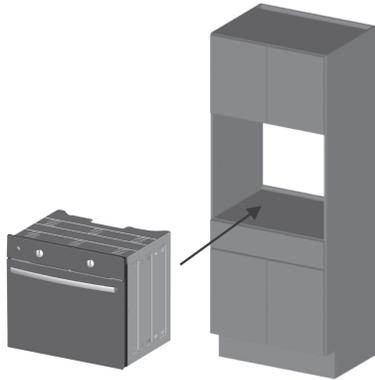
**⚠ ADVERTENCIA: SI HUELE A GAS, CIERRE EL GAS EN LA VÁLVULA PRINCIPAL Y LLAME A UN PLOMERO CERTIFICADO PARA QUE DETECTE LAS FUGAS Y SOLUCIONE CUALQUIER PROBLEMA.**

10. Una vez que esté seguro de que el sistema no presenta fugas, coloque su horno de empotrar en el sitio en el que quedará instalado fijamente.
11. Proceda con las instrucciones de empotrar y fijación

## 9. Fijación y empotre

Una vez realizadas y aseguradas las conexiones al suministro eléctrico y de gas referidas en el apartado 7 "Conexión eléctrica" y 8 "Conexión al suministro de gas" de este manual, proceda de la siguiente forma:

1. Acerque su horno de empotre al mueble levantándolo y deslizando dentro del hueco de empotre. Deje un espacio suficiente que le facilite hacer la conexión de la clavija eléctrica.



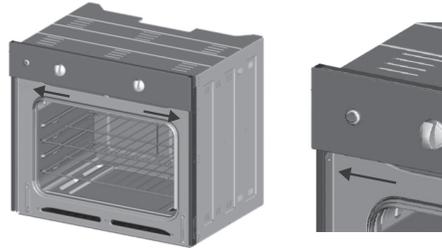
2. Conecte la clavija a una placa tomacorriente adecuada. No conecte otro aparato al mismo tiempo en la placa tomacorriente ya que puede provocar variaciones en el voltaje. Asegúrese de que el cable tomacorriente no quede presionado ni que pase cerca de la chimenea.

a) Para unidades a gas.



3. Para fijar el horno al mueble, retire la puerta del horno de empotre, ese procedimiento se explica en el apartado 16 ("Desmontaje y montaje de la puerta")

4. En la parte superior sobre cada costado el horno tiene una perforación que se usará para fijarlo. Tome los 2 tornillos que se incluyen y atornille uno en cada extremo. El horno quedará firmemente sujeto al mueble.



5. Cuando haya terminado con las conexiones y el empotre, asegúrese de que los controles estén en posición de apagado. Energice la clavija.

6. Abra la llave principal del suministro de gas (solo para unidades a gas).

## 10. Conversión de Gas LP a Gas Natural

### **⚠ ADVERTENCIA**

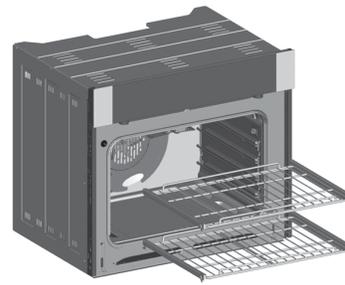
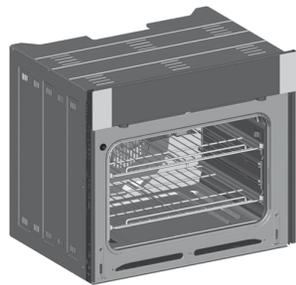
Este aparato puede usarse con gas L.P. o con gas natural. En fábrica fue ajustado para trabajar con gas L.P. y está diseñado para funcionar a una presión de 2,75 kPa (11 in C.A.). Para gas natural, debe tener una presión de 1,76 kPa (7 in C.A.). Si usted requiere usarlo con gas natural, debe llamar a Serviplus, empresa que cuenta con personal especializado para hacer la conversión de gas (busque el número telefónico en las últimas páginas de este manual de uso). El técnico de Serviplus hará la conversión de gas sin cargo (válido durante el primer año a partir de su compra).

Antes de ajustar la unidad a gas natural, realice lo siguiente:

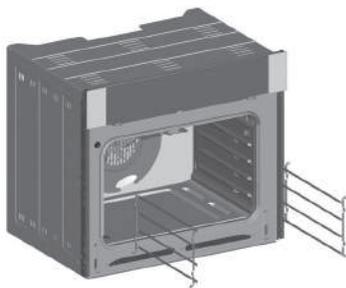
- \* Desconecte la energía eléctrica del equipo, en el circuito principal de breakers o en la caja de fusibles.
- \* Interrumpa la alimentación de gas al horno, cerrando la válvula de paso.

### **Pasos para ajustar la unidad a gas natural:**

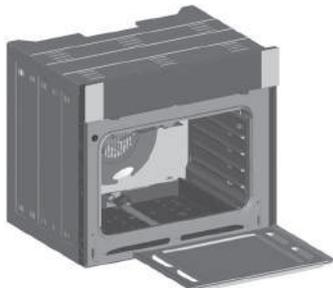
1. Desmonte la puerta de la unidad, siguiendo las instrucciones del manual del usuario.
2. Desmonte las parrillas de la cavidad del horno.



3. Si la unidad está equipada con torres para sostener las parrillas, desmóntelas.



4. Remueva el piso del horno quitando los 2 tornillos que lo sostienen por la parte posterior.



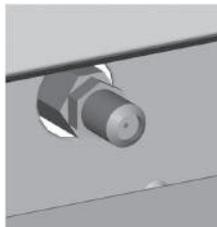
5. Remueva el quemador del horno quitando el tornillo Phillips que lo sostiene por la parte frontal. Si la unidad está equipada con asador a gas, remueva el quemador asador quitando el tornillo Phillips que lo sujeta por la parte frontal.



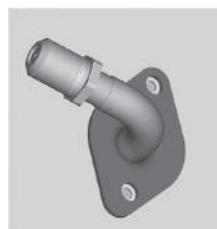
6. Remueva el ensamble de deflectores quitando los cuatro tornillos hexagonales que lo sujetan.



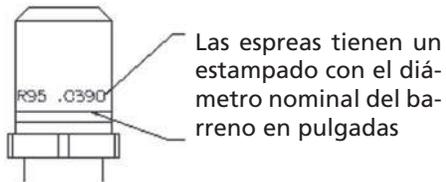
7. Remueva la esprea del quemador del horno marcada con 0.049 y reemplácela por la esprea calibrada para Gas Natural marcada con 0.80.



8. Si la unidad está equipada con asador a gas, remueva la esprea del quemador del asador marcada con 0.039 y reemplácela por la esprea calibrada para Gas Natural marcada con 0.054



**Nota:** Marcaje de la esprea.



**Nota:** Para ajustar la unidad nuevamente a Gas LP, siga los pasos del 1 al 11 regresando los obturadores de aire a su posición "LP" y reemplazando las espreas, para el quemador de horno por la marcada con 0.049 y para el quemador asador por la marcada con 0.039; calibradas respectivamente para Gas LP.

9. Ajuste el obturador de aire a la posición de "NAT", aflojando y ajustando nuevamente el tornillo que lo sujeta.



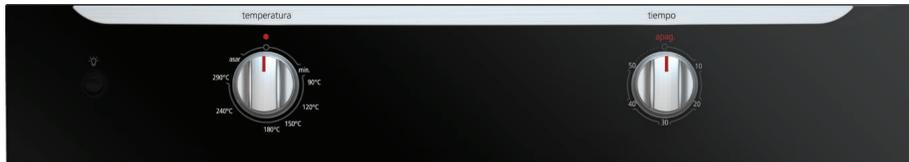
10. Si la unidad está equipada con asador a gas, ajuste el obturador de aire a la posición de "NAT", aflojando y ajustando nuevamente el tornillo que lo sujeta.



11. Re-ensamble nuevamente los componentes retirados de la unidad en orden contrario a como se indicó que se remuevan.

# Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario.

El panel de mandos se verá como en el siguiente diagrama



## 11. Cómo hornear

**NOTA:** Posiblemente cuando use el horno por primera vez, perciba usted un olor extraño que proviene del interior, **ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.**

1. El control del horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.



2. Presione la perilla y gire en sentido horario hasta la temperatura deseada.
3. La temperatura deberá estar entre 80 y 290 Celsius.
4. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla en sentido anti-horario a su posición inicial.

### NOTAS:

- Terminado el ciclo, el motor de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este período sentirá un flujo de aire proveniente del horno, **ESTO ES NORMAL.**
- Mientras la temperatura sube, es posible que note la formación de pequeñas gotas de agua en el cristal de la puerta, **ESTO ES NORMAL.**



## 12. Asador

Asar es cocinar los alimentos a fuego directo y desde arriba. Este horno de empotre está integrado con un Asador Superior, usted deberá colocar una charola para recoger los jugos y grasas que se pueden producir.

**NOTA:** Si acerca la carne al quemador, entonces esta se dorará mas, pero aumentarán las salpicaduras y por consiguiente el riesgo de que la grasa y el jugo se incendien.

**IMPORTANTE:** Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo.

1. El control del horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
2. Presione la perilla y gire en sentido horario hasta la posición de asar.



3. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla en sentido antihorario a su posición inicial.

**NOTA:**

- Una vez concluída la función espere un par de minutos para abrir la puerta ya que el interior del horno se encuentra caliente.
- Terminado el ciclo, el motor de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este período sentirá un flujo de aire proveniente del horno, ESTO ES NORMAL.

**⚠ ADVERTENCIA:** En la parte superior de la cavidad del horno, se encuentra una resistencia eléctrica, la cual alcanza altas temperaturas. **Tenga cuidado de no tocarla** al momento de abrir el horno, mientras éste se encuentre caliente, para evitar quemaduras.

**⚠ ADVERTENCIA:** Si llegara a producirse fuego en el interior de este horno de empotre, apague inmediatamente el quemador del horno o asador superior según sea el caso y mantenga siempre la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga completamente por sí solo.

**⚠** Este producto no está diseñado para calentar una habitación, esto es muy peligroso.

### 13. Sistema de seguridad

---

El "Glow-Bar" es parte del sistema de encendido del horno de empotre y asador alto. Este "Glow Bar" es una resistencia eléctrica que hace las veces de piloto de gas o cerillo. Cuando esta resistencia está lo suficientemente caliente, entonces y solo entonces, la válvula de seguridad de paso de gas se abre para permitir que fluya el gas hacia el quemador. De manera que, cuando enciende el horno de empotre, el quemador no enciende inmediatamente, ESTO ES COMPLETAMENTE NORMAL ya que el "Glow Bar" tarda en calentarse aproximadamente de 30 a 90 segundos.

**IMPORTANTE INFORMACIÓN PARA HORNO DE EMPOTRE EQUIPADOS CON GLOW BAR:** Una vez que el horno de empotre ha encendido, el termostato controla la temperatura ENCENDIENDO Y APAGANDO TOTALMENTE EL QUEMADOR. Por lo tanto es COMPLETAMENTE NORMAL advertir que mientras está horneando, el quemador se apaga, NO SE ALARME: en ese momento el gas deja de fluir para posteriormente volverse a encender. A esto es lo que llamamos un termostato cíclico y es COMPLETAMENTE SEGURO.

## 14. Timer

Su horno de empotre está provisto de un timer que le permite programar una alerta hasta por un tiempo máximo de 60 minutos. Para operarlo siga los siguientes pasos.

1. Gire la perilla del timer en sentido horario hasta la posición deseada.



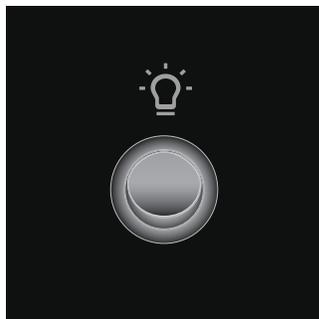
2. El tiempo elegido debe estar entre 5 minutos y 60 minutos.
3. El timer comenzará el conteo regresivo y una vez transcurrido el tiempo seleccionado, emitirá una alarma sonora.

### Notas

- El TIMER NO controla la operación del horno de empotre, exclusivamente es para avisar el tiempo que usted programó.
- Para cancelar esta función regrese el timer a su posición inicial.
- Para reprogramar esta función lleve la perilla hasta la nueva posición de tiempo deseada.

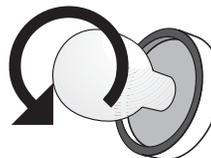
## 15. Iluminación del horno

El horno de empotre está equipado con un foco incandescente. Usted podrá encenderlo presionando el botón ubicado a la izquierda del panel.



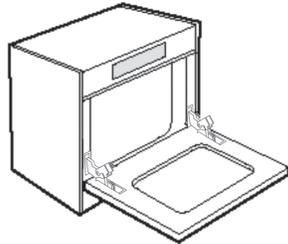
### Para reemplazar el foco del horno

Localícelo en el interior, al fondo y simplemente desatornillelo del socket. Replácelo por uno nuevo de las mismas características que el anterior.



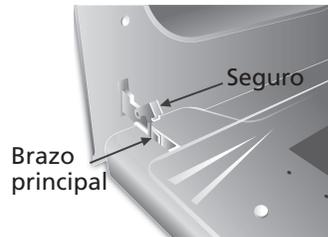
## 16. Desmontaje y montaje de la puerta

Para facilitarle la limpieza del interior del horno de empotre así como de la puerta, su horno de empotre está diseñado para que fácilmente la pueda desmontar y montar en su sitio, para ello solamente siga estas instrucciones:

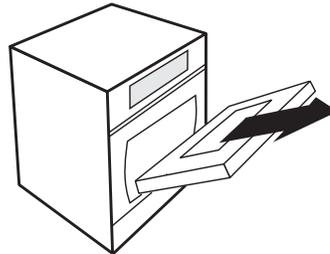


1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo, localice las siguientes piezas:

- Brazo principal
- Seguro

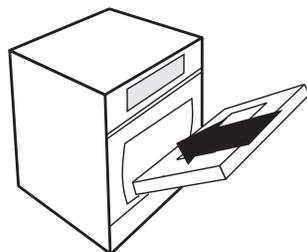


2. Con cuidado, levante el seguro del brazo principal de cada una de las bisagras.
3. Levante la puerta (sujétela aproximadamente a la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia afuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



Montaje de la puerta:

1. Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que perciba que topa con el marco del horno.

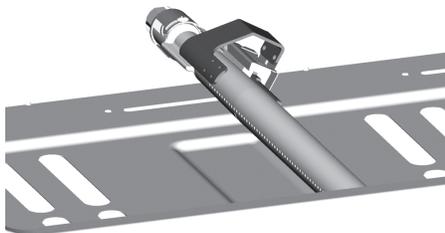


2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado regrese el seguro de la bisagra a su posición cerrada. Asegúrese que la muesca del brazo principal de ambas bisagras quede en su posición ANTES de desenganchar los seguros.

3. Cierre la puerta completamente, escuchará un leve clic ésto le indicará que la puerta se ha montado correctamente.

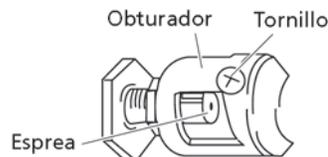
**⚠ ADVERTENCIA:** CUANDO TENGA LA PUERTA AFUERA POR NINGÚN MOTIVO ZAFE LOS SEGUROS YA QUE EL BRAZO PRINCIPAL SE REGRESARÍA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.

## 17. Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas



El obturador permite regular la entrada de aire para el correcto funcionamiento de su quemador. Lo puede encontrar retirando el piso del horno en el extremo posterior del quemador. Para ajustar el obturador de aire para gas natural o gas L.P. afloje el tornillo de cabeza Phillips y gire el obturador para permitir la entrada de más o menos aire al quemador. Para determinar si el quemador está trabajando apropiadamente, retire el piso del horno

y encienda el quemador. Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules. Después de 30 segundos de operación del quemador, revise las flamas para ver si se despegan de los orificios del quemador. Si es así, entonces reduzca gradualmente la abertura del obturador de aire hasta que las flamas estén estabilizadas. Con el piso del horno en su lugar, las flamas deben conservarse estables, no deben extenderse más allá de las orillas del piso. Para gas L.P. puede ser normal observar algunas puntas amarillas en las flamas.



## 18. Desmontaje y montaje de las parrillas

---



Las parrillas pueden retirarse y reinstalarse en cualquiera de las cuatro posiciones posibles:

Para retirar la parrilla:

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

Para reinstalar una parrilla:

1. Elija una altura para reinstalarla.
2. Recargue los seguros que trae en los extremos sobre la guía que eligió y deslícela hacia atrás. Cuando llegue al fondo, caerá hacia abajo, lo cual indica que esta correctamente instalada.

Cuando la parrilla este colocada correctamente en su sitio, puede jalarla hacia usted aunque tenga trastes encima, sin riesgo de que salga completamente ya que trae un diseño para evitar que suceda esto.

## 19. Limpieza del horno de empotre

---

Es necesario mantener su horno de empotre siempre limpio.

**IMPORTANTE:** Limpie su horno únicamente con agua, jabón líquido y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar dejar residuos de jabón.

No utilice ningún tipo de cepillos ni fibras (verde, plástica, metálica, etc.). No utilice ningún tipo de material corrosivo para el lavado y limpiado del horno de empotre como son: cloro, thinner, gasolina, etc. Algunas partes requerirán de un procedimiento diferente:

**Parrillas:** Lávelas con agua caliente jabonosa. (NO USE FIBRA METÁLICA).

**Partes de acero inoxidable:** Para evitar que en el futuro se pongan amarillas las partes de acero inoxidable, se recomienda limpiar con un desengrasante los residuos de comida del envase.

**Salpicaduras muy grandes:** Tan pronto como se enfríe, limpie lo más posible dicha salpicadura: Usando un traste con agua, jabón y una esponja húmeda limpie la superficie manchada. Cambie el agua frecuentemente, para mantenerla lo más limpia posible y seque la superficie con una toalla de papel sin frotar. Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repita el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro.

### **▲ POR SU SEGURIDAD EN UNIDADES A GAS**

- a) Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- b) No obstruir la salida de los gases de combustión del horno asador.
- c) No debe utilizarse como calefactor de ambiente.
- d) Si huele a gas:
  - Abra las ventanas.
  - No accione interruptores eléctricos.
  - Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
  - Llame inmediatamente al servicio de supresión de fugas o a su proveedor de gas.

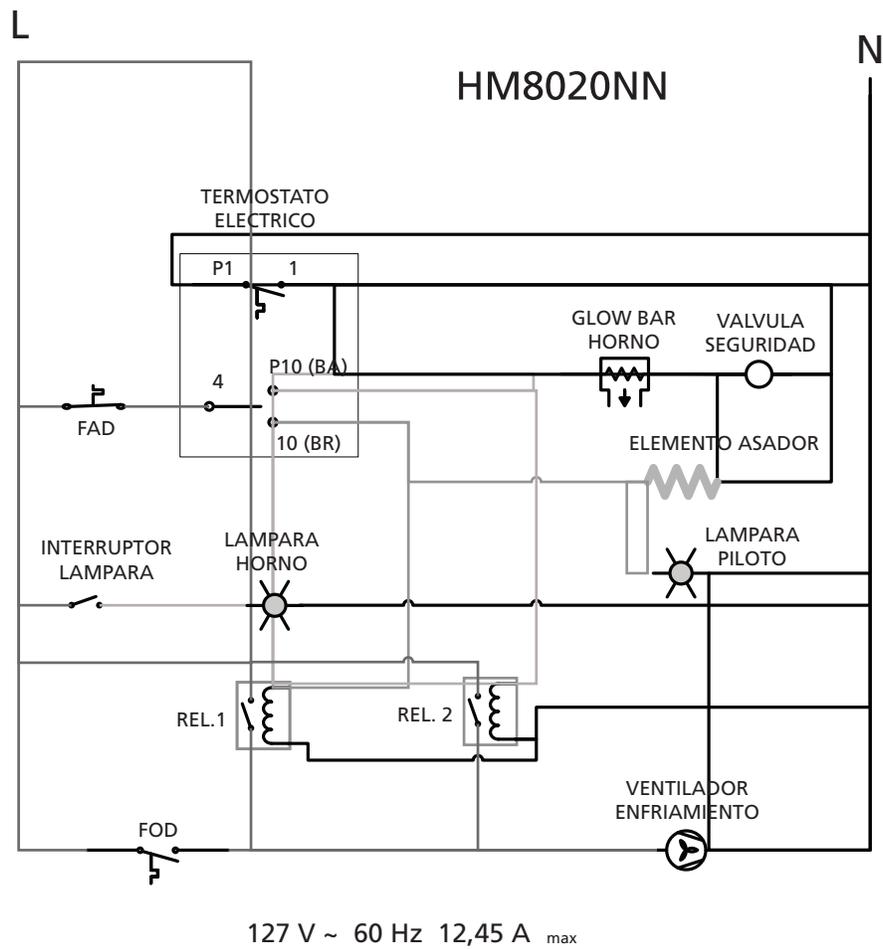
## 20. Especificaciones técnicas

---

Unidades a gas	
Control horno	Termostato manual
Convección	No
Encendido horno	Glow Bar
Parrillas horno	2 manual
Luz horno	Sí
Asador superior	Resistencia eléctrica (1 500 W)
Tensión de alimentación o tensión nominal (Volt)	127 V ~
Frecuencia de operación o frecuencia nominal (hertz)	60 Hz
Potencia nominal (Watt) o corriente nominal (Ampere)	12,45 A máx.

## 21. Diagrama eléctrico

Desconecte de la energía eléctrica este aparato antes de efectuarle cualquier tipo de servicio



## 22. Antes de llamar al servicio

Problema	Causa posible	Solución
El horno no enciende / funciona	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 horno no está conectado a la corriente eléctrica	Asegúrese que su horno esté conectado 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
La luz de horno no enciende / funciona	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
	El foco puede estar fundido	Debe cambiar el foco por un foco incandescente similar de 110 - 127 V ~ estándar.
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.
Horneado disparateo	Las charolas de hornear obstruyen el flujo de aire caliente e impiden una temperatura pareja en toda la cavidad	Colocar una charola en cada parrilla, de manera centrada.

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:

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

**México, D.F.**  
01-55-5227-1000

**Monterrey**  
01-81-8369-7990

**Guadalajara**  
01-33-3669-3125

**Argentina**

Buenos Aires 5984-1141  
Interior del país 0.800.222.1745

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

**El Salvador**  
(503) 294.1444

**Perú**  
0.800.78188  
Lima 706.2952

**Colombia**  
01.800.518.3227

Bogotá 1.508.7373 - Cali 2.620.7363

**Ecuador**  
1800.000.690

**Guatemala**  
(502) 5811.5990 y 5810.5266

**Venezuela**  
0.800.136.2631  
Caracas 212.335.7605

**Centros de servicio**

• **Acapulco**

Virgilio Uribe #26 Fracc. Costa Azul entre Andrés Sufrend y Jaime Cook 39850. Acapulco, Guerrero.

• **Aguascalientes**

Av. Cultura Maya 206 int 34 Col. Miradores de las culturas 20390. Aguascalientes, Ags.

• **Cancún**

Av. Miguel Hidalgo Reg. 92 Manzana 47 Lote 10 77516. Cancún, Quintana Roo.

• **Cd. Juárez**

Porfirio Díaz #852 Ex-Hipódromo 32330. Cd. Juárez, Chihuahua.

• **Cd. Victoria**

Calle Politécnico Nacional M-14L-35 Col. Ampliación Adolfo López Mateos, 87020. centro Cd. Victoria, Tam.

• **Culiacán**

Blvd. E. Zapata #1585 Pte. Fracc. Los Pinos 80120. Culiacán, Sinaloa.

• **Chihuahua**

Av. Tecnológico #6107 Col. Lagos 31110. Chihuahua, Chihuahua.

• **Guadalajara**

Av. Inglaterra #4120 Guadalajara Technology Park 45010. Zapopan Jalisco

• **Cabo San Lucas**

Villas del Pacífico manzana 9 ote 38 Fracc. Portales 23473. Cabo San Lucas, B.C.S.

• **León**

Prolongación Juárez #2830-B, Plaza de Toros 37450. León, Guanajuato.

• **Mérida**

Calle 22 #260 x 15 Fracc. Altabriza 97130. Mérida, Yucatán.

• **México D.F. Norte**

Purépechas N°28 Col. Sanat Cruz Acatlán. Naucalpan de Juárez 53150. Edo. De México.

• **México D.F. Oriente**

Oriente 140-A #189 1er. piso esq. Norte 21 Col. Moctezuma 2da. Sección 15500. México, D.F.

• **México D.F. Sur**

Av. División del Norte #3281 Col. La Candelaria, Del. Coyoacán entre Árbol del Fuego y Pacífico 04380. México, D.F.

• **Monterrey**

Av. Revolución #625 Col. Jardín Español, 64820. Monterrey, NL.

• **Piedras Negras**

Daniel Fariás #220 Norte Buenavista 26040. Piedras Negras, Coahuila.

• **Puebla**

Calle 24 Sur #3532 (entre 35 y 37 Ote.) Col. Santa Mónica 72540. Puebla, Puebla.

• **Querétaro**

Calle Ejercito Republicano #121 Planta Baja, Col. Carretas 76050. Querétaro, Qro.

• **Reynosa**

Calle Dr. Puig #406 entre Dr. Calderón y Dr. Glz. Col. Doctores 88690. Reynosa, Tamaulipas.

• **San Luis Potosí**

Manzana 10, Eje 128 s.n. Zona Industrial del Potosí 78090. San Luis Potosí, S.L.P.

• **Tampico**

Venustiano Carranza #502 Pte. Col. Centro 89400. Cd. Madero, Tamaulipas.

• **Tijuana**

Calle 17 #217 Libertad Parte Alta 22300. Tijuana, B.C.

• **Torreón**

Blvd. Torreón-Matamoros #6301 Ote. Gustavo Díaz Ordaz 27080. Torreón, Coahuila.

• **Veracruz**

Paseo de Las Américas #400 esq. Av. Urano, Centro comercial Plaza Santa Ana Predio Collado Boticaria 94298. Boca del Río, Veracruz.

• **Villahermosa**

Calle Carlos Green #119-C casi esq. con Av. Gregorio Méndez ATASTA 86100. Villahermosa, Tabasco.

## 23. Póliza de garantía

LEISER S. de R.L. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. LEISER S. de R.L. de C.V. se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
3. Cuando nuestro técnico de Serviplus asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
4. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.
5. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
  - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
  - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma Español.
  - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
6. Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:
  - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
  - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
  - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
  - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
  - Rotura de piezas por mal manejo.
  - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
  - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
  - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

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

### PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

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

Para el mercado colombiano:  
Este producto es importado por  
Mabe Colombia S.A.  
Cra 21 No 74-100 Alta Suiza,  
Manizales, Caldas Colombia;  
Usuario aduanero permanente #141.

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

