

Manual de uso y Cuidado

Estufa de empotre



Modelos:

EG9002U

EG9002K

Lo invitamos a leer su instructivo
antes de instalar su nuevo equipo
de cocina



No. de parte 183D9490P022





¡Nos complace felicitarlo por la adquisición de su estufa!

En **GE** 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.

GE agradece su preferencia e interés.



Indice de contenidos

| | |
|---|----|
| Partes y accesorios | 4 |
| Recomendaciones Generales | 4 |
| Conversión de gas L.P. a gas natural | 5 |
| Instrucciones de Instalación | 5 |
| Hechura del saque | 6 |
| Preparación | 7 |
| Conexión de gas | 7 |
| Conexión eléctrica | 8 |
| Capelo de cristal templado | 9 |
| Encendido de quemadores | 10 |
| Funcionamiento | 10 |
| Si las flamas tienen puntas amarillas | 11 |
| Quemador Triple Ring | 12 |
| Programación del quemador Triple Ring | 13 |
| Bloqueo del control | 13 |
| Quemadores estándar | 13 |
| Comal | 14 |
| Desmontaje y montaje de la puerta | 14 |
| Ajuste del obturador de aire del quemador del horno | 15 |
| Reloj | 16 |
| Horno | 16 |
| Quemador programable de horno "PROGRAM OVEN" | 17 |
| Iluminación del horno | 18 |
| Instalación de parrillas deslizables | 18 |
| Instalación de parrilla y charola Smart Oven | 19 |
| Smart Oven | 20 |
| Funciones avanzadas Smart Oven | 20 |
| Funcionamiento del Smart Oven Descongelado: DEFROST | 21 |
| Calentar platos (WARMING PLATES) | 22 |
| Mantener alimentos calientes (KEEP WARM) | 22 |
| Dorar y Gratinar (GRATIN) | 23 |
| Cocinar/Preparar Alimentos (COOK) | 23 |
| Recomendaciones generales | 24 |
| Reemplazo del foco en el Smart Oven | 25 |
| Limpieza | 26 |
| PARA SU SEGURIDAD | 27 |
| Diagrama eléctrico | 28 |
| Antes de llamar al servicio | 29 |
| Características por modelo | 30 |
| Serviplus | 31 |
| Garantía | 32 |

Partes y accesorios

- 2 Parrillas deslizables
- 1 Charola antiderrames para Smart Oven
- 1 Comal

- Capelo
- Parrillas superiores
- Cubierta
- Panel de controles
- Perillas
- Jaladera
- Smart Oven
- Jaladera
- Puerta de horno
- Parrillas de horno



Recomendaciones Generales:

- Por favor retire todos los elementos del empaque: Adhesivos y películas plásticas que cubren las partes.
- Después de desempacar su estufa siga el siguiente procedimiento:
 1. Con la ayuda de otra persona, incline su estufa hacia atrás sujetándola del frente de perillas y el respaldo. **ATENCIÓN:** tenga cuidado al inclinar su estufa hacia atrás, pues el capelo de cristal puede abrirse.
 2. Con su pie, pise la base de hule espuma de la parte frontal para desprender dicha base empujándola hacia el piso. Asegúrese de que la base de hule espuma, se separe de su estufa desprendiéndola de las patas plásticas que la sujetan en su lugar.
 3. Regrese suavemente su estufa a su posición original.
 4. Repita estos pasos con la parte trasera de su estufa. **ATENCIÓN:** tenga cuidado al inclinar su estufa hacia el frente pues la puerta del horno y/o el SMART OVEN podrían abrirse.
 5. A continuación, inclinando la estufa otra vez, retire las patas plásticas de color negro que tiene su estufa (4) y deséchelas. Estas se localizan atornilladas al piso de su estufa por la parte inferior.



- Le recomendamos que para instalar su equipo solicite los servicios de "SERVIPLUS".
- No instale en un lugar en donde el equipo esté expuesto a fuertes corrientes de aire.
- Este lugar debe tener suficiente espacio al frente, para que pueda abrir totalmente la puerta del horno.

Conversión de gas L.P. a gas natural

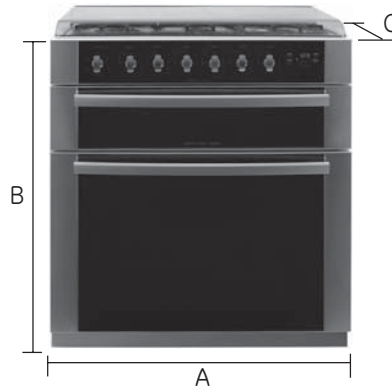
⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL. EN FÁBRICA FUE AJUSTADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P. Y ESTÁ DISEÑADO PARA FUNCIONAR A UNA PRESIÓN DE 2,75 kPa (11 in C.A.). PARA GAS NATURAL, DEBE TENER UNA PRESIÓN DE 1,76 kPa (7 in C.A.). SI USTED REQUIERE USARLO CON GAS NATURAL, 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).

Instrucciones de Instalación

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Nota: Asegúrese de que esta estufa sea instalada por personal calificado o por un técnico de SERVIPLUS.

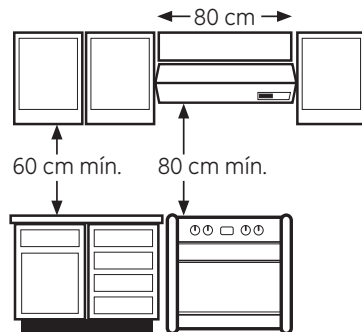
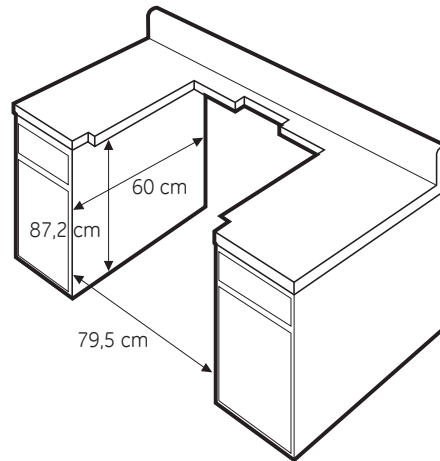
| Dimensiones | Con capelo | Sin capelo |
|-------------|------------|------------|
| A | 79,4 cm | 79,4 cm |
| B | 92,55 cm | 88,96 cm |
| C | 58,4 cm | 58,4 cm |



Espacios para empotrar:

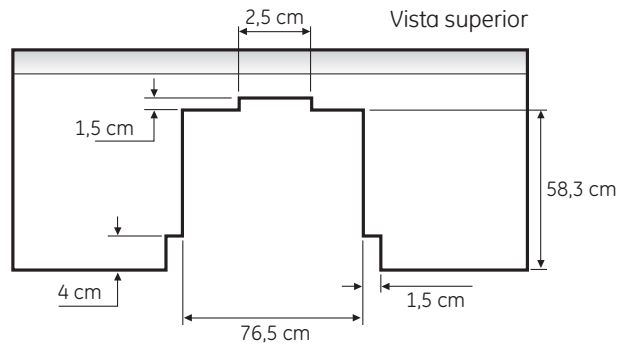
Deje los siguientes espacios libres entre los gabinetes de la cocina para que la instalación sea rápida y sencilla. Debe dejar 79,5 cm libres a lo ancho entre muebles.

1. Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la estufa. Le recomendamos reciclar los empaques de cartón en depósitos especiales para este fin.
2. Retire los accesorios que vienen dentro del horno antes de instalar la estufa.



Hechura del saque

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



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

⚠ ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS INSTALE SUS MUEBLES DE COCINA CONFORME AL DIAGRAMA, EVITE INSTALAR GABINETES POR ENCIMA DE LA ESTUFA A UNA DISTANCIA MENOR A LA ESPECIFICADA.

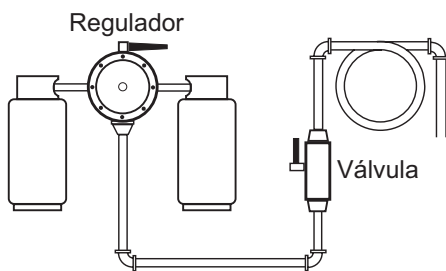
Preparación

Una vez que tenga hecho el saque de la cubierta y los espacios entre los gabinetes sean los adecuados, acerque el equipo al sitio en donde va a quedar instalado definitivamente para conectarlo a la línea de gas y a la corriente eléctrica.

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

Conexión de gas

- 1 Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la estufa a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la estufa nueva.
- 2 Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la estufa. Cerciérese de que todos los que van a usar la estufa sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.
- 3 Para la instalación de su estufa, utilice un niple terminal hembra de 9,5 mm (3/8") NPT a la salida del regulador y conéctelo a un tubo de cobre con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8").
- 4 Conecte la válvula de paso y el tubo de cobre en los extremos con campanas de 9,5 mm (3/8"). El tubo de cobre y/o manguera deberán medir entre 1,20 m y 1,50 m y deberán resistir temperaturas mayores de 250 °C.



⚠ NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA INSTALACIÓN DE GAS.



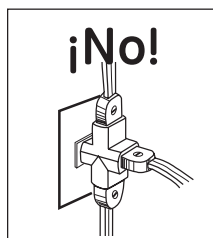
Campanas
9,5 mm (3/8")



Tuercas cónicas
9,5 mm (3/8")

Tubo de cobre

- 5 Cuando termine de hacer las conexiones, verifique que todas las perillas del panel de control de la estufa, se encuentren en la posición de apagado y entonces abra la válvula principal del suministro de gas.
- 6 Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no existe alguna fuga.
7. Acerque la estufa al sitio en donde quedará instalada permanentemente y conéctela a la tubería de gas haciendo antes al tubo uno o dos rizados de 25 cm aprox. de diámetro c/u.
8. **Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.**
9. Nunca instale otro aparato al mismo tiempo en el contacto ya que puede provocar variaciones en el voltaje.



Una vez que ha conectado el equipo, debe cargarlo y apoyar sus molduras horizontales sobre el escote de la cubierta deslizando hacia atrás y hasta el fondo suavemente, teniendo cuidado de no aplastar ningún tubo de gas o el cable de la alimentación eléctrica.

Para evitar riesgos de incendios, evite instalar gabinetes por encima de la estufa.

USE CONEXIONES NUEVAS PARA PREVENIR FUGAS DE GAS, INSTALE SELLADOR DE JUNTAS O CINTAS ESPECIALES PARA ESTE FIN, EN TODAS LAS CONEXIONES EXTERNAS.

NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.

AL MOVER SU ESTUFA, EVITE QUE LA CONEXIÓN DE GAS, SE ESTRANGULE O MUERDA, PARA EVITAR FUGAS DE GAS.

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

Conexión eléctrica

Este aparato está diseñado para funcionar con un voltaje nominal de 127 V 60 Hz. Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

Si su estufa cuenta con luz interior en el horno, antes de utilizarla compruebe que la toma de corriente esté apropiadamente conectada a tierra, y protegida por un interruptor térmico o un fusible de 15 a 20 A.

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

Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija

Capelo de cristal templado

Cuando vaya a usar la estufa, levante el capelo, éste quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo. Cuando termine de usarlo bájelo suavemente hasta que quede apoyado sobre la cubierta.

Este capelo **no está diseñado para cocinar encima de él**. De cualquier manera está equipado con un sistema de seguridad el cual impide el paso de gas hacia los quemadores cuando éste se encuentra sobre la cubierta.

Antes de levantar el capelo, asegúrese de que todas las perillas estén en la posición de apagado. Así mismo, antes de utilizar el horno, debe levantar el capelo, de lo contrario no encenderá.

Las bisagras están cuidadosamente calculadas para disminuir el riesgo de rotura del capelo de cristal, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar contra la cubierta, en caso de que accidentalmente se le resbale. Sin embargo debe bajarlo y subirlo **siempre con mucho cuidado** ya que se trata de una pieza frágil.



ADVERTENCIAS:

- ANTES DE USAR SU ESTUFA, ASEGÚRESE DE QUE LAS PERILLAS ESTÉN EN LA POSICIÓN DE APAGADO.
- LEVANTE EL CAPELO SIEMPRE QUE USE LOS QUEMADORES SUPERIORES Y/O EL HORNO.
- CERCIÓRESE DE MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS LÍQUIDOS FLAMABLES.
- NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO.

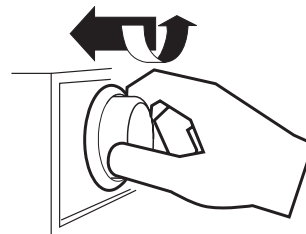
Encendido de quemadores

- !** ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES RETIRE TODOS LOS MATERIALES DE EMPAQUE QUE PROTEGEN A LA ESTUFA. EL FUNCIONAMIENTO DE TODOS LOS QUEMADORES Y DEL HORNO DEBERÁ SER REVISADO DESPUÉS DE QUE LA ESTUFA Y LAS CONEXIONES DE GAS HAYAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADAS CONTRA FUGAS. CUANDO EL QUEMADOR SE ENCIENDA POR PRIMERA VEZ, LA FLAMA ESTARÁ CASI HORIZONTAL Y SE ELEVARÁ LIGERAMENTE FUERA DEL QUEMADOR, ADEMÁS SE ESCUCHARA UN SOPLIDO O SILBIDO DURANTE 30 O 60 SEGUNDOS. FÍJESE EN LA FLAMA, NO EN LA PERILLA MIENTRAS REDUCE LA FLAMA DEL QUEMADOR.

Funcionamiento

Encendido de quemadores:

1. Verifique que las perillas estén en la posición de apagado, y que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica.
2. Empuje la perilla del quemador seleccionado y gírela hasta la posición que está marcada con un rayo en el frente de perillas. Escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica del quemador, el cual encenderá a los pocos segundos. Si desea ajustar el tamaño de la flama, gire la perilla en sentido contrario al de las manecillas del reloj para obtener flama mínima.
3. Al accionar la perilla las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todos los quemadores, esto es un funcionamiento normal.



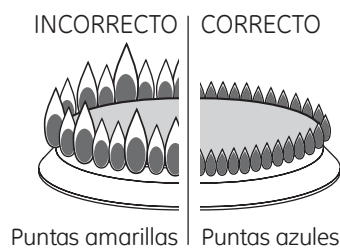
⚠ EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGIA ELÉCTRICA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN CERILLO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN "MAX" TOME PRECAUCIONES AL ENCENDER SU ESTUFA DE ESTA MANERA.

LOS QUEMADORES QUE ESTUVIERAN ENCENDIDOS ANTES DE OCURRIR LA FALLA EN EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA, PERMANECERÁN FUNCIONANDO NORMALMENTE HASTA QUE SE APAGUEN, EXCEPTO EL QUEMADOR TRIPLE RING EL CUAL SE APAGA Y TENDRÁ QUE LLEVAR A CABO DE NUEVO EL PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO.

Si las flamas tienen puntas amarillas

Con gas licuado de petróleo (L.P.) es normal ver ciertas puntas amarillas en los conos exteriores de la flama. Verifique que su tanque de gas no se este terminando, ya que las puntas amarillas son un síntoma de esta situación.

Si su tanque de gas no se ha terminado, busque el número telefónico de SERVIPLUS, en las últimas páginas de este manual. Ellos se encargarán de hacer los ajustes correspondientes.



Quemador Triple Ring

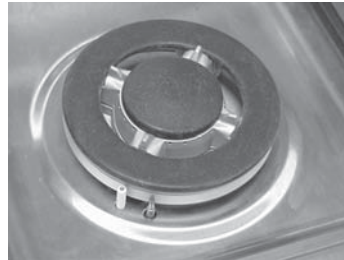
Ahora cuenta con un quemador triple ring en la cubierta, el cual se recomienda usar para un cocinado uniforme de sus alimentos, así como para recipientes grandes. Se deben de tener las siguientes consideraciones, para el CORRECTO funcionamiento del quemador:

Antes de encender este quemador asegúrese de que las 2 TAPAS estén BIEN colocadas en SU SITIO.

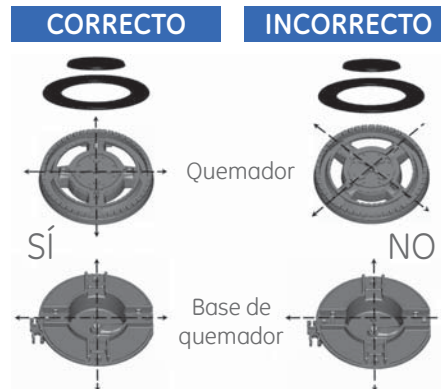
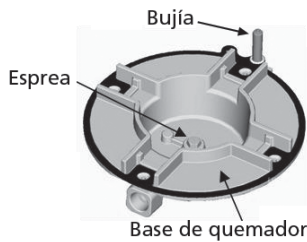
Las tapas deben de estar colocadas con la parte esmaltada (brillante) hacia arriba.

Tenga cuidado en NO golpear y/o jalar la bujía, debido a que es mas alta que las demás bujías contenidas en su estufa.

Dentro de la limpieza de su quemador, evite llenar de limpiador y/o cochambre la esprea, debido a que esta muy accesible y se encuentra en la base del quemador, ya que puede obstruirla y provocar un mal funcionamiento en su quemador.



Colocación correcta del quemador Triple Ring



Identifique la posición que debe de tener el quemador con respecto a su base de acuerdo al diagrama arriba mostrado. Las direcciones de la flechas ayudan a posicionar correctamente dicho quemador.

Programación del quemador Triple Ring

El tiempo que permanece prendido el quemador, podrá ser programado cuando se encuentra en el modo de "PROGRAM BURNER". Si el modo de operación no está activo, es necesario presionar la tecla "FUNC." hasta que se encienda el indicador luminoso junto a la palabra "PROG BURNER".

Excepto en el caso de que algunas funciones estén activadas, los indicadores luminosos de estas funciones se quedarán parpadeando hasta que se desactive dicha función o sea seleccionada nuevamente por usted.

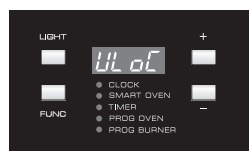
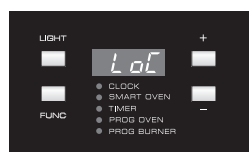
Una vez activada la función "PROGRAM BURNER", la pantalla del display aparecerá en ceros. Usando los botones "+" y "-" usted puede modificar el tiempo máximo de operación del quemador. Con la tecla "+" incrementa el valor del dígito de minutos en una unidad y con "-" disminuye el valor en una unidad.



Cuando el tiempo programado se ha completado, se escuchará una alarma "bip". Para poder regresar el control a su estado inicial solo oprima el botón "FUNC".

Bloqueo del control

Para bloquear, presione simultáneamente y por 3 segundos los botones LIGHT y FUNC. Para desbloquear, proceda de la misma forma.

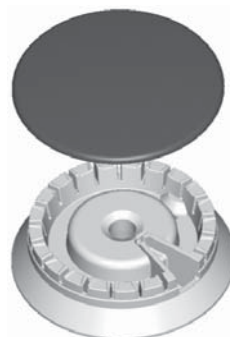


Quemadores

La estufa cuenta con tres tipos de quemadores:

- 1 quemador Triple ring
- 1 quemador Jumbo
- 4 quemadores Estándar.

Para todos los quemadores, excepto el Triple ring, la tapa debe ser colocada tomando en cuenta los pernos que se encuentran debajo de éstas. Estos últimos deben entrar en la base del quemador sin ninguna posición en especial.



Comal

La estufa cuenta con un comal rectangular con cubierta antiadherente. Es importante que el comal SIEMPRE se utilice sobre cualquiera de las tres parrillas y NO directamente sobre los quemadores, ya que el fuego directo puede dañar la cubierta del comal.

Se debe retirar el comal de las parrillas cuando se desee cerrar el capelo.

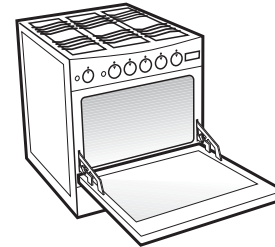
Es importante también, que el comal se utilice a fuego lento para mantenerlo en buen estado.



Horno

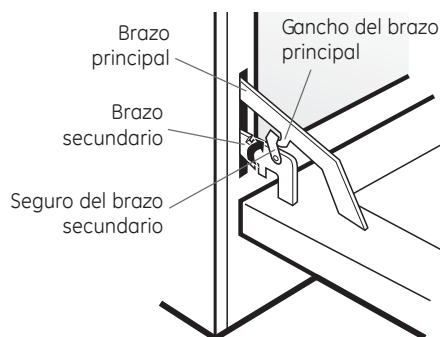
Desmontaje y montaje de la puerta

Para facilitarle la limpieza del interior del horno así como de la puerta, su estufa fue diseñada para que pueda desmontarla y montarla fácilmente, para ello siga estas instrucciones:



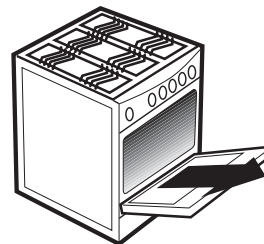
1. Abra la puerta totalmente y con ayuda de este dibujo, localice las siguientes piezas:

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



2. Con cuidado, enganche el seguro del brazo secundario en el gancho del brazo principal de cada una de las bisagras.

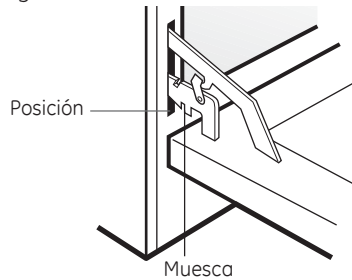
3. Levante la puerta (sujétela aproximadamente a la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia afuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



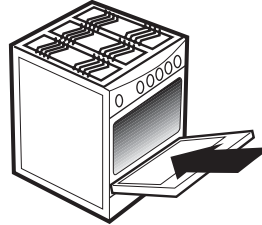
Montaje de la puerta:

1. Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que perciba que topa con el marco de la estufa.
2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado desenganche los seguros.

Asegúrese que la muesca del brazo secundario 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 NINGUN MOTIVO ZAFE LOS SEGUROS YA QUE EL BRAZO PRINCIPAL SE REGRESARÍA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.

Ajuste del obturador de aire del quemador del horno

Para determinar si el quemador está trabajando debidamente, retire el piso del horno. 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 piso en su lugar, las flamas deben conservarse estables. No deben extenderse más allá de las orillas del piso. El obturador se encuentra en el extremo posterior del quemador. Afloje el tornillo de cabeza Phillips y gire el obturador para permitir la entrada de más o menos aire al quemador.



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.**

⚠️ ADVERTENCIAS:

- ESTE PRODUCTO NO ESTÁ DISEÑADO PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN, ESTO ES MUY PELIGROSO.
- Si llegara a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador del horno según sea el caso y MANTENGA LA PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA COMPLETAMENTE POR SÍ SOLO.

Reloj

Funcionamiento



Reloj

El reloj de la estufa mostrará en la pantalla la leyenda "12:00" y el indicador luminoso de la palabra "CLOCK" permanece encendido, hasta el momento en que usted presione algún botón.

Para ajustar la hora del día, deberá presionar el botón "+" para incrementar el valor de los minutos.

Con el botón "-" disminuirá el valor de los minutos. Al reducir este valor a cero, cambia el dígito de la hora al valor inmediato inferior.

Alarma

Para programar la Alarma, presione el botón "FUNC.". Una vez ahí, la pantalla del display aparecerá en ceros.

Usando las teclas de "+" y "-" usted puede modificar el tiempo de duración del Smart Oven.

El control indica el tiempo restante de forma regresiva.

Si el tiempo es menor a 1 hora, los minutos aparecerán en la pantalla, en la posición de las horas y los segundos en la posición de los minutos. Cuando el tiempo programado concluye, un sonido de fin de alarma se genera y se cancela al momento de presionar cualquier botón.

El control debe de regresar al modo de reloj automáticamente después de 5 segundos de no haber presionado ninguna tecla.

Horno

Horno de encendido integrado con sistema de seguridad

1. Verifique que la estufa se encuentre conectada a la corriente eléctrica y que la perilla de encendido esté en la posición de apagado.
2. ABRA LA PUERTA DEL HORNO.
3. Presione la perilla del horno, escuchará que se activa la chispa.

4. Gírela hacia la izquierda manteniéndola siempre presionada hasta la temperatura deseada.
5. Mantenga la perilla presionada hasta el fondo hasta que el horno haya encendido, posteriormente continúe presionándola unos segundos más. Suelte la perilla y verifique que la flama se mantenga

encendida, si se apaga coloque la perilla en la posición de apagado y repita la operación desde el punto 2.

Nota: Debido al sistema de seguridad con el que cuenta su estufa el paso de gas está limitado al tener presionada y girada la perilla por lo que no se tendrá fuga de gas hasta que haya presencia de flama.

Quemador programable de horno "PROGRAM OVEN"

Para activar esta función, primero prenda el quemador girando la perilla en sentido contrario a las manecillas del reloj y mantenga presionada la perilla durante 4 segundos.

En el control digital, presione el botón "FUNC." hasta que el indicador luminoso prenda junto a la palabra "PROG OVEN", apagando el resto de los indicadores. Excepto en el caso de que algunas funciones estén activas. De ser así, los indicadores luminosos de estas funciones permanecerán parpadeando hasta que se desactive dicha función o sea seleccionada nuevamente por usted.

Activada, la función en la pantalla del display aparecerá en ceros. Usando los botones "+" y "-" usted puede modificar el tiempo máximo de operación del quemador.

Con la tecla "+" incrementa el valor del dígito de minutos en una unidad y con "-" disminuirá el valor en una unidad.

El control regresa al modo de reloj automáticamente después de 5 segundos de no haber presionado ninguna tecla.

En caso de haber introducido algún tiempo, el control debe de indicar el tiempo restante de forma regresiva. El tiempo máximo de programación es de 2 horas. Si el tiempo es menor a 1 hora, los minutos se indicarán en la posición de las horas y los segundos en la posición de los minutos, en el display. Cuando el tiempo seleccionado ha transcurrido, el quemador de horno será apagado, por lo que usted deberá regresar la perilla a la posición de apagado antes de operar el quemador nuevamente.



- ⚠️ **AL FINAL DE LA PROGRAMACIÓN EL CONTROL EMITIRÁ UN SONIDO DE FINALIZACIÓN, EL CUAL DEBE APAGARSE AL PRESIONAR CUALQUIER TECLA Y EL CONTROL DEBE REGRESAR AL MODO DE RELOJ. EN CASO DE INTERRUPCIÓN ELÉCTRICA, SE APAGARÁ INMEDIATAMENTE EL QUEMADOR.**

Iluminación del horno

El horno está equipado con dos lámparas de halógeno especiales, las cuales podrá encender presionando el botón "LIGHT" ubicado del lado izquierdo superior del reloj. Para apagar las lámparas, presione de nuevo este botón.

Nota: En caso de que alguna o ambas lámparas de halógeno especiales no funcionaran, verifique que la estufa se encuentre correctamente conectada al suministro de energía eléctrica, si el daño persiste, comuníquese al Centro Especializado de Servicio SERVIPLUS (información en la última página).

Instalación de parrillas deslizables

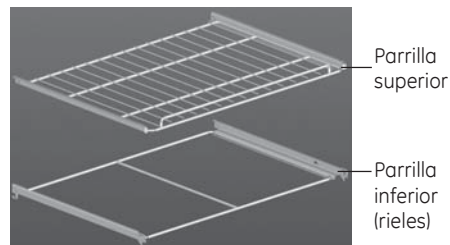
Sistema nuevo de parrillas de horno:

Este sistema nuevo se compone de dos partes: Los rieles que permanecen fijos sobre los soportes laterales del horno, y la parrilla que usted puede desplazar hacia el frente o hacia atrás. El recorrido de esta parrilla es el mayor dentro del mercado nacional de estufas, lo que le asegura obtener acceso más seguro a sus alimentos.

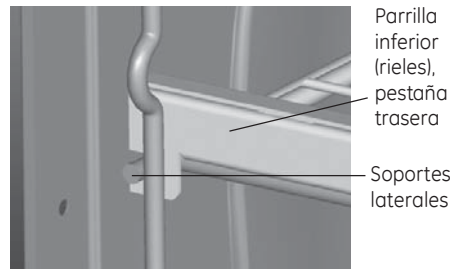
Las parrillas pueden retirarse e instalarse de nuevo en cualquiera de las cuatro posiciones del horno.

Para colocar una parrilla en su sitio:

1. Elija la altura a la que desea colocar la parrilla, recárguela sobre los soportes laterales de la cavidad del horno y deslícela hacia atrás hasta tocar fondo.
2. Empuje hacia abajo el frente de la parrilla hasta que las puntas frontales entren en los soportes. Tome la parrilla y jálela hacia el frente. Solamente debe deslizarse la parte superior de la parrilla, los rieles deben quedar fijos en su sitio.

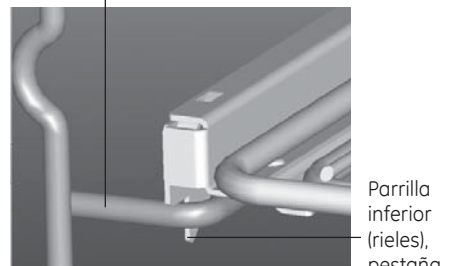


Parrilla con rieles



Rieles, soporte trasero

Soportes laterales (frente)

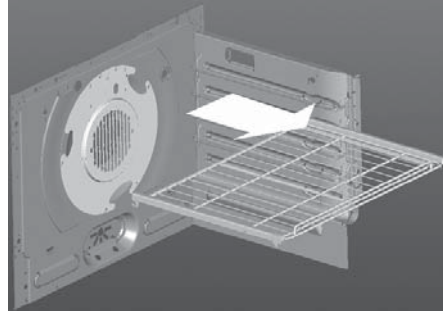


Rieles, soporte frontal

Parrilla inferior (rieles), pestaña delantera

Para retirar una parrilla:

1. Empuje la parrilla hacia arriba para liberar las puntas frontales.
2. Jale la parrilla hacia usted asegurándose que salgan unidas la parrilla con sus rieles.



Parrillas superior e inferior salen juntas para cambiar de posición

Instalación de parrilla y charola Smart Oven

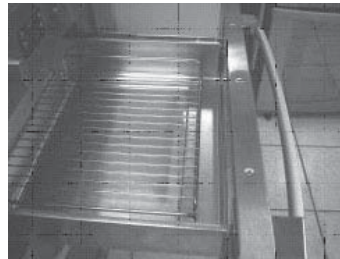
No guarde ningún tipo de utensilios en el Smart Oven por su seguridad.

Retire la charola y la parrilla del Smart Oven.

Remueva las cintas y desempaque.

Coloque nuevamente ambas piezas en el cajón Smart Oven y cerciórese que la parte frontal de la charola sea la más corta.

- La parrilla del Smart Oven presenta dos alturas.
- Para utilizar estas dos posiciones, se requiere sacar la parrilla y girarla 180°.
- La charola puede removerse para limpiarla de residuos de comida.
- Sujete la Charola de los extremos y jale hacia arriba, siga el procedimiento opuesto para ponerla nuevamente en su lugar, asegurándose que los dobleces externos abracen o cubran la charola inferior.



Smart Oven

Nota: La primera vez que use el Smart Oven, percibirá un olor extraño y notará que humea ligeramente, esto es normal.

Para seleccionar la función de "GRATIN", deberá presionar el botón "FUNC" hasta posicionarse en dicha función, donde se prenderá el indicador luminoso.

Seguido de ello, en la pantalla digital aparece la leyenda "OFF" que es apagado.

Para seleccionar un nivel diferente presione el botón "+".

Esta función cuenta con los siguientes niveles:

Guía de Uso para el SMART OVEN

- 1.-Presione el botón de PROG y seleccione SMART OVEN.
- 2.-Seleccione con los botones (+) y (-) el nivel deseado, la función se activará automáticamente.

| NIVEL | USO |
|-------|-------------------|
| DEFR | DESCONGELAR |
| PLA | CALENTAR PLATOS |
| FOOD | MANTENER CALIENTE |
| GRA | GRATINAR / DORAR |
| COO | COCINAR ALIMENTOS |

- 3.-Para apagar el SMART OVEN, presione el botón (-) hasta que aparezca la leyenda OFF.

317B7253P001

Nota: Si después de 10 segundos, no presiona el botón "+" o "-", esta información se perderá y habrá que activarla nuevamente con el botón "FUNC".

Funciones avanzadas Smart Oven



Al concluir cualquiera de estos niveles se desplegará en la pantalla digital la leyenda "END" y una alarma sonora indicará el fin del nivel. Esta alarma podrá ser cancelada al presionar cualquier tecla.

Funcionamiento del Smart Oven. Descongelado: DEFROST

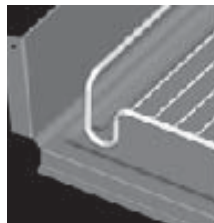
Esta función sirve para descongelar alimentos o paquetes de alimentos pequeños con un peso menor a 1,0 kg. Le recomendamos colocar un recipiente que sea capaz de contener los líquidos que suelten los alimentos a descongelar.

⚠️ ADVERTENCIAS: NO DESCONGEE ALIMENTOS DE MAYOR TAMAÑO O PESO DE LO RECOMENDADO. VIGILE EL GRADO DE DESCONGELADO DE LOS ALIMENTOS. COCINE LOS ALIMENTOS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE DESCONGELARLOS.

El tiempo de descongelado varía de acuerdo al tipo/tamaño del alimento. Ejemplos:

| Alimento | Tiempo de descongelado |
|------------------------------------|------------------------|
| Trozo de culet (0,4 kg) | 1,5 - 2,0 horas |
| Pechuga de pollo (0,6 kg) | 2,0 - 2,5 horas |
| Filete de pescado (3 piezas 700 g) | 2,5 - 3,0 horas |
| Pay de queso (500 g) | 1,5 - 2,0 horas |

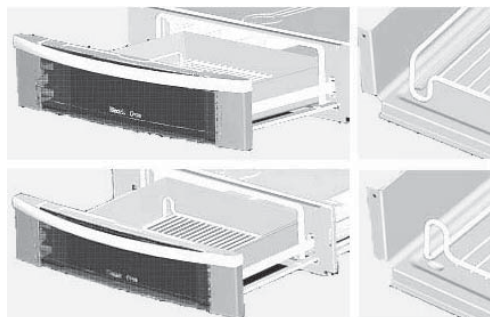
El tiempo máximo de operación para esta función es de tres horas, transcurrido este tiempo la función se apagará automáticamente, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a tres horas deberá iniciar la función nuevamente.



Importante: No poner recipientes de plástico dentro del Smart Oven aún estando apagado", esto es porque si estuviera solamente funcionando el horno, éste le transmite calor al Smart Oven.

La parrilla del Smart Oven le ofrece dos niveles para alimentos y se consigue solamente invirtiendo la posición de la parrilla dentro del Smart Oven.

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



Calentar platos (WARMING PLATES):

Esta función sirve para calentar platos y platones antes de servir los alimentos, de tal manera que al servir los alimentos estos se mantengan calientes por mayor tiempo. Los platos y platones se calientan adecuadamente en 20 - 40 minutos.

Notas:

- Utilice platos y platones que resistan la temperatura, no utilice platos o platones de plástico.
- El tiempo máximo de operación para esta función es de una hora, transcurrido este tiempo la función se apagará automáticamente, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a una hora deberá iniciar la función nuevamente.

- Al utilizar esta función coloque la parrilla en la posición Baja/Alta de acuerdo al tamaño y número de recipientes que va a calentar.

Mantener alimentos calientes (KEEP WARM):

Esta función sirve para mantener calientes alimentos que han sido preparados/calentados previamente. Es especialmente útil para mantener calientes alimentos de textura crujiente que no pueden ser recalentados fácilmente o que pierden textura al ser calentados en el horno de microondas.

Ejemplos:

| Alimento | Tiempo recomendado |
|----------------------|--------------------|
| Pechugas empanizadas | 30 - 45 minutos |
| Milanesas | 30 - 45 minutos |
| Tacos dorados | 30 - 45 minutos |
| Papas fritas | 30 minutos |
| Pizza | 30 minutos |
| Pay de atún | 30 minutos |

Vigile periódicamente el alimento que desea mantener caliente. La mayoría de los alimentos se comportan adecuadamente si son mantenidos calientes durante 30 - 60 minutos, después de este tiempo tienden a researse y perder textura.

Los alimentos no crujientes que contienen salsa pueden cubrirse con papel aluminio para evitar que la salsa se reseque.

| Alimento | Tiempo recomendado |
|---------------------------|--------------------|
| Enchiladas | 30 minutos |
| Guisados de carne o pollo | 45 minutos |
| Spaghetti | 30 minutos |
| Pescado | 30 minutos |

Al utilizar esta función utilice la parrilla en posición Baja.

El tiempo máximo de operación para esta función es de una hora, transcurrido este tiempo la función se apagará automáticamente, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a una hora deberá iniciar la función nuevamente.

Nota: No introduzca alimentos fríos que estén a una temperatura menor a (60 °C / 140 °F).

Dorar y Gratinar (GRATIN):

Esta función sirve para dorar pan y gratinar diferentes alimentos.

Al utilizar esta función coloque la parrilla en la posición Baja o Alta según el tamaño/grosor del alimento/recipiente.

El tiempo de dorado varía con el tipo/cantidad de los alimentos. Ejemplos:

| Alimento | Posición parrilla | Tiempo recomendado |
|--------------------------------|-------------------|--------------------|
| Pan Tostado | Alta/Baja | 6 - 10 minutos |
| Molletes | Alta/Baja | 10 - 14 minutos |
| Recalentar Pizza (2 rebanadas) | Alta/Baja | 9 - 11 minutos |
| Recalentar Pizza (1/2 pizza) | Alta/Baja | 10 - 12 minutos |
| Gratinar Spaghetti | Baja | 10 - 15 minutos |
| Gratinar Verduras | Baja | 10 - 15 minutos |
| Gratinar Sopa de cebolla | Baja | 10 - 15 minutos |

Notas:

- Cuando se preparan corridas subsecuentes de alimento, el tiempo de dorado/gratinado requerido por cada corrida puede variar, revise su alimento mientras se dora/gratina para hacer el ajuste de tiempo necesario.
- El tiempo máximo de operación para esta función es de 15 minutos, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a 15 minutos deberá iniciar la función nuevamente.

Cocinar/Preparar Alimentos (COOK):

Esta función sirve para preparar alimentos que requieren calentarse y/o gratinarse. Ejemplos:

| Alimento | Posición parrilla | Tiempo recomendado |
|---------------------|-------------------|--------------------|
| Pastas | Baja | 45 - 60 minutos |
| Enchiladas | Baja | 45 - 60 minutos |
| Chilaquiles | Baja | 45 - 60 minutos |
| Verduras gratinadas | Baja | 45 - 60 minutos |

En la elaboración de este tipo de platillos el tiempo de preparación es más corto si la salsa se adiciona caliente.

Para evitar que la salsa se reseque cubra el recipiente con papel aluminio.

Si desea que el queso se dore destape el recipiente los últimos 10 - 15 minutos.

El tiempo máximo de operación para esta función es de una hora, transcurrido este tiempo la función se apaga automáticamente, si desea utilizar esta función por un tiempo mayor a una hora deber iniciar la función nuevamente.

Recomendaciones de Cocinado

Posiciones de los alimentos en el horno

Las posiciones de la parrilla se nombran de abajo hacia arriba A, B, C, D y E.

La mayoría de los alimentos se hornean bien en el centro del horno (Posición de la Parrilla C).

Los alimentos de mayor volumen se hornean bien en la parte media/baja del horno (Posición de la parrilla B).

| Alimento | Posición parrilla |
|--|-------------------|
| Galletas | D,C |
| Pasteles | C, B |
| Tartas | C |
| Pan | C |
| Pastas | C |
| Carnes y pescados (pequeños) | C |
| Carnes, piezas grandes como pavo o pierna de cerdo | B |

Recomendaciones generales

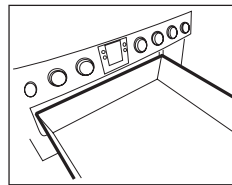
Cuando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Cuando accione una perilla, revise que el quemador correspondiente haya encendido.
2. Fíjese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama del quemador.
3. Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobresaliendo de la estufa.
4. Use utensilios del tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.
5. Si va a cocinar con trastes de vidrio, éstos deberán ser refractarios.
6. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes arriba de la estufa.
7. Los alimentos a freír deben estar lo más seco posible.
8. Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.
9. Cuando vaya a flamear algún platillo en la estufa, apague el ventilador de la campana extractora. Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
10. Siempre apague los quemadores antes de quitar los utensilios de la estufa.
11. No utilice recipientes que tengan un anillo metálico como base (Wok), este anillo puede actuar como una trampa de calentamiento provocando daños en la parrilla y el quemador. En consecuencia puede aumentar el nivel de monóxido de carbono, constituyendo un riesgo para la salud.
12. Aleje cualquier artículo plástico de los quemadores. Los materiales pueden encenderse al estar en contacto con las flamas o superficies calientes del horno y pueden causar quemaduras.

13. Nunca use agua para apagar aceite que se haya incendiado. Ni tampoco levante una cacerola que está flameando, cúbrala completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
14. Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejada de la estufa, el aire caliente y vapor que salen suelen causar quemaduras en manos, cara y ojos.
15. Al usar bolsas de cocinado o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
16. Si tuviera un incendio por la grasa en la charola del asador y/o Smart Oven, apague el quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.
17. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
18. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.
19. Si llegara a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador del horno o asador, según sea el caso, y mantenga la puerta cerrada hasta el fuego se extinga por sí solo.

Reemplazo del foco en el Smart Oven

Para cambiar el foco del Smart Oven, primero retire la charola. Por el espacio libre del respaldo del cajón, gire la bombilla a reemplazar en sentido contrario a las manecillas del reloj. Retire el foco y reemplácelo por uno nuevo de 40 W. Asegúrese de colocar nuevamente la charola del Smart Oven, como su posición original.



Limpieza

Es necesario mantener su equipo siempre limpio. Importante: Para limpiar su estufa utilice siempre agua, jabón neutro y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar dejar residuos de jabón.

No utilice ningún TIPO DE FIBRA (verde, plástica, metálica, etc.). No utilice ningún tipo de material corrosivo como son: cloro, thinner, gasolina, etc.

Algunas partes requerirán de un procedimiento diferente:

Cubierta inoxidable

Para evitar que en el futuro se ponga amarilla la cubierta de acero inoxidable, se recomienda limpiar con un desengrasante los residuos de comida y posteriormente utilizar el Ceramabrite stainlees steel, el cual viene incluido con la estufa. Siga las instrucciones de aplicación del envase.

Perillas

Las perillas se pueden retirar para facilitar su limpieza.

- 1 Cerciórese de que la perilla esté fría y júlela hacia afuera.
- 2 Use agua y jabón suave.
- 3 Escurra y seque antes de colocarlas nuevamente.

Notas:

- Nunca lave sus perillas cuando estén calientes.
- Evite el uso de fibras abrasivas en su lugar use fibras plásticas.
- Nunca deje remojando las perillas en agua.

Quemadores superiores

Los orificios en los quemadores de su estufa deben mantenerse limpios para tener un buen encendido y una flama pareja. Límpielos periódicamente y especialmente después de derrames, los cuales pueden obstruir dichos orificios.

Para limpiar de manera eficiente los quemadores de su estufa, sólo necesita agua y jabón, 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.

En caso de que se manchen los quemadores. Le recomendamos seguir los siguientes pasos y retirar la tapa porcelanizada:

- 1 Vierta una cantidad generosa de vinagre blanco de alcohol de caña en un recipiente e introduzca los quemadores con la cara hacia abajo, en contacto directo con el vinagre.
- 2 Deje reposar por espacio de ocho horas.
- 3 Enjuague y lave los quemadores con agua, jabón (en polvo o líquido) y fibra de plástico.
- 4 Seque perfectamente y cerciórese de que no queden residuos de agua.
- 5 Instale los quemadores nuevamente.

Parrillas superiores

Las parrillas se deben lavar regularmente y por supuesto, después de derrames; espere a que la temperatura disminuya. Lávelas con jabón y agua caliente, enjuáguelas con agua limpia, séquelas con un trapo, no las coloque mojadas en la parrilla. Para quitarles residuos de comida quemada, remójelas en una solución de agua con algún limpiador líquido suave. Utilice jabón líquido sin abrasivos.

Capelo

Lave el capelo con agua jabonosa, enjuague y retire el excedente con un trapo húmedo. Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios, con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie.

Retire el excedente con un trapo seco.

Parrillas de horno

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

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.**

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 |
| | El capelo está cerrado | Levante el capelo para encender el horno |
| 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 está 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 cepillo de dientes. |
| | Las espreas pueden estar tapadas | Consulte la sección "Encendido de quemadores". |
| | Los quemadores están mojados | Deje que los quemadores se sequen por completo o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos |
| El reloj no 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. |
| | 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 | Empuje el foco hacia adentro |
| | El foco puede estar fundido | Debe cambiar el foco por un foco de halógeno similar de 64/10 W 12 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. |

| Problema | Causa posible | Solución |
|-------------------------------------|---|--|
| No funciona el quemador programable | Se terminó el gas de su casa. | Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas. |
| | Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica. | Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular. |
| | No está programado correctamente | Lea cuidadosamente la sección de "Quemador Programable" en su manual de uso y cuidado. |
| | No accionan botones de reloj | Asegúrese de regresar la perilla a su posición inicial antes de efectuar nuevamente la operación de programar. |

Características por modelo

| Modelo | EG9002U | EG9002K |
|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Tensión nominal (Volt) | 127 V ~ | 127 V ~ |
| Frecuencia nominal (hertz) | 60 Hz | 60 Hz |
| Corriente nominal (Ampere) | 12 A | 12 A |
| Control Horno | Termostato con seguridad | Termostato con seguridad |
| Sistema de corte de gas | Sí | Sí |
| Smart Oven | 5 niveles | 5 niveles |
| Parrillas horno | 2 Deslizables | 2 Deslizables |
| Quemador programable (horno) | Si | Si |
| Quemador programable triple anillo | Sí | Sí |

El especialista en servicio de línea blanca



Tel sin costo: **01.800.90.29.900**
 Internet: **www.serviplus.com.mx**
 Atención al distribuidor: **01.800.50.91.600**

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

Antes de solicitar un servicio de garantía:

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

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

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

México, D.F.
01-55-5227-1000

Monterrey
01-81-8369-7990

Guadalajara
01-33-3669-3125

Argentina
(5411) 4489.8900

Costa Rica
(506) 260.4307
(506) 260.4207

El Salvador
(503) 294.1444

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

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

Ecuador
1800.73.7847

Guatemala
(502) 5811.5990 y 5810.5266

Venezuela
(0501) 737.8475

centros de servicio

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

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

• **Cancun**
Calle 12 Ote., Manzana 31 lote 14, Supermanzana 64
Centro
77500 Cancún, Quintana Roo
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965

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

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

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

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

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

• **La Paz**
Revolución #2125 entre Allen-
de y B. Juárez
Centro
23000 La Paz B.C. Sur
(01.612) 125.9978

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

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

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

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

• **Monterrey**
Carretera Miguel Alemán km 5
Vista sol
67130 Cd. Guadalupe, N.L.
(01.81) 8369.7990

• **Nuevo Laredo**
Guerrero # 2518 Local 3
Col. Juárez
88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas
(01.867) 714.9464

• **Piedras Negras**
Daniel Farías # 220 Nte.
Buenavista
26040 Piedras Negras, Coahuila
(01.878) 783.2890

• **Puebla**
Calle 24 Sur # 3532 (entre 35 y
37 Ote.)
Col. Santa Mónica
72540 Puebla, Puebla
(01.222) 264.3731, 3490 y 3596

• **Querétaro**
Av. 5 de Febrero # 1325
Zona Industrial Benito Juárez
76120 Querétaro, Qro.
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731

• **Reynosa**
Calle Dr. Puig # 406 entre Dr.
Calderón y Dr. Glz.
Col. Doctores
88690 Reynosa, Tamaulipas
(01.899) 924.2254 y 924.6220

• **San Luis Potosí**
Eje 128, esquina Avenida CFE
Zona Industrial del Potosí
78090 San Luis Potosí, S.L.P.
(01.444) 826.5686

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

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

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

• **Veracruz**
Carretera Veracruz - Medellín
km 1,5
Las Granjas de la Boticaria
91967 Veracruz, Veracruz
(01.229) 921.1872, 2253, 9931
y 9934

• **Villahermosa**
Calle Carlos Green #119-C casi
esq. con Av. Gregorio Méndez
ATASTA
86100 Villahermosa, Tabasco
(01.993) 354.7350, 7382, 7392
y 7397

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.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

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

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

