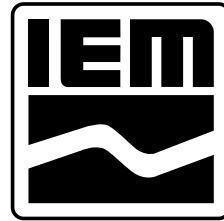


# Estufa a gas



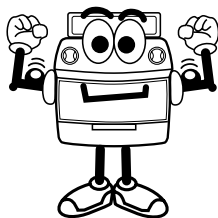
*¡ Léeme para aprovecharme al máximo !*

## Modelos:

CEIC5105BB, CEIC5105N, CEIC5110BB, CEIC5110N, EI5101L, EI5105L, EI5110BB, EI5110L, EI5110LL,  
EI5120L, EI5122BI, EI5122NI, EI5130BI, EI5130NI, EIC5110N, EIC5120BB y EIC5120N

## MANUAL DE USO Y CUIDADO





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

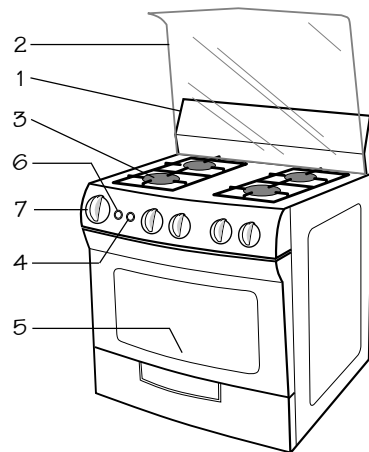
## Recomendaciones Generales:

1. Retira todos los elementos de mi empaque, adhesivos y películas en laterales y cubierta.
2. Solicita los servicios de un técnico capacitado para instalarme.
3. No me instales en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.
4. El espacio frente a mí debe ser suficiente para abrir la puerta de horno.
5. Indispensable instalar un regulador de gas para una presión adecuada. (No incluido con el producto).

## ⚠ ¡IMPORTANTE!

Estoy diseñada para usar gas L.P. a una presión de 2,74 kPa o gas NATURAL a 1,74 kPa, si usas gas NATURAL comunícate a Serviplus para hacer los ajustes necesarios, ver directorio.

## Conoce mis partes:



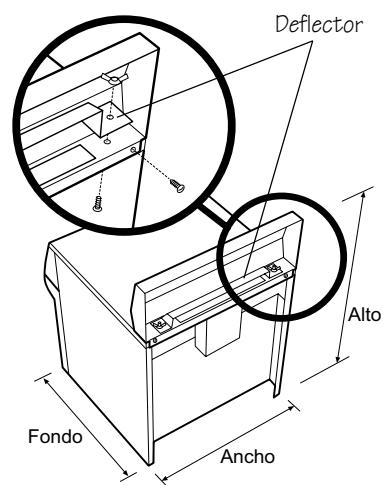
Quemador	Paso de esprea		Capacidad kJ/h
	Gas LP	Gas Natural	
Estándar e inextinguible (3")	66 (0,033")	56 (0,046")	8 440
Estándar (4")	63 (0,037")	55 (0,052")	11 077,5
Grande e inextinguible (4")	65 (0,035")	51 (0,066")	10 022,5
Troquelado económico	69 (0,029")	57 (0,043")	7 385
Horno equipos de 20"	65 (0,035")	51 (0,066")	10 022,5
Horno equipos de 24"	62 (0,038")	54 (0,053")	11 605
Asador alto	66 (0,033")	56 (0,046")	8 440
Capacidad volumétrica horno 20"	65 246 cm <sup>3</sup> 2,28"		
Capacidad volumétrica horno 24"	82 203 cm <sup>3</sup> 2,86"		

Características por modelo																																					
	EI5105L	EI5110L	EI5110N	EI5120L	EI5130BI	EI5130NI	EI5120BB	EI5120N	EI5110LL	EI5110BB	CEIC5110N	CEIC5110BB	CEIC5105BB	CEIC5105N	EI5101L	EI5122BI	EI5122NI																				
1 Copete	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																				
2 Capelo																																					
3 Quemadores porcelanizados	●	●																																			
3 Quemadores estándar		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																				
3 Quem. inextinguibles																																					
Enc. por cerillo	●	●														●																					
4 Enc. elec. de botón			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																				
Enc. elec. integrado en perillas																																					
5 Asador bajo				●	●											●	●																				
Asador alto																																					
6 Luz horno				●	●	●	●	●								●	●																				
7 Termostato (horno)				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																				
7 Termostato (horno)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																				
Bujía (horno)																																					
Limpieza continua				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																				
Estufa de piso	●	●																																			
Estufa empotrable			●																																		
Gabinete																																					
<b>Dimensiones</b>																																					
Tamaño	62	51	109	20"	62	51	109	20"	65	52	75	20"	62	51	109	20"	65	52	75	20"	62	51	109	20"	65	52	75	20"	62	51	109	20"	65	52	75	20"	
Alto en cm																																					
Ancho en cm																																					
Fondo en cm																																					

## Instalación

1. Coloca el copete sobre la parte posterior de la cubierta.
2. Coloca el deflector atrás del copete como se ilustra.
3. Fija el copete con pijas y mariposas incluyendo el deflector si aplica.

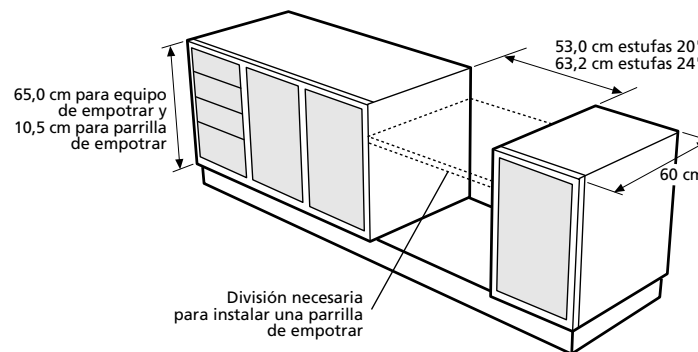
Nota: Si el muro o el piso tienen un recubrimiento sintético, asegúrate que soporte una temperatura de 180 °C para que no se deforme.



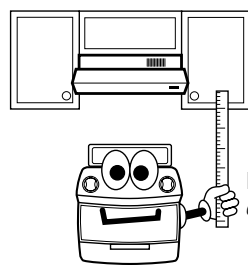
## Muebles para equipos de empotrar

### Espacios libres para empotrar.

Para que la instalación sea rápida y sencilla, debes dejar los siguientes espacios libres entre los gabinetes de tu cocina.

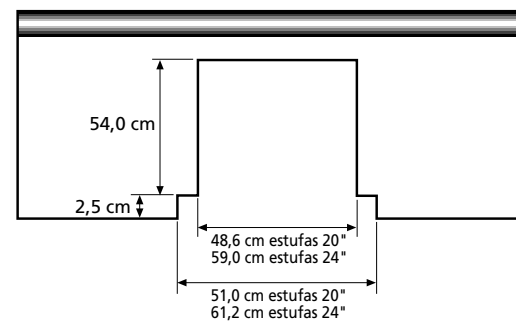


**⚠ PRECAUCION AL INSTALAR O MOVER ESTE PRODUCTO, NO SE APOYE EN LA JALADERA DE LA PUERTA.**



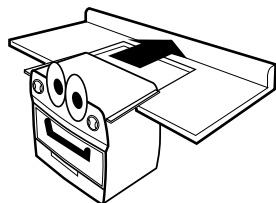
### Hechura del saque.

Hacer un corte en la cubierta de madera de la cocina para alojar la estufa de empotrar según las dimensiones de la ilustración.

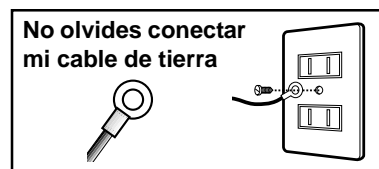


## Empotre:

1. Cierra la llave de alimentación general de gas y mis perillas.
2. Efectúa la instalación de gas.  
Usa cualquier sellador para conexiones de gas.
3. Deslízame sobre el saque de la cubierta de la cocina hacia atrás cuidando no interferir con la conexión de gas y eléctrica.

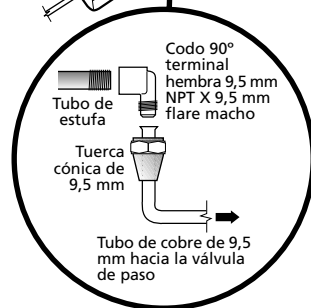
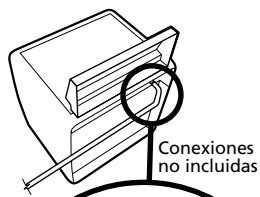
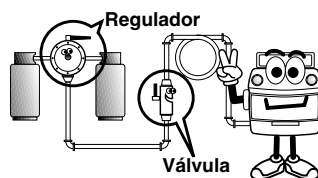


4. Finalmente conecta mi tomacorriente eléctrico.



**Nota:** No uses extensiones eléctricas que no sean calibre No. 12 y no conectes otro aparato en el mismo contacto para evitar variaciones de voltaje.

**Nota:** No olvides conectar un regulador de presión y una válvula de paso en la instalación general de gas para mantener la presión adecuada.



**⚠ ADVERTENCIA: NO USES MANGUERA DE PLASTICO**

## Quemadores superiores

Existen 2 tipos según el modelo, como se ilustra.

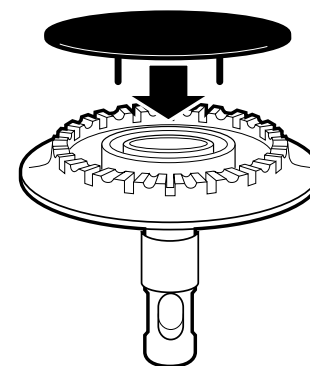
### Quemador económico

Su encendido es con cerillo



### Quemador estándar

Con dos tamaños, 3" y 4" de diámetro. Su encendido es eléctrico con botón.



### ¡IMPORTANTE!

Antes de encender mis quemadores, asegúrate de que las tapas estén BIEN colocadas en su sitio (excepto en económicos). Los pernos deben entrar en la ranura del quemador para asegurar su colocación.

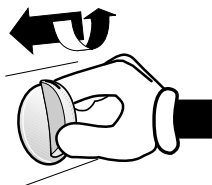
**⚠ ADVERTENCIA:** Mi cubierta es sellada y no se puede retirar para limpiar el interior por ser innecesario.

# Mi funcionamiento

## Quemadores superiores

### a) Encendido por cerillo.

1. Las perillas deben estar en la posición de apagado.
2. Acerca el cerillo, presiona y gira la perilla del quemador seleccionado, regulando la flama al tamaño deseado.



### b) Encendido electrónico con botón.

1. Verificar que esté conectada a la corriente.
2. Empujar la perilla y girarla a la posición deseada, en algunos modelos a la posición de rayo.
3. Presionar el botón de encendido electrónico. Una vez encendido y para que la bujía deje de generar chispas suelta el botón. Para ajustar la flama gira la perilla a la posición deseada.

### c) Encendido electrónico en perillas.

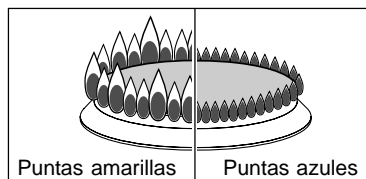
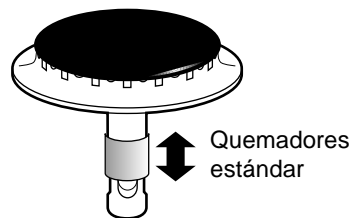
1. Verifica que esté conectada a la corriente.
2. Empuja la perilla y gírala hacia la posición del rayo. Una vez encendido, gira la perilla en el mismo sentido para que la bujía eléctrica deje de funcionar, girar hasta la posición deseada.

**¡IMPORTANTE!**  
Si el suministro de energía eléctrica falla, puedes encender mis quemadores usando un cerillo.

## Flamas con puntas amarillas.

Asegúrate de que el quemador esté apagado y frío, entonces retira las parrillas de mi cubierta y retira el quemador jalándolo en línea recta hacia arriba.

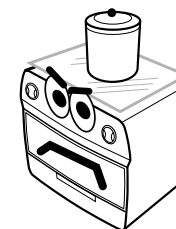
Desliza el anillo del tubo regulador hacia arriba o abajo, hasta lograr la flama deseada.



## Capelo

(Algunos modelos)

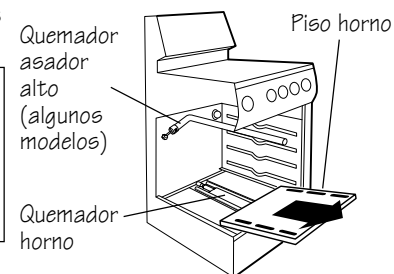
Nunca cocines sobre mi capelo ni coloques objetos sobre él.



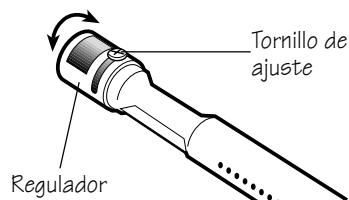
**¡Nunca!**

## Quemador de horno

1. Para localizar el quemador retira el piso del horno como se muestra en la ilustración.



2. Afloja el tornillo que se encuentra en el quemador y gira el regulador de aire hacia la derecha o izquierda hasta que las flamas no estén amarillas o separadas del quemador.



- Reinstala el piso del horno en su sitio asegurándote de que el orificio de encendido quede al frente.

### Quemador de asador alto (solo algunos modelos)

- Localiza el quemador en la parte superior de mi horno.
- Afloja el tornillo que se encuentra en el quemador y gira el regulador de aire hacia la izquierda o derecha hasta que las flamas no tengan puntas amarillas y no estén separadas del quemador.

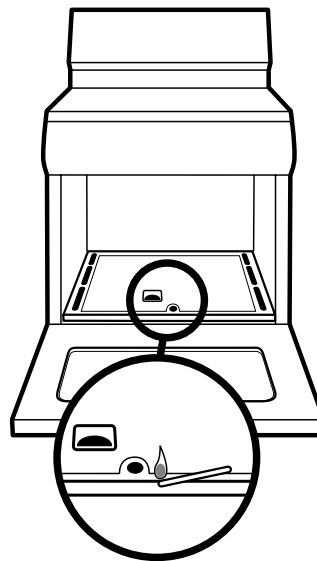
## Enciende mi horno

### a) Encendido manual:

- Verifica que mi perilla esté en posición de apagado y acerca un cerillo al orificio del piso de horno.
- Si estoy provista de termostato: Empuja y gira la perilla a la posición "min". Cuando enciendas el quemador, gira mi perilla a la posición deseada. Siempre mantendré mi temperatura constante.
- Si estoy provista de termostato: Empuja y gira la perilla a la posición "5". Para regular mi temperatura, gira nuevamente mi perilla a la posición deseada.

### b) Encendido por bujía o chispa:

- Verifica que esté conectada a la corriente, y que mi perilla esté en la posición de apagado.
- Abre la puerta de mi horno.**
- Empuja mi perilla del quemador del horno y gírala a la posición que está marcada con un "rayo" sin rebasar dicha posición. Escucharás el sonido característico de la bujía eléctrica, el cual encenderá a los pocos segundos. Gira la perilla para ajustar el tamaño de la flama



### c) Si mi horno es de encendido integrado en perilla (Modelos equipados con asador alto):

- Verifica que esté conectada a la corriente eléctrica, y que mi perilla esté en la posición de apagado.
- Abre la puerta de mi horno.
- Empuja la perilla del quemador del horno y gírala en sentido contrario a las manecillas del reloj. Escucharás el sonido de la bujía y encenderá en segundos. Para ajustar el tamaño de la flama gira la perilla.

### IMPORTANTE:

**Para todos los sistemas verifica que el quemador haya encendido, asómate a través de la mirilla del horno; para ello debes abrir la puerta del horno. Usa guantes de cocina.**

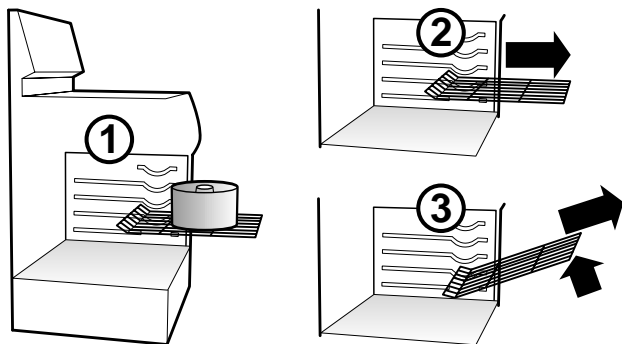
### NOTAS:

1. Mientras el horno se calienta se pueden formar gotas de agua en el cristal de la puerta, lo cual es normal y desaparecerá.
2. Al utilizarme por primera vez probablemente percibas un olor "extraño" que proviene de mi horno, ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.

Tabla de equivalencias (termocontrol)	
Posición	Temperatura aproximada
1	145 °C
2	160 °C
3	200 °C
4	230 °C
5	280 °C

### Parrilla de horno

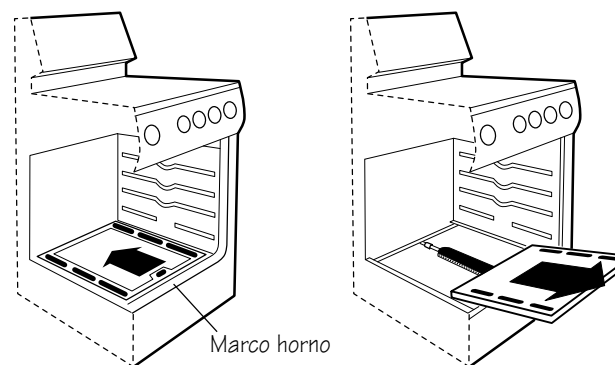
Mi parrilla esta diseñada para que al momento de usarla no salga completamente "1", se atora y no se inclina, para darte mayor seguridad y facilidad al introducir y retirar alimentos. Para retirarla completamente deslízala hacia ti "2" y cuando sientas el tope levántala y jalala "3". Para colocarla invierte la operación anterior.



### El piso (charola) de mi horno.

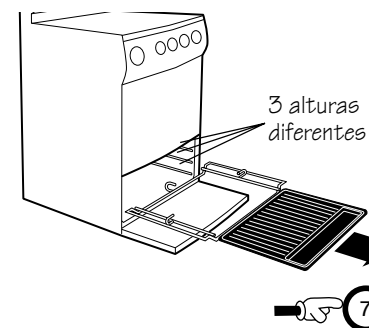
Para limpiarla, la puedes retirar de la siguiente manera: Tómala del frente por las rendijas laterales.

1. Empújala hacia el fondo para liberarla del marco.
2. Levanta el frente para que libre el marco y jálala hacia afuera.



### Asador bajo (algunos modelos)

El mismo quemador de horno, se utiliza para asar y para ello cuento con un compartimento especial en la parte inferior de la estufa.



## Asador alto

### (algunos modelos)

Este quemador está provisto de un termostato y es de encendido electrónico.

### ¡Importante!

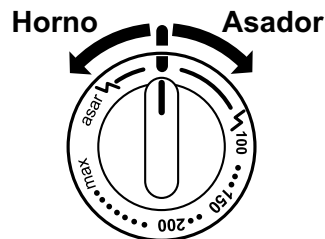
#### Sistema de doble seguridad en perilla de horno/asador alto:

El recorrido de la perilla tiene 2 topes como parte del sistema de seguridad. La perilla debe mantenerse presionada mientras la giras para encender el horno o el asador.

**Para encender el horno:** Empuja la perilla sin soltarla mientras la giras en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta llegar a la temperatura deseada, mantenla presionada en esa posición unos 2 o 3 segundos para asegurarte de que el quemador encendió.

#### Para encender el asador alto:

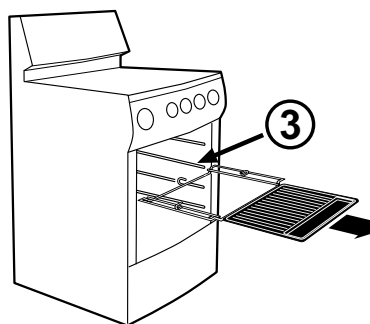
Empuja la perilla sin soltarla mientras la giras en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de asar, manten presionada la perilla en dicha posición de 2 a 3 segundos para asegurarte de que el quemador haya encendido.



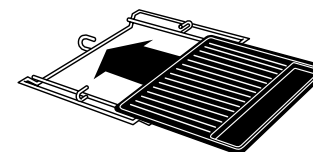
**Nota:** Para cambiar la temperatura o para apagar el horno o el asador no es necesario presionar la perilla mientras la giras.

## Recomendaciones para asar (asador alto)

Para obtener óptimos resultados coloca la charola en la tercera posición de abajo hacia arriba de mi horno y centrada con respecto a la profundidad. Si los alimentos son muy voluminosos baja la charola a la siguiente posición. Revisa los alimentos asomándote por la ventana del horno o abre la puerta con precaución.



1. Sacar la charola del asador.



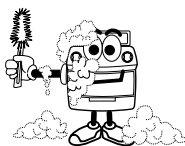
2. Coloca los alimentos sobre la charola e introdúcela nuevamente a la altura deseada según el tipo de alimento.
3. Sigue los pasos definidos para encender mi horno (pág. 7)
4. Cierra la puerta de mi asador.

## Cuidado y Mantenimiento

Es necesario mantenerme siempre limpia y bastará con utilizar una esponja suave o trapo húmedo. Si deseas puedes agregar jabón o un limpiador quita-grasa. Debes enjuagarme frecuentemente con agua limpia para evitar dejar residuos de jabón.

**Quemadores:** Remójalos en una solución de detergente y agua caliente por un periodo de 20 a 30 minutos, puedes usar una fibra plástica, (NUNCA METALICA), enjuaga y seca perfectamente antes de reinstalar, ASEGURANDOTE DE QUE LOS ORIFICIOS ESTEN LIMPIOS.

Antes de limpiar-  
me, asegúrate que  
esté fría, y desco-  
nectada de la  
corriente eléctri-  
ca.



**Parrillas:** Lávalas con agua ca-  
liente jabonosa. (NO USES FIBRA  
METALICA).

**Perillas:** Puedes usar una solu-  
ción de agua caliente con vinagre.  
(NO LAS REMOJES).

**Acero inoxidable** (algunos mode-  
los): Si la cubierta u otras partes  
se están amarilleando debido a la  
temperatura: **1.** Humedece con  
agua la cubierta, aplica 50 ml de  
vinagre de alcohol de caña y frota  
con fibra. **2.** Enjuaga. **3.** Seca con  
un trapo limpio.

**NUNCA ME UTILICES PARA  
CALENTAR UNA HABITACION,  
ES MUY PELIGROSO**

¡Evita el uso de cace-  
rolas y utensilios  
inestables o de tama-  
ños inadecuados y  
ajusta mi flama para  
que no se extienda  
más allá de sus ori-  
llas!



## Horno con Limpieza Continua.

(Acabado catalítico) (Algunos  
modelos)

Mi horno se limpia automática-  
mente cuando lo estas usando.  
Las paredes tienen un recubri-  
miento especial que **NO debe ser  
limpiado con jabón, detergentes,  
fibras metálicas, limpiado-  
res de horno, cepillos, etc.** El  
uso de estos productos causará  
un daño permanente al acabado.

**Este recubrimiento es de un  
material cerámico especial, que  
"absorbe" las manchas.**

**Salpicaduras grandes:**

Usando un traste con agua y un  
cepillo de nylon limpia la superfi-  
cie manchada.

Cambia el agua frecuentemente,  
para mantenerla lo más limpia po-  
sible, y seca la superficie con una  
toalla de papel **sin frotar**. Si el  
agua deja un círculo blanco en el  
acabado, repite la operación em-  
pezando por las orillas de la man-  
cha y terminando en el centro.

## PARA SU SEGURIDAD

**SI HUELE A GAS:**

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

## PARA SU SEGURIDAD

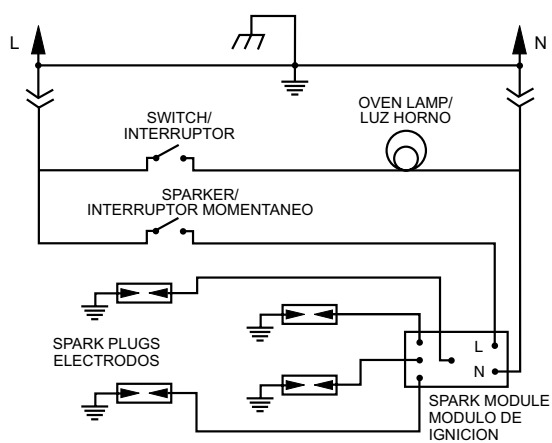
**NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLA-  
MABLES EN LA CERCANIA DE SU ESTUFA.  
TAMPOCO OBSTRUYA MIS RENDIJAS DE VENTILA-  
CION DE HORNO Y/O ASADOR.**

### Especificaciones técnicas

Tensión nominal en Volts	127 V~ ±10%
Frecuencia nominal en Hertz	50 - 60 Hz
Corriente nominal en Amperes	0,35 A
Presión en kPa	2,74 kPa

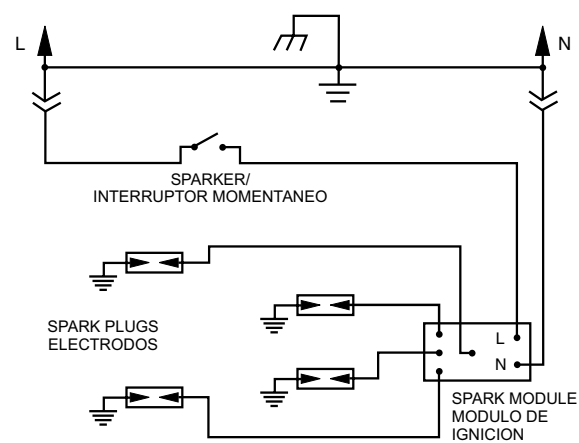
## Diagramas eléctricos

Diagrama eléctrico de los modelos: EI5120L, EI5130BI, EI5130NI, EIC5120BB, EIC5120N, EI5122BI y EI5122NI



127 V  $\pm$ 10% 50-60 Hz 0,35 A

Diagrama eléctrico de los modelos: CEIC5105BB, CEIC5105N, CEIC5110BB, CEIC5110N y EIC5110N



127 V  $\pm$ 10% 50-60 Hz 0,35 A

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
<b>Argentina</b> (5411) 4489.8900	<b>Costa Rica</b> (506) 260.4307 (506) 260.4207	<b>El Salvador</b> (503) 294.1444
<b>Colombia</b> Dentro de Bogotá (571) 423.3177 Fuera de Bogotá 01800.051.6223	<b>Ecuador</b> 1800.73.7847	<b>Guatemala</b> (502) 5811.5990 y 5810.5266
		<b>Perú</b> Dentro de Lima: (511) 705.3600 Fuera de Lima: 0800.70.630
		<b>Venezuela</b> (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.
- **Chihuahua**  
Av. de las Industrias # 3704  
Nombre de Dios  
31110 Chihuahua, Chihuahua  
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693
- **Monterrey**  
Carretera Miguel Alemán km 5  
Vista sol  
67130 Cd. Guadalupe, N.L.  
(01.81) 8369.7990
- **San Luis Potosí**  
Eje 128, esquina Avenida CFE  
Zona Industrial del Potosí  
78090 San Luis Potosí, S.L.P.  
(01.444) 826.5686
- **Agascalientes**  
Av. Aguascalientes #1119  
Jardines de Bugambilias  
20200 Aguascalientes, Ags.  
(01.449) 978.8870 y 8871
- **Guadalajara**  
Calzada de las Palmas #130-C  
San Carlos  
44460 Guadalajara, Jalisco  
(01.33) 3669.3125
- **Nuevo Laredo**  
Guerrero # 2518 Local 3  
Col. Juárez  
88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas  
(01.867) 714.9464
- **Tampico**  
Carranza # 502 Pte.  
Zona Centro  
89400 Cd. Madero, Tamaulipas  
(01.833) 215.4067,  
216.4666 y  
216.2169
- **Cancun**  
Calle 12 Ote., Manzana 31  
lote 14, Supermanzana 64  
Centro  
77500 Cancún, Quintana Roo  
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965
- **Piedras Negras**  
Daniel Farias # 220 Nte.  
Buenavista  
26040 Piedras Negras, Coahuila  
(01.878) 783.2890
- **Tijuana**  
Calle 17 #217  
Libertad Parte Alta  
22300 Tijuana, B.C.  
(01.664) 682.8217 y 19
- **La Paz**  
Revolución #2125 entre  
Allende y B. Juárez  
Centro  
23000 La Paz B.C. Sur  
(01.612) 125.9978
- **Puebla**  
Calle 24 Sur # 3532 (entre  
35 y 37 Ote.)  
Col. Santa Mónica  
72540 Puebla, Puebla  
(01.222) 264.3731, 3490 y 3596
- **Torreón**  
Blvd. Torreón-Matamoros  
#6301 Ote. Gustavo Díaz  
Ordaz  
27080 Torreón, Coahuila  
(01.871) 721.5010 y 5070
- **Cd. Juárez**  
Porfirio Díaz # 852  
ExHipódromo  
32330 Cd. Juárez, Chihuahua  
(01.656) 616.0418, 0453 y 0454
- **León**  
Prolongación Juárez  
#2830-B,  
Plaza de Toros  
37450 León, Guanajuato  
(01.477) 770-0003, 06 y 07
- **Veracruz**  
Carretera Veracruz - Medellín km 1,5  
Las Granjas de la Botica  
91967 Veracruz, Veracruz  
(01.229) 921.1872, 2253,  
9931 y 9934
- **Cd. Victoria**  
José de Escandó #1730  
Zona Centro  
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas  
(01.834) 314.4830
- **Matamoros**  
Porfirio Muñoz Ledo # 22  
Magisterial Cebetis  
87390 Matamoros, Tamaulipas  
(01.868) 817.6673 Fax:  
817.6959
- **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
- **Culiacán**  
Blvd. E. Zapata #1585 Pte.  
Fracc. Los Pinos  
80120 Culiacán, Sinaloa  
(01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366
- **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 Tlaltemango  
11210 México, D.F.  
(01.55) 5227.1000
- **Villahermosa**  
Calle Carlos Green #119-C  
casi esq. con Av. Gregorio  
Méndez  
ATASTA  
86100 Villahermosa, Tabasco  
(01.993) 354.7350, 7382,  
7379 y 7397

## Garantía

Mabe México, S. de R.L. de C.V. garantiza esta estufa modelo CEIC5105BB, CEIC5105N, CEIC5110BB, CEIC5110N, EI5101L, EI5105L, EI5110BB, EI5110L, EI5110LL, EI5120L, EI5122BI, EI5122NI, EI5130BI, EI5130NI, EIC5110N, EIC5120BB y EIC5120N por un año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. Mabe México, 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.

### Estimado Cliente:

Estos son los datos que identifican a su producto, por favor conserve esta información, pues **es indispensable** para solicitar cualquier servicio posventa. Muchas gracias.

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: \_\_\_\_\_

**Mabe México S. de R.L. de C.V.**  
Oriente 162 No. 296 Col. Moctezuma 2a. Sección  
México D.F., C.P. 15500  
Tel. 5133.1200

