

**instructivo**  
estufa tipo cassette

**io mabe**



no. de parte 183D7566P137

lea este instructivo antes de instalar su estufa tipo cassette

IO5700C



## ¡Felicidades!

---

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

Debido a que en **iomabe** estamos comprometidos con satisfacer las expectativas y necesidades de nuestros clientes; trabajamos en brindarle el mejor servicio, con productos seguros y altamente competitivos a escala internacional.

**iomabe** respalda la garantía de su estufa y atiende sus requerimientos postventa a través de Serviplus, la empresa líder en servicio de Línea Blanca en Latinoamérica.

Con orgullo, agradecemos su preferencia y confianza.

# Índice

---

Recomendaciones generales .....	4
Conozca las partes de su estufa .....	5
Quemadores .....	5
Frente de perillas .....	6
<b>Instalación .....</b>	<b>7</b>
Hechura del saque .....	7
Preparación .....	7
Estufa tipo empotre .....	8
Capelo de cristal templado .....	9
<b>Operación .....</b>	<b>9</b>
Quemadores .....	9
Encendido electrónico en perillas .....	10
Comal .....	10
Si las flamas tienen puntas amarillas .....	10
Desmontaje y montaje de la puerta del horno .....	11
Parrillas retráctiles .....	12
Encendiendo el horno .....	12
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno .....	13
Asador alto .....	14
Encendiendo el asador .....	14
Superquemador .....	15
Reloj .....	15
Iluminación del horno .....	16
<b>Limpieza .....</b>	<b>16</b>
Reemplazando el foco del horno .....	17
PARA SU SEGURIDAD .....	17
Características por modelo .....	17
<b>Antes de solicitar un servicio .....</b>	<b>18</b>
Diagramas eléctricos .....	20
<b>Serviplus .....</b>	<b>22</b>
<b>Póliza de garantía .....</b>	<b>23</b>

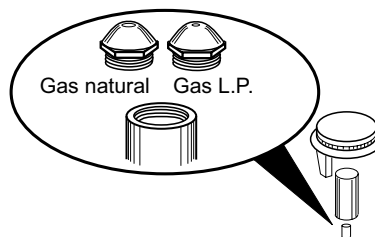
Usted acaba de adquirir una estufa de la más alta calidad. Esta marca garantiza su duración por muchos años.

### *Recomendaciones generales.*

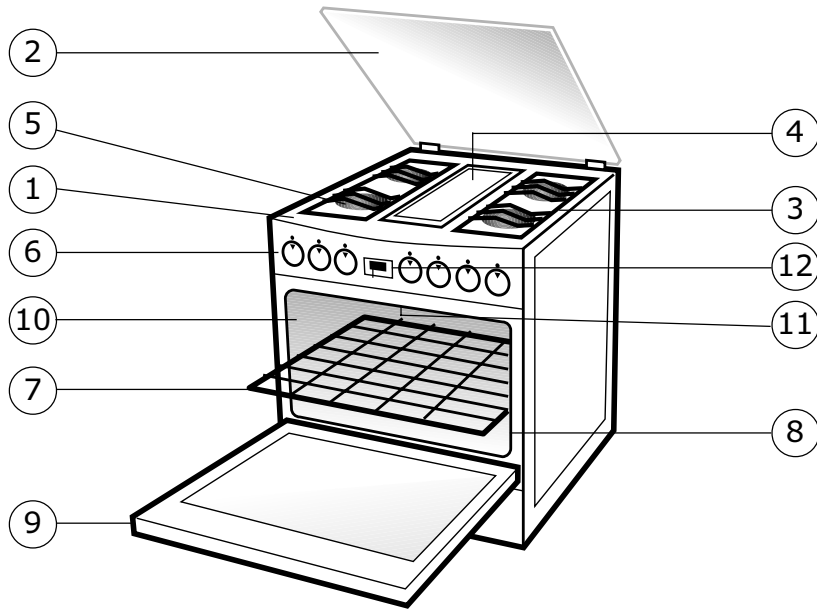
- Por favor retire todos los elementos de empaque: Adhesivos y películas plásticas que cubren las partes.
- Le recomendamos que para instalar su estufa solicite los servicios de SERVIPLUS.
- No instale la estufa en un lugar en donde esté expuesta a fuertes corrientes de aire.
- Este lugar debe tener suficiente espacio al frente, para que pueda abrir totalmente la puerta del horno.

**⚠ 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.) EN CASO DE QUE SU INSTALACIÓN SEA PARA GAS NATURAL DEBERÁ TENER UNA PRESIÓN DE 1,76 kPa (7 in. C.A.).**

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



## Conozca las partes de su estufa

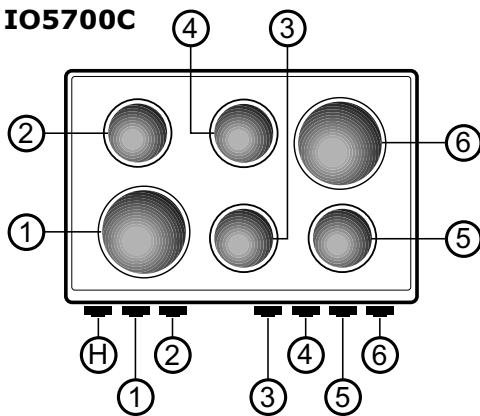


- |                         |                        |                        |
|-------------------------|------------------------|------------------------|
| 1. Cubierta             | 5. Quemadores          | 9. Puerta de horno     |
| 2. Capelo               | 6. Frente de perillas. | 10. Acabado pirolítico |
| 3. Parrillas superiores | 7. Parrilla horno      | 11. Asador alto        |
| 4. Comal removible      | 8. Horno               | 12. Reloj              |

## Quemadores

El siguiente dibujo le servirá para identificar los quemadores de la cubierta ya que son de varios tipos y tamaños.

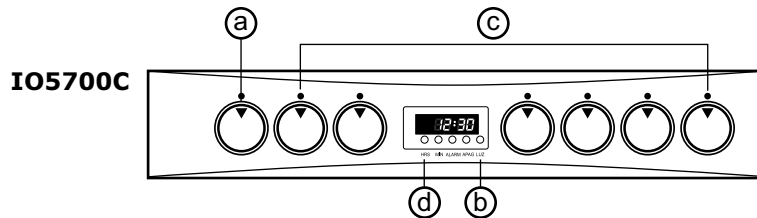
**IO5700C**



- |                       |
|-----------------------|
| 1. Superquemador      |
| 2. Quemador estándar  |
| 3. Quemador estándar  |
| 4. Quemador estándar  |
| 5. Quemador estándar  |
| 6. Superquemador      |
| H. Encendido de horno |

## Frente de perillas

El frente de perillas de su estufa debe verse básicamente de esta manera.



- a. Perilla encendido horno/asador alto.
- b. Botón de la luz del horno.
- c. Perillas de los quemadores.
- d. Reloj digital.

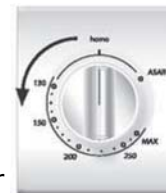
**IMPORTANTE:** Para girar la perilla del horno presione hasta el fondo.

**Nota:** Consulte la sección correspondiente a encendido más adelante.

**MUY IMPORTANTE:** Para el asador alto, la perilla del horno tiene 2 funciones. Al girar la perilla a favor de las manecillas del reloj hasta el nivel de la palabra asar, se pondrá en funcionamiento el asador superior y al girar en contra de las manecillas del reloj, se enciende el horno.



Asar



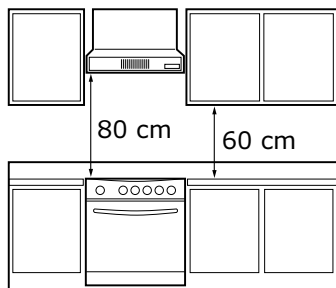
Hornear

## Instalación

Para reducir el riesgo de incendio, evite instalar gabinetes por encima de la estufa.

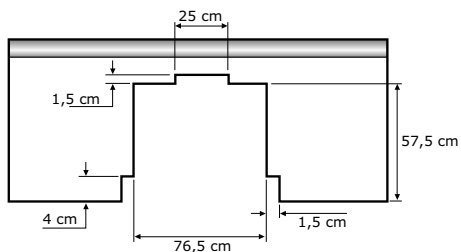
### Espacios para empotre

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



### Hechura del saque

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



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

### Preparación

Una vez que tenga hecho el saque de la cubierta y los espacios entre los gabinetes sean los adecuados, acerque la estufa al sitio en donde quedará instalada definitivamente para conectarla a la línea de gas y a la corriente eléctrica.

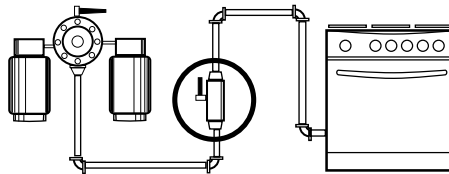
#### Conexiones y empotre

**Nota:** Selle todas las conexiones.

1. Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y déjala cerrada hasta que termine de conectar la estufa.
2. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera de la estufa y asegúrese de que todas las personas que vayan a utilizar la estufa sepan dónde, cuando y como manejar esta llave.
3. Instale un niple terminal macho de 9,5 mm (3/8") a la salida del regulador y conéctelo a un tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8").
4. Conecte la válvula de paso con terminales de 9,5 mm (3/8").
5. Continúe con tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") con campanas de 9,5 mm (3/8") en los extremos.
6. Acerque el aparato al sitio en donde quedará instalado permanentemente y conéctelo a la tubería flexible de gas haciendo antes al

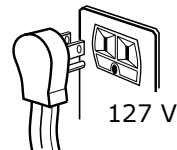
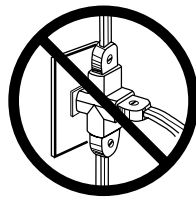
tubo uno o dos rizos de 25 cm aprox. de diámetro c/u.

7. Conecte al tubo de la estufa la terminal campana de 9,5 mm (3/8") NPT - 9,5 mm (3/8") Ø.
8. Cuando haya hecho todas las conexiones asegúrese de que las perillas estén en posición de apagado y abra la llave principal del suministro de gas.
9. Asegúrese de que exista una toma de tierra adecuada antes de usar el aparato.
10. No trate de remover o bloquear la pata de aterrizaje de la clavija.
11. Nunca instale otro aparato al mismo tiempo en el mismo contacto ya que puede provocar variaciones en el voltaje.



No olvide instalar una válvula de paso manual.

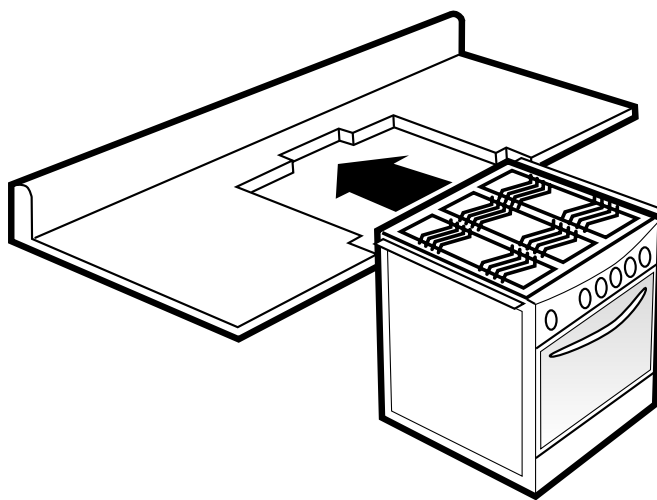
Esto es con el propósito de que pueda interrumpir fácilmente la alimentación de la estufa en caso de que salga de vacaciones o detecte alguna fuga de gas.



**¡Siempre!**

### *Estufa tipo empotre*

Una vez que ha conectado la estufa, el empotre es tan sencillo como cargarla y deslizar las pestañas que se encuentran a los lados de la estufa en las orillas del escote de la cubierta deslizándola hacia atrás y hasta el fondo suavemente, teniendo cuidado de no aplastar algún tubo de gas ni el cable de la alimentación eléctrica.



## Capelo de cristal templado

Para usar la estufa levante el capelo, éste quedará en posición vertical entre 90° y 105° sin que tenga que sostenerlo. Cuando termines de usar la estufa bájelo suavemente hasta que quede apoyado sobre la cubierta. Este capelo no está diseñado para cocinar encima de él. Antes de levantar el capelo, asegúrese de que todas las perillas estén en la posición de apagado. Así mismo antes de usar el horno debe levantar el capelo, de lo contrario éste no encenderá.

Las bisagras están cuidadosamente calculadas para disminuir el riesgo

de rotura de la placa de cristal, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta en caso de que accidentalmente se resbale de sus manos. Sin embargo, debe bajarlo y subirlo siempre con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil. Su estufa está equipada con un sistema de seguridad el cual impide el paso del gas hacia los quemadores cuando éste se encuentre sobre la cubierta. Antes de levantar el capelo, asegúrese de que todas las perillas estén en la posición de apagado. Así mismo antes de usar el horno debe levantar el capelo, de lo contrario éste no encenderá.

**⚠ ADVERTENCIA:** Antes de usar la estufa asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado. Siempre levante el capelo antes de encender los quemadores superiores y el del horno.

## Operación

### Quemadores

#### MUY IMPORTANTE

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



## Encendido electrónico en perillas

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 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.

## Comal

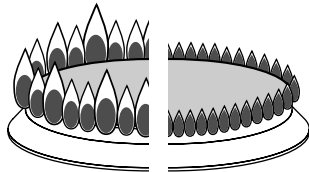
La estufa cuenta con un comal rectangular con cubierta antiadherente. Es importante que el comal SIEMPRE se utilice sobre cualquiera de las tres parrillas y NO directamente sobre los quemadores, ya que el fuego directo puede dañar la cubierta del comal.

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.

## *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.

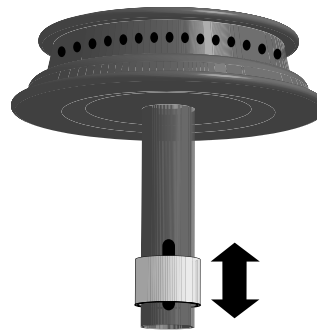


Puntas amarillas Puntas azules

Si su tanque de gas no se ha terminado, asegúrese de que el quemador esté apagado y frío, entonces retire las parrillas de la cubierta así como el quemador porcelanizado jalándolo en línea recta hacia arriba.

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

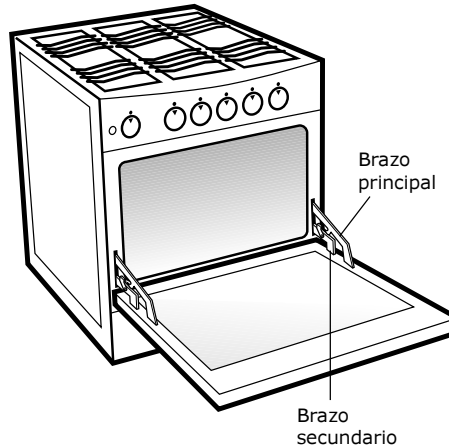
Si después de realizar el ajuste del regulador de aire continúan las flamas amarillas, busque el número telefónico de SERVIPLUS, en las últimas páginas de este manual. Ellos se encargarán de hacer los ajustes correspondientes.



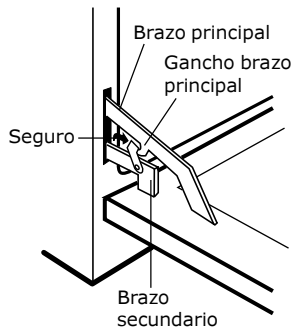
## Desmontaje y montaje de la puerta del horno

Para facilitarle la limpieza del interior del horno y de la puerta, ésta ha sido diseñada removerla y reinstalarla fácilmente. Para ello siga estas instrucciones:

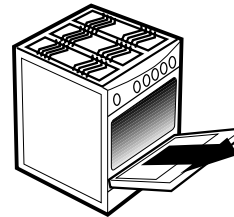
1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo, localice las diferentes partes.



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

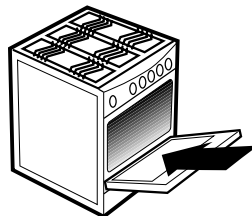


3. Levante la puerta (sujétela aproximadamente a la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia afuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



### Montaje de la puerta

1. Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que sienta que topa con el marco de la estufa.



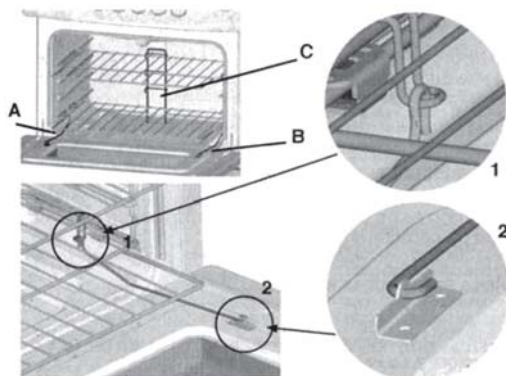
2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado desenganche los seguros.
3. Cierre la puerta completamente y escuchará un leve clic éste le indica que la puerta se ha montado correctamente.

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

## *Parrillas retráctiles*

Las parrillas del horno pueden salir al abrir la puerta. Para cancelar esta función tome los tirantes (A,B) y desengánchelos de los puntos 1 y 2, retírelas del horno y así las parrillas se mantendrán en su lugar al abrir la puerta. La parrilla superior del horno se puede ajustar a las posiciones que desee, la parrilla inferior debe permanecer siempre en la misma posición. Para ajustar las posiciones de la parrilla superior, debe desenganchar los tirantes (A, B) del punto 1 y jalar hacia fuera

hasta desmontarla de los rieles laterales; suba y baje la torre (C) hasta desenganchar la parrilla, coloque la parrilla en la posición deseada y móntela en sus rieles laterales, suba y baje la torre (C) para que enganche nuevamente la parrilla en su nueva posición. Empuje las parrillas hacia el interior del horno y vuelva a enganchar los tirantes (A y B) en el punto 1.



## *Encendiendo el horno*

### Horno de encendido electrónico integrado

1. Verifique que la estufa se encuentre conectada a la corriente eléctrica y que la perilla esté en la posición de apagado.
2. ABRA LA PUERTA DEL HORNO.
3. Gire la perilla en sentido contrario al de las manecillas del reloj manteniendo siempre presionada la perilla en la temperatura deseada. Se activará la chispa produciendo un sonido característico.
4. Mantenga la perilla presionada hasta el fondo, hasta que el horno haya encendido, posteriormente continúe presionándola unos segundos más. Suelte la perilla.
5. Revise que la flama se mantenga encendida, de lo contrario regrese al paso 2.
6. El termostato se encargará de que la temperatura interior sea siempre constante.

Mientras el horno comienza a calentarse es posible que note la formación de pequeñas gotas de agua en el cristal de la puerta, ESTO ES NORMAL.

**Nota:** Si desea encender el horno y no hay suministro de corriente eléctrica, acerque un cerillo al orificio ubicado en el piso del horno y oprima hasta el fondo la perilla del termostato; una vez encendido el quemador continúe oprimiendo la perilla por 4 segundos más. En caso de que se apague el quemador, regrese la perilla a la posición de apagado y repita la operación después de unos cuantos segundos.

### *Ajuste del obturador de aire del quemador del horno*

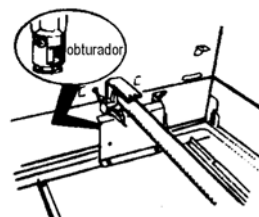
Para determinar si este quemador está trabajando debidamente, primero retire el piso y el deflector del horno (algunos modelos). Consulte la sección de limpieza más adelante.

Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules. No deben estar por encima de los orificios del quemador. Con el deflector en su lugar (o el piso, según el modelo), las flamas deben conservarse estables. No deben extenderse más allá de las orillas del deflector o piso.

El obturador está cerca de la pared trasera y por encima del cajón del asador. Para retirar el cajón: Jálelo hacia afuera hasta que "tope", después empújelo un poco hacia adentro (2,5 cm aprox.). Tómelo por la

jaladera, levante y jale hacia afuera. Retire el protector metálico que se muestra en el dibujo. El obturador se encuentra detrás del protector.

Afloje el tornillo de cabeza Phillips y gire el obturador para permitir la entrada de más o menos aire al quemador.



**Nota:** Posiblemente cuando use por primera vez el horno, perciba un olor extraño que proviene de él, ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.

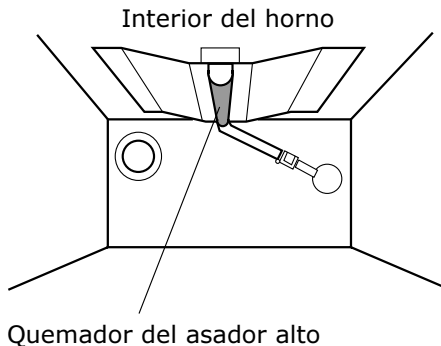
**⚠ ADVERTENCIA:** Nunca utilice el producto para calentar una habitación, esto es muy peligroso.

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

## Asador alto

Asar es cocinar los alimentos a fuego directo y desde arriba. La estufa está equipada con un quemador adicional en la parte superior del compartimiento del horno, el cual le sirve para asar. Se deben colocar los alimentos sobre una charola que recoja los jugos y grasas que se producen. No precaliente para asar.

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



## Encendiendo el asador

1. Verifique que la estufa se encuentre conectada a la corriente eléctrica y que la perilla 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. Gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj manteniéndola siempre presionada hasta el fondo en la posición de asar.
  5. Mantenga presionada la perilla hasta el fondo hasta que el asador haya encendido, continúe presionándola unos segundos más.
  6. Suelte la perilla y revise que la flama se mantenga encendida, en caso contrario regrese al paso 2.
- No precaliente para asar.

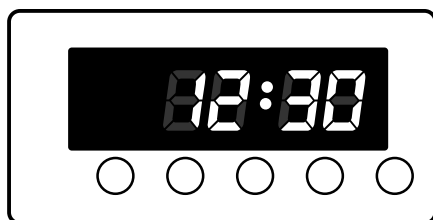
**⚠ Advertencia:** Si llegara a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador de horno o asador según sea el caso y **MANTENGA LA PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA COMPLETAMENTE POR SÍ SOLO.**

## Superquemador

Esta es otra de las innovaciones creadas para facilitarle el trabajo y se trata de un quemador que funciona con gas. Este quemador es más grande que los demás. Localícelo refiriéndose a los dibujos de la pág. 3. Puede utilizar este SUPERQUEMADOR para guisar o calentar

en cacerolas u ollas muy grandes, como ollas para pozole o para cocinar tamales. Este SUPERQUEMADOR reduce el tiempo normal de cocción (cocina los alimentos en aproximadamente 2/3 partes del tiempo normal).

## Reloj



HRS MIN ALARM APAG LUZ

### Cómo ajustar el reloj a la hora correcta del día

Cuando conecte la estufa a la corriente eléctrica, la pantalla del reloj indica "12:00" parpadeando.

1. Presione el botón **hrs** (horas). Cada vez que lo presione las horas avanzan de 1 en 1.
2. Presione el botón **min** (minutos). Los minutos avanzarán de 1 en 1, cuando llegue a los minutos que correspondan a la hora correcta del día, entonces suelte el botón.

### Cómo programar la alarma

1. Presione sin soltar el botón **ALARM** (alarma), la pantalla mostrará 1:00 sin soltar el botón, presione **hrs**, para seleccionar la hora deseada.

2. Sin soltar el botón **ALARM**, presione el botón **min** para programar los minutos. Los minutos avanzarán de 1 en 1.

- Mientras esté activada la alarma, la pantalla muestra la hora del reloj.
- Al llegar a la hora programada se escuchará un sonido, para apagar este sonido oprima **APAG**.

**Nota:** En caso de una interrupción en el suministro de energía eléctrica, la pantalla muestra "12:00" al restablecerse dicho suministro. Será necesario reajustar el reloj a la hora correcta y si fuera el caso, también la hora para la alarma.

## Iluminación del horno

El horno está equipado con iluminación, la cual podrá accionar en el modelo presionando el botón de luz ubicado al lado derecho del reloj. Para apagar la luz presione nuevamente el botón.

Nota: En caso de que el foco no funcionara, verifique que la estufa se encuentre correctamente conectada al suministro eléctrico. Si el

foco aún no enciende, entonces llame al centro especializado de servicio SERVIPLUS (el directorio se encuentra en las últimas páginas de este manual).

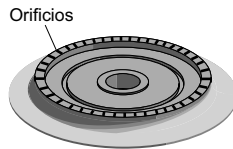
## Limpieza

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

Antes de limpiar la estufa, asegúrese de que se encuentre fría y desconectada de la corriente eléctrica.

Algunas partes requieren un procedimiento diferente

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



- Para limpiar de manera eficiente los quemadores, solo necesita agua y jabón, tállos usando una fibra plástica. Los productos de limpieza que contengan sosa cáustica (hidróxido de sodio) mancharán los quemadores por lo que recomendamos **NO USARLOS**.
- **Qué hacer si se manchan los quemadores:** Si debido al uso de un producto de limpieza se mancharon

los quemadores, recomendamos seguir las siguientes instrucciones que ayudarán a eliminar las manchas: 1. Vierta una cantidad generosa de vinagre blanco de alcohol de caña en un recipiente e introduzca los quemadores con la cara hacia abajo, en contacto directo con el vinagre. 2. Deje reposar por espacio de ocho horas. 3. Enjuague y lave los quemadores con agua, jabón (en polvo o líquido) y fibra de plástico. 4. Seque perfectamente. Notará la diferencia. 5. Instale los quemadores.

- **Parrillas:** Lávelas con agua caliente jabonosa. (NO USES FIBRA METÁLICA).
- **Perillas:** Puede usar una solución de agua caliente con vinagre. (NO LAS REMOJE).
- **Horno con acabado pirolítico:** Es recomendable limpiar usando agua, jabón neutro y un trapo húmedo,

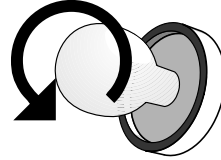
enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar residuos de jabón.

Para salpicaduras muy grandes

Tan pronto como se enfríe el horno, limpie lo más posible dicha salpicadura. Usando un traste con agua y un cepillo de nylon 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 pro-

cedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro.

- Para reemplazar el foco del horno: localícelo en el interior, al fondo, y simplemente destorníllelo del socket. Reemplácelo por uno nuevo de las mismas características que el anterior.



---

## PARA SU SEGURIDAD

SI HUELE A GAS:

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

## PARA SU SEGURIDAD

NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA DE SU ESTUFA. TAMPOCO OBSTRUYA LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DE HORNO Y/O ASADOR.

### *Características por modelo*

Modelo	IO5700C
Copete o capelo	Capelo
Encendido de quemadores	Electrónico integrado
Control de horno	Termostato con doble seguridad
Acabado de horno	Acabado pirolítico
Encendido de horno	Electrónico integrado
Luz horno	Sí
Asador	Sí (superior)

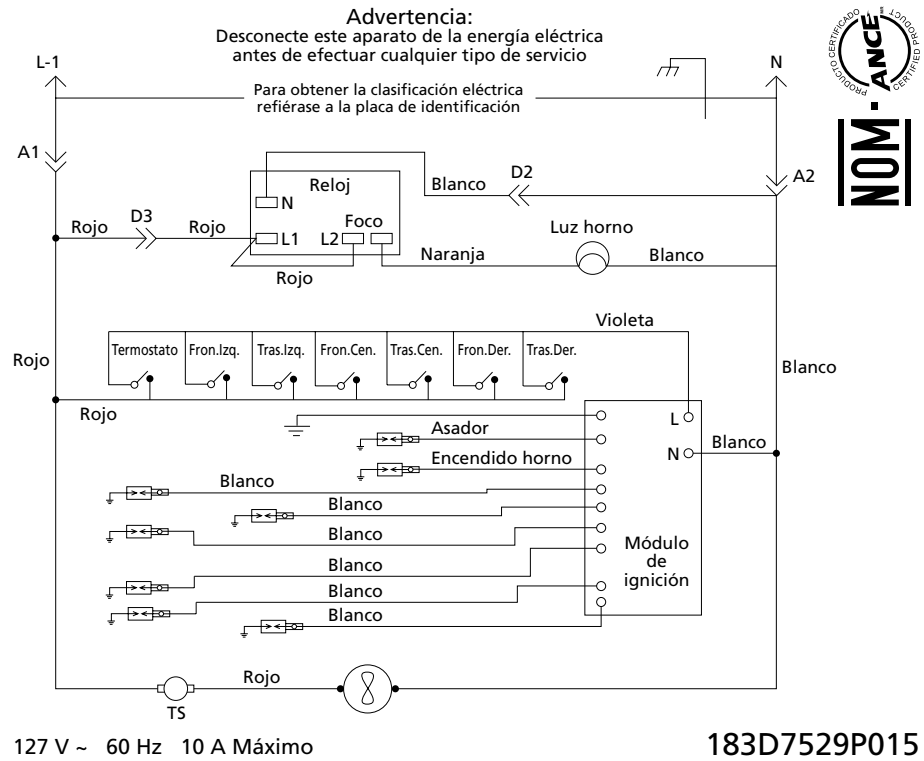
## Antes de solicitar un servicio

Problema	Causas posibles	Qué hacer
<i>El horno no funciona/enciende</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se acabó el gas de su casa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La perilla no está en la posición correcta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lea cuidadosamente la sección <i>Encendido del horno</i> en este manual.</li> </ul>
<i>Los quemadores no encienden</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se acabó el gas de su casa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La perilla no esté en la posición correcta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lea cuidadosamente la sección <i>Encendiendo los quemadores</i> en este manual.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire los quemadores y limpie los orificios con un palillo de dientes, teniendo cuidado de no hacer más grandes dichos orificios.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los quemadores están mojados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje que los quemadores se sequen por completo o séquelos usted mismo, y entonces intente encenderlos de nuevo.</li> </ul>

<i>Problema</i>	<i>Causas posibles</i>	<i>Qué hacer</i>
<i>El reloj no funciona</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hubo un corte en el suministro de energía eléctrica y ésta se ha restablecido (el reloj marca "12:00" parpadeando).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lea cuidadosamente la sección <i>Reloj</i> en este manual.</li> </ul>
<i>La luz de horno no enciende</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El foco puede estar flojo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apriete el foco girándolo en el mismo sentido de las manecillas del reloj.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El foco puede estar fundido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cambiar el foco por un foco de las mismas características eléctricas.</li> </ul>
<i>Fuerte olor al usar el horno</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mezcla Inadecuada gas/aire en el horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste el obturador de acuerdo a las instrucciones de a sección <i>Ajuste del obturador de aire del quemador del horno</i> de este manual.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Primeras ocasiones que usa el horno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es normal que las primeras veces que se usa el horno éste despida un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.</li> </ul>
<i>Parrillas retráctiles no deslizan adecuadamente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las parrillas no están colocadas apropiadamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección <i>Parrillas retráctiles</i> de este manual.</li> </ul>

## Diagramas eléctricos

Diagrama para el modelo IO5700C



**NOM-ANCE**



*Notas*



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) 442.2424  
Fuera de Lima: 01.800.16.223

**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 Bugambilias  
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 Allende  
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 Tlaltemango  
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 Fariás # 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 Botica  
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





**io mabe**