

instructivo
horno de empotre

io mabe



no. de parte 183D7566P136

lea este instructivo antes de instalar su horno de empotre

IO5500HI



¡Felicidades!

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

Debido a que en **io mabe** 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.

io mabe respalda la garantía de su horno de empotre 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.



Indice

Recomendaciones generales	3
1. Partes y accesorios	4
2. Instrucciones de instalación	5
2.1 Dimensiones y espacios mínimos	4
2.2 Conexiones y empotre	6
3. Funcionamiento	8
Reloj	9
Reloj de 12 horas, 24 horas o apagado	9
Grados Fahrenheit o Celsius	9
3.1 Cómo hornear	10
3.2 Sistema de seguridad	11
3.3 Inicio programado	11
3.4 Alarma de fin de ciclo	13
3.5 Tono de atención	13
3.6 Asador alto	13
3.7 Encendiendo el asador	14
3.8 Desmontaje y montaje de la puerta	15
3.9 Instalación de parrillas deslizables	16
4. Mantenimiento y limpieza	17
Para reemplazar el foco del horno	17
PARA SU SEGURIDAD	18
4.1 Características por modelo	18
4.2 Diagrama eléctrico	19
4.3 Antes de solicitar un servicio	20
Serviplus	22
Póliza de garantía	23

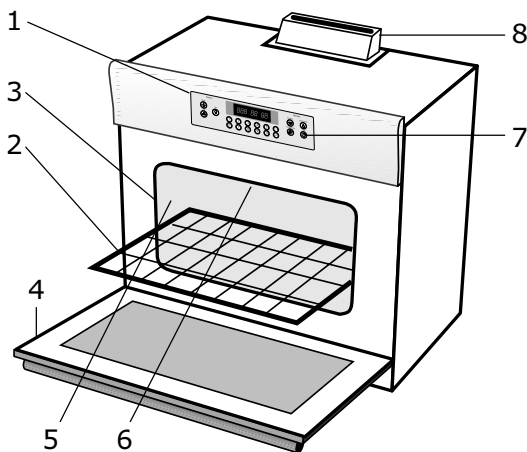
Acaba usted de adquirir un horno de la más alta calidad, esta marca garantiza su duración por muchos años.

Recomendaciones generales

- Por favor retire todos los elementos de empaque: Adhesivos y películas plásticas que cubren las partes.
- Le recomendamos solicitar los servicios de un técnico calificado para instalar su horno.
- No instale el aparato en un lugar en donde quede expuesto a fuertes corrientes de aire.
- Este lugar debe tener suficiente espacio al frente, para que pueda abrir totalmente la puerta.
- No utilice el aparato como almacén
- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.

1. Partes y accesorios

- 1 Frente de mandos
- 2 Parrillas autodeslizables
- 3 Cavity de horno
- 4 Puerta horno
- 5 Acabado pirolítico.
- 6 Asador alto.
- 7 Reloj
- 8 Chimenea



⚠ ASEGÚRESE DE QUE LOS MUEBLES INSTALADOS JUNTO AL HORNO PUEDAN RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 94 °C

2. Instrucciones de instalación.

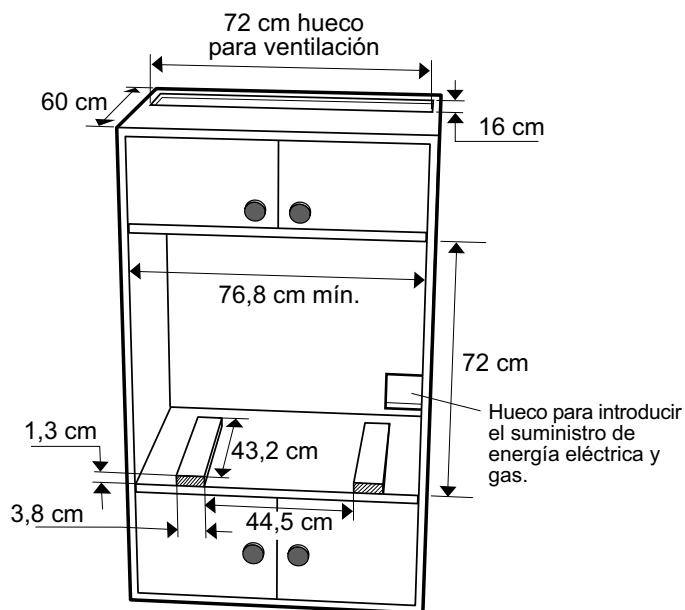
Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Asegúrese de que su horno sea instalado por personal calificado o por un técnico de SERVIPLUS.

2.1 Dimensiones y espacios mínimos

El gabinete en el cual va a empotrar el horno debe tener las dimensiones que se muestran en la ilustración.

El interior del gabinete debe tener 2 guías soporte como se muestra también en la ilustración; deben medir 3,8 cm de ancho 43,2 cm de largo y 1,3 cm de espesor. Es importante que estas guías estén bien aseguradas para que proporcionen un buen apoyo.



Para reducir el riesgo de incendios, evite instalar gabinetes por encima del horno.

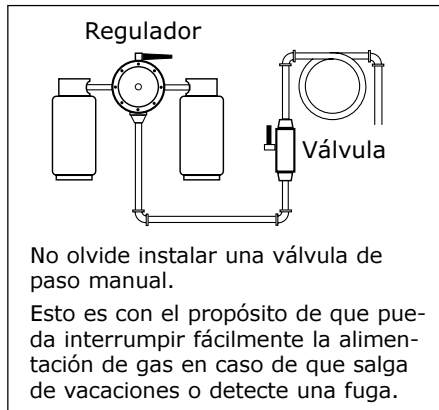
Nota importante: Notará que el gabinete debe tener además un hueco en panel superior para proporcionar al horno una ventilación adecuada.

Una vez que tenga lista la zona de empotre, acerque el aparato al sitio donde quedará instalado definitivamente y continúe con las conexiones y el empotre.

2.2 Conexiones y Empotre:

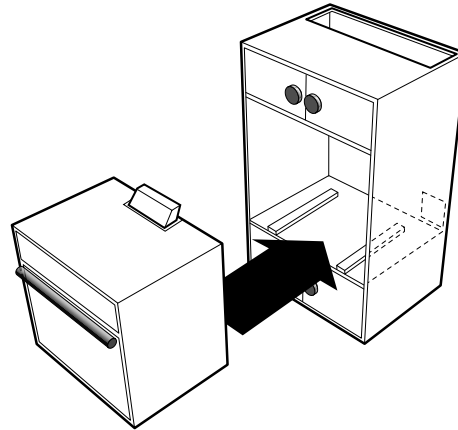
NOTA: Sella todas las conexiones.

1. Cierre la llave alimentadora de gas de su casa y déjala cerrada hasta que termine de conectar el horno.
2. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera del horno y asegúrese que todos los que lo vayan a utilizar 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. Haga al tubo flexible de gas uno o dos rizados de 25 cm de diámetro c/u. aprox.

Levante el horno y deslícelo dentro del hueco de empotre.



7. Conecte la terminal campana de 9,5 mm (3/8") NPT - 9,5 mm (3/8") Ø al tubo de alimentación del horno.

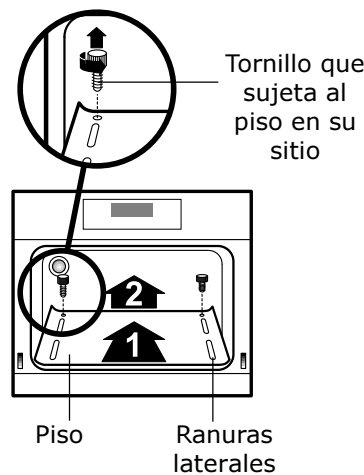
⚠ Advertencia
NO use mangueras de plástico para la instalación de gas.

⚠ 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.).

8. Retire el piso del horno para poder fijarlo al gabinete: Por comodidad retire antes la puerta del horno, ese procedimiento se explica en la pág 14.

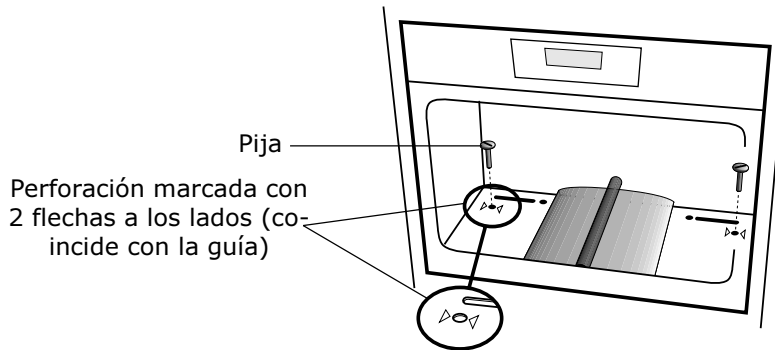
Desatornille a mano los 2 tornillos que lo aseguran y que se encuentran al fondo, como se muestra en la ilustración.

Tome el piso del horno por las ranuras laterales traseras y empujelo hacia el fondo (1) para posteriormente jalarlo hacia arriba (2). Es importante que lo tome por las ranuras laterales posteriores ya que la parte posterior del piso es la que debe jalarsse hacia arriba.



9. Una vez que ha retirado el piso, podrá ver el quemador y el deflector de calor. Al fondo y en ambos extremos verá las perforaciones que se usan para fijar el horno (son las que tienen 2 flechas troqueladas a los lados como se ve en el detalle de la ilustración).

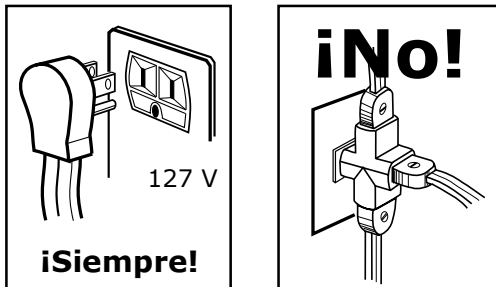
Tome las 2 pijas y atornille una en cada extremo por las perforaciones. De esta manera el horno quedará asegurado contra el gabinete, no apriete de más ya que podría doblar la lámina.



10. Reinstale el piso del horno en su sitio y no olvide asegurarlo con los tornillos.

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

11. Cuando haya finalizado con todas las conexiones asegúrese de que los controles estén en posición de apagado y abra la llave principal del suministro de gas.



3. Funcionamiento

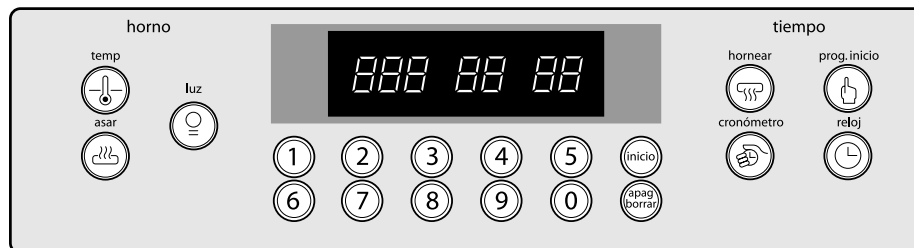
Panel de mandos

Antes de usar el horno

Asegúrese de que comprenda cómo usar los controles correctamente. Practique el retirar y colocar las parrillas mientras el horno se encuentra frío. Conserve este instructivo a la mano y siga las instrucciones en el orden que se presentan.

Horno de encendido electrónico "GLOW BAR"

El panel de controles se verá como en la siguiente ilustración:

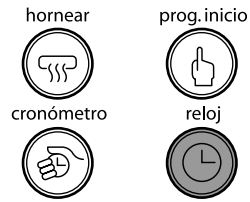


Reloj

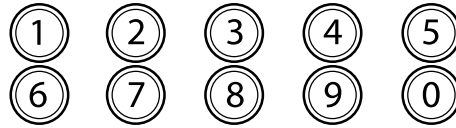
Lo primero es programar el reloj a la hora correcta.

La hora del reloj no puede cambiarse mientras el aparato se encuentre durante un horneado programado.

1. Presione el botón "reloj".
tiempo



2. Usando el teclado numérico programe la hora actual. Por ejemplo si son las 12:34, presione los botones 1, 2, 3 y 4 en ese orden.



3. Presione el botón "inicio".

Reloj de 12 horas, 24 horas o apagado

El aparato viene programado de fábrica con el sistema de 12 horas, pero si lo desea puede cambiarlo al sistema de 24 horas o apagar el reloj. No recomendamos apagarlo, ya que entonces no podrá usar la función programar inicio.

1. Presione al mismo tiempo y durante 2 segundos por lo menos, los botones "temperatura" y "asar" hasta que las letras "SF" aparezcan en pantalla.



2. Presione el botón "reloj". La pantalla mostrará "12 hr."
Presione nuevamente el botón "reloj", la pantalla mostrará "24 hr." si esta es su elección, entonces presione el botón "inicio".
Presione nuevamente el botón "reloj". La pantalla mostrará la palabra "OFF" (apagado) si esta es su elección, entonces presione el botón "inicio".

Grados Fahrenheit o Celsius

Para su comodidad puede programar el horno para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit o en Celsius.

1. Presione al mismo tiempo y durante 2 segundos por lo menos, los botones "temperatura" y "asar" hasta que la pantalla muestre las letras "SF".



- Presione el botón "asar" y el botón "hornear" al mismo tiempo, la pantalla mostrará la letra "F" de Fahrenheit. Si esta es su elección, entonces presione el botón "inicio". Si desea grados Celsius entonces no presione "inicio" todavía: presione nuevamente los botones "asar" y "hornear". La pantalla mostrará la letra "C" de Celsius, entonces presione el botón "inicio".

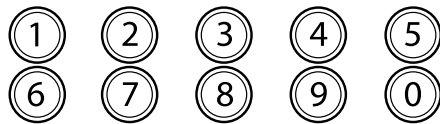


3.1 Cómo hornear

- Presione el botón "temperatura".



- Programe la temperatura que desee presionando los botones del teclado numérico. Recuerde que esta temperatura estará en grados Fahrenheit o centígrados de acuerdo a lo que haya elegido y programado previamente.



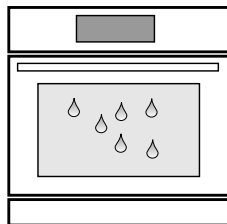
- Presione el botón "inicio". La palabra "ON" (encendido) y 100° aparecerán en la pantalla. La pantalla irá mostrando los cambios de temperatura hasta llegar a la que usted programó, escuchará un tono de aviso.

- Cuando sus alimentos estén listos presione el botón "apag. borrar" y retírelos.



Nota: Si desea cambiar la temperatura programada mientras el aparato se encuentra horneando, entonces presione "temperatura" y a continuación programe la nueva temperatura usando el teclado numérico.

El termostato digital se encargará de que la temperatura interior sea siempre constante. Apaga y enciende automáticamente el horno para mantenerla.



NOTA: Mientras la temperatura sube, es posible que note la formación de pequeñas gotas de agua en el cristal de la puerta, ESTO ES NORMAL.

3.2 Sistema de seguridad

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

NOTA: Cuando use el horno por primera vez, es posible que perciba un olor "extraño" que proviene de él, **ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.**

Información importante para hornos equipados con Glow Bar:

Una vez que el horno ha encendido, el termostato controla la temperatura ENCENDIENDO Y APAGANDO TOTALMENTE EL QUEMADOR. Por lo tanto es COMPLETAMENTE NORMAL advertir que mientras usted se encuentra horneando, el quemador se apaga, NO SE ALARME: en ese momento el gas deja de fluir para posteriormente volverse a encender. A esto es lo que llamamos un termostato "cíclico" y es COMPLETAMENTE SEGURO.

3.3 Inicio programado

El inicio programado tiene 2 opciones:

a) Inicio inmediato, apagado automático:

Al momento de programar el aparato, éste comienza a hornear y se apaga automáticamente al concluir el tiempo establecido.

b) Inicio programado, apagado automático:

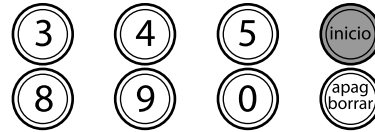
Programa la cantidad de tiempo que debe hornear el aparato así como la hora del día en que debe comenzar. Éste se apaga automáticamente al concluir el tiempo programado.

a) Inicio inmediato, apagado automático

1. Presione el botón "temperatura".
2. Programe la temperatura deseada usando el teclado numérico.
3. Presione el botón "hornear".
5. Presione el botón "inicio". La pantalla mostrará la temperatura programada y el reloj comenzará la cuenta regresiva a partir de que el horno alcance dicha temperatura.



4. Programe el tiempo que debe permanecer encendido el horno usando el teclado numérico. En este momento la pantalla mostrará la temperatura y la cantidad de tiempo.



El aparato permanece encendido hasta que concluye el tiempo. En ese momento se apaga automáticamente.

Notas: Si usted desea borrar algún dato, entonces presione el botón "apag borrar". Recuerde que los alimentos dentro de un horno caliente se siguen cocinando aunque ya se encuentre apagado.

b) Inicio programado, apagado automático

1. Presione el botón "temperatura".
2. Programe la temperatura deseada usando el teclado numérico.
3. Presione el botón "hornear".
4. Programe el tiempo que debe permanecer encendido el aparato usando el teclado numérico.
5. Presione el botón "programar inicio".
7. Presione el botón "inicio".



6. Usando el teclado numérico programe la hora del día en que debe encender automáticamente el horno.

Si desea revisar la información programada:

- Presione "programar inicio" para saber la hora del día en que debe encenderse automáticamente el aparato.
- Presione "hornear" para conocer la cantidad de tiempo permanecerá encendido el horno.

Cuando el horno enciende automáticamente a la hora programada, la pantalla muestra la temperatura y la cuenta regresiva del cronómetro.

Al concluir el tiempo programado el aparato se apaga automáticamente y se escucha la alarma de fin de ciclo.

8. Presione el botón "apagar borrar" para apagar la alarma de fin de ciclo (si fuera necesario) y retire sus alimentos del interior del horno.

3.4 Alarma de fin de ciclo

Al final de un ciclo de inicio programado, la alarma emite 3 "bips" cortos para que sepa que ha terminado y después de eso emitirá 1 bip cada 6 segundos hasta que usted presione el botón "apagar borrar". Este aviso continuo cada 6 segundos puede desactivarse de la siguiente manera:

1. Presione los botones "temperatura" y "asar" al mismo tiempo y durante 2 segundos por lo menos hasta que la pantalla muestre las letras "SF".



2. Presione el botón "cronómetro". La pantalla mostrará las palabras "CON BEEP" (bip continuo). Presione nuevamente el botón "cronómetro" y la pantalla ahora mostrará únicamente la palabra "BEEP". (Esto cancela los bips continuos cada 6 segundos).



3. Presione el botón "inicio".

3.5 Tono de atención

Este tono se escucha si comete un error en alguna secuencia y es rápidamente identificado por los mensajes que aparecen en pantalla.

3.6 Asador alto

Asar es cocinar los alimentos a fuego directo y desde arriba.

El horno está equipado con un quemador extra en la parte superior, el cual te sirve para preparar los alimentos asados que desee. Debe

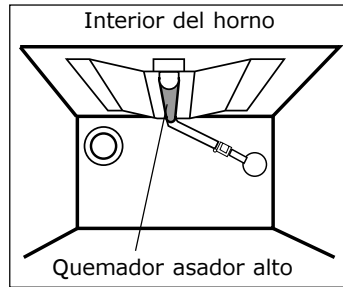
colocar los alimentos sobre una charola que recoja los jugos y grasas que se producen.

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.

Le recomendamos que para asar utilice la posición marcada 2. Esta es la posición que mejores resultados le brindará.

Para su comodidad, el asador está equipado con 2 temperaturas: Alta y Baja, para que elija la que más le convenga.



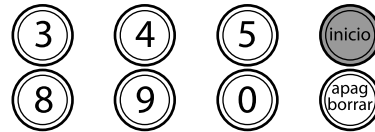
⚠ Advertencia: Si llegara a producirse fuego en el interior del aparato, apague inmediatamente el quemador del horno o asador según sea el caso, y **MANTENGA LA PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA POR COMPLETO.**

3.7 Encendiendo el asador

1. Coloque la carne en el interior del horno y cierre la puerta.
2. Presione el botón "asar" una sola vez para seleccionar la temperatura baja para asar. Presione el botón dos veces para seleccionar la temperatura alta para asar.



3. Presione el botón "inicio".



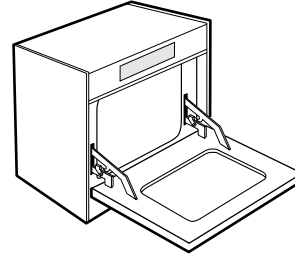
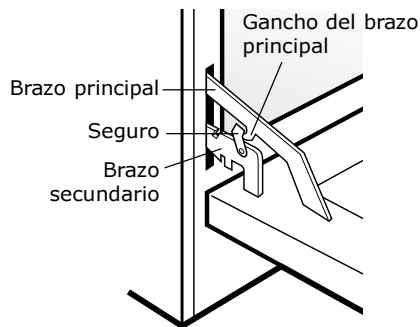
4. Cuando el asado esté listo, presione el botón "apagar borrar", retire la carne y sírvala inmediatamente. Deje la charola que usó para recolectar los jugos afuera del horno para que se enfríe y sea más fácil limpiarla.

3.8 Desmontaje y montaje de la puerta

Para facilitar la limpieza del interior del horno y de la puerta, el aparato está diseñado para que pueda desmontar y montar la puerta fácilmente, para ello siga estas instrucciones:

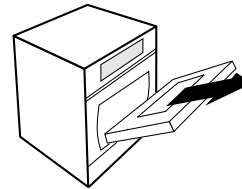
1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo, localice las siguientes partes:

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



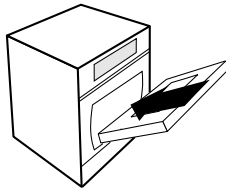
2. Con cuidado, engarce el seguro del brazo secundario en el gancho del brazo principal de cada una de las bisagras.

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.



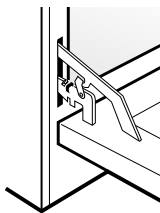
Montaje de la puerta

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 NINGÚN MOTIVO ZAFE LOS SEGUROS** ya que el brazo principal **SE REGRESARÍA HACIA LA PUERTA CON MUCHA FUERZA.**

3.9 Instalación de parrillas deslizables

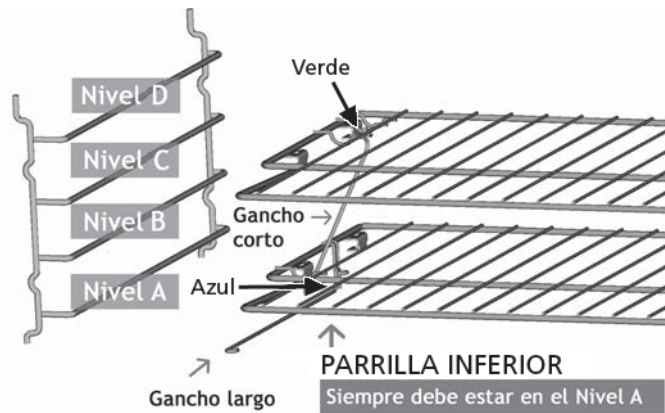
Desmontaje de la parrilla

- 1 Abra la puerta del horno
- 2 Desconecte los dos ganchos largos del seguro localizado en el marco interno de la puerta.
- 3 Coloque las puntas de los ganchos largos, en los soportes de descanso, que se localizan en los extremos de la parrilla inferior.
- 4 Desensamble los ganchos cortos del extremo más lejano a usted e inserte las puntas en los soportes de descanso que se localizan en la parte posterior de la parrilla.

- 5 Retire las parrillas del horno.

Nota: Para usar las parrillas de modo fijo, desconecte los ganchos largos del marco interno de la puerta y fíjelos en sus soportes de descanso. Si desea cocinar alimentos voluminosos, desconecte los ganchos largos y cortos y descánseles en sus soportes; retire la parrilla superior.

Ensamble los extremos de los ganchos de las parrillas de acuerdo a los colores de las cintas. Azul con azul y verde con verde. Retire todas las cintas antes de usar su horno.

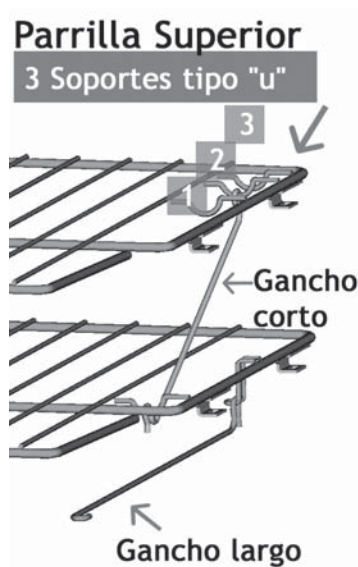


Montaje de parrilla de horno

- 1 Coloque primero la parrilla inferior, la cual debe permanecer siempre en la parte más baja (nivel A).
- 2 Inserte las puntas de los ganchos largos a los seguros localizados en el marco interno de la puerta, como se indica en el esquema.
- 3 Instale la parrilla superior que cuenta con tres soportes en forma de "U" en la posición deseada.



- 4 Alinee la parrilla superior con la parrilla inferior.
- 5 La parrilla superior se puede ajustar en diferentes niveles, la instalación debe ser de la siguiente forma:
 Para el Nivel B, se debe colocar el gancho corto en el soporte tipo "U" con el número 3.
 Para el Nivel C, se debe colocar el gancho corto en el soporte tipo "U" con el número 2.
 Para el Nivel D, se debe colocar el gancho corto en el soporte tipo "U" con el número 1.
- 6 Cierre la puerta del horno y verifique que el sistema esté bien colocado y funcione correctamente.



4. Mantenimiento y limpieza

Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté frío y desconectado de la corriente eléctrica.

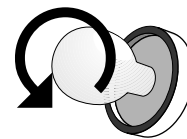
Es necesario mantener el horno siempre limpio, por lo general bastará con usar agua, jabón neutro y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar dejar residuos de jabón. Algunas partes requieren un procedimiento diferente:

- Parrillas: Lávelas con agua caliente jabonosa. (NO USE FIBRA METÁLICA).
- Horno con acabado pirolítico. Límpielo con 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 procedimiento 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 desatornillelo 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 ELECTRICOS.
3. APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VALVULA GENERAL DE PASO.
4. LLAME INMEDIATAMENTE A LA CENTRAL DE FUGAS, A SU PROVEEDOR DE GAS O A SERVIPLUS.

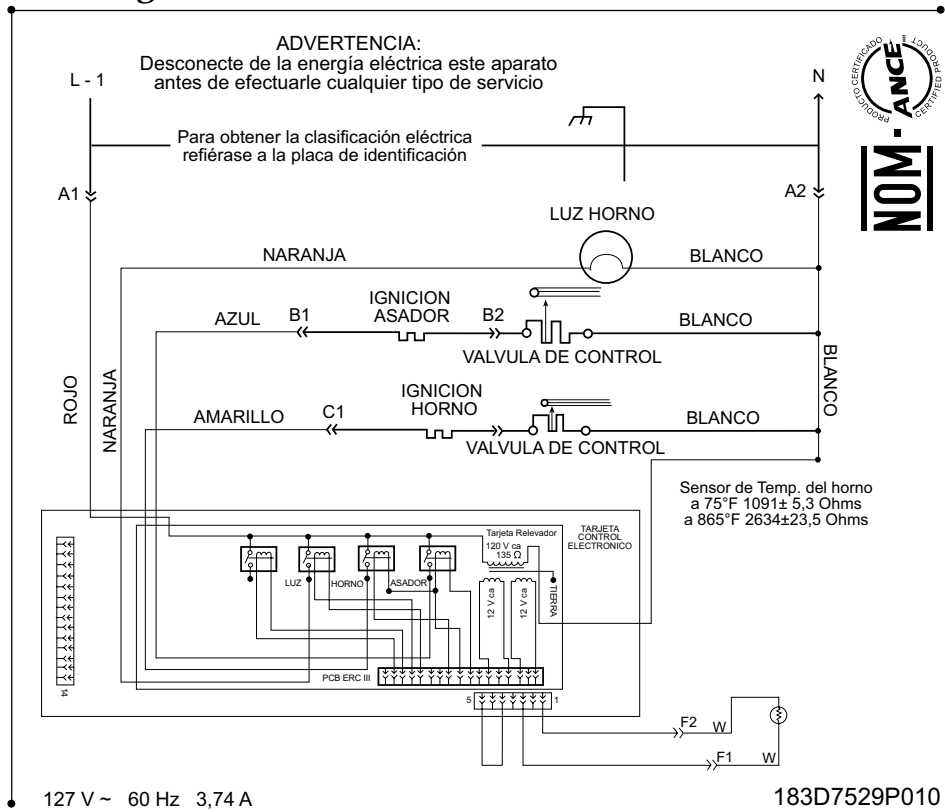
PARA SU SEGURIDAD

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

4.1 Características por modelo

Modelo	IO5500HI
Color	Acero inoxidable
Reloj/Timer	Sí
Control horno	Termostato digital
Acabado horno	Acabado pirolítico
Parrillas	Autodeslizables
Encendido horno	Glow-Bar (automático)
Luz	Sí
Tipo de puerta	Panorámica
Asador	Superior
Encendido asador	Glow-Bar (automático)

4.2 Diagrama eléctrico



4.3 Antes de solicitar un 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 horno no está conectado a la corriente eléctrica	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
	Los controles no están en la posición correcta	Lea cuidadosamente la sección "Funcionamiento" en este manual.
El reloj no funciona	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
	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 este manual.
La luz de horno no enciende/funciona	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	El foco puede estar flojo	Empuje el foco hacia adentro.
	El foco puede estar fundido	Debe cambiar el foco por un foco de las mismas características.
Fuerte olor al usar el horno	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.



Notas



El especialista en servicio de línea blanca



Tel sin costo (dentro de México): **01.800.90.29.900**
 Internet: **www.serviplus.com.mx**
 Atención al distribuidor (dentro de México): **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 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