



Estufas de piso

Manual de uso y cuidado

Modelos:
CEG3020 y EG3030



Lo invitamos a leer su instructivo
antes de instalar su estufa.

No. de parte 183D9490P070



NUM. PUB.: 20-10164



¡Nos complace felicitarlo por
la adquisición de su estufa!

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

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

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

GE agradece su preferencia e interés.

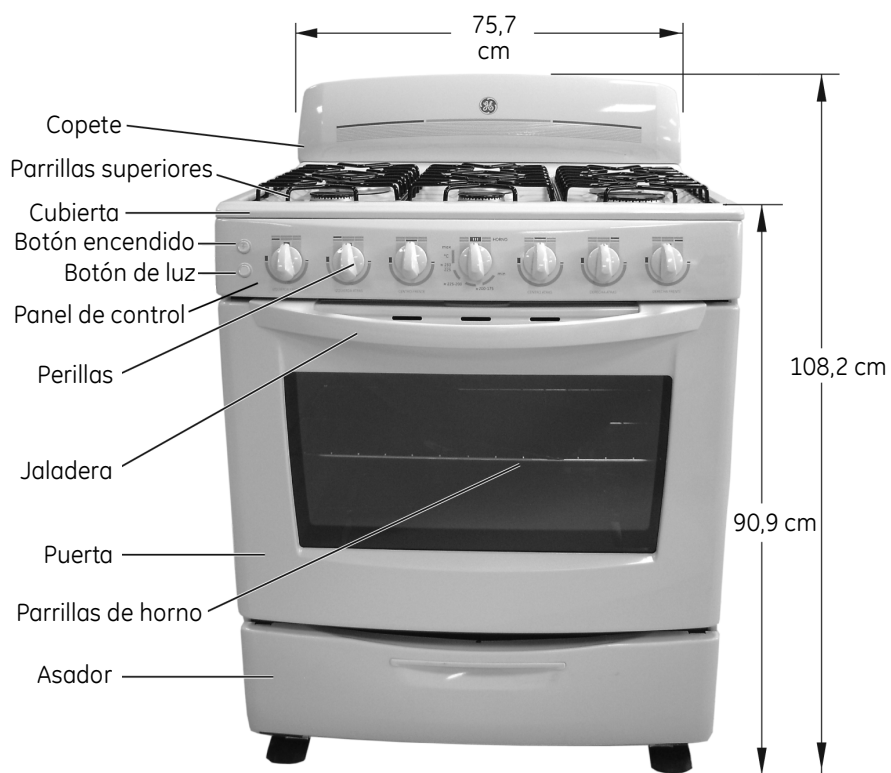


Índice de contenidos

1. Características por Modelo	
1.1 Partes y Accesorios.....	4
2. Instrucciones de Instalación	
2.1 Condiciones del Espacio.....	5
2.2 Nivelación.....	6
2.3 Instalación de copete	6
2.4 Conexión de gas.....	7
2.5 Conexión eléctrica.....	8
2.6 Instalación de Quemadores.....	9
2.7 Puerta del Horno	9
2.8 Instalación de parrillas del horno	9
3. Operación	
3.1 Seguridad.....	10
3.2 Encendido de quemadores.....	11
3.3 Encendido del horno.....	13
3.4 Encendido de asador bajo para modelos de termostato	13
3.5 Encendido de asador bajo para modelos con termostato	13
4. Mantenimiento	
4.1 Guía de limpieza y cuidado.....	14
5. Recomendaciones de Cocinado	
5.1 Temperaturas del horno.....	18
5.2 Posiciones de alimentos en el horno.....	18
5.3 Posición de la charola en el asador bajo	18
5.4 Recomendaciones Generales.....	19
6. Diagramas eléctricos.....	20
7. Problemas y Soluciones.....	21
8. Características por modelo.....	22
9. Póliza de Garantía.....	24

1.1 Partes y accesorios

- 3 Parrillas superiores de alambIÓN.
- 1 Comal porcelanizado. Exclusivo del modelo EG3030.
- 1 Parrilla de horno.
- 2 Soportes metálicos para copete.
- 4 Tornillos cabeza tipo cruz, en color negro.
- 4 Mariposas.
- 1 Charola de asador.



2. Instrucciones de Instalación

Asegúrese de que su estufa sea instalada por personal calificado o por un técnico de SERVIPLUS.

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

2.1 Condiciones del espacio

Preparación

1. Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la estufa.

Le recomendamos reciclar los empaques de cartón en depósitos especiales para este fin.

2. Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

NUNCA INSTALE SU ESTUFA SOBRE UNA ALFOMBRA O CUALQUIER MATERIAL FLAMABLE.

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

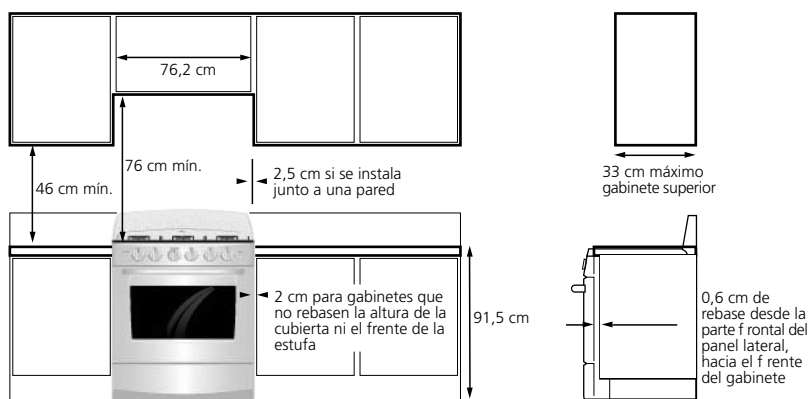
⚠ ANTES DE INSTALAR LA ESTUFA SOBRE UN PISO CUBIERTO DE LINOLEUM O CUALQUIER OTRO RECUBRIMIENTO SINTÉTICO, VERIFIQUE QUE ESTE MATERIAL Y LOS MUEBLES QUE ESTÉN JUNTO A LA ESTUFA RESISTAN UNA TEMPERATURA DE 95 °C, SIN DEFORMARSE.

Localización

Le sugerimos no instalar su estufa en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire. En caso de que su estufa se encuentre cerca de una puerta o ventana, procure mantenerlas cerradas mientras cocine.

Dimensiones y espacios mínimos

En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espaciamento requeridas para la instalación. Estas dimensiones deben respetarse.



2.2 Nivelación

Recomendamos nivelar la estufa para un horneado parejo, antes de hacer conexiones de gas y electricidad.

Su estufa cuenta con dos tornillos niveladores, ubicados en la parte posterior del piso de la estufa. Sitúe la estufa en la zona donde vaya a ser instalada.

Coloque un nivel sobre las parrillas del horno.

Si observa que su estufa no está nivelada, con la ayuda de otra persona, incline su estufa hacia un lado y gire el tornillo. Repita la operación del otro lado para obtener la altura deseada.



2.3 Instalación del Copete

Paso 1

Desempaque el copete localizado en la parte posterior de la estufa.

Paso 2

Coloque el copete sobre la cubierta y cerciórese de que los orificios de ambas piezas, coincidan para que asiente bien el copete (ver fotografía 1).



Paso 3

Coloque los 4 tornillos de cruz, en la cara superior del copete y en la cara inferior de la cubierta, apriete bien con las tuercas. Use pinzas o una llave Española de 9,5 mm (3/8").



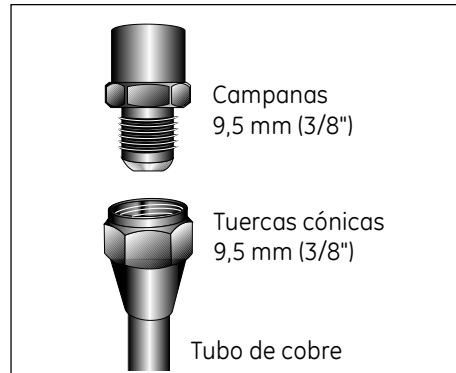
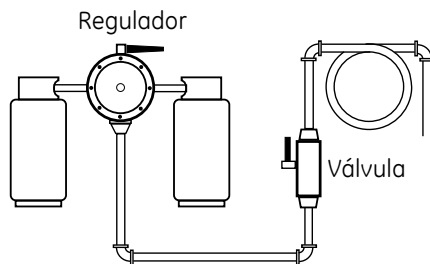
Paso 4

Coloque los refuerzos metálicos en posición diagonal (ver fotografía 2).

2.4 Conexión de gas

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

1. Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la estufa a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la estufa nueva.
2. Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la estufa. Cerciérese de que todos los que van a usar la estufa sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.



⚠ NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AÚN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.

3. Para la instalación de su estufa, utilice un niple terminal hembra de 9,5 mm (3/8") NPT a la salida del regulador y conéctelo a un tubo de cobre con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8").
4. Conecte la válvula de paso y el tubo de cobre en los extremos con campanas de 9,5 mm (3/8"). El tubo de cobre flexible y /o manguera deberán medir entre 1,20 m y 1,50 m y deberán resistir temperaturas mayores de 250 °C.

5. Cuando termine de hacer las conexiones, verifique que todas las perillas del panel de control de la estufa, se encuentren en la posición de apagado y entonces abra la válvula principal del suministro de gas.
6. Use agua y jabón en todas las juntas y conexiones para verificar que no existe alguna fuga.

⚠ ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL. EN FABRICA 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.)

PARA ESTE ÚLTIMO CASO, UN TÉCNICO DE SERVIPLUS DEBE HACER LA CONVERSIÓN, ANTES DE USAR SU ESTUFA; SIN CARGO PARA USTED. (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA).

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

NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.

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

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

2.5 Conexión eléctrica

Este aparato está diseñado para funcionar con un voltaje nominal de 127 V 60 Hz

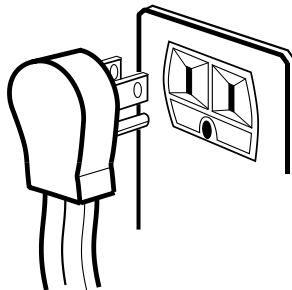
Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

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

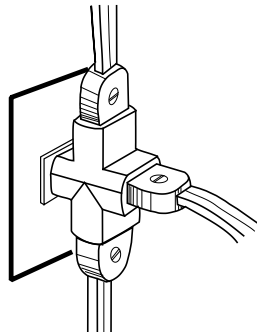
Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente. El cable tomacorriente deberá estar libre de torsiones y evite el contacto con la parte posterior de la estufa. En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.

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

CORRECTO

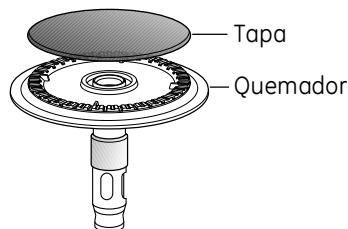


INCORRECTO



2.6 Instalación de quemadores

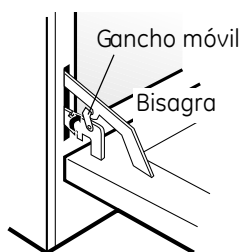
Verifique que el quemador y la tapa estén bien colocados conforme al diagrama. Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



2.7 Puerta de horno

La puerta del horno es removible para hacer más accesible el interior de la estufa. Para retirarla, abra completamente la puerta, con ambas manos desplace los ganchos móviles de las bisagras hacia adelante y asegúrese de que queden fijas, levantando ligeramente la puerta.

Levante con las dos manos la puerta hasta sentir como sale fácilmente y jale hacia arriba.



Para colocarla nuevamente, centre los brazos de las bisagras en las ranuras inferiores del marco metálico y mueva los ganchos hacia atrás para fijar el mecanismo.

⚠ Tenga cuidado de no colocar las manos entre las bisagras y la estructura del horno, ya que pueden regresar violentamente y atrapar sus dedos.

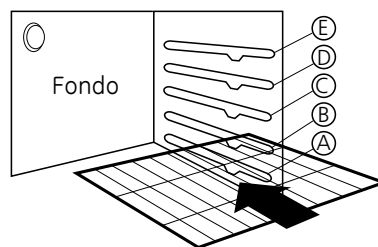
2.8 Instalación de parrillas del horno.

Las parrillas del horno están diseñadas con un tope que les impide ladearse y salir totalmente. Esto es especialmente cómodo cuando usted introduce y retira los alimentos del horno.

Para quitar las parrillas del horno, deslícelas hacia usted, levante la parte frontal y jálelas hacia afuera. Para reinstalarlas en su sitio, coloque la parrilla sobre el soporte (la parte curva de la parrilla debe estar hacia el fondo del horno y debajo del tope), incline hacia arriba el frente y empujela hacia adentro del horno hasta que haya pasado el tope en la pared del hor-

no. Enseguida, baje la parte frontal y deslícela totalmente hasta el fondo.

El horno tiene cinco posiciones como se ilustra en el esquema. En la sección de Recomendaciones de cocinado, se especifica a detalle el uso de cada posición para hornear.



3. Operación

3.1 Seguridad

⚠ PARA SU SEGURIDAD, TOME EN CUENTA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES:

SI HUELE A GAS:

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

NUNCA USE SU ESTUFA PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN YA QUE ESTO ES MUY PELIGROSO.

NO OBSTRUYA LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO Y ASADOR.

- No deje a los niños solos o sin vigilar cuando la estufa esté caliente o en operación. Pueden quemarse seriamente.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta del horno o de la parte superior de la estufa.
- No permita que se acumule cochambre u otros materiales inflamables en o cerca de la estufa.
- Los aparatos de gas pueden causar una exposición a varias sustancias tóxicas y/o dañinas causadas principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles L.P, principalmente benceno, formaldehidos y hollín.

⚠ UNA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN O MANTENIMIENTO INADECUADO PUEDE CAUSAR DAÑOS Y ACCIDENTES.

UN QUEMADOR BIEN AJUSTADO, ES AQUEL QUE PRESENTA UNA FLAMA AZULADA EN LUGAR DE AMARILLA.

PARA SU SEGURIDAD NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS INFLAMABLES EN LA CERCANÍA O INTERIOR DE SU ESTUFA.

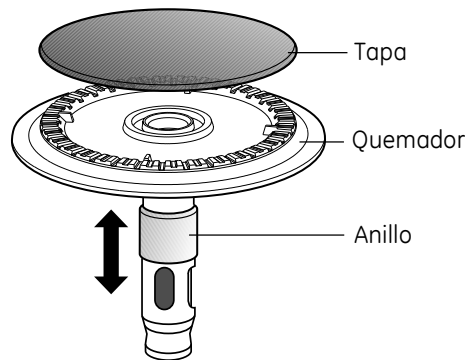
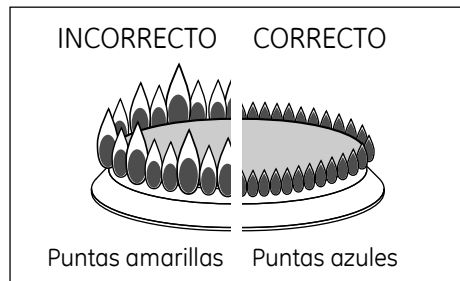
NO USE EL HORNO COMO ALACENA, LOS ARTÍCULOS GUARDADOS EN ÉL, PUEDEN INCENDIARSE.

NO INTENTE REPARAR O REEMPLAZAR CUALQUIER PARTE DE SU ESTUFA, A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE EN ESTE MANUAL.

3.2 Encendido de quemadores

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

Flamas con puntas amarillas



Asegúrese de que los quemadores estén apagados y fríos, entonces retire las parrillas de la cubierta y retire el quemador jalándolo en línea recta hacia arriba.

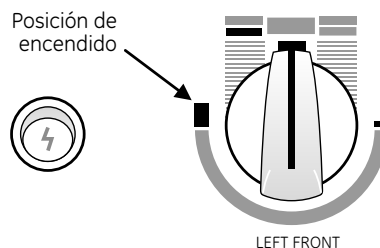
Deslice el anillo del tubo regulador hacia arriba o hacia abajo sobre las ranuras, hasta lograr la flama deseada.

Estufas de encendido electrónico con botón.

(Aplica a todos los modelos)

Al accionar el botón o girar las perillas en estos modelos, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todos los quemadores esto es un funcionamiento normal.

1. Verifique que las perillas están en posición de apagado, éstas deben estar afuera y cerciórese de que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica.
2. Oprima el botón de encendido electrónico, indicado con un signo de rayo, y manténgalo así accionado, escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica del quemador.
3. Empuje la perilla que corresponda al quemador que desee utilizar y gírela a la posición de encendido, el quemador encenderá a los pocos segundos. Una vez encendido, suelte el botón y regule la flama girando la perilla.



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

LOS QUEMADORES QUE ESTUVIERAN ENCENDIDOS ANTES DE OCURRIR LA FALLA EN EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA PERMANECERÁN FUNCIONANDO NORMALMENTE HASTA QUE SE APAGUEN.

PARA ASEGURAR UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL COMAL, SIEMPRE DEBE REGULAR A FLAMA BAJA.

VERIFIQUE QUE SU TANQUE DE GAS NO SE ESTÉ TERMINANDO YA QUE LAS PUNTAS AMARILLAS SON UN SIGNO DE ESTA SITUACIÓN. SI DESPUÉS DE REALIZAR EL AJUSTE DEL REGULADOR DE AIRE CONTINUAN LAS FLAMAS AMARILLAS, BUSQUE EL NUMERO TELEFÓNICO DE SERVIPLUS EN LAS ÚLTIMAS PAGINAS DE ESTE MANUAL. ELLOS SE ENCARGARAN DE HACER LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES.

Nota: No coloque posillos de cocinado en las esquinas del comal ya que se puede derramar el contenido.

3.3 Encendido del horno

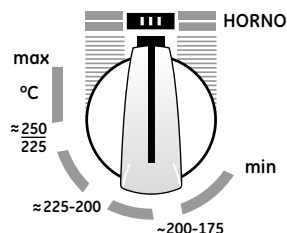
Para encender el horno con termocontrol

1. Abra la puerta del horno. Con cuidado encienda un cerillo.
2. Inmediatamente después, acerque la flama a la mirilla lo más próximo al quemador.
3. Gire la perilla hasta la temperatura deseada.
4. Espere a que encienda antes de retirar el cerillo y verifique que la flama sea azul por el orificio central del piso del horno.
5. En caso de que no encienda, regrese al paso 2 y repita las operaciones.

Posiblemente cuando utilice el horno por primera vez perciba un olor "extraño". Este olor es normal las primeras veces.

Mientras su horno se calienta, la temperatura en el interior cambia y como consecuencia pueden formarse gotas de agua en el vidrio de la puerta, esto es normal.

Para prevenirlo, abra la puerta el primer minuto de calentamiento para dejar salir al aire húmedo.



Posición perilla	Gas L.P.	Gas natural
min	125 °C - 150 °C	125 °C - 150 °C
$\approx 175-200$ °C	175 °C - 200 °C	175 °C - 200 °C
$\approx 200-225$ °C	200 °C - 225 °C	200 °C - 225 °C
$\approx 225-250$ °C	225 °C - 250 °C	225 °C - 250 °C
max	250 °C - 275 °C	250 °C - 275 °C

3.4 Encendido de asador bajo para modelos con termocontrol

Al operar el asador bajo en los modelos de termocontrol, gire la perilla del horno hasta la posición marcada como "max" y espere a que la temperatura sea la adecuada para asar sus alimentos.

Para encender el asador bajo, siga los pasos 1 y 2 del encendido del horno (3.3).

4. Mantenimiento

4.1 Guía de limpieza y cuidado

El cuidado y limpieza de su estufa son importantes para que ésta le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio.

⚠ SI SU ESTUFA TIENE ENCENDIDO ELECTRÓNICO, DESCONECTELA DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE LIMPIAR CUALQUIERA DE SUS PARTES. NO USE SOSA CÁUSTICA O ALGÚN PRODUCTO QUE LA CONTenga YA QUE ÉSTE PUEDE DAÑAR SERIAMENTE EL ACABADO.

Acabado Exterior

Es necesario mantener su equipo siempre limpio, por lo general bastará con utilizar agua, jabón neutro y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar residuos de jabón.

Algunas partes requerirán un procedimiento diferente.

Limpieza de la cubierta superior de su estufa

Cada vez que vaya a limpiar la cubierta superior siga estas instrucciones para evitar problemas de funcionamiento con los quemadores superiores y para eliminar manchas y suciedad:

1. Asegúrese de que la cubierta NO esté caliente.
2. Para evitar que se derrame, agua, jabón, comida, etc. dentro de la estufa, deje los quemadores superiores sobre la cubierta para limpiarla.

IMPORTANTE: No utilice exceso de agua, jabón y/o desengrasante. Esto puede

obstruir el flujo de gas hacia los quemadores superiores.

3. Limpie la cubierta superior usando un desengrasante que NO CONTenga SOSA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones impresas en el envase del producto.

Nota: En caso de que el modelo de su estufa cuente con CUBIERTA INOXIDABLE, utilice una fibra suave en dirección de las líneas del acero.

Perillas

Las perillas se pueden retirar para facilitar su limpieza.

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

Notas:

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

Parrillas superiores

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

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.



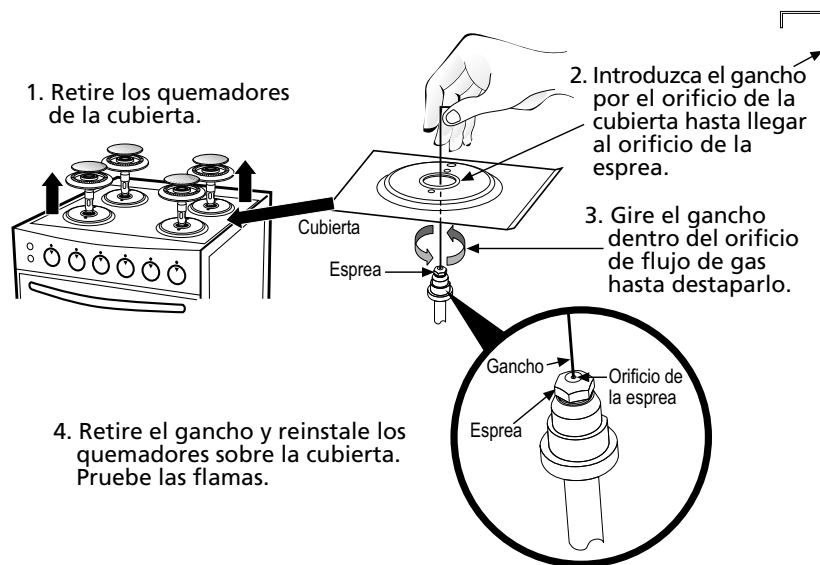
Orificio de flujo de gas obstruido

Si usted nota los siguientes síntomas:

- Un quemador no enciende y el resto sí lo hace.
- Un quemador tiene flamas más pequeñas que el resto.
- Los quemadores se tardan en encender.
- Se extingue la flama.
- Flamas amarillas.
- Hollín

Entonces es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos. Esto puede ser consecuencia de un derrame de alimentos, residuos de alimentos o residuos de agentes limpiadores.

Su estufa incluye un gancho destapa-espreas. Siga estos pasos:

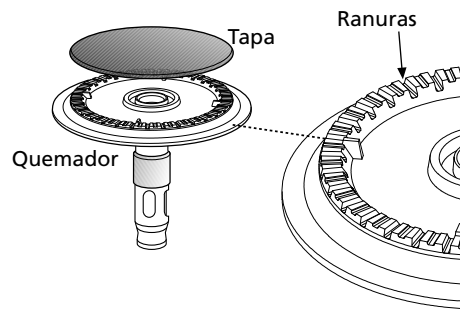


En su defecto puede usar un platinudo (los alambres que se usan para cerrar bolsas de pan). Remueva el plástico que recubre al platinudo y siga las instrucciones arriba mencionadas.

Limpieza de quemadores superiores
Asegúrese de mantener limpias las ranuras de los quemadores para obtener un buen desempeño.

1. Retire los quemadores superiores (cuando estén fríos).
2. Limpie los quemadores de manera FIRME usando un desengrasante que NO CONTenga SOSA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones de uso contenidas en el envase del limpiador. Utilice una fibra y agua caliente (de preferencia).

Nota: No esponga los quemadores al desengrasante por más de 15 minutos de lo contrario lo manchará permanentemente.



Puerta de horno

⚠ NUNCA SUMERJA LA PUERTA EN AGUA.

Lave la puerta con agua jabonosa, enjuague y retire con un trapo húmedo el excedente.

Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco.

Para manchas difíciles use una solución de vinagre y agua.

Horno de limpieza continua

El interior del horno está terminado con un recubrimiento especial que no puede limpiarse de la manera usual con jabón, detergentes, fibras, limpiadores de horno comerciales, cepillos, entre otros.

El uso de tales limpiadores o de spray para el horno le causarán un daño permanente. Este recubrimiento especial es un material cerámico poroso de color oscuro, se siente ligeramente áspero al tacto y funciona de la siguiente manera: Cuando la grasa salpica, el acabado poroso dispersa la mancha y la absorbe parcialmente.

Esta dispersión incrementa la exposición del cochambre al aire caliente del horno y lo hace menos notorio.


El cochambre no desaparece completamente y algún tiempo después de uso continuo, las manchas pueden desaparecer.

Para limpiar el horno de limpieza continua:

1. Deje enfriar la estufa antes de empezar. Recomendamos usar guantes de hule.
2. Retire las parrillas y trastes.
3. El cochambre visible puede reducirse al encender el horno a 200 °C, cierre la puerta y gire la perilla de control del horno hasta alcanzar la temperatura deseada, tenga así el horno por lo menos 4 horas. La repetición cíclica será necesaria antes de mejorar su apariencia.
4. Si un derrame o mancha fuerte ocurre en la superficie porosa, tan pronto como el horno se enfríe, quite lo más que pueda usando un poco de agua y un cepillo de nylon de cerdas duras. Use agua con moderación y cámbiela frecuentemente, manteniéndola tan limpia como sea posible, vaya secando con un trapo, toalla de papel o esponja.

No talle, ya que podrían quedar pelusas en el recubrimiento del horno, si el agua dejara un rastro blanco en el acabado al secarse, repita la operación y seque con un trapo limpio, empezando por la orilla de la mancha y terminando en el centro.

Este recubrimiento especial trabaja mejor en pequeñas salpicaduras. Las parrillas del horno y el revestimiento de la puerta no están tratados con este recubrimiento.

 **NO RASPE LA SUPERFICIE CON CUCHILLO, PODRÍA DAÑAR PERMANENTE EL ACABADO.**

Parrillas del horno

Las parrillas se pueden limpiar con un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Después de lavarlas, enjuáguelas y séquelas con un trapo limpio.

Para quitar las manchas difíciles, puede usar fibra o cepillos de cerdas firmes.

Interior de la puerta y piso de horno

En condiciones normales de limpieza, use solamente agua jabonosa, si hay derrames o salpicaduras muy fuertes puede recurrir a limpiadores abrasivos suaves, también puede usar fibras. No permita que los derrames o salpicaduras de comida

con alto contenido de azúcar o ácido (como leche, jitomates, salsas, jugos de frutas o relleno de pay) se queden en la superficie por mucho tiempo.

5. Recomendaciones de cocinado

5.1 Temperaturas del horno

Le recomendamos tomar la siguiente como una guía para hornear mejor sus alimentos.

Temperatura del horno		Función/Alimento
140 °C - 150 °C	284 °F - 302 °F	Pasteles, postres
190 °C - 200 °C	374 °F - 392 °F	Pasteles, galletas, panes, carnes, pescado
210 °C - 230 °C	410 °F - 446 °F	Tartas, pizzas
260 °C - 270 °C	500 °F - 518 °F	Precaentar 10 - 15 minutos

5.2 Posiciones de alimentos en el horno

- Las posiciones de la parrilla se nombran de abajo hacia arriba A, B, C, D y E.
- La mayoría de los alimentos se hornean bien en el centro del horno (Posición de la Parrilla C).
- Los alimentos de mayor volumen se hornean bien en la parte media/baja del horno (Posición de la parrilla B).
- No se recomienda utilizar la Posición de la parrilla A.

Alimento	Posición parrilla	Tiempo
Galletas	D,C	
Pasteles	C, B	
Tartas	C	El indicado en la receta
Pan	C	
Pastas	C	
Carnes y pescados (pequeños)	C	
Carnes, piezas grandes como pavo o pierna de cerdo	B	

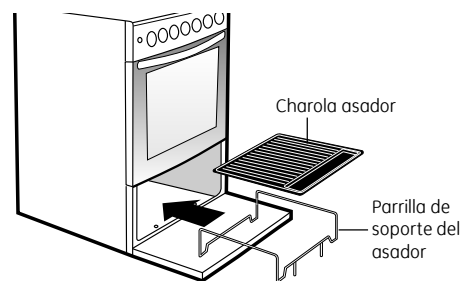
5.3 Posición de la charola en el asador bajo

Para obtener mejores resultados coloque la charola del asador en posición horizontal y asegúrese de que quede centrada con respecto al quemador (vea ilustración).

Para dorar alimentos con grosor menor a 2,0 cm se recomienda un tiempo aproximado de 12 minutos, por ejemplo pan tostado.

Para alimentos más gruesos que 2,0 cm (sin hueso) se recomienda un tiempo aproximado de 20 a 30 minutos, por ejemplo carne para hamburguesa.

Para alimentos más gruesos que 3,5 cm recomendamos un tiempo aproximado de 40 a 50 minutos, por ejemplo pechugas de pollo.



Revise constantemente el grado de cocinado de los alimentos en el asador para evitar que se doren demasiado en la superficie.

Recomendaciones:

- Si tuviera un incendio por la grasa en la charola asador y/o gratinador, apague el

quemador del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.

- Mantenga la puerta del asador cerrada para un mejor cocinado.

5.4 Recomendaciones generales

Cuando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

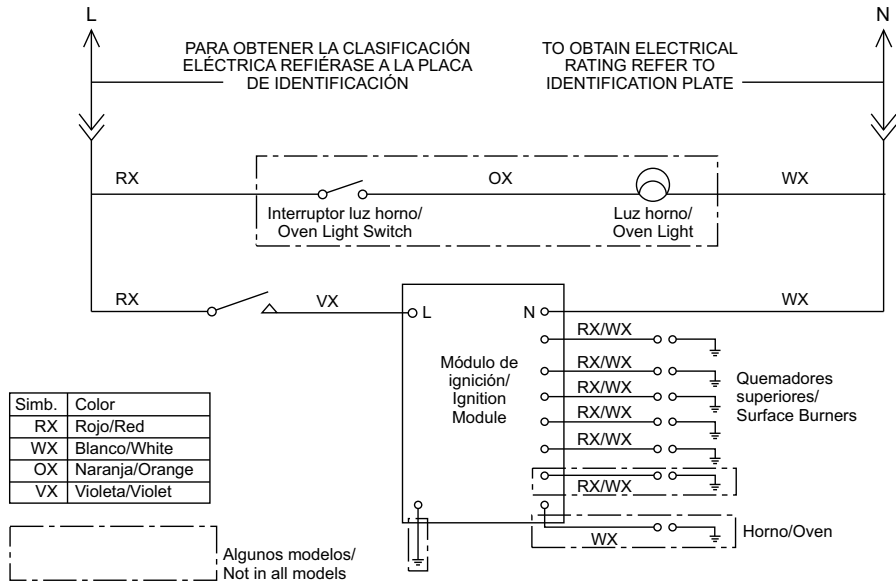
1. Cuando accione una perilla, revise que el quemador correspondiente haya encendido.
2. Fíjese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama del quemador.
3. Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobresaliendo de la estufa.
4. Use utensilios del tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.
5. Si va a cocinar con trastes de vidrio, éstos deberán ser refractarios.
6. No utilice recipientes que tengan un anillo metálico como base (Wok), este anillo puede actuar como una trampa de calentamiento, provocando daños en la parrilla y el quemador. En consecuencia puede aumentar el nivel de monóxido de carbono, constituyendo un riesgo para la salud.
7. Mientras cocine en la estufa, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.
8. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes arriba de la estufa.
9. Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible.
10. Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.
11. Cuando vaya a flamear algún platillo en la estufa, apague el ventilador de la campana extractora. Si la estufa está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
12. Siempre apague los quemadores antes de quitar los utensilios de la estufa.
13. Aleje cualquier artículo plástico de los quemadores. Los materiales pueden encenderse al estar en contacto con las flamas o superficies calientes del horno y pueden causar quemaduras.
14. Nunca use agua para apagar aceite que se haya incendiado, tampoco levante una cacerola que está flameando, cúbrala completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
15. Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejada de la estufa, el aire caliente y vapor que salen suelen causar quemaduras en manos, cara y ojos.
16. Al usar bolsas de cocinado o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
17. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
18. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.
19. Si llegará a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador del horno o asador según sea el caso, y mantenga la puerta cerrada hasta el fuego se extinga por sí solo.

6. Diagrama eléctrico

Todos los modelos

ADVERTENCIA
DESCONECTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA ESTE APARATO ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE SERVICIO

WARNING
UNPLUG THIS APPLIANCE FROM ELECTRIC POWER BEFORE PERFORMING ANY TYPE OF SERVICE



317B8267P001

7. Problemas y soluciones

Antes de llamar al servicio

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona o no enciende	Se terminó el gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica (según modelo)	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta.	Lea cuidadosamente la sección de Encendido del Horno en su manual de uso y cuidado.
Los quemadores no encienden o prenden	Se terminó el gas de su casa.	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta.	Lea cuidadosamente la sección de "Encendido de Quemadores" en su manual de uso y cuidado.
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos.	Retire los quemadores y limpie los orificios con un cepillo pequeño de cerdas suaves.
	El quemador puede estar mal colocado.	Verifique la posición correcta del quemador conforme al diagrama.
	Los quemadores están mojados.	Deje que los quemadores estén secos completamente o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos.
El reloj no funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	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 Digital en Copete" en su Manual de uso y cuidados. En caso de tener su estufa Quemador Programable refiérase a la sección de "Quemador Programable".
La luz de horno no enciende o no funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su estufa esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	El foco puede estar flojo.	Apriete el foco girándolo en el mismo sentido de las manecillas del reloj.
	El foco puede estar fundido.	Debe cambiar el foco por un foco similar de 40 Watts.
Fuerte olor al usar el horno	Primeras ocasiones de uso del horno.	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno, éste despidiera un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.

8. Características por modelo

Modelo	CEG3020	EG3030
Copete o capelo	Copete	Copete
Encendido quemadores superiores	Electrónico botón	Electrónico botón
Control horno	Termocontrol	Termocontrol
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido de horno	Manual	Manual
Asador	Bajo	Bajo
Características eléctricas	127 V 60 Hz 0,5 A	127 V 60 Hz 0,5 A
Quemadores	4 Estándar, 2 Jumbo	4 Estándar, 2 Jumbo

El especialista en servicio de línea blanca



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

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

Antes de solicitar un servicio de garantía:

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

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

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

México, D.F.
01-55-5227-1000

Monterrey
01-81-8369-7990

Guadalajara
01-33-3669-3125

Argentina
(5411) 4489.8900

Chile
600.364.3000

El Salvador
(503) 294.1444

Perú
Número gratuito
(511) 0800.70.630

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

Costa Rica
(506) 260.4307
(506) 260.4207

Guatemala
(502) 5811.5990 y 5810.5266

Venezuela
(0501) 737.8475

Ecuador
1800.73.7847

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

• **Cancún**

Av. Miguel Hidalgo Reg. 92
Manzana 47 Lote 10
77516 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.**

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

• **Monterrey**

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

• **Nuevo Laredo**

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

• **Piedras Negras**

Daniel Farias # 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**

Manzana 10, Eje 128 s.n.
Zona Industrial del Potosí
78395 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**

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

9. Póliza de garantía

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

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

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

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

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

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

