



GE APPLIANCES

Estufa para empotrar

# Manual de uso y cuidado

Modelo  
EGC3060CI

PRECAUCIÓN: EVITE RIESGOS.  
INSTALE SU APARATO DE ACUERDO  
CON LAS INDICACIONES DE SU  
INSTRUCTIVO.



183D7566P246





## ¡Felicidades!

---

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

Debido a que en **GE Appliances** 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.

**GE Appliances** 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 de contenidos

---

Recomendaciones generales .....	4	INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO .....	21
<b>Partes y accesorios .....</b>	<b>5</b>	Recomendaciones generales .....	22
Quemadores .....	5	Características por modelo .....	23
Frente de perillas .....	6	Diagrama eléctrico .....	23
<b>Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto .....</b>	<b>6</b>	Antes de solicitar un servicio .....	24
Hechura del saque .....	7	Póliza de garantía .....	27
Conexiones y empotre .....	8	Serviplus .....	28
Conexión eléctrica .....	9		
Capelo de cristal templado .....	10		
Instalación de quemadores .....	10		
Quemadores Triple Ring .....	10		
Instalación de parrillas superiores .....	11		
<b>Funcionamiento .....</b>	<b>12</b>		
Encendido de quemadores superiores .....	12		
Encendido de horno .....	13		
Luz de horno .....	14		
Si las flamas tienen puntas amarillas .....	14		
Desmontaje y montaje de la puerta del horno .....	14		
Desmontaje y montaje de las parrillas .....	16		
Parrilla autodeslizable .....	16		
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno .....	17		
<b>Limpieza .....</b>	<b>18</b>		
Reemplazo del foco del horno .....	19		

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 la 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 usted pueda abrir totalmente la puerta del horno.
- Mantenga los alrededores libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- Use conexiones nuevas para prevenir fugas de gas, e instale sellador de juntas o cintas especiales para este fin en todas las conexiones externas.
- No utilice una 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.
- NUNCA INSTALE SU ESTUFA SOBRE UNA ALFOMBRA O CUALQUIER MATERIAL INFLAMABLE.
- 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.

**⚠** 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).

## Partes y accesorios

---

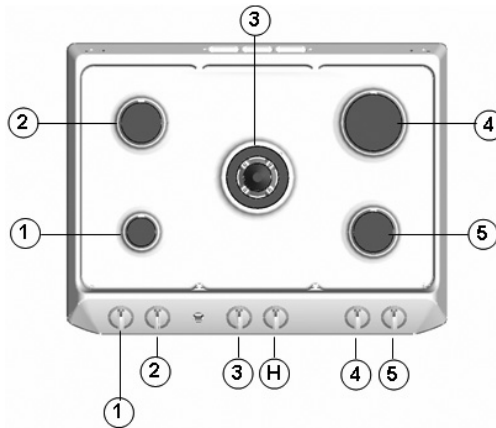
- 3 Parrillas superiores de alambón
- 1 Parrilla de horno



## Quemadores

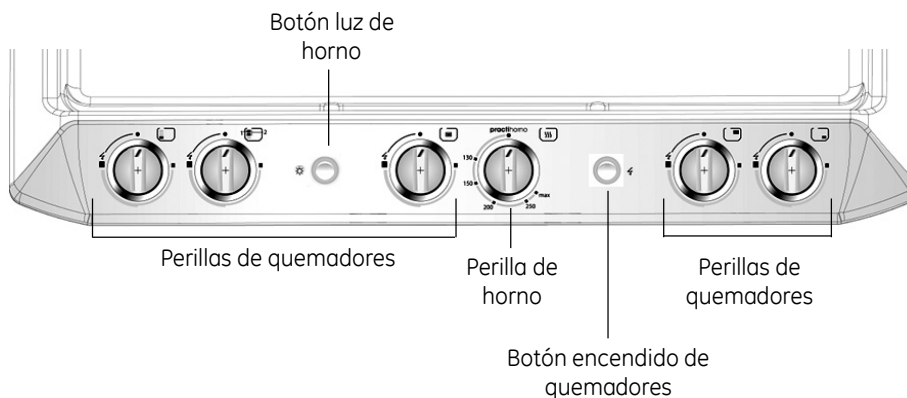
Los quemadores de la cubierta son de varios tipos y tamaños. La siguiente ilustración le servirá para identificarlos.

1. Quemador Deli.
2. Quemador estándar.
3. Quemador Triple Flama.
4. Quemador Jumbo.
5. Quemador estándar.



## Frente de perillas

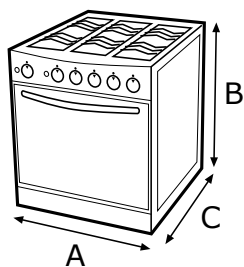
El frente de perillas de su estufa se verá como la siguiente ilustración.



**⚠️ PARA SU SEGURIDAD, ASEGÚRESE DE QUE LOS MUEBLES INSTALADOS JUNTO A LA ESTUFA PUEDAN RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 95 °C**

## Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

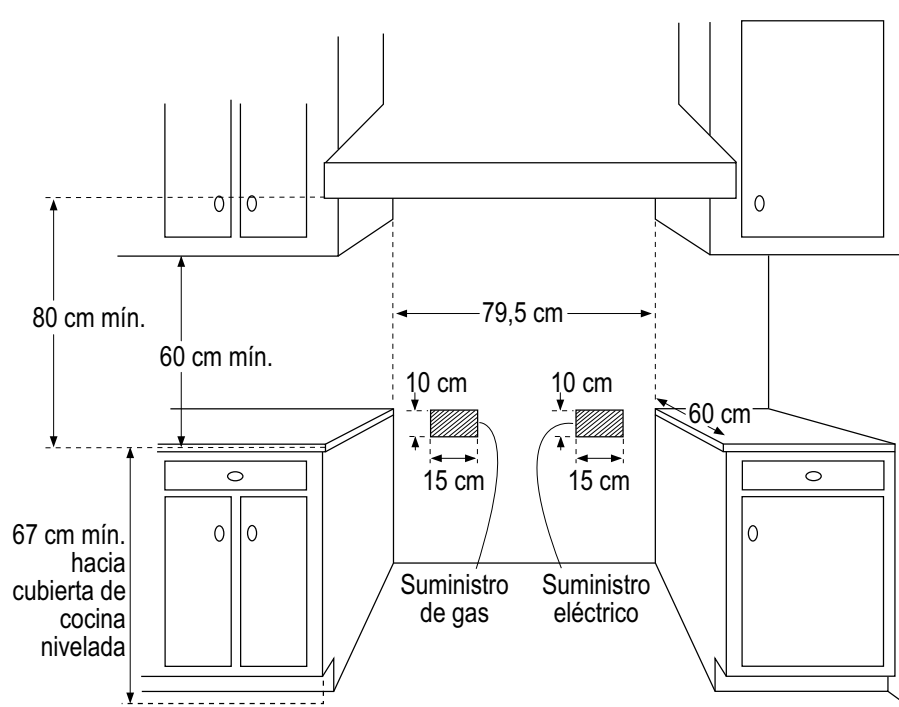
### Espacios para instalación



#### Dimensiones de la estufa

A (ancho)	79,2 cm
B (alto)	69,7 cm
C (fondo)	60,5 cm

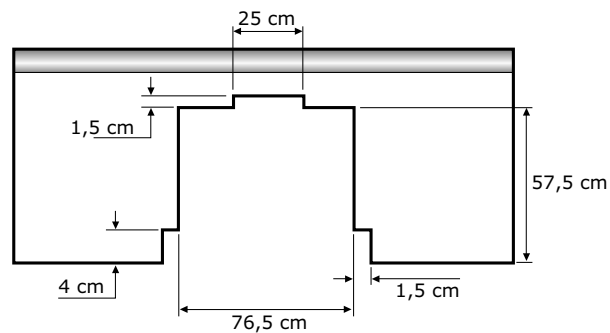
Deje los siguientes espacios libres entre los gabinetes de su cocina para que la instalación sea rápida y sencilla.  
 Debe dejar 79,5 cm libres a lo ancho entre muebles.



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

## Hechura del saque

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



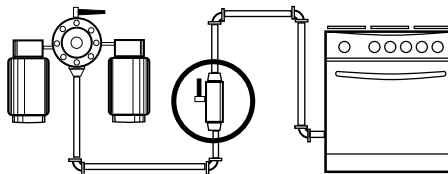
Una vez que tenga hecho el saque de la cubierta y los espacios entre los gabinetes sean los adecuados, acerque la estufa al sitio en el que quedará instalada definitivamente para conectarla a la línea de gas y a la corriente eléctrica.

## Conexiones y empotre

Nota: Selle todas las conexiones.

1. Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y déjela 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 todos los que vayan a usar 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 la estufa al sitio en donde va a quedar instalada permanentemente y conéctela 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")  $\varnothing$ .
8. Cuando haya hecho todas las conexiones asegúrese de que las perillas de la estufa 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 la estufa.

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 una fuga de gas.

**⚠ 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.**

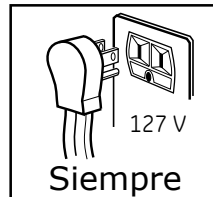
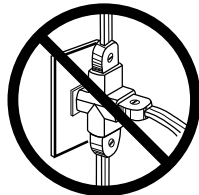


## Conexión eléctrica

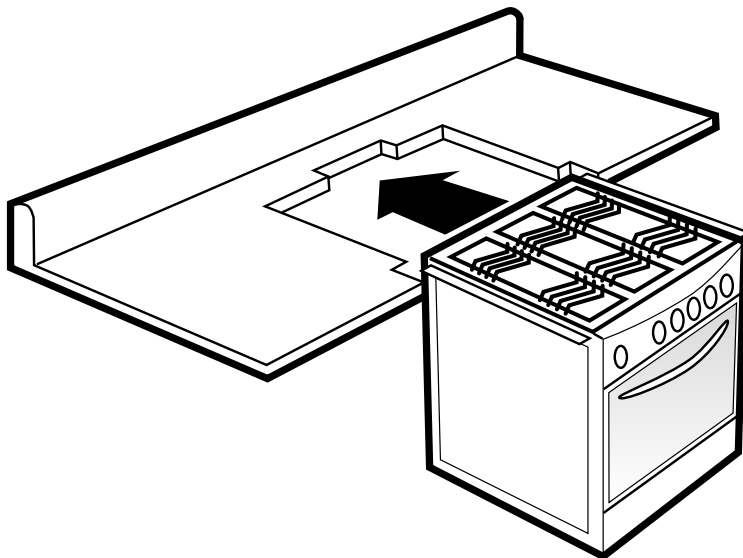
Este aparato está diseñado para funcionar con un voltaje nominal de 127 V 60 Hz. Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

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.



Una vez que haya conectado la estufa, el empotrar es tan sencillo como cargarla y descansar las "pestañas" que trae a los lados, 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 o el cable de alimentación eléctrica.



---

## Capelo de cristal templado

Cuando vaya a usar la estufa, levante el capelo, este quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo. Cuando termine de usar la estufa baje suavemente el capelo

hasta que quede apoyado sobre la cubierta. Recuerde bajarlo y levantarlo siempre con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

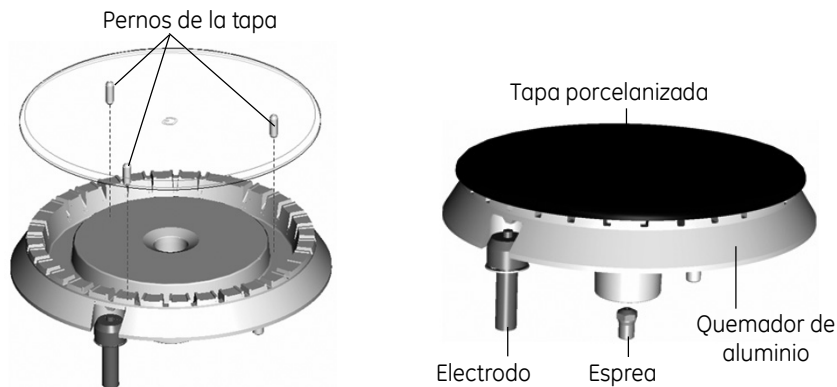
### ⚠️ ADVERTENCIAS:

- EL CAPELO NO ESTÁ DISEÑADO PARA COCINAR ENCIMA DE ÉL.
- ANTES DE USAR LA ESTUFA, ASEGÚRESE DE QUE LAS PERILLAS SE ENCUENTREN EN LA POSICIÓN DE APAGADO. LEVANTE EL CAPELO SIEMPRE QUE USE LOS QUEMADORES SUPERIORES.

---

## Instalación de quemadores

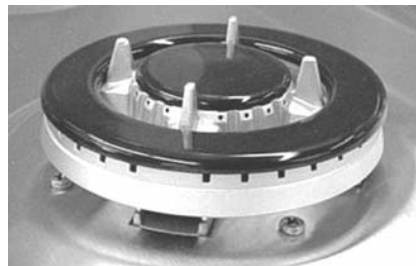
Verifique que el quemador y la tapa estén bien colocados conforme al diagrama. Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



---

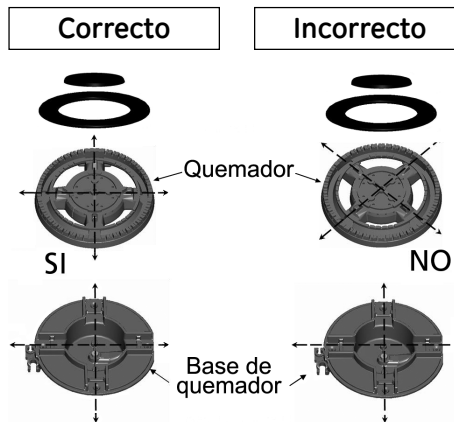
## Quemadores Triple Ring

Su estufa cuenta con un nuevo quemador, el cual se recomienda usar para el cocinado uniforme de sus alimentos, así como para recipientes grandes. Se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones para el correcto funcionamiento del quemador.



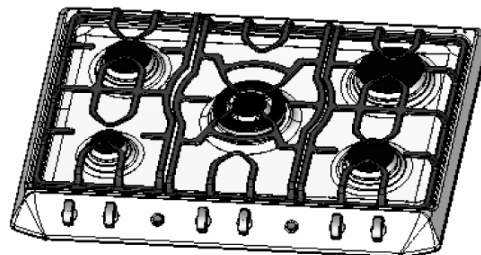
Antes de encender este quemador, asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La parte esmaltada de las tapas debe estar colocada hacia arriba. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar la bujía debido a que es más alta que las demás de su estufa.

Mantenga el quemador libre de grasa y coque y evite dejar residuos de limpiadores sobre la esprea que se encuentra en la base del mismo, ya que esto provoca obstrucciones y un mal funcionamiento del quemador.



## Instalación de parrillas superiores

Cada vez que requiera quitar las parrillas superiores, para darles limpieza; verifique colocarlas nuevamente, en su posición original (ver esquema).



## Funcionamiento

---

### Encendido de quemadores superiores

**⚠** 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 DEBE SER REVISADO DESPUÉS DE QUE LA ESTUFA Y LAS CONEXIONES DE GAS HAYAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADAS CONTRA FUGAS.

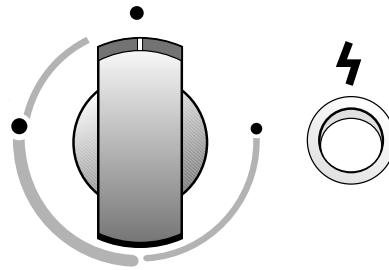
CUANDO ENCIENDA EL QUEMADOR POR PRIMERA VEZ, LA FLAMA ESTARÁ CASI HORIZONTAL Y SE ELEVARÁ LIGERAMENTE FUERA DEL QUEMADOR, ADEMÁS SE ESCUCHARÁ UN SOPLIDO O SILBIDO DURANTE 30 A 60 SEGUNDOS. FÍJESE EN LA FLAMA, NO EN LA PERILLA MIENTRAS REDUCE LA FLAMA DEL QUEMADOR.

---

### Encendido electrónico con botón en quemadores superiores

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 un apagón

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 "FLUJO MÁXIMO" TOME PRECAUCIONES AL ENCENDER SU ESTUFA DE ESTA MANERA.

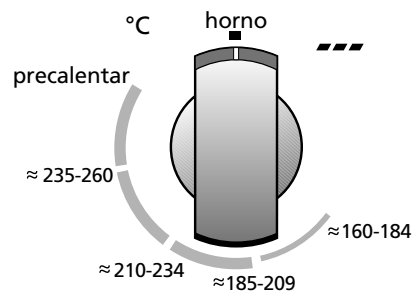
LOS QUEMADORES QUE ESTUVIERAN ENCENDIDOS ANTES DE OCURRIR LA FALLA EN EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA PERMANECERÁN FUNCIONANDO NORMALMENTE HASTA QUE SE APAGUEN.

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

## Encendido manual de horno

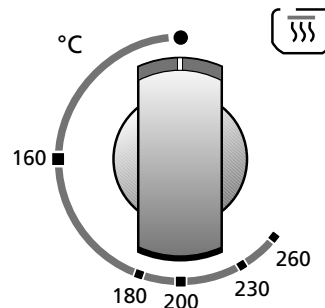
### Para encender el horno con termocontrol o con termostato modulante

1. Abra la puerta del horno.
2. Inmediatamente después, acerque la flama al orificio central del piso del horno 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 la perilla a la posición OFF y vuelva al paso 2.



Perilla de horno con termocontrol.

La perilla de control del horno está localizada en el panel de control y tiene 5 posiciones.



Perilla de horno con termostato.

---

## Luz de horno

Para encender la luz del horno presione el botón con el indicador en forma de foco.

---

## 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.

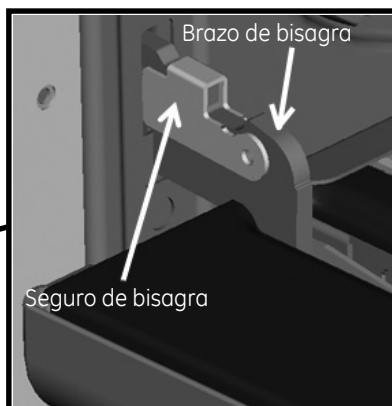
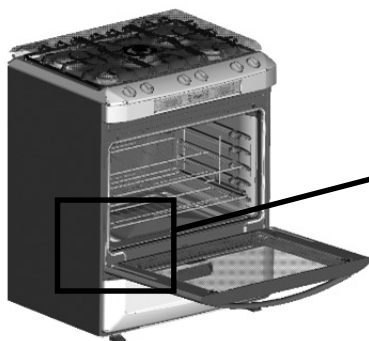
Verifique que su tanque de gas no se esté terminando, ya que las puntas amarillas son un síntoma de esta situación.

---

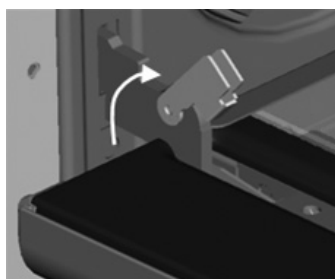
## Desmontaje y montaje de la puerta del horno

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

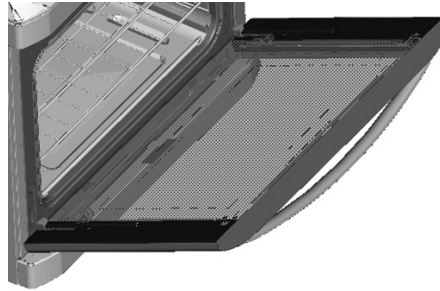
1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo localice las diferentes partes.



2. Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.
3. Levante la puerta, (como si fuera a cerrarla) hasta que sienta que se detiene por los topes levantados.



4. Levante la puerta (sujetándola aproximadamente por la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia fuera cuidando que no se desenganchen los seguros.

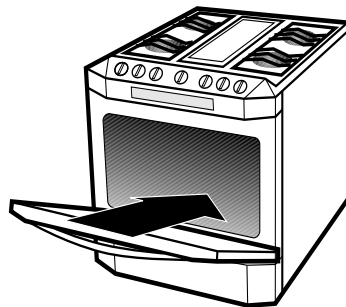


- ⚠ ADVERTENCIA: SI LLEGARA A PRODUCIRSE FUEGO EN EL INTERIOR, APAGUE INMEDIATAMENTE EL QUEMADOR DEL HORNO O ASADOR SEGÚN SEA EL CASO Y MANTENGA LA PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA COMPLETAMENTE POR SÍ SOLO.**

---

### Montaje de la puerta

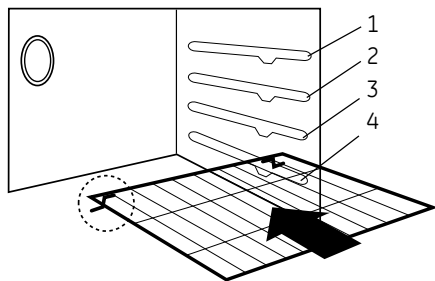
1. Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que sienta que topa con el marco de la estufa.
2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado desenganche los seguros.
3. Cierre la puerta completamente y escuchará un leve clic ésto le indica que la puerta se ha 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.**

## Desmontaje y montaje de las parrillas

Las parrillas del horno pueden sacarse y volverse a colocar en cualquiera de las cuatro posiciones posibles:



### Para retirar la parrilla

1. Empújela hacia el fondo del horno.
2. Levántela por la parte trasera de la misma y jálala hacia usted.

### Para colocarla en su sitio

1. Elija la altura deseada.
2. Recargue los seguros que trae en los extremos sobre la guía que eligió y deslícela hacia atrás, cuando llegue al fondo, ella sola caerá hacia abajo, lo cual quiere decir que está correctamente colocada. Cuando la parrilla está colocada correctamente en su sitio, podrá jalarla hacia usted aunque tenga trastes encima, sin el riesgo de que salga completamente del horno ya que trae un tope diseñado para evitar que esto suceda.

## Parrilla autodeslizable

Para su correcto funcionamiento, asegúrese de que la parrilla autodeslizable se encuentre correctamente instalada siguiendo estos 2 pasos:



Gancho

Soporte



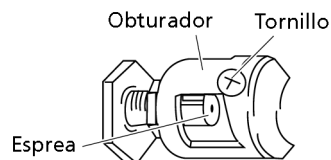
1. Los ganchos deben de estar ensamblados a los soportes de la puerta (posición B).
2. La parrilla debe de estar correctamente sobre las costillas laterales del horno.

**Nota: La parrilla autodeslizable no debe usarse con el mecanismo de gancho en las posiciones A, C ni D.**



## Ajuste del obturador de aire del quemador del horno

Para determinar si este quemador está trabajando debidamente, retire primero el piso del horno y el deflector (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.



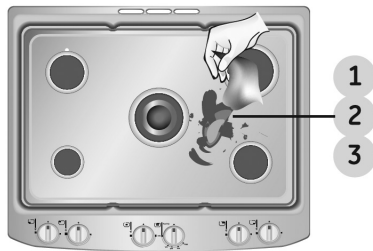
Nota: Posiblemente cuando utilice por primera vez la estufa perciba un olor extraño que proviene del horno, ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES.

**⚠ ADVERTENCIA: NUNCA UTILICE LA ESTUFA PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN ESTO ES MUY PELIGROSO.**

## Limpeza

### Procedimiento para limpieza de cubiertas de acero inoxidable manchadas por alimentos

1. Remover el exceso de grasa, alimentos o suciedad con un trapo húmedo (también puede usarse solución jabonosa).
2. Aplicar directamente sobre las áreas manchadas desengrasante comercial.
3. Esperar 10 minutos (o según instrucciones del desengrasante).
4. Transcurridos los 10 minutos, tallar delicadamente con una fibra metálica suave (de acero inoxidable) por aproximadamente 2 minutos o bien hasta que desaparezca la mancha.

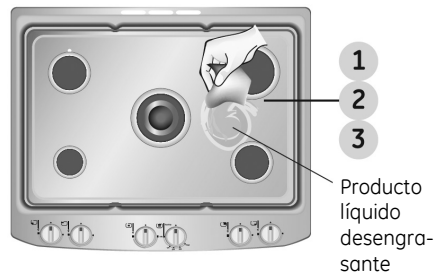


5. Retirar el exceso de desengrasante con un trapo/paño húmedo hasta que quede limpio.



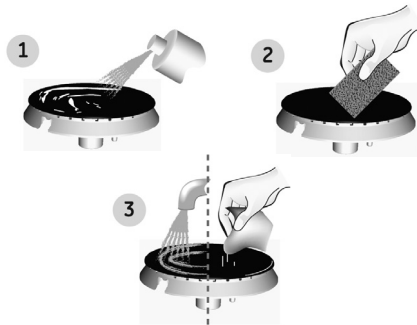
### Para abrillantar la cubierta de acero inoxidable

1. Aplicar uniformemente producto líquido desengrasante sobre la superficie limpia de la cubierta.
2. Tallar suavemente por 2 minutos aproximadamente (o según las instrucciones del producto) con la ayuda de un trapo o un paño.
3. Limpiar posteriormente con un trapo húmedo.



### Procedimiento para limpieza de quemadores

1. Rocíar solución del desengrasante comercial en toda la superficie y esperar a que repose 10 minutos.
2. Tallar con fibra metálica suave (de acero inoxidable) por 2 minutos aproximadamente o hasta que desaparezca la mancha.
3. Enjuague al chorro de agua y seque.

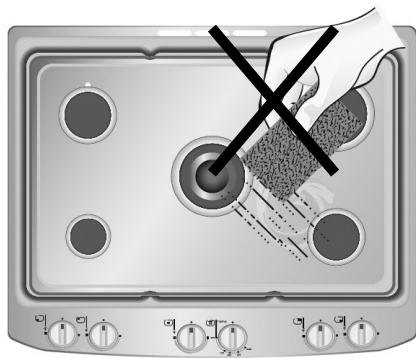


### Consejo para una limpieza efectiva

Mantener siempre limpia la cubierta, parrillas y quemadores. Limpie después de cocinar con un trapo húmedo o en caso necesario con jabón. Esto deberá ser suficiente para dejar limpia la estufa sin necesidad de usar limpiadores y sin tallar las superficies evitando que se rayen.

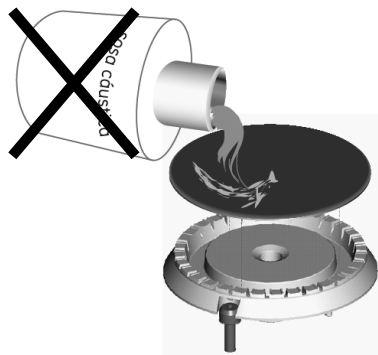
### Para evitar que la cubierta se raye

No usar fibras verdes para la limpieza.



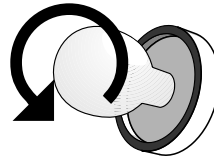
### Para evitar que los quemadores se manchen

No usar productos que contengan hidróxido de sodio (sosa cáustica).



### Reemplazo del foco del horno

Localice el foco en el interior de la cavidad, al fondo, y simplemente destorníllelo del socket. Reemplácelo por uno nuevo de las mismas características que el anterior.



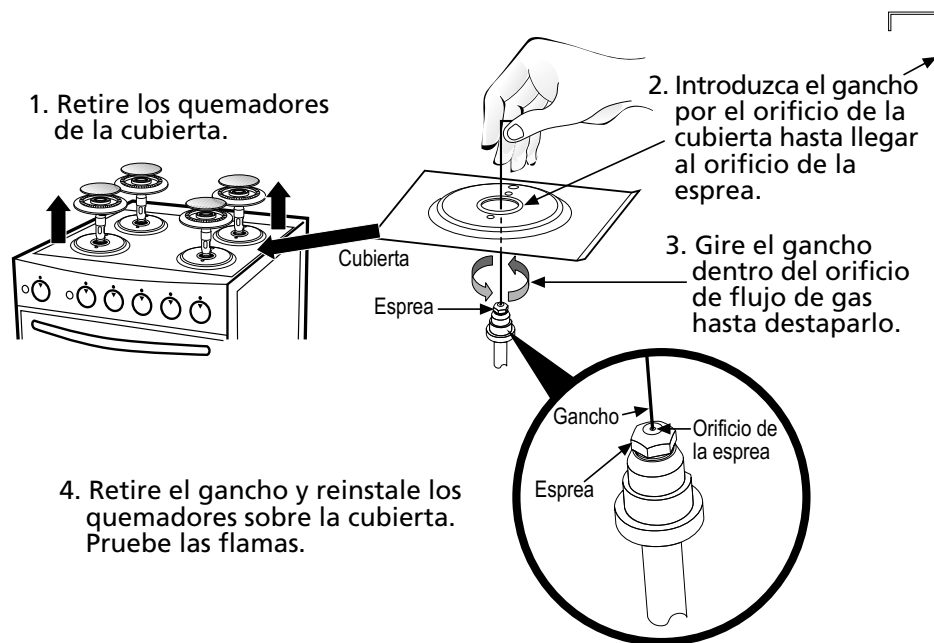
## Orificio de flujo de gas obstruido

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 para llevar a cabo los siguientes pasos. En su defecto puede usar un plastinado (los alambres que se usan para cerrar bolsas de pan). Remueva el plástico que recubre al plastinado y úselo.





## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

- A) MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.
- B) NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO ASADOR.
- C) NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.
- D) SI HUELE A GAS:
  - ABRA LAS VENTANAS.
  - NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
  - APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.
  - LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESIÓN DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.

---

## Recomendaciones generales

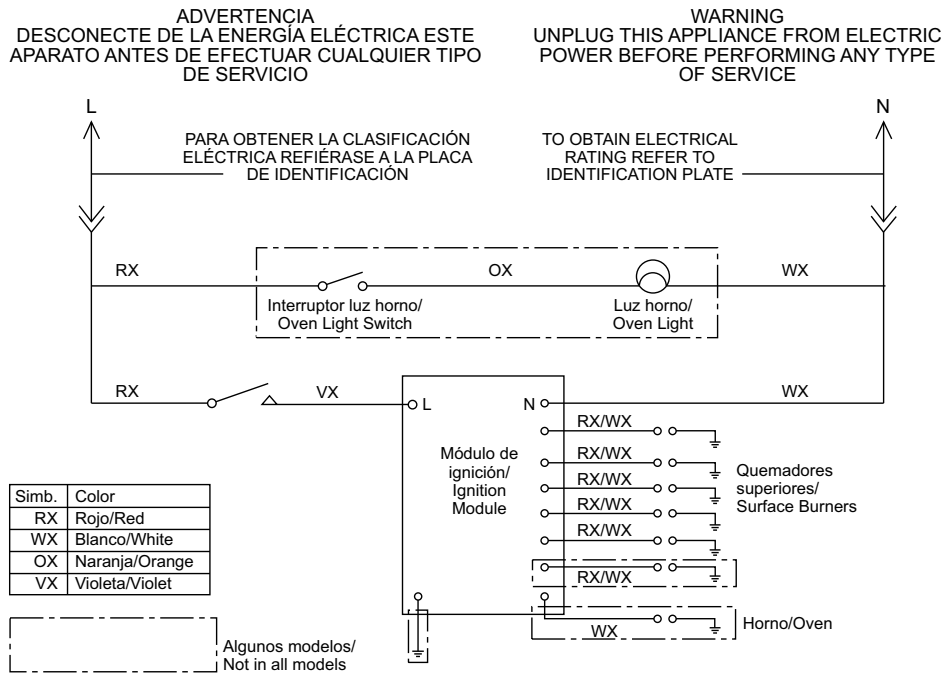
### Quando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Cuando accione una perilla, revise que el quemador correspondiente haya encendido.
2. Fijese 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. Ni tampoco levante una cacerola que está flameando, cúbrala completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
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.

## Características por modelo

Modelo	EGC3060CI
Capelo	Sí
Encendido de quemadores	Electrónico botón
Control de horno	Termostato
Acabado de horno	Limpieza estándar
Encendido horno	Manual
Luz en horno	Sí
Asador	No
Parrillas de horno	1

## Diagrama eléctrico



## Antes de solicitar un servicio

(Ver tabla de características)

Problema	Causas posibles	Qué hacer
El horno no funciona/ enciende	Se terminó el gas de su casa No cuenta con encendido de bujía o chispa (ver tabla de ca- racterísticas)	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 correcta- mente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de energía sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta	Lea cuidadosamente la sección "Encendido del horno" en este manual.
Los quemadores no encienden	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 correcta- mente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de energía sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta	Lea cuidadosamente la sección "Encendido de quemadores" en este manual.
	Los orificios de los quemadores pueden estar obstruidos	Retire los quemadores y limpie los orificios con un cepillo pequeño de cerdas suaves.
	Las espreas pueden estar tapa- das	Emplee un alambre delgado, por ejemplo el alambre que se utiliza para cerrar bolsas de pan. Ver sección "Encendido de quemadores".
	El quemador puede estar mal colocado.	Verifique la posición correcta del quemador conforme al diagrama.
	Los quemadores están mojados	Deje que los quemadores se sequen por com- pleto o séquelos usted.
La luz de horno no enciende/funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	Asegúrese de que su estufa esté correcta- mente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de energía sea regular.
	El foco puede estar flojo	Apriete el foco girándolo en el sentido de las manecillas del reloj.
	El foco puede estar fundido	Debe reemplazar el foco por uno similar de 40 Watts
Fuerte olor al usar el horno	Mezcla inadecuada gas/aire en el horno	Ajuste el obturador de acuerdo con las ins- trucciones "Ajuste del obturador de aire del quemador del horno" en este manual.
	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.





Notas

---





Notas

---



## Póliza de garantía

"Leiser S. de R.L. de C.V. garantiza este producto en todas sus piezas, componentes y mano de obra por el tiempo de 1 año en su producto final —contado a partir de la fecha de adquisición del producto— contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento durante el uso normal y doméstico de este producto. Incluye los gastos de transportación del producto que se deriven del cumplimiento de esta póliza dentro de su red de servicio. Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie especificados en la presente póliza.

### Conceptos cubiertos por la garantía

Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato que se presente dentro de los términos de vigencia de esta garantía.

Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto e incluye la mano de obra, así como el reemplazo de cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Se incluyen también los gastos de transportación del producto que deriven del cumplimiento de la presente dentro de cualquiera de nuestros centros de servicios indicados en el listado que se incluye en esta póliza.

### La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a los normales.
- Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Quando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizado por Leiser S. DE R.L. de C.V.

### Procedimiento para hacer efectiva la garantía

Para hacer efectiva la presente garantía el consumidor deberá presentar el producto, la presente póliza de garantía y el comprobante de venta, con los datos de identificación de producto que se describen a continuación, en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Técnico referidos en la presente póliza o llamando a los teléfonos del directorio incluido en este documento. En donde también los consumidores podrán obtener las partes, consumibles y accesorios correspondientes".

### Algunos ejemplos de excepciones o limitantes para los incisos a), b) y c) previstos en la presente póliza son los siguientes:

- 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, componentes, consumibles y accesorios que no sean genuinos.
- Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

**NOTA – Se sugiere revisar su producto al momento de recibirlo. Las reclamaciones por golpes y rayones que no afectan el funcionamiento normal del aparato, deberán realizarse a más tardar 30 días después de la fecha de adquisición del producto.**

### PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_  
Modelo: \_\_\_\_\_ No. de Serie: \_\_\_\_\_  
Fecha de venta: \_\_\_\_\_ Distribuidor: \_\_\_\_\_  
Sello o firma: \_\_\_\_\_  
Fecha en que el  
consumidor recibe  
el producto: \_\_\_\_\_

Fabricado por: **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



El especialista en servicio de línea blanca



Teléfonos dentro de México: **01 (461) 471 7000**  
**01 (461) 471 7100**  
 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:

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

México, D.F.		Monterrey		Guadalajara	
01-55-5227-1000		01-81-8369-7990		01-33-3669-3125	
<b>Argentina</b> (5411) 4489.8900	<b>Costa Rica</b> (506) 2277.2100 www.serviplus.co.cr	<b>Guatemala</b> (502) 2476.0099 www.serviplus.com.gt	<b>Panamá</b> (507) 397.6065 www.serviplus.com.pa	<b>República Dominicana</b> Local: (809) 372.5392 Resto del país: 1 (809) 200.0284 www.serviplus.com.do	
<b>Colombia</b> Dentro de Bogotá (571) 423.3177 Fuera de Bogotá 01800.051.6223	<b>Ecuador</b> 1800.73.7847	<b>Honduras</b> (504) 2540.4917 www.serviplus.com.hn	<b>Perú</b> Dentro de Lima: (511) 705.3600 Fuera de Lima: 0800.70.630	<b>Venezuela</b> (0501) 737.8475	
<b>El Salvador</b> (503) 2294.0350 www.serviplus.com.sv		<b>Nicaragua</b> (505) 2248.0250 www.serviplus.com.ni			

**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  
Col. Jardines de Bugambillas  
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. JUAREZ**  
Porfirio Díaz # 852  
Col. ExHipódromo  
32330 Cd. Juárez, Chihuahua  
(01.656) 616.0418, 0453 y 0454
- **CD. VICTORIA**  
José de Escando #1730  
Col. Zona Centro  
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas  
(01.834) 314.4830
- **CULIACAN**  
Blvd. E. Zapata #1585 Pte.  
Fracc. Los Pinos  
80120 Culiacán, Sinaloa  
(01.667) 717.0353, 0458 y  
714.1366
- **CHIHUAHUA**  
Av. de las Industrias # 3704  
Col. Nombre de Dios  
31110 Chihuahua, Chihuahua  
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693
- **GUADALAJARA**  
Calzada de las Palmas #130-C  
Col. San Carlos  
44460 Guadalajara, Jalisco  
(01.33) 3669.3125
- **LA PAZ**  
Revolución #2125 entre Allen-  
de y B. Juárez  
Col. Centro  
23000 La Paz B.C. Sur  
(01.612) 125.9978
- **LEÓN**  
Prolongación Juárez #2830-B,  
Col. Plaza de Toros  
37450 León, Guanajuato  
(01.477) 770-0003, 06 y 07
- **MATAMOROS**  
Porfirio Muñoz Ledo # 22  
Col. Magisterial Cebetis  
87390 Matamoros, Tamaulipas  
(01.868) 817.6673 Fax:  
817.6959
- **MÉRIDA**  
Calle 22 #323 X 13 y 13a.  
Col. Ampliación Cd. Industrial  
97288 Mérida, Yucatán  
(01.999) 946.0275, 0916, 3090,  
3428 y 3429
- **ESTADO DE MÉXICO**  
Calle de Purépechas No. 28,  
Colonia Santa Cruz Acatlán,  
Naucalpan de Juárez,  
Estado de México C.P. 53150  
(55) 5227.1000
- **MONTERREY**  
Carretera Miguel Alemán km 5  
Col. Vista sol  
67130 Cd. Guadalupe, N.L.  
(01.81) 8369.7990
- **NUEVO LAREDO**  
Guerrero # 2518 Local 3  
Col. Juárez  
88060 Nuevo Laredo,  
Tamaulipas  
(01.867) 714.9464
- **PIEDRAS NEGRAS**  
Daniel Farías # 220 Nte.  
Col. 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  
Col. Zona Industrial Benito  
Juárez  
76120 Querétaro, Qro.  
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731
- **REYNOSA**  
Calle Dr. Puig # 406  
Col. Doctores  
88690 Reynosa, Tamaulipas  
(01.899) 924.2254 y 924.6220
- **SAN LUIS POTOSÍ**  
Manzana 10, Eje 128 s.n.  
Col. Zona Industrial del Potosí  
78395 San Luis Potosí, S.L.P.  
(01.444) 826.5686
- **TAMPICO**  
Carranza # 502 Pte.  
Col. Zona Centro  
89400 Cd. Madero, Tamaulipas  
(01.833) 215.4067, 216.4666 y  
216.2169
- **TIJUANA**  
Calle 17 #217  
Col. Libertad Parte Alta  
22300 Tijuana, B.C.  
(01.664) 682.8217 y 19
- **TORREÓN**  
Blvd. Torreón-Matamoros  
#6301 Ote. Col. 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 Botica  
94298 Boca del Río, Veracruz  
(01.229) 921.1872, 2253, 9931 y  
9934
- **VILLAHERMOSA**  
Calle Carlos Green #119-C  
Col. ATASTA  
86100 Villahermosa, Tabasco  
(01.993) 354.7350, 7382, 7392 y  
7397