



Estufa a gas

# Manual de Uso y Cuidado

Modelos  
EGC8037C, EGC8069C,  
EGC8087C y EGC8095C

Lea cuidadosa y completamente  
este instructivo



No. de parte 183D7566P220

20-10183





## ¡Felicidades!

---

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

Debido a que en **GE** 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** 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.



## Indice de contenidos

---

Recomendaciones generales .....	4
Partes y accesorios .....	5
Quemadores .....	5
Frente de perillas .....	6
Instalación estufa de empotre .....	6
Hechura del saque .....	7
Conexiones y empotre .....	8
Conexión eléctrica .....	8
Capelo de cristal templado .....	9
Instalación de quemadores .....	9
Quemadores Triple Ring .....	10
Instalación de parrillas superiores .....	10
Funcionamiento .....	11
Encendido de quemadores superiores .....	11
Encendido de horno .....	13
Luz de horno .....	13
Si las flamas tienen puntas amarillas .....	14
Desmontaje y montaje de la puerta del horno .....	14
Parrilla autodeslizable .....	16
Ajuste del obturador de aire del quemador del horno .....	17
Superquemador .....	18
Asador alto .....	18
Limpieza .....	19
Para reemplazar el foco del horno .....	19
Recomendaciones generales .....	21
PARA SU SEGURIDAD .....	22
Características por modelo .....	22
Diagramas eléctricos .....	23
Antes de solicitar un servicio .....	24
Serviplus .....	27
Póliza de garantía .....	28

Acaba de adquirir una estufa de la más alta calidad, esta marca garantiza su duración por muchos años.

---

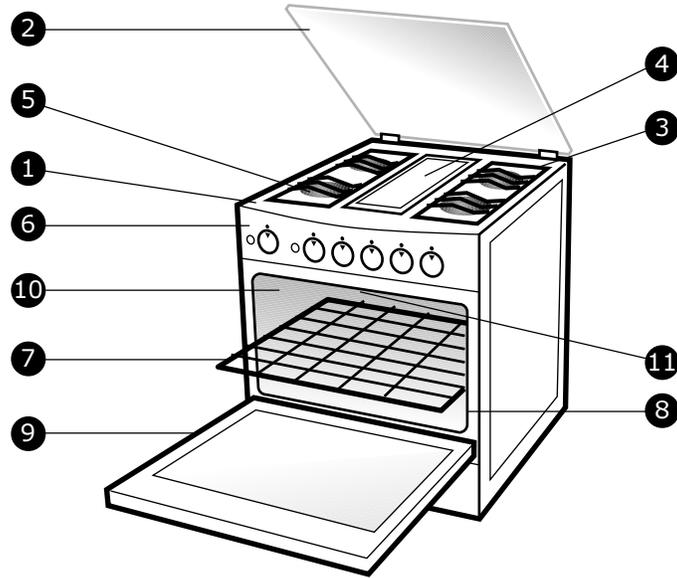
## Recomendaciones generales

- 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 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.



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



1. Cubierta.

2. Capelo.

3. Parrillas superiores.

4. Comal removible.

5. Quemadores.

6. Frente de perillas.

7. Parrilla horno.

8. Horno.

9. Puerta de horno.

10. Limpieza continua.

11. Asador alto

## Quemadores

Dependiendo del modelo de estufa que haya adquirido, los quemadores de la cubierta son de varios tipos y tamaños, los dibujos siguientes le servirán para identificar estos quemadores.

### Modelo EGC8037C

1. Superquemador.

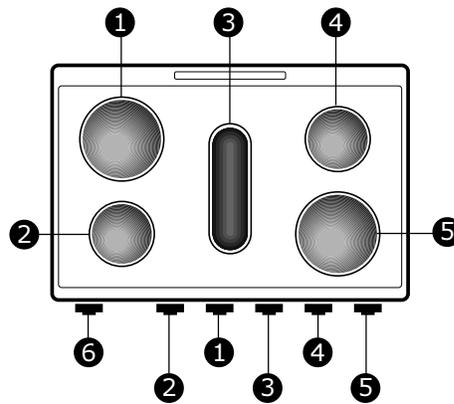
2. Quemador estándar.

3. Quemador oval.

4. Quemador estándar.

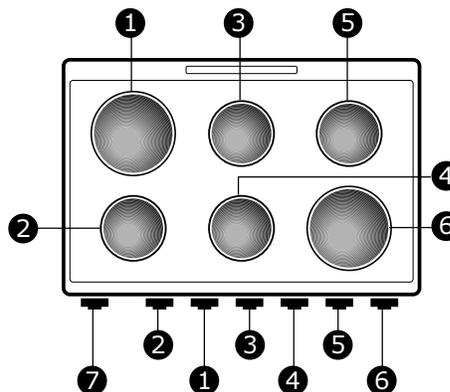
5. Superquemador.

6. Encendido de horno.



**Modelos EGC8069C, EGC8087C y EGC8095C**

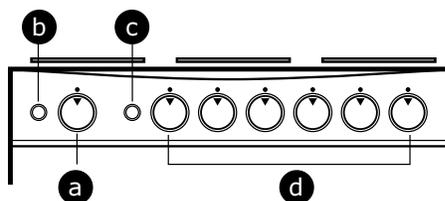
- 1. Superquemador.
- 2. Quemador estándar.
- 3. Quemador estándar.
- 4. Quemador estándar.
- 5. Quemador estándar.
- 6. Superquemador.
- 7. Encendido de horno.



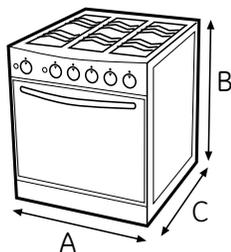
**Frente de perillas**

El frente de perillas de su estufa debe verse básicamente de esta manera. Existen algunas pequeñas diferencias de acuerdo a los diferentes modelos.

- A Perilla encendido horno/asador alto (solamente modelos equipados con asador).
- B Botón de la luz de horno.
- C Botón de encendido electrónico.
- D Perillas de los quemadores.



**Instalación estufa de empotre**

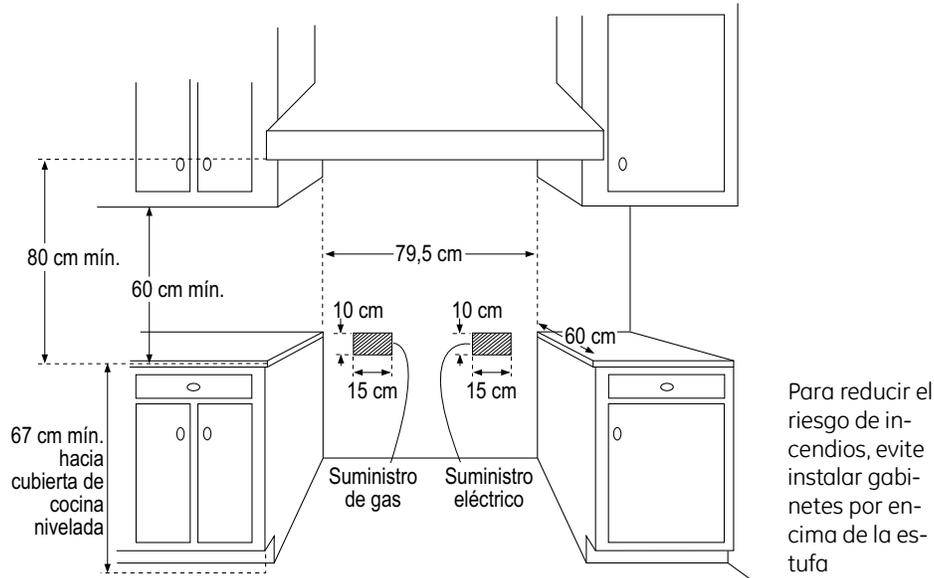


Espacios para instalación

Dimensiones de la estufa

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

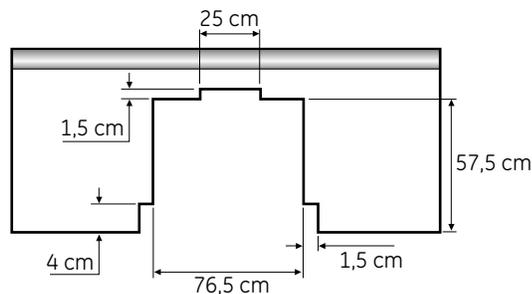
Deje los siguientes espacios libres entre los gabinetes de su cocina para que la instalación sea rápida y sencilla.  
Debe dejar 79,5 cm libres a lo ancho entre muebles.



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

### 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.

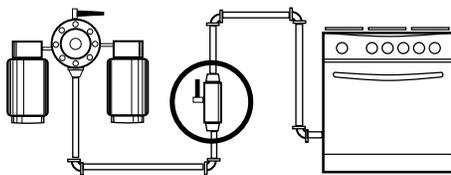


Una vez que tenga hecho el saque de la cubierta y los espacios entre los gabinetes sean los adecuados, acerque la estufa al sitio en el que quedará instalada definitivamente para conectarla a la línea de gas y a la corriente eléctrica.

## 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")  $\emptyset$ .
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.

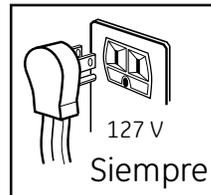
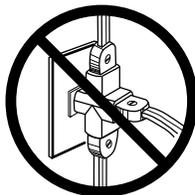
Esto es con el propósito de que pueda interrumpir fácilmente la alimentación de la estufa en caso de que salga de vacaciones o detecte una fuga de gas.

## Conexión eléctrica

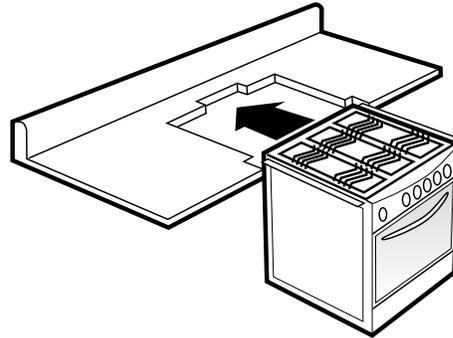
Este aparato está diseñado para funcionar con un voltaje nominal de 127 V 60 Hz. Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.

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 empotre 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.

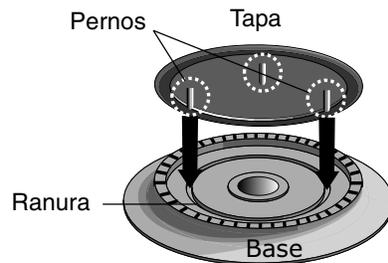


#### ADVERTENCIAS:

- EL CAPELO NO ESTÁ DISEÑADO PARA COCINAR ENCIMA DE ÉL.
- ANTES DE USAR SU 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.



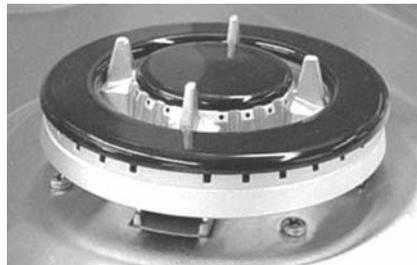
Tapa BIEN colocada



## Quemadores Triple Ring

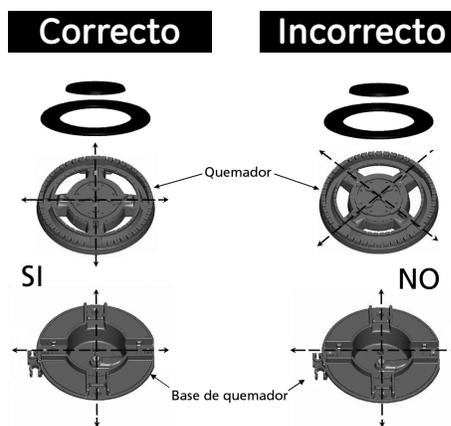
(algunos modelos)

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.



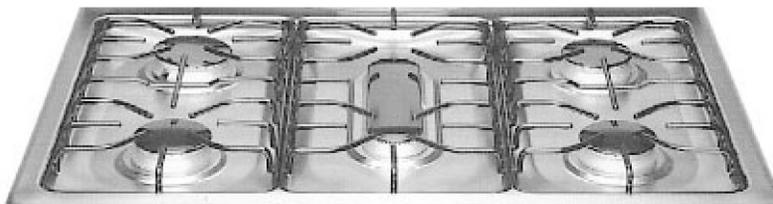
Antes de encender este quemador asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La parte esmaltada de las tapas deben estar colocadas hacia arriba. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar la bujía, debido a que es más alta que las demás contenidas en su estufa.

Mantenga limpio el quemador de cualquier grasa o cochambre, evitando dejar residuos de limpiador sobre la espuma que está en la base del mismo, ya que esto puede provocar 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 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.

---

Encendido electrónico con botón para quemadores superiores  
(ver tabla de características)

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.

## Encendido electrónico integrado (ver tabla de características)

Simplemente asegúrese de conectar la clavija tomacorriente al contacto. (Debidamente conectado a tierra).

1. Empuje la perilla y gire en sentido contrario de las manecillas de reloj a la posición de encendido.
2. Se escuchará un ruido característico de la bujía eléctrica del quemador.

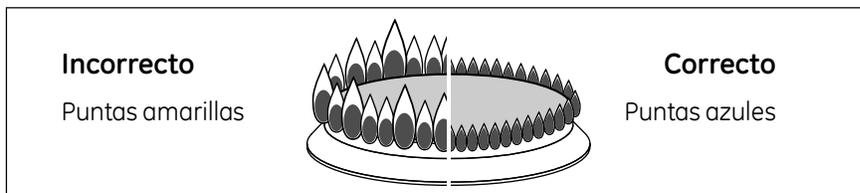
3. Después que el quemador encienda, gire la perilla para ajustar el tamaño de la flama deseada.

Al accionar la perilla, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todos los quemadores esto es un funcionamiento normal.



**EN CASO DE UNA FALLA DE ENERGIA ELÉCTRICA, USTED PUEDE ENCENDER LOS QUEMADORES SUPERIORES ACERCANDO UN CERILLO ENCENDIDO AL QUEMADOR, DESPUÉS GIRE CON MUCHO CUIDADO LA PERILLA A LA POSICIÓN "MAX" TOMA 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 CONTINÚAN LAS FLAMAS AMARILLAS, BUSQUE EL NUMERO TELEFÓNICO DE SERVIPLUS EN LAS ÚLTIMAS PAGINAS DE ESTE MANUAL. ELLOS SE ENCARGARAN DE HACER LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES.

---

## Encendido integrado de horno

(ver tabla de características)

1. Verifique que esté conectada a la corriente eléctrica y que la perilla está en la posición de apagado.
2. Abra la puerta del horno.
3. Presione la perilla del horno, escuchará que se activa la chispa.
4. Gire en sentido contrario a las manecillas del reloj, manteniendo siempre presionada la perilla en la posición máxima.
5. Mantenga la perilla presionada hasta el fondo y espere a que el horno haya encendido, posteriormente continúe presionándola unos segundos más. Suelte la perilla y ajuste a la temperatura deseada.
6. Observe que la flama se mantenga encendida por el orificio central del piso del horno, de lo contrario vuelva al paso 2.
7. El termostato se encargará de que la temperatura interior sea siempre constante.

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.

---

## Para encender el horno con botón (bujía)

(ver tabla de características)

1. Verifique que esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.
2. Abra la puerta del horno.
3. Presione el botón de la chispa y manténgalo así.
4. Empuje la perilla del horno y gírela hasta la máxima posición en el panel de control.
5. Verifique que el quemador efectivamente haya encendido y entonces suelte el botón.
6. Visualice la flama por el orificio central del piso del horno.
7. Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada.
8. En caso de que no encienda, regrese la perilla a la posición OFF y vuelva al paso 3.

Nota: 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.

---

## 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 LP es normal ver ciertas puntas amarillas en los conos exteriores de la flama. Verifique que su tanque de gas no se este terminando, ya que las puntas amarillas son un síntoma de esta situación. Si después de realizar el ajuste del regulador de aire continúan las flamas amarillas, busque el número telefónico de "SERVIPLUS", en las últimas páginas de este manual. Ellos se encargarán de hacer los ajustes correspondientes.

### Comal

Para modelos con comal use siempre éste sobre las parrillas superiores de la estufa con flama mínima.



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

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

---

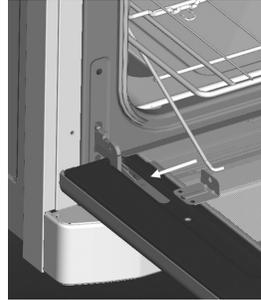
## Desmontaje y montaje de la puerta del horno

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:

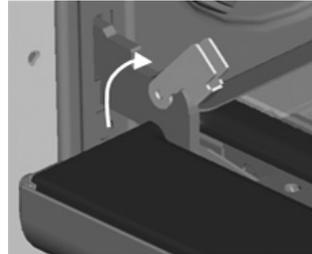
1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo localice las diferentes partes.



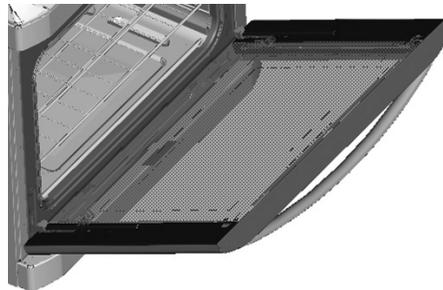
Antes de retirar la puerta de la estufa, libere los ganchos que arrastran la parrilla del horno de sus soportes, jalándolos firmemente hacia afuera de la estufa.



2. Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.

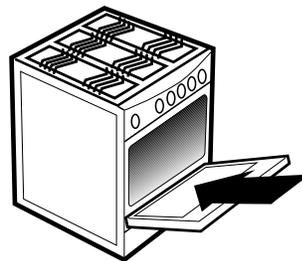


3. Levante la puerta, (como si fuera a cerrarla) hasta que sienta que se detiene por los topes levantados.
4. Levante la puerta (sujetándola aproximadamente por la mitad) como si fuera a cerrarla y jálala hacia fuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



#### Montaje de la puerta

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

## Parrilla autodeslizable

(consulte la tabla de características)

Su estufa está equipada con una parrilla autodeslizable y una parrilla estándar multiposiciones.



Parrilla superior multiposiciones.

Parrilla inferior autodeslizable.

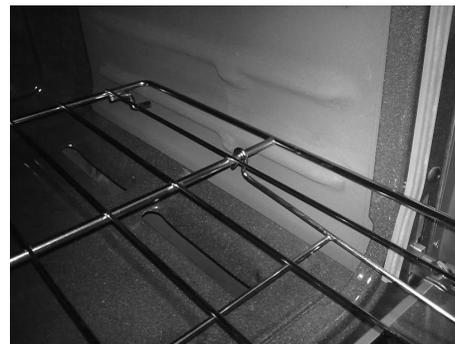
Para su correcto funcionamiento, asegúrese de que la parrilla autodeslizable se encuentre correctamente instalada siguiendo estos 2 pasos:



Gancho

Soporte

1. Los ganchos deben estar ensamblados a los soportes de la puerta.



2. La parrilla debe estar correctamente descansada sobre las costillas laterales del horno.

## Desmontaje y montaje de las parrillas

(consulte la tabla de características)

Para modelos equipados con una parrilla autodeslizable, solamente se podrán usar las 3 posiciones restantes para el montaje de la parrilla adicional. La posición más baja es para la parrilla autodeslizable únicamente.

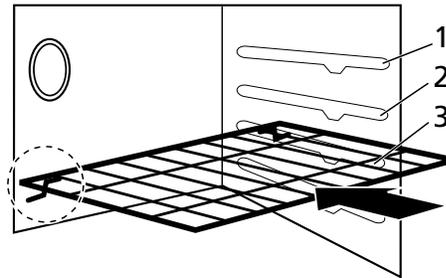
**Nota:** La parrilla inferior autodeslizable no debe usarse con el mecanismo de gancho y soporte en las posiciones 1, 2 y 3.

### 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

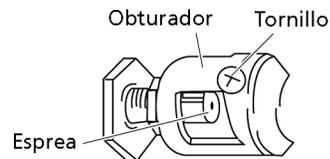
1. Elija la altura deseada.
2. Recargue los seguros que trae en los extremos sobre la guía que eligió y deslícela hacia atrás, cuando llegue al fondo, ella sola caerá hacia abajo, lo cual quiere decir que está correctamente colocada.



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.

## 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:** Cuando utilice por primera vez la estufa, posiblemente 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.**

---

## Superquemador

Esta es otra de las innovaciones creadas para facilitarle el trabajo cuando cocina y se trata de un quemador que funciona con gas, el cual es más grande que los demás. Localícelo refiriéndose a los dibujos de las páginas 5 y 6.

Este SUPERQUEMADOR reduce el tiempo normal de cocción (cocina los alimentos en aproximadamente 2/3 partes del tiempo normal).

Evite el uso de cacerolas y utensilios inestables o de tamaño inadecuado y ajuste mi flama para que no se extienda más allá de sus orillas (si tiene dudas acerca de la configuración de quemadores ir a las páginas 5 y 6).

**⚠ 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.**

---

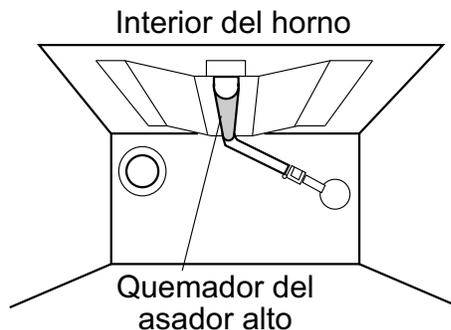
## Asador alto

(algunos modelos)

Asar es cocinar los alimentos a fuego directo y desde arriba. La estufa está equipada con un quemador adicional en la parte superior del compartimiento del horno, el cual sirve para asar alimentos. Debe colocar estos alimentos sobre una charola que recoja los jugos y grasas que se producen.

1. Verifique que la estufa se encuentre conectada a la corriente eléctrica y que la perilla esté en la posición de apagado.
2. ABRA LA PUERTA DEL HORNO.
3. Presione la perilla del horno, escuchará que se activa la chispa.
4. Gírela en sentido de las manecillas del reloj manteniéndola siempre presionada hasta el fondo a la posición de asar.
5. Mantenga la perilla presionada hasta el fondo, hasta que el asador haya encendido, posteriormente continúe presionándola unos segundos más.
6. Suelte la perilla y asegúrese de que la flama se mantenga encendida, en caso contrario regrese al paso 2.

No precaliente para asar.



**Nota:** Si acerca la carne al quemador, se dorará más, pero aumentarán las salpicaduras y por consiguiente el riesgo de que la grasa y el jugo se incendien. Para asar recomendamos usar la posición marcada 2 en el dibujo, es la posición que mejores resultados proporciona.

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

## Limpieza

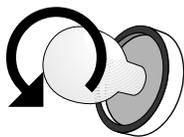
---

**⚠ ADVERTENCIA: ANTES DE LIMPIAR LA ESTUFA, ASEGÚRESE DE QUE SE ENCUENTRE FRÍA Y DESCONECTADA DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA.**

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

Algunas partes requieren un procedimiento diferente

- Parrillas: Lávelas con agua caliente jabonosa. (NO USES FIBRA METÁLICA).
- Perillas: Puede usar una solución de agua caliente con vinagre. (NO LAS REMOJE).
- Cavidad del horno: 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 destorníllelo del socket. Reemplácelo por uno nuevo de las mismas características que el anterior.



- Cubierta superior de la estufa. Cada vez que vaya a limpiar la cubierta superior siga éstas 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. Proceda a limpiar la cubierta de acuerdo con las instrucciones de éste manual.

En caso de que el modelo de su estufa cuente con CUBIERTA INOXIDABLE:

4. Limpie la cubierta superior usando un desengrasante que NO CONTENGA SOSA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones contenidas en el envase del producto. Para evitar rayones, utilice una fibra SUAVE en dirección de las líneas del acero.



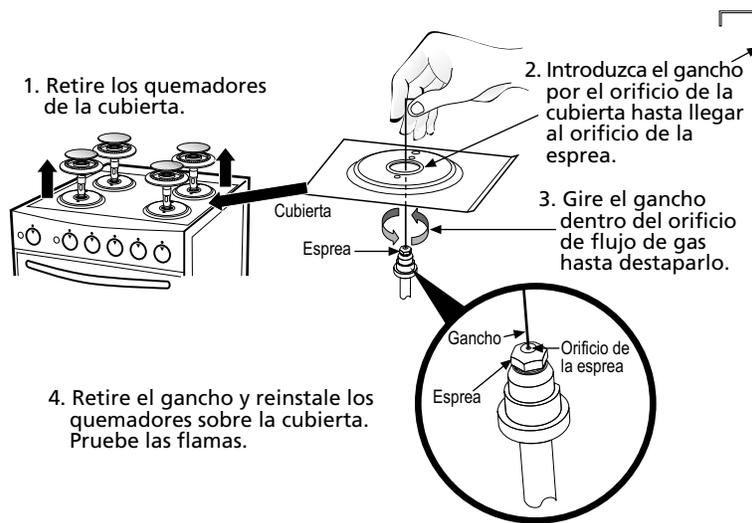
• Orificio de flujo de gas obstruido

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.

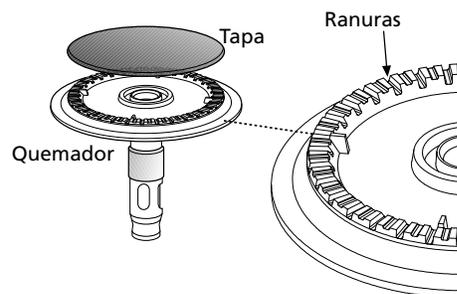
Su estufa incluye un gancho para llevar a cabo los siguientes pasos. En su defecto puede usar un plastinado (los alambres que se usan para cerrar bolsas de pan). Remueva el plástico que recubre al plastinado y úselo.



• 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 exponga los quemadores al desengrasante por más de 15 minutos de lo contrario lo manchará permanentemente.

---

## 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 vigíle 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.

## PARA SU SEGURIDAD

### SI HUELE A GAS:

1. ABRA LAS VENTANAS.
  2. NO TOQUE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
  3. APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.
  4. LLAME INMEDIATAMENTE A LA CENTRAL DE FUGAS, A SU PROVEEDOR DE GAS O A SERVIPLUS.
- NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA DE SU ESTUFA. TAMPOCO OBSTRUYA LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DE HORNO Y/O ASADOR.

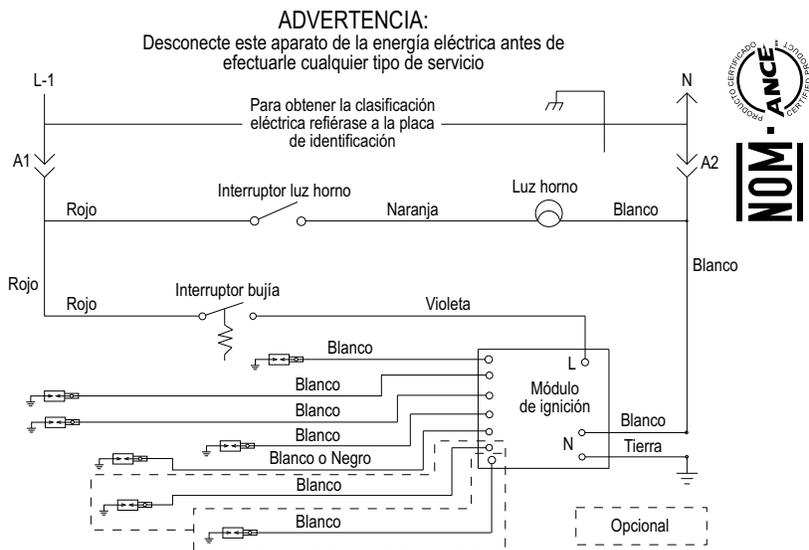
### Características por modelo

Modelo	EGC8037C	EGC8069C
Capelo	Sí	Sí
Encendido de quemadores	Electrónico botón	Electrónico botón
Control de horno	Termostato	Termostato
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido de horno	Bujía	Bujía
Luz en horno	Sí	Sí
Asador	No	No
Parrillas de horno	2 (1 Autodeslizable)	2 (1 Autodeslizable)

Modelo	EGC8087C	EGC8095C
Capelo	Sí	Sí
Encendido de quemadores	Electrónico integrado	Electrónico integrado
Control de horno	Termostato	Termostato
Acabado de horno	Limpieza continua	Limpieza continua
Encendido de horno	Bujía	Bujía
Luz en horno	Sí	Sí
Asador	No	Sí
Parrillas de horno	2 (1 Autodeslizable)	2 (1 Autodeslizable)

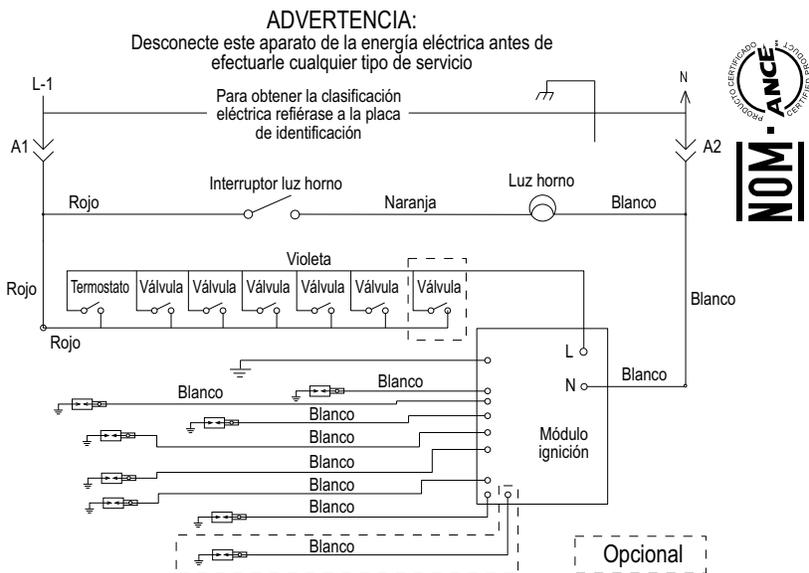
## Diagramas eléctricos

Diagrama para los modelos EGC8037C y EGC8069C.



222D3567P001

Diagrama para los modelos EGC8087C y EGC8095C.



222D3567P002

## Antes de solicitar un servicio

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 características).	Verifique si otros aparatos domésti- cos que empleen gas funcionan co- rrectamente, 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 co- rrectamente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de ener- gía sea regular.
	La perilla no está en la posi- ción correcta.	Lea cuidadosamente la sección "En- cendido del horno" en este manual.
Los quemadores no encienden.	Se terminó el gas de su casa.	Verifique si otros aparatos domésti- cos que empleen gas funcionan co- rrectamente, 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 co- rrectamente conectada a la corriente eléctrica y que el suministro de ener- gía sea regular.
	La perilla no está en la posi- ción correcta.	Lea cuidadosamente la sección "En- cendido de quemadores" en este ma- nual.
	Los orificios de los quema- dores pueden estar obstrui- dos	Retire los quemadores y limpie los orificios con un cepillo pequeño de cerdas suaves.
	Las espreas pueden estar tapadas	Emplee un alambre delgado, por ejemplo el alambre que se utiliza para cerrar bolsas de pan. Ver sec- ción "Encendido de quemadores".
	El quemador puede estar mal colocado.	Verifique la posición correcta del quemador conforme al diagrama.
	Los quemadores están mo- jados	Deje que los quemadores se sequen por completo o séquelos usted.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La luz de horno no enciende/funciona	Su estufa no está conectada a la corriente eléctrica	Asegúrese de que su estufa esté correctamente 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 instrucciones "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 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**

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**  
Línea gratuita 0800.70630

**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

• **Cancun**

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**

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  
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 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**

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.

**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

