



Estufa de piso

Manual de uso y cuidado

Modelo EGA07685CI

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



183D9490P079





¡Nos complace felicitarlo por la adquisición de su estufa!

En **General Electric** 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.

General Electric agradece su preferencia e interés.



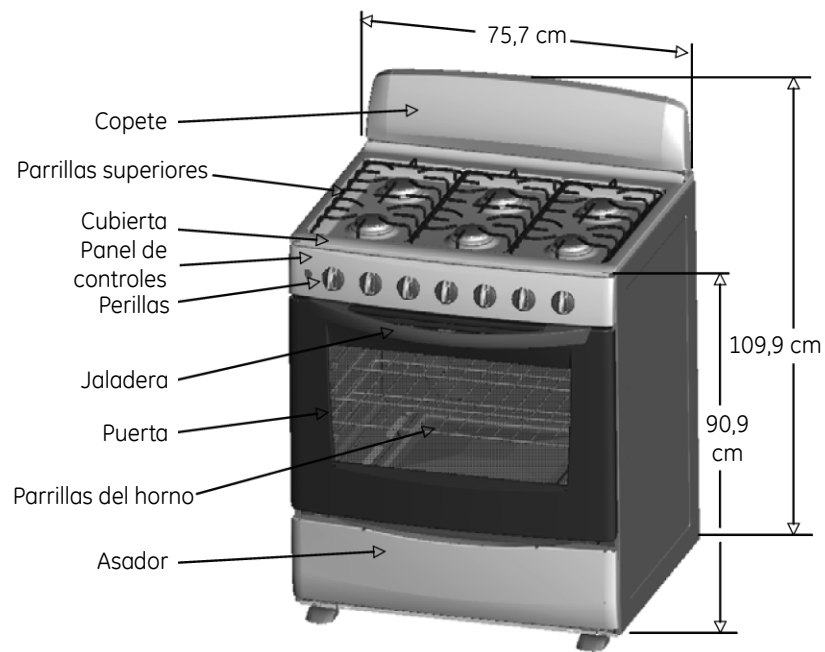


Indice

| | | | |
|---|----|----------------------------------|----|
| Partes y accesorios | 4 | Diagrama eléctrico | 24 |
| Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto | | Problemas y soluciones | 25 |
| Condiciones del espacio | 5 | Características por modelo | 26 |
| Nivelación | 6 | Póliza de garantía | 27 |
| Instalación de copete | 7 | | |
| Conexión de gas | 7 | | |
| Conexión eléctrica | 9 | | |
| Instalación de quemadores | 9 | | |
| Instalación de parrillas superiores | 10 | | |
| Puerta del horno | 10 | | |
| Instalación de parrillas de horno | 11 | | |
| Operación | | | |
| Seguridad | 12 | | |
| Capelo | 13 | | |
| Encendido de quemadores | 14 | | |
| Encendido del horno | 16 | | |
| Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto | | | |
| Guía de limpieza y cuidado | 18 | | |
| Recomendaciones de cocinado | | | |
| Temperaturas del horno | 22 | | |
| Posiciones de los alimentos en el horno | 22 | | |
| Recomendaciones generales | 23 | | |

Partes y accesorios

| Modelo | EGA07685C |
|---|-----------|
| 3 Parrillas superiores de solera. | |
| 3 Parrillas superiores de alambón. | |
| 3 Parrillas superiores de fundicion. | ● |
| 1 Parrilla de horno manual. | |
| 1 Parrilla de horno autodeslizable. | ● |
| 1 Comal porcelanizado. | ● |
| 1 Charola asador. | |
| 2 Soportes metálicos para copete. | |
| 4 Tornillos cabeza tipo cruz, en color negro. | |
| 4 Mariposas. | |



Indicaciones para la instalación, conexión y ensamble de su producto

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

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

Condiciones del espacio

Preparación

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

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 LINO-LEUM 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.

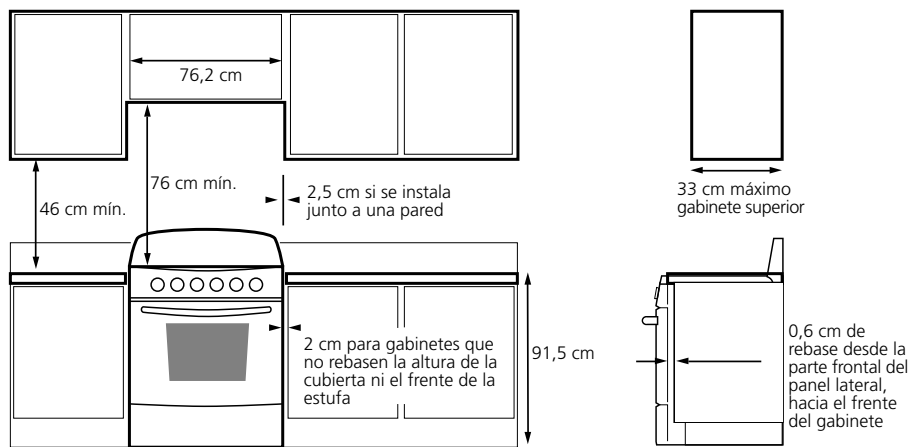
Localización

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.



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.



Instalación de copete (ver cuadro de características)

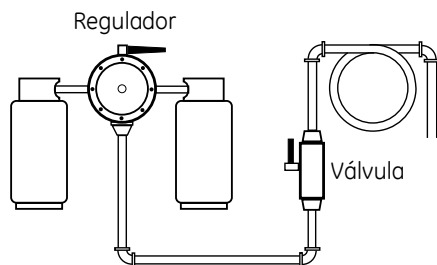
1. Desempaque el copete localizado en la parte posterior de la estufa.
2. Coloque el copete sobre la cubierta y cerciórese de que los orificios de ambas piezas, coincidan para que asiente bien el copete (ver fotografía 1).
3. Coloque los 4 tornillos de cruz, en la cara superior del copete y en la cara inferior de la cubierta, apriete bien con las tuercas. Use pinzas o una llave Española de 9,5 mm (3/8").
4. Coloque los refuerzos metálicos en posición diagonal (ver fotografía 2).



Conexión de gas

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

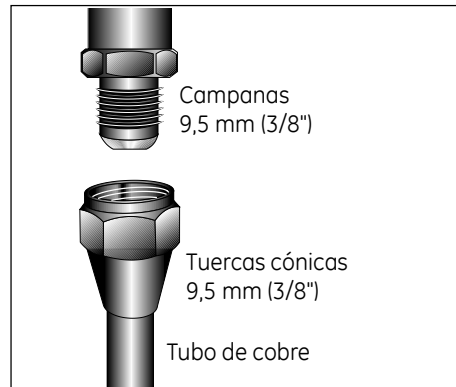
1. Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la estufa a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la estufa nueva.
2. Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la estufa. Cerciórese de que todos 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.

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

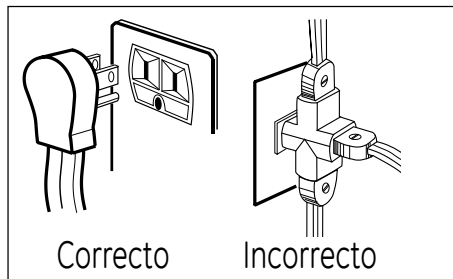
Conexión eléctrica

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.

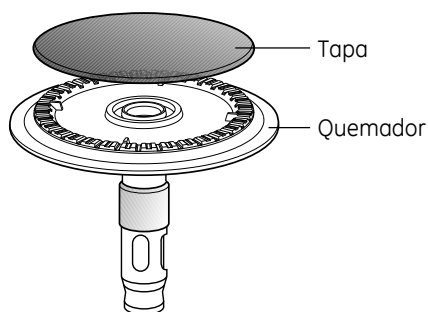


Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.

Instalación de quemadores

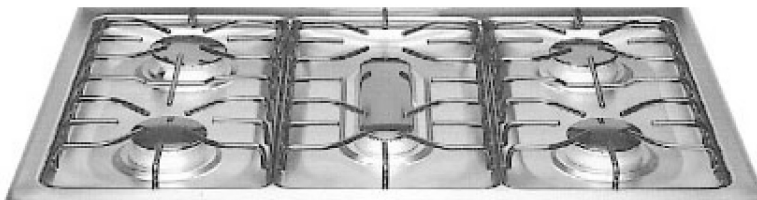
Verifique que el quemador y la tapa estén bien colocados conforme al diagrama.

Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



Instalación de parrillas superiores

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



Puerta de horno.

La puerta del horno es removible para hacer más accesible el interior de la estufa.

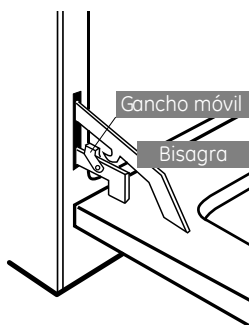
Antes de retirar la puerta de la estufa, libere los ganchos que arrastran la parrilla del horno de sus soportes, jalándolos firmemente hacia la parte externa de la estufa.

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.

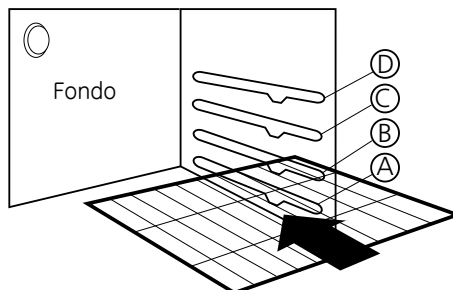


Instalación de parrillas en el horno

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 júlelas 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 empújela hacia adentro del horno hasta que haya pasado el tope en la pared del horno. Enseguida, baje la parte frontal y deslícela totalmente hasta el fondo.

El horno tiene cuatro 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.



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.

Operación

SEGURIDAD

⚠ 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.

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 flamables 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 FLAMABLES 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 NINGUNA PARTE DE SU ESTUFA A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE EN ESTE MANUAL.

Capelo (ver cuadro de características)

Antes de usar su estufa, asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado.

Levante el capelo, éste quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo.

Este capelo no está diseñado para cocinar encima de él.

Las bisagras están cuidadosamente calculadas para disminuir el riesgo de ruptura de la placa de cristal, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta, en caso de que accidentalmente se resbale. Sin embargo al levantarlo y bajarlo hágalo con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

LEVANTE EL CAPELO SIEMPRE QUE UTILICE LOS QUEMADORES SUPERIORES, ASÍ COMO EL HORNO.

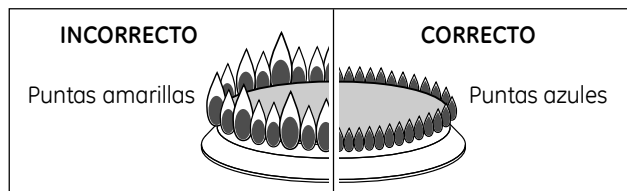
Encendido de quemadores

⚠ 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 Ó 60 SEGUNDOS.

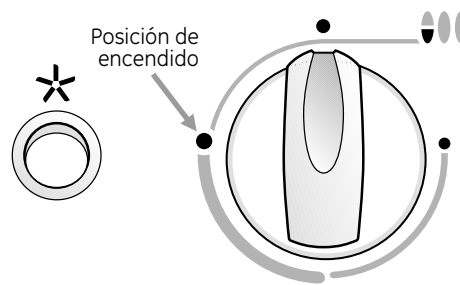
FÍJESE EN LA FLAMA, NO EN LA PERILLA MIENTRAS REDUCE LA FLAMA DEL QUEMADOR.



Estufas de encendido electrónico con botón

Al accionar el botón o girar la 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 DE ENCENDIDO, TOMÉ 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.

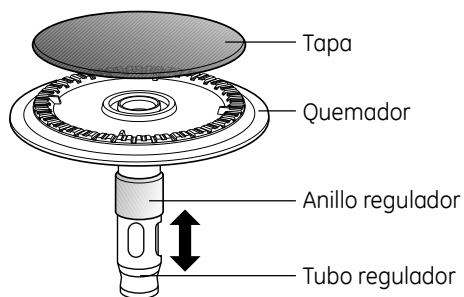
SI DESPUÉS DE REALIZAR EL AJUSTE DEL REGULADOR DE AIRE CONTINUAN LAS FLAMAS AMARILLAS, BUSQUE EL NUMERO TELEFÓNICO DE SERVIPLUS EN LAS ÚLTIMAS PAGINAS DE ESTE MANUAL. ELLOS SE ENCARGARÁN DE HACER LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES.

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

Cuando las flamas estén separadas, o haga hollín, ajuste el anillo regulador

1. Retire los quemadores de la cubierta.
2. Regule la altura del anillo hacia arriba o hacia abajo hasta obtener la flama adecuada.
3. Coloque nuevamente el quemador, enciéndalo y verifique que la flama sea adecuada.

Nota: En caso de no obtener la flama deseada repita los pasos 2 y 3 hasta lograrla.

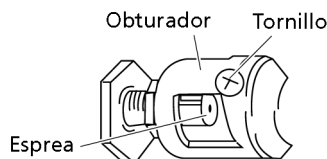


Ajuste del obturador de aire del quemador del horno

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.

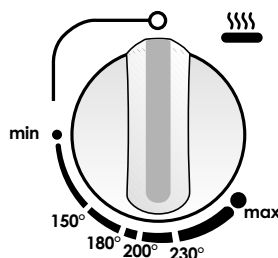
Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules. No deben estar por encima de los orificios del quemador. Con el deflector en su lugar (o el piso, según el modelo), las flamas deben conservarse estables. No deben extenderse más allá de las orillas del deflector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

El obturador está cerca de la pared trasera y por encima del cajón del asador.



Encendido del horno

Perilla de horno con termostato



La perilla del horno con termostato, indica las temperaturas en el panel de control.

Para encender el horno con encendido manual

1. Abra la puerta del horno.
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.

Luz de horno

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

Nota: Lea la sección de Recomendaciones de cocinado, para hornear mejor sus alimentos.

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.

Perfect Cook

La tecnología **Perfect Cook** de **mabe** cuenta con las siguientes características:

- Base circular: permite una mejor distribución del calor logrando una cocción uniforme de los alimentos.
- Parrilla autodeslizable para seguridad y fácil acceso que brinda mayor precisión de horneado.
- Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Su resistencia nula a la fricción y rayaduras, permite retirar los residuos de grasa y alimentos.
- Ventana más grande, que permite una mejor visibilidad al interior del horno.

Indicaciones para el cuidado y mantenimiento de su producto

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, DESCONÉCTELA 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.

Capelo (ver cuadro de características)

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

Limpieza de la cubierta superior de su 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. Limpie la cubierta superior usando un desengrasante que NO CONTenga SOSA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones contenidas 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.

Recomendaciones

- Para mantener la cubierta en óptimas condiciones, límpiela DESPUÉS DE CADA USO de acuerdo con las instrucciones de limpieza ya mencionadas.



Perillas

Las perillas se pueden retirar para facilitar su limpieza.

1. Cerciórese de que la perilla esté fría y júlela 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.



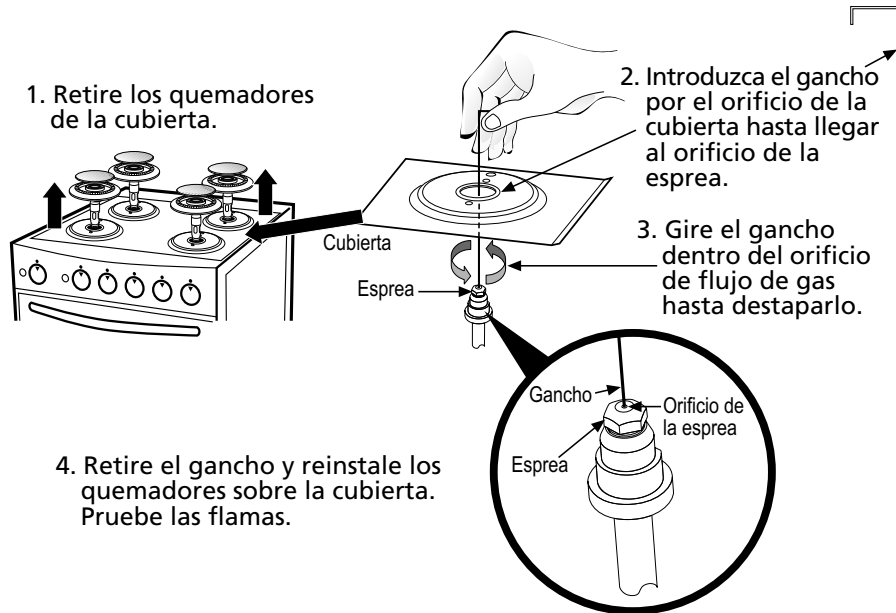
Orificio de flujo de gas obstruido

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 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 siga éstas instrucciones:

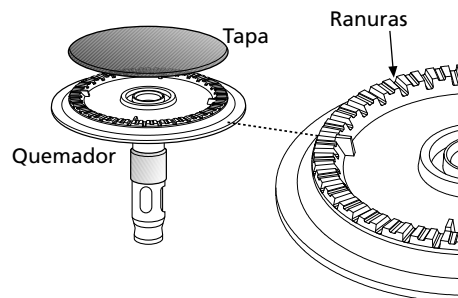


Limpieza de quemadores superiores

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.

Cavidad del horno

Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Su resistencia nula a la fricción y rayaduras, permite retirar los residuos de grasa y alimentos.

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.

Parrillas del horno

Parrilla autodeslizable para seguridad y fácil acceso que brinda mayor precisión de horneado.

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

Ventana más grande, que permite una mejor visibilidad al interior del horno.

Base circular: permite una mejor distribución del calor logrando una cocción uniforme de los alimentos.

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.

Recomendaciones de cocinado

Temperaturas del horno

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

| Posición perilla/ Temperatura °C/°F | | Función/Alimento |
|--|-----------------|---|
| MIN | MIN | Pavo |
| 175 °C - 200 °C | 347 °F - 392 °F | Pasteles, roscas, muffins (mantecadas o panquecitos) panes, galletas, carnes, pollo pescado |
| 200 °C - 225 °C | 392 °F - 437 °F | Flan, tartas, papas, pastas |
| 225 °C - 260 °C | 437 °F - 500 °F | Precalentar 10 - 15 minutos |
| 260 °C - 280 °C | 500 °F - 536 °F | Asador |

Posiciones de alimentos en el horno

Notas:

- Las posiciones de la parrilla se nombran de abajo hacia arriba A, B, C y D.
- 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.

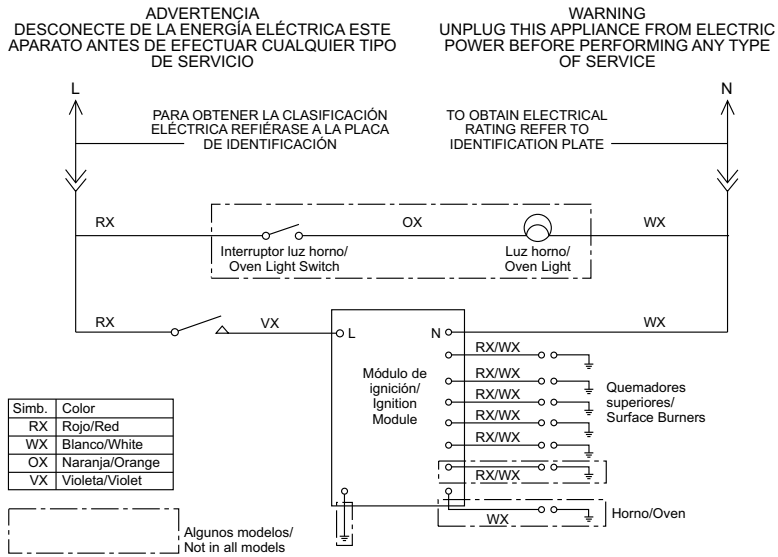
| Alimentos | Posición de parrilla | Tiempo |
|--|----------------------|--------------------------|
| Galletas | D | El indicado en la receta |
| Pasteles | C | |
| Tartas | C | |
| Pan | C | |
| Pastas | C | |
| Carnes y pescados (pequeños) | C | |
| Carnes, pizza, papas y vegetales | B | |
| Carnes, piezas grandes como pavo o pierna de cerdo | A | |

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, 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. Si tuviera un incendio por la grasa en la charola del 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.
18. Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
19. Nunca deje que la flama de un quemador sobresalga de las orillas del traste de cocina.
20. 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.

Diagrama eléctrico



317B8267P001

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. |

| Problema | Causa posible | Solución |
|---|---|---|
| El reloj no funciona. | 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 despidan un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso. |

Características de su estufa

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| Copete o capelo | Capelo |
| Encendido quemadores superiores | Electrónico botón |
| Control horno | Termocontrol de 5 posiciones |
| Acabado de horno | Estándar |
| Encendido horno | Manual |
| Luz horno | Sí |
| Asador | No |
| Características eléctricas | 127 V 60 Hz 0,5 A |
| Quemadores | 4 estándar, 2 jumbo |

Póliza de garantía

| | |
|--|--|
| Datos de identificación del producto | |
| Este formulario debe ser llenado por el distribuidor. | |
| Producto: _____ | Número de serie: _____ |
| Marca: _____ | Distribuidor: _____ |
| Modelo: _____ | Firma o sello del establecimiento: _____ |
| Fecha en la que el consumidor recibe el producto _____ | |

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 recepción de conformidad del consumidor final— 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 referidos en los "datos de identificación del producto", ubicado en la parte superior del presente documento.

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 servicio indicados en el listado que se incluye en esta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizado por Mabe.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía

Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá presentar esta póliza debidamente sellada por el establecimiento que vendió el producto, o la factura o recibo o comprobante con los datos de identificación de producto que se describen en esta póliza, 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.

Centros de servicio técnico en México en donde los consumidores pueden hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios.

- **Acapulco**
Virgilio Uribe #26 Fracc. Costa Azul entre Andrés Suffrend y Jaime Cook 39850 Acapulco, Guerrero (01.744) 482.8075 y (01.744) 482.9045.
- **Agascalientes**
Jardín del Encino #416. Lindavista 20270 Aguascalientes, Ags. (01.449) 978.7395
- **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**
21 Olivia Ramírez #1333 Col. Pedro J. Méndez 87040 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. Tecnológico #6107 Col. Lagos 31110 Chihuahua, Chihuahua (01.614) 413.7901, 7012 y 3693
- **Guadalajara**
Av. Inglaterra #4120 Guadalajara Technology Park 45010 Zapopan, Jalisco (01.33) 3669.3125
- **Cabo San Lucas**
Villas del Pacífico manzana 9 lote 38 Fracc. Portales 23473 Cabo San Lucas, B.C.S. (01.624) 146.4024
- **León**
Prolongación Juárez #2830-B, Plaza de Toros 37450 León, Guanajuato (01.477) 770-0003, 06 y 07
- **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. Norte**
Prol. Ings. Militares #156 San Lorenzo Tlaltenango 11210 México, D.F. (01.55) 5227.1000
- **México D.F. Oriente**
Oriente 140-A #189 1er. piso esq. Norte 21 Col. Moctezuma 2da. Sección 15500 México, D.F. (01.55) 5785.5997 y 2643.5042
- **México D.F. Sur**
Av. División del Norte #3281 Col. La Candelaria, Del. Coyoacán entre Árbol del Fuego y Pacífico 04380 México, D.F. (01.55) 5627.1033 y 1674.4886
- **Monterrey**
Carretera Miguel Alemán km 5 Vista sol 67130 Cd. Guadalupe, N.L. (01.81) 8369.7990
- **Piedras Negras**
Daniel Fariás #220 Norte 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 78090 San Luis Potosí, S.L.P. (01.444) 826.5688
- **Tampico**
Venustiano Carranza #502 Pte. Col. 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**
Blvd. Torreón-Matamoros #6301 Ote. Gustavo Díaz Ordaz 27080 Torreón, Coahuila (01.871) 721.5010 y 5070
- **Veracruz**
Paseo de Las Américas #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 casi esq. con Av. Gregorio Méndez ATASTA 86100 Villahermosa, Tabasco (01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397

El especialista en servicio de línea blanca

serviplus®

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 por el establecimiento que lo vendió, o la factura, o recibo, o comprobante.
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
- Venta de refacciones originales

México, D.F.
01-55-5227-1000

Monterrey
01-81-8369-7990

Guadalajara
01-33-3669-3125

Argentina
(5411) 4489.8900

Costa Rica
(506) 2277.2100
www.serviplus.co.cr

Guatemala
(502) 2476.0099
www.serviplus.com.gt

Panamá
(507) 397.6065
www.serviplus.com.pa

República Dominicana
Local: (809) 372.5392
Resto del país:
1 (809) 200.0284
www.serviplus.com.do

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

Ecuador
1800.73.7847

Honduras
(504) 2540.4917
www.serviplus.com.hn

Perú
Dentro de Lima:
(511) 705.3600
Fuera de Lima: 0800.70.630

El Salvador
(503) 2294.0350
www.serviplus.com.sv

Nicaragua
(505) 2248.0250
www.serviplus.com.ni

Venezuela
(0501) 737.8475

Importado y/o comercializado por:

○ **México**

Mabe S.A. de C.V.
R.F.C.: MAB911203RR7
Paseo de Las Palmas #100 Col. Lomas de Chapultepec Delegación Miguel Hidalgo México D.F., C.P. 11000
Teléfono de servicio: (461) 471 7000 y (461) 471 7100

○ **Chile**

Comercial Mabe Chile Ltda.
Av. Américo Vespucio Norte No. 2416 Vitacura, Santiago, Chile
Teléfonos de servicio:
01.600.364.3000 / 376.8649

○ **Colombia**

Mabe Colombia S.A.S.
Carrera 21 No. 74-100
Parque industrial Alta Suiza
Manizales - Caldas, Colombia
U.A.P. #141 de la DIAN
Teléfonos de servicio: 01.900.555.6223 / 878.3700

○ **Ecuador**

Mabe Ecuador
KM 14 ½ Vía Daule
Guayaquil - Ecuador
RUC: 0991321020001
Teléfono de servicio: 1.800.737.847

○ **Perú**

Mabe Perú S.A.
Calle Los Antares No. 320 Torre "A"
Ofic. 701 Urb. La Alborada Santiago de Surco - Lima
R.U.C. 20293670600
Teléfonos de servicio: 700.5590 y 0800.70630

○ **Venezuela**

Mabe Venezuela C.A.
Av. Sanatorio del Avila, Urb. Boleíta Norte, Edif. La Curacao piso 1 al 3, Caracas, zona postal 1060
RIF: J-00046480-4
Teléfono de servicio: (501) 737.8475