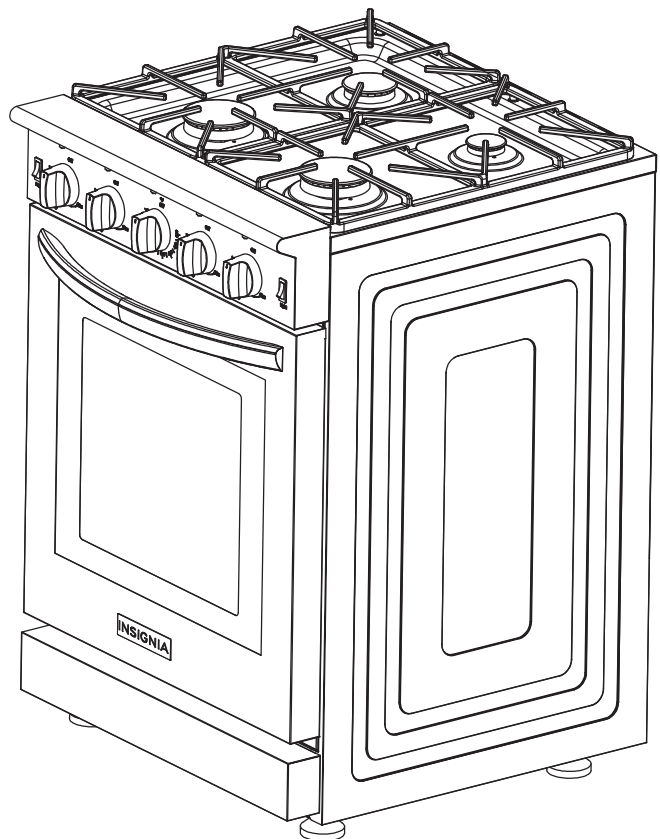


INSIGNIA™

Estufa de gas autónoma de 3.7 pie³ para los VRs

NS-RNG24SS9



Antes de usar su producto nuevo, lea este instructivo para prevenir cualquier daño.

Índice

Introducción.....	3
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	3
PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD.....	4
Instrucciones de instalación.....	6
Características.....	6
Contenido del paquete.....	6
Componentes principales.....	7
Panel de control.....	7
Dimensiones de la estufa.....	8
Instalación.....	10
Instalación de la estufa.....	11
Espacios y dimensiones.....	11
Notas importantes para el instalador.....	12
Antes de instalar la estufa.....	12
Ajuste de la altura y del nivel de la estufa.....	12
Instalación del sistema antivuelco.....	13
Conexión al gas.....	15
Instalación de las almohadillas de plástico en la parte posterior del horno.....	16
Conexión a la alimentación.....	17
Búsqueda de fugas de gas.....	17
Comprobación de los quemadores de la parte superior.....	18
Comprobación del quemador del horno.....	18
Utilización.....	19
Antes de comenzar a usar su estufa.....	20
Consejos para economizar el gas.....	20
Utilización de los quemadores de la parte superior.....	20
Botones de control del quemador.....	21
Selección de un quemador.....	21
Encendido de un quemador.....	22
Utilización del horno.....	22
Consejos para cocción.....	22
Tiempos de cocción.....	22
Consejos para cocción de pasteles.....	23
Consejos para cocción de masa.....	23
Consejos para cocción de legumbres.....	23
Botón de control del horno.....	23
Encendido del horno.....	23
Ajuste de la rejilla del horno.....	24
Servicio.....	25
Limpieza y mantenimiento.....	26
Extracción de la rejilla de la parte superior de cocción.....	26
Limpieza de los quemadores de la parte superior.....	26

Limpieza del panel de control	26
Limpieza del horno	26
Como quitar la gaveta de almacenamiento	27
Desmontaje de las partes de la estufa	29
Desmontaje de los quemadores de la parte superior	29
Como acceder a la luz piloto y al quemador del horno	30
Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno	32
Localización y corrección de fallas	33
Parte superior de cocción	33
Horno	35
Especificaciones	36
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO	37

Introducción

Felicitaciones por comprar un producto de alta calidad de Insignia. Su NS-RNG24SS9 representa el más moderno diseño de estufa para VR y está diseñado para brindar un rendimiento confiable y sin problemas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA Si la información contenida en este manual no se sigue exactamente, un incendio o explosión puede resultar causando daños materiales, lesiones físicas o la muerte.

— No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato.

— **QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS.**

- Apague cualquier llama abierta.
- No intente encender ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono de su edificio.
- Comuníquese inmediatamente con el proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

— La instalación y el servicio técnico deberán estar a cargo de un instalador calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Los aparatos de gas pueden provocar una exposición ligera a cuatro de las sustancias de la lista de la disposición 65, incluidos, entre otros, benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín causada por la posible combustión incompleta de gas natural o combustibles PL. Los quemadores correctamente ajustados que se reconocen cuando la llama está azulada en lugar de amarillenta, minimizarán una combustión incompleta. La exposición a estas sustancias se pueden también minimizar por una ventilación viniendo de una ventana abierta o un ventilador o una campana.



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de vuelco del aparato, tiene que estar asegurado con un dispositivo antivuelco correctamente instalado. Para verificar si este dispositivo está correctamente instalado, quite la gaveta de almacenamiento para verificar el soporte antivuelco o agarre el borde superior posterior de la estufa y delicadamente trate de inclinarla hacia adelante para asegurarse que la estufa esté correctamente sujeta. Para obtener instrucciones, refiérase a la sección “Instalación del sistema antivuelco” en la página 13.

**ADVERTENCIA**

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR**
- **PUEDE CAUSAR LESIONES A PERSONAS**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO SUMINISTRADO CON LA ESTUFA**
- **REFIÉRASE A LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

**ADVERTENCIA**

La instalación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento inadecuados pueden resultar en lesiones o daños materiales. Refiérase a este manual. Para asistencia o información adicional, consulte un instalador calificado, una agencia de reparaciones, el fabricante (revendedor) o el proveedor de gas.

**ADVERTENCIA**

Para evitar la posibilidad de choque eléctrico, desconecte la alimentación antes del mantenimiento de esta unidad.

**ADVERTENCIA**

NUNCA cubra cualquier ranura, orificio o abertura en la parte inferior del horno ni cubra un estante completamente con materiales como papel de aluminio. De hacer esto obstruye el flujo de aire y puede causar envenenamiento de monóxido de carbono. Revestimientos de papel de aluminio pueden también retener el calor, resultando en un peligro de incendio.

**ADVERTENCIA**

NUNCA use este electrodoméstico como espacio calentador para calentar la habitación. Si lo hace puede producir monóxido de carbono y sobrecalentar el horno.

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA****LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO.****1 SE DEBE REFLEXIONAR CUIDADOSAMENTE PARA DETERMINAR LA UBICACIÓN DE LA ESTUFA.**

Evitar las ubicaciones en las áreas siguientes: en un lugar de "tráfico" principal; en un lugar aislado con no mostrador cercano; donde las puertas abiertas de la estufa pueden crear un peligro; en un lugar ventilado, lo que puede apagar el piloto.

2 MANTENGA LOS NIÑOS Y LAS MASCOTAS ALEJADAS DE LA ESTUFA.

Los niños no deberían jugar con los controles de la estufa. Las superficies de la estufa están calientes. Esta estufa no se debe usar como estante para acceder al gabinete de encima.

3 POR RAZONES DE SEGURIDAD, NO USE LA ESTUFA COMO CALENTADOR DE LA COCINA. Los hornos y los quemadores superiores no se diseñaron para usarse como calentador.

4 ASEGÚRESE DE QUE SU ESTUFA ESTÉ ADECUADAMENTE INSTALADA Y CONECTADA A TIERRA POR UN TÉCNICO COMPETENTE. ASEGÚRESE DE QUE SU ESTUFA ESTÉ CORRECTAMENTE AJUSTADA POR UN TÉCNICO O INSTALADOR COMPETENTE PARA EL TIPO DE GAS PROPANO CON EL CUAL SE USARÁ. REFIÉRASE A LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.

5 NUNCA INSTALE LA ESTUFA SOBRE MOQUETAS DE COCINA.

Algunos materiales de moquetas son muy inflamables y ciertos de ellos absorben la grasa, lo que puede resultar en un peligro de incendio.

6 RECUERDE QUE LOS TEJIDOS SON INFLAMABLES.

La cocina no es un lugar para mangas largas y sueltas. No se apoye en una estufa. Si la estufa está cerca de una ventana, use un tratamiento de ventana adecuado.

7 SI EL PILOTO SE APAGA, DEBE DETECTAR UN OLOR A GAS LIGERO COMO SEÑAL PARA VOLVER A ENCENDER EL PILOTO.

Como medida de seguridad, abra una ventana o puerta para ventilar la sala antes de encender nuevamente el piloto. Si las conexiones de la estufa no están perfectamente apretadas, se puede tener una pequeña fuga y por lo tanto un olor a gas ligero. NUNCA use un cerillo u otra llama para detectar este tipo de fuga. Use un detergente líquido o una solución espesa de jabón y agua en las áreas donde usted piensa que podría haber una fuga. Si la burbuja se desarrolla, esto indica una fuga posible. La alimentación de gas tiene que apagarse inmediatamente y se debe llamar la compañía suministradora o de servicio de gas.

8 NUNCA DEJE UN QUEMADOR ENCENDIDO O APAGADO POR MÁS DE 5 SEGUNDOS.

9 UNA ADVERTENCIA: LOS RIESGOS GRAVES ESTÁN ASOCIADOS CON EL ACCESO A GABINETES DE ALMACENAMIENTO POR ENCIMA DE LA ESTUFA CUANDO LOS QUEMADORES SUPERIORES O EL HORNO SE USAN.

No almacenar productos atractivos para niños encima de la estufa. No deje que la ropa entre en contacto con los quemadores superiores cuando la estufa esté en uso.

10 PELIGROS POSIBLES O LESIONES PUEDEN RESULTAR DEL USO INCORRECTO DE LAS PUERTAS O DE LAS GAVETAS DEL ELECTRODOMÉSTICO tales como pisar, apoyarse o sentarse en las puertas o las gavetas.

11 NO USE LA PARTE SUPERIOR DE LA ESTUFA O DEL HORNO COMO ESPACIO DE ALMACENAMIENTO.

Los artículos almacenados en la parte superior de la estufa pueden calentarse demasiado y derretirse. No guarde materiales inflamables en el horno.

12 USE UNA BUENA AGARRADERA CUANDO SAQUE LOS ESTANTES PARA AÑADIR O QUITAR ALIMENTOS.

Las toallas para platos u otros sustitutos pueden causar quemaduras graves. Utilice solo agarraderas secas. Agarraderas mojadas o húmedas en superficies calientes pueden resultar en quemaduras por el vapor. No deje las agarraderas tocar una llama.

13 MANTENGA TODOS LOS PLÁSTICOS ALEJADOS DE LA ESTUFA, ya que los plásticos son sensibles al calor.

14 EVITE LAS CACEROLAS INESTABLES O QUE SE VUELCAN FÁCILMENTE. Los mangos de las cacerolas deben estar girados hacia atrás o hacia un lado de la estufa – no hacia la habitación o encima de los quemadores adyacentes. Use solo utensilios que están hechos para uso en una estufa y horno.

15 NO CALIENTE RECIPIENTES DE ALIMENTOS QUE NO ESTÁN ABIERTOS EN LOS QUEMADORES DE LA PARTE SUPERIOR NI EN EL HORNO. La acumulación de presión puede causar que el recipiente explote y resulte en lesiones o daños al horno.

16 EL PAPEL DE ALUMINIO CUANDO NO SE USA CORRECTAMENTE ES LA CAUSA DE MUCHOS PROBLEMAS.

Refiérase a la sección del horno en este manual para instrucciones sobre un uso correcto.

17 LA GRASA ES INFLAMABLE Y SE TIENE QUE USAR CON MUCHO CUIDADO. Evite que los depósitos de grasa se acumulen alrededor de la estufa o de las aperturas de ventilación. Deje enfriar las cantidades de grasa caliente, por ejemplo, una cacerola de grasa, antes de intentar moverla. Si un fuego de grasa se produce en una cacerola, apague la llama colocando una cubierta sobre la cacerola. NO arroje agua sobre un fuego de grasa. No encienda la campana de ventilación. Utilice un extintor químico seco o de tipo espuma. Si un fuego se produce en el horno, apague el horno y cierre la puerta del horno, luego permita que los alimentos o la grasa se quemen completamente en el horno. Si el humo o el fuego persiste, llame al departamento de bomberos local.

18 EVITE EL USO DE PULVERIZADOR AEROSOL CERCA DE LA ESTUFA PORQUE LA MAYORÍA DE ELLOS SON FLAMABLES.

- 19 NUNCA DEJE LOS QUEMADORES DE LA SUPERFICIE CON AJUSTES DE LLAMA ALTOS O MEDIANOS.** Ajuste el tamaño de la llama del quemador para que no se extienda fuera del borde del recipiente de cocción. Una llama excesiva es peligrosa
- 20 NO UTILICE UNA ESTUFA QUE NECESITA UNA REPARACIÓN.** Las reparaciones deben ser realizadas por una persona calificada. Reparaciones mal hechas pueden presentar un peligro de seguridad. No reemplace ni repare cualquier pieza de la estufa usted mismo, excepto si se recomienda en este manual.
- 21 NO TOQUE LAS SUPERFICIES DEL INTERIOR DEL HORNO DURANTE EL USO O INMEDIATAMENTE DESPUÉS DEL USO.** No permita que la ropa u otros materiales inflamables hagan contacto con los quemadores. Aunque estas superficies sean de color negro, todavía pueden estar lo suficientemente calientes como para quemar su piel. Otras áreas de la estufa pueden estar suficientemente caliente como para causar quemaduras, tales como aperturas de ventilación, pared superior principal, ventana, puerta abierta y rejillas del horno.
- 22 NO OBSTRUYA EL FLUJO DE COMBUSTIÓN NI EL AIRE DE VENTILACIÓN.**
- 23 ASEGÚRESE DE QUE TODOS LOS MATERIALES DE EMBALAJE ESTÉN RETIRADOS DE LA ESTUFA** antes de usarla para evitar incendios o daños de humo en caso de que el material de embalaje se inflame.
- 24 LA COMPROBACIÓN DE FUGAS DEL ELECTRODOMÉSTICO TIENE QUE HACERSE SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.**

Instrucciones de instalación

- La instalación debe realizarse en conformidad con los códigos locales, o en ausencia de ellos, con el código nacional para gas combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 o en Canadá el Código de instalación de gas propano, CSA B149.1.
- La instalación de electrodomésticos diseñados para casas móviles tiene que estar en conformidad con las normas de construcción y de seguridad de casas fabricadas título 24 CFR, Elemento 3280 (anteriormente la norma federal para la construcción y la seguridad de casas móviles, título 24, HUD (elemento 280)).
- La instalación de electrodomésticos diseñados para caravanas recreacionales de parque tiene que estar en conformidad con los códigos de estados, con la norma para las caravanas recreacionales de parque ANSI A119.5.
- La instalación debe realizarse en conformidad con los códigos locales u otros códigos o en ausencia de ellos, con la norma para caravanas de vehículos recreacionales, ANSI/NFPA 1192.
- Una vez instalada, la estufa debe estar conectada a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales.
- La estufa y su válvula de apagado tienen que estar desconectadas del sistema de suministro de gas cuando se hace la prueba de presión de este sistema si las pruebas de presión se hacen en exceso de 1/2 psi (3.5 kPa).
- La estufa tiene que estar aislada del sistema de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
- La presión máxima de la alimentación de gas tiene que estar de acuerdo con la presión nominal del colector de 10 pulg. WC del regulador de presión del electrodoméstico de gas incluido.
- La presión del suministro de gas para verificar el ajuste del regulador tiene que estar por lo menos de 1 pulg. WC (249 Pa) por encima de la presión del colector especificado por el fabricante. Cualquier abertura en la pared detrás de la estufa y en el suelo abajo de la estufa tiene que estar sellada.

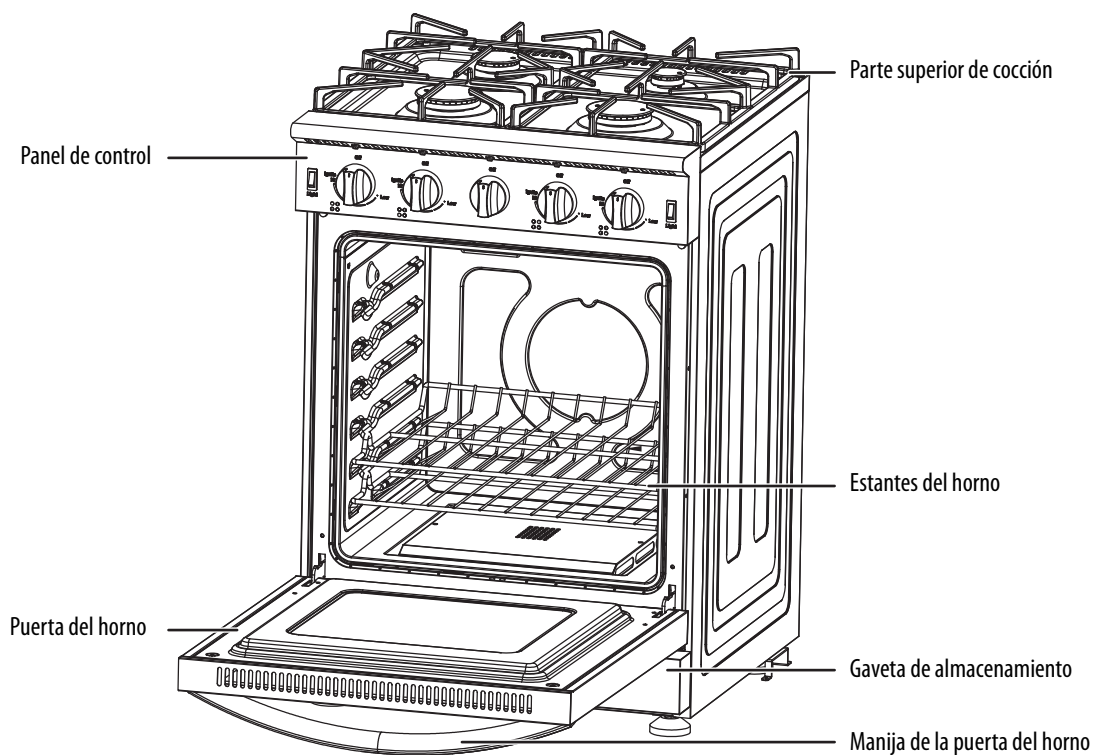
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características

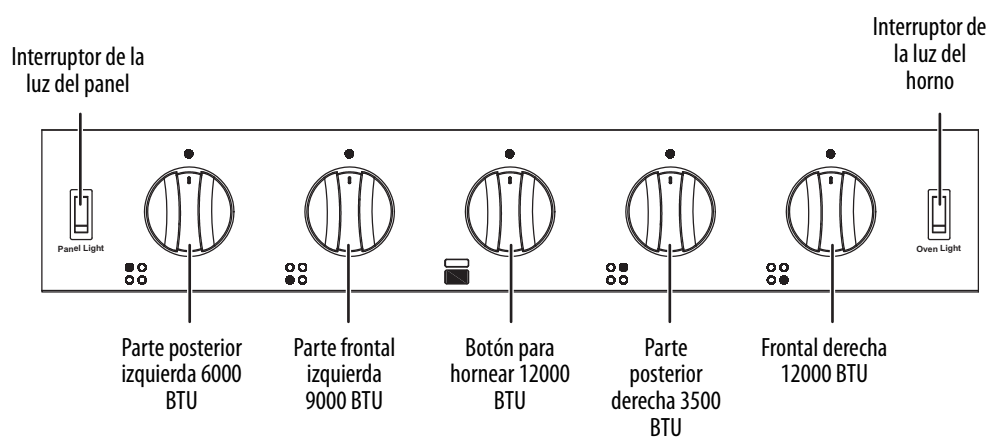
Contenido del paquete

- Estufa de gas autónoma de 3.7 pie³ para VRs
- Dispositivo antivuelco
- Kit de protectores de plástico
- *Guía del usuario*

Componentes principales

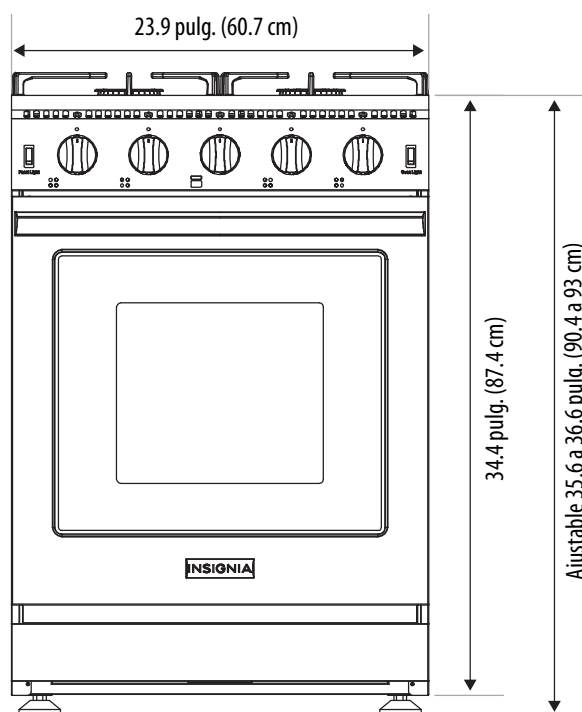


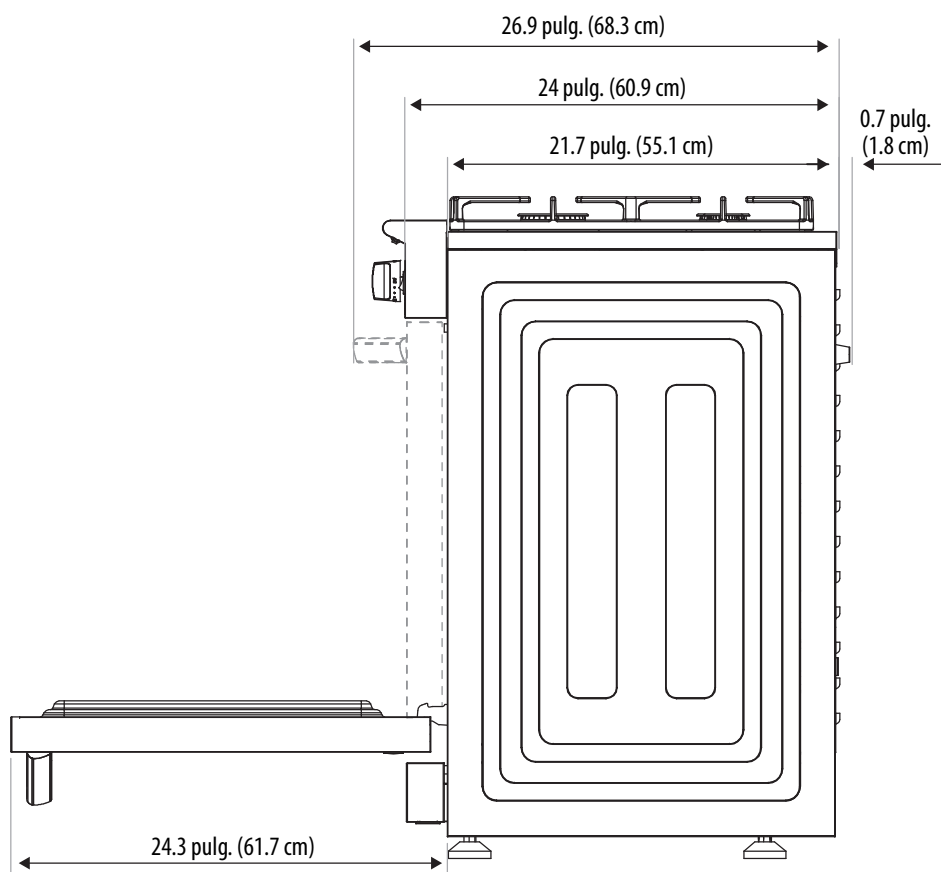
Panel de control



Dimensiones de la estufa

Parte frontal



Vista lateral

Instalación

Estufa de gas autónoma de 3.7 pie³ para los VRs

Instalación de la estufa.....	11
Espacios y dimensiones.....	11
Notas importantes para el instalador:.....	12
Antes de instalar la estufa.....	12
Ajuste de la altura y del nivel de la estufa.....	12
Instalación del sistema antivuelco.....	13
Conexión al gas.....	15
Instalación de las almohadillas de plástico en la parte posterior del horno.....	16
Conexión a la alimentación.....	17
Búsqueda de fugas de gas.....	17
Comprobación de los quemadores de la parte superior.....	18
Comprobación del quemador del horno.....	18

Instalación de la estufa

IMPORTANTE: Recomendamos que usted tenga un instalador profesional para su estufa.

Si su estufa no se instala correctamente, una conexión a tierra inadecuada o una fuga de gas pueden causar un incendio o explosión resultando en lesiones o la muerte.

PRECAUCIÓN daños de material:

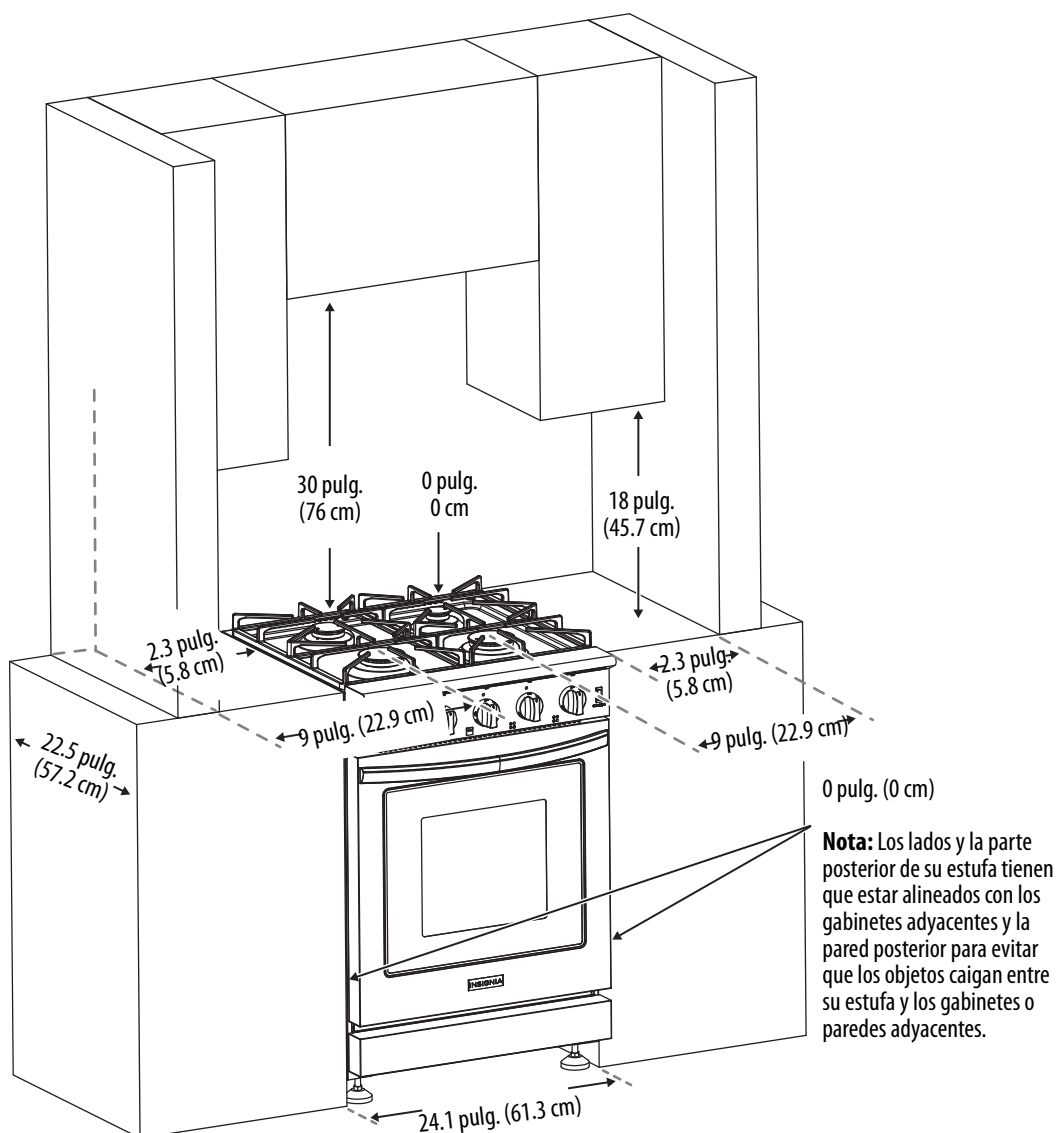
- No use la puerta o manija para levantar o desplazar la estufa.
- La estufa tiene que estar colocada en un suelo con un grosor de 1/8 pulg. (3 mm) de revestimiento de vinilo de categoría comercial. No coloque la estufa en una base o pedestal.

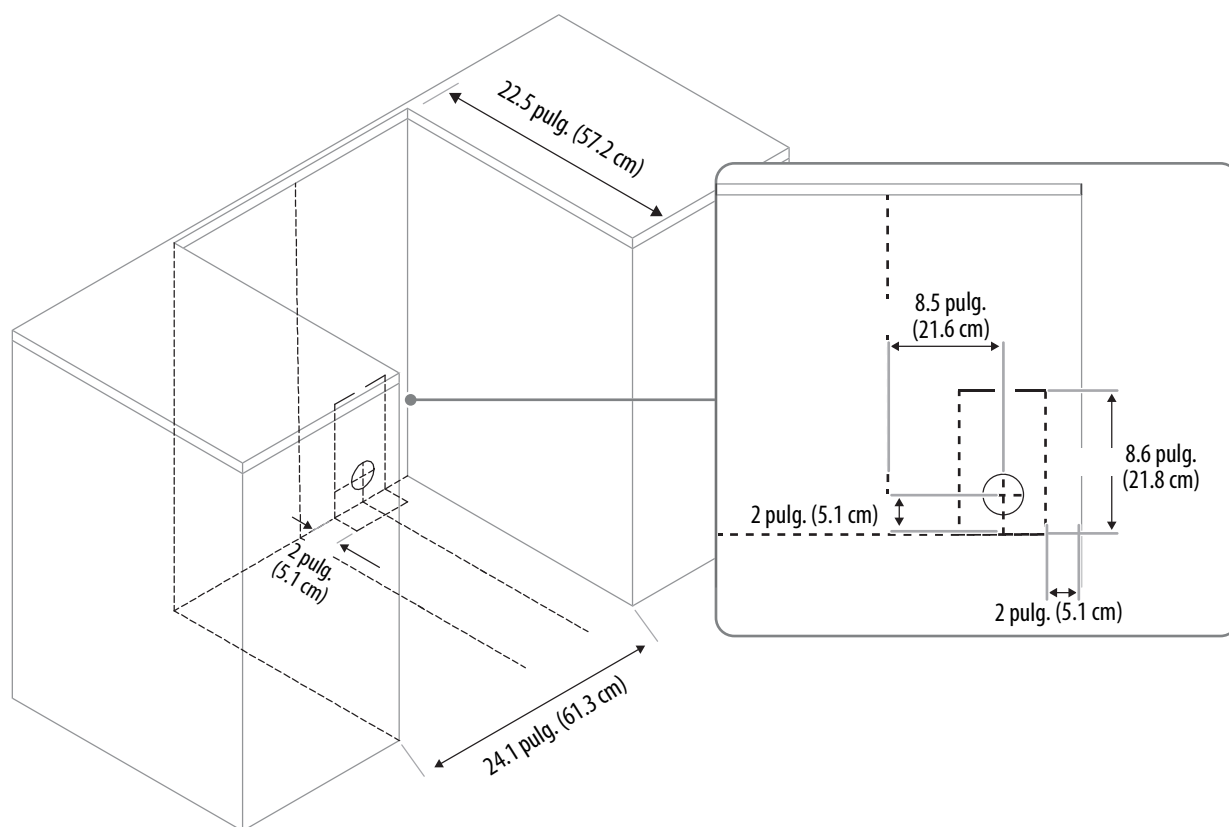
Espacios y dimensiones

Use las dimensiones indicadas a continuación para instalar la estufa. La parte posterior y los lados de la estufa debajo de la superficie de cocción pueden estar a ras con el material combustible.

Un espacio mínimo de 18 pulg. (45.7 cm) verticalmente se requiere entre cualquier construcción combustible cerca del mostrador. Un espacio mínimo de 30 pulg. (76 cm) se requiere entre la rejilla de la parte superior de cocción y cualquier material combustible directamente encima de la superficie de cocción. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté paralela al mostrador. Ajuste de las patas de la estufa, si es necesario.

Nota: Las medidas en el gráfico siguiente son un requerimiento mínimo.



Requisitos de ubicación del gas y electricidad**Notas importantes para el instalador:**

- 1 Lea este manual antes de instalar la estufa.
- 2 Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- 3 Asegúrese de que deje esta instrucciones con la estufa.
- 4 Antes de instalar la estufa en una área cubierta con linóleo o cualquier suelo sintético, asegúrese de que la cobertura del suelo pueda resistir a temperaturas de por lo menos 90 °F (32 °C) más altas que la temperatura de la sala sin reducción, deformación ni decoloración.
- 5 No instale la estufa sobre moquetas sin colocar un protector u hoja aislante o contrachapado de 1/4 pulg. (0.64 cm) de grosor entre la estufa y la moqueta.

Antes de instalar la estufa

- Retire el embalaje exterior e interior.
- Seque las superficies de la estufa con un paño o esponja mojado y séquelas con un paño seco limpio.

Ajuste de la altura y del nivel de la estufa

La estufa tiene que estar a la misma altura que los mostradores o espacios de trabajo adyacentes. La estufa tiene que estar a nivel. Si la estufa no está nivelada, la puerta no se cerrará ni sellará adecuadamente, lo que puede causar un calentamiento irregular y problemas de gas gastado.

- Para ajustar la altura y poner la estufa a nivel, gire las patas hacia la derecha (para subir) o hacia la izquierda (para bajar).

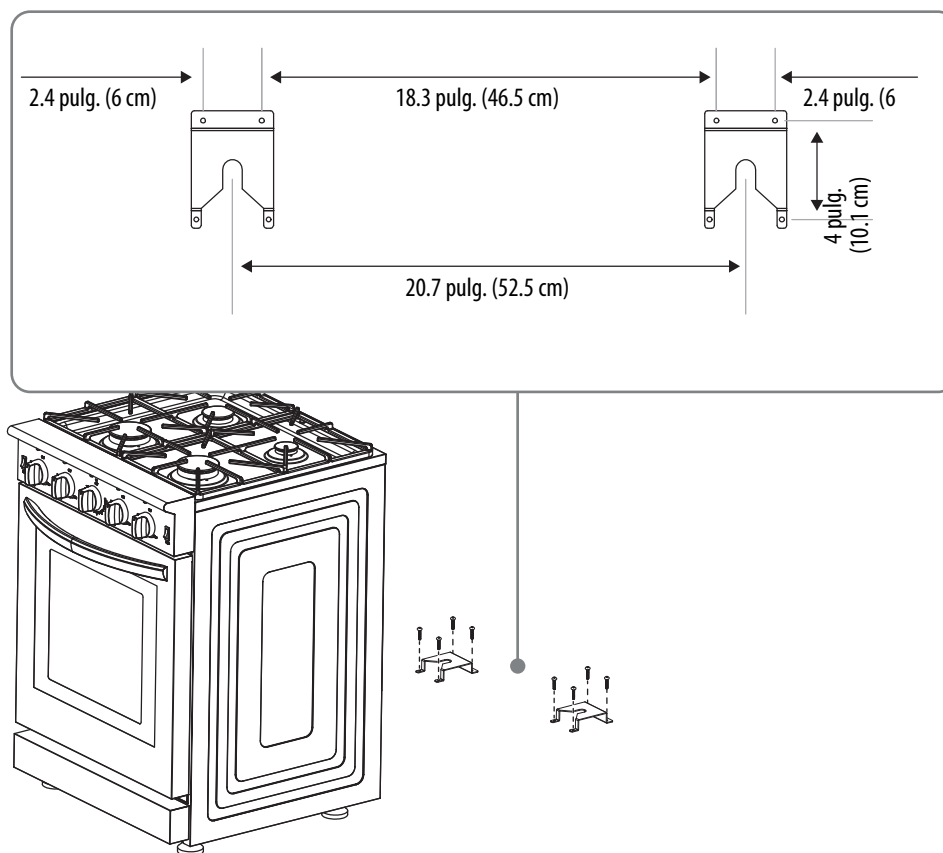
Nota: Para que sea más fácil ajustar las patas, haga que alguien empuje contra la parte superior de su estufa para inclinarla levemente.

Instalación del sistema antivuelco

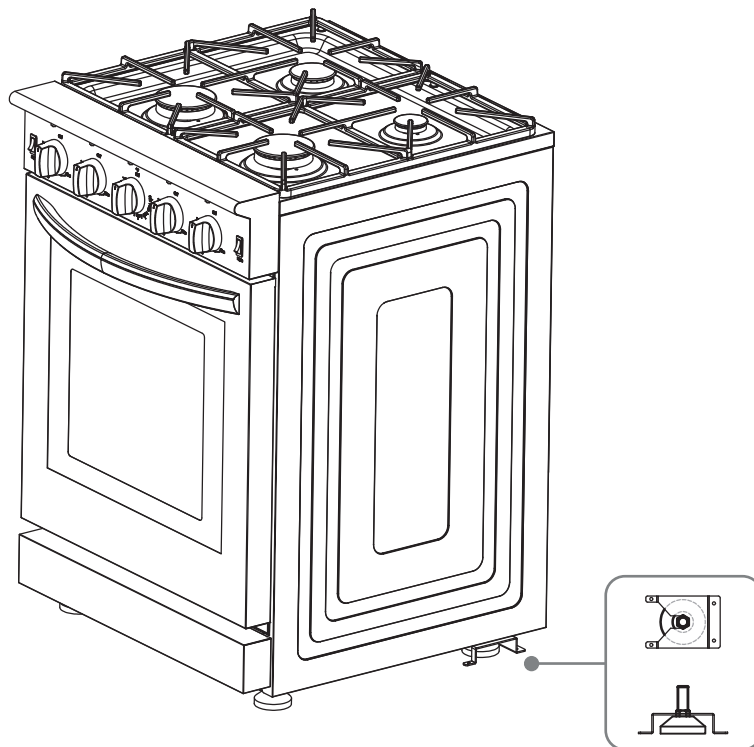
ADVERTENCIA:

- Todas las estufas pueden volcarse y lesionar a las personas. Instale el sistema antivuelco que vino con la estufa.
- Si se aleja la estufa de la pared para limpiarla, dar mantenimiento o por cualquier otra razón, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté correctamente reinstalado antes de colocar nuevamente la estufa contra la pared. En el caso de una utilización indebida (tal como una persona de pie, sentada o apoyada en una puerta abierta), el no tomar esta precaución puede resultar en un vuelco de la estufa. Los líquidos calientes derramados o la estufa misma pueden provocar lesiones personales.

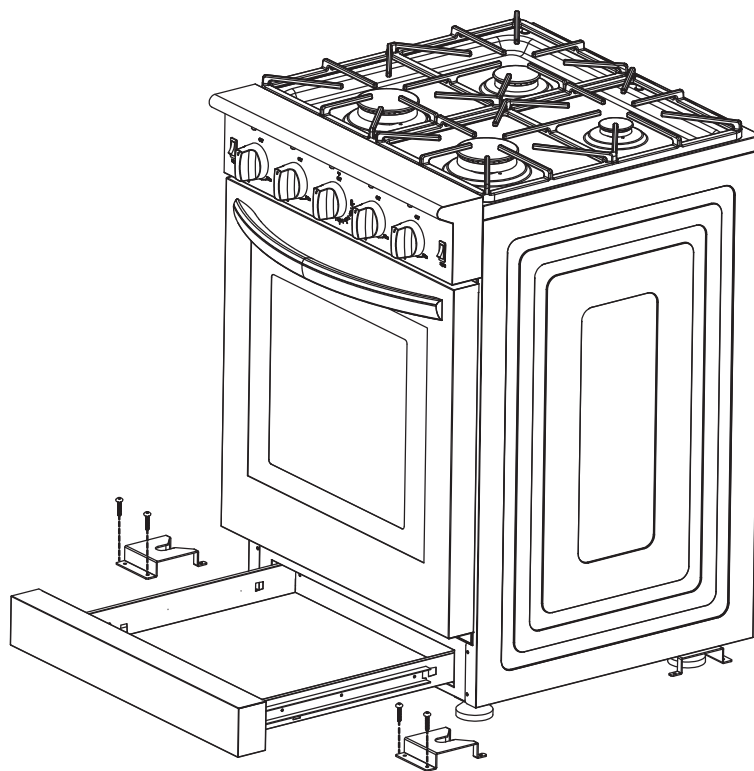
- 1 Ajuste las patas de la estufa, a la altura correcta. Verifique que la estufa esté a nivel. Refiérase a Ajuste de la altura y del nivel de la estufa en la página 12.
- 2 Posicione los soportes posteriores en el suelo con las muescas en los soportes hacia el frente de la estufa y atornille los soportes en el suelo usando cuatro de los tornillos suministrados por soporte.



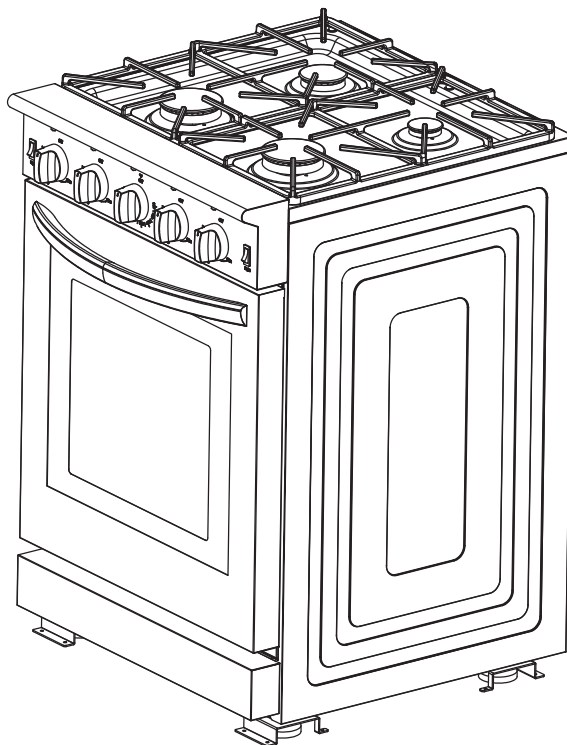
- 3 Alinee las patas posteriores con las muescas en los soportes posteriores y deslice la estufa en su lugar. Asegúrese de que las patas posteriores estén debajo de los soportes.



- 4 Abra la gaveta de almacenamiento, deslice las muescas hacia el frente de los soportes y atornille los soportes en el suelo usando dos de los tornillos suministrados por soporte.



5 Cierre la gaveta.



Conexión al gas

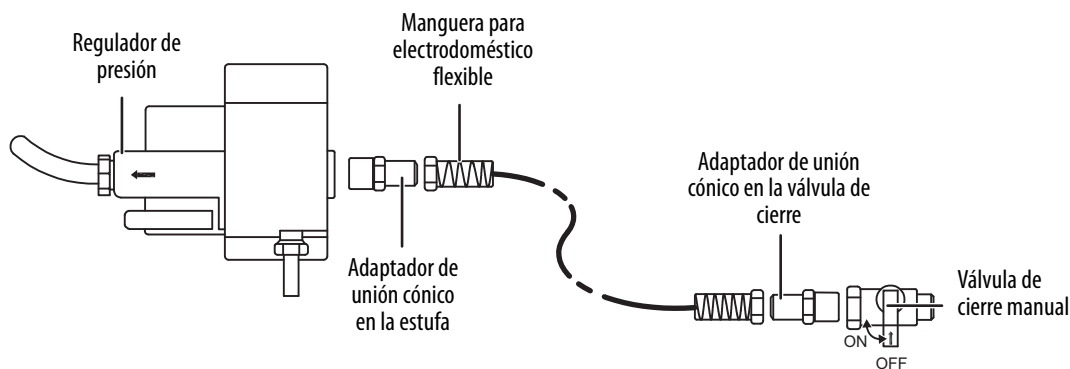
ADVERTENCIA: Si su estufa no se instala correctamente, una fuga de gas puede causar un incendio o explosión resultando en lesiones o la muerte.

Recomendamos que usted tenga un instalador profesional para conectar el gas.

ADVERTENCIA: Su estufa se puede usar únicamente con gas propano. No la conecte a cualquier otro tipo de gas.

Se puede conectar el gas usando un conector flexible o una manguera rígida.

Método del conector flexible



- 1 Instalar un adaptador cónico macho de 1/2 pulg. en la rosca externa de 1/2 pulg. NPT en la entrada de la estufa. Use una llave de sujeción en el conector curvo para evitar daños.
- 2 Instale un adaptador cónico macho de 1/2 o 3/4 pulg. en la rosca interna de 1/2 pulg. NPT en la válvula de cierre manual.
- 3 Conecte el conector metálico flexible para electrodoméstico.
- 4 Asegúrese de que el disyuntor esté apagado y enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente. No vuelva a encender su el disyuntor.

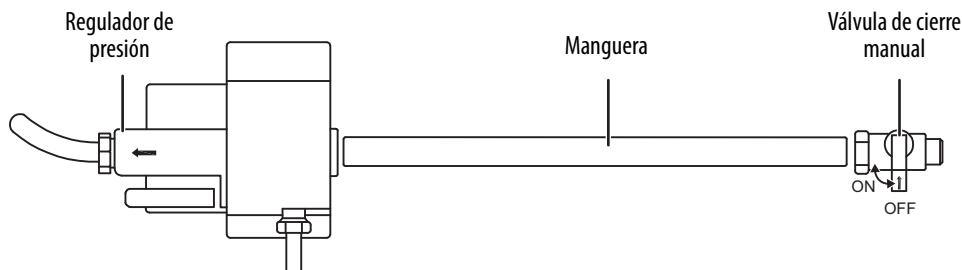
- Empuje la estufa en su lugar asegurándose que las patas posteriores se deslicen en los soportes antivuelco. La estufa está a 3/4 pulg. (19 mm) de la pared cuando se instala correctamente.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado de no corruar el conector flexible.

- Delicadamente incline la estufa hacia adelante para asegurarse que las patas frontales estén por debajo de los soportes antivuelco.

Método de manguera rígida

La configuración de la conexión de la manguera rígida depende del lugar donde está la entrada de la manguera de gas.

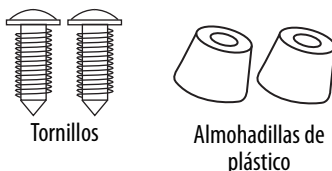


- Asegúrese de que el disyuntor esté apagado y enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente. No vuelva a encender su el disyuntor.
- Empuje la estufa en su lugar asegurándose que las patas posteriores se deslicen en los soportes antivuelco. La estufa está a 3/4 pulg. (19 mm) de la pared cuando se instala correctamente.
- Delicadamente incline la estufa hacia adelante para asegurarse que las patas frontales estén por debajo de los soportes antivuelco.
- Conecte la manguera a la estufa en la unión. Acceder a la conexión por el panel de acceso detrás de la gaveta de almacenamiento.

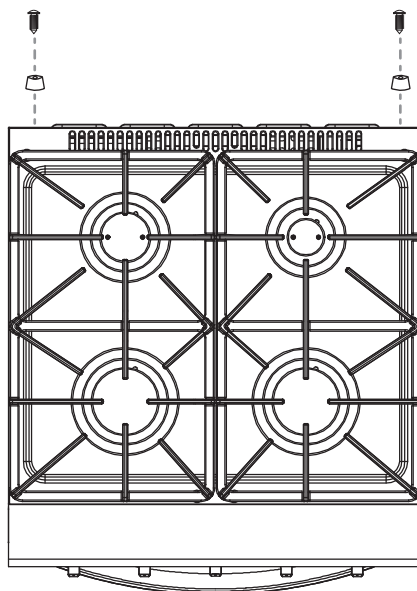
Instalación de las almohadillas de plástico en la parte posterior del horno

Para evitar que la estufa se encuentre demasiado cerca de la pared detrás de la estufa, instale las almohadillas de plástico incluidas.

- Busque el kit de almohadillas de plástico. Incluye:



- Alinee los orificios en las almohadillas de plástico con los orificios de la parte superior, en la parte posterior de la estufa y asegure las almohadillas a la estufa con los tornillos suministrados.



Conexión a la alimentación

PELIGRO: Riesgo de choque eléctrico, cortocircuito o incendio si el cable de alimentación está dañado.

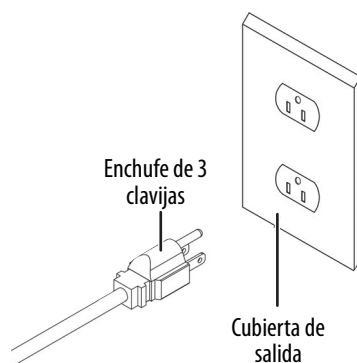
El cable de alimentación no debe ser bloqueado, curvado ni atascado o estar en contacto con partes calientes de la estufa. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá ser reemplazado por un técnico calificado.

IMPORTANTE:

- La instalación eléctrica debe cumplir con los códigos nacionales y locales. La estufa debe estar conectada a tierra.
- La estufa requiere una alimentación de 110/120 V CA para funcionar correctamente con el sistema de encendido electrónico. El cable de alimentación de 5 pies (1.5 m) suministrado con la estufa tiene un enchufe de 3 clavijas conectado a tierra para proteger contra los peligros de choque eléctrico.
- El tomacorriente debe tener su propio cortocircuito de 15 A.
- Adicionalmente, considere los códigos y ordenanzas locales al instalar la estufa.
- El diagrama de cableado relativo al circuito de control se encuentra en la parte posterior de la estufa. Los datos de la alimentación tiene que corresponder con los datos especificados en la placa de clasificación de la estufa. La pegatina de la placa de clasificación está en el cable de alimentación.

ADVERTENCIAS: Evite el peligro de incendio o choque eléctrico.

- No utilice un adaptador, cable de extensión ni quite la clavija de conexión a tierra en el cable de alimentación. Si no sigue esta advertencia, podría producirse lesiones graves, un incendio o la muerte.
- La estufa tiene un enchufe conectado a tierra de 3 clavijas para protegerle de los choques eléctricos et se debe enchufar directamente en un tomacorriente correctamente conectado a tierra. NUNCA corte ni remueva la clavija de conexión a tierra de este enchufe.
- El cable de alimentación tiene que estar enchufado en un tomacorriente conectado a tierra con tres clavijas, en conformidad con el código nacional eléctrico ANSI/NFPA 70 lo más reciente o el código eléctrico canadiense (CSA) y todos los códigos y ordenanzas locales.
- Para una seguridad personal, la estufa tiene que estar correctamente conectada a tierra. Para una seguridad máxima, el cable de alimentación tiene que estar enchufado en un tomacorriente correctamente polarizado y conectado a tierra.
- Si un tomacorriente de 2 clavijas es la única fuente de corriente disponible, haga que un electricista calificado lo reemplace por un tomacorriente de 3 clavijas correctamente conectado a tierra.
- No se debe conectar a tierra a una tubería de gas.



Búsqueda de fugas de gas

- 1 Verifique que el disyuntor esté apagado.
- 2 Abra el suministro de gas.
- 3 Aplique un líquido no corrosivo de detección de fuga a todas las juntas y conexiones en la conexión de gas entre la válvula de cierre y la estufa. Incluya los accesorios y las juntas de gas en la estufa si las conexiones han sido perturbadas durante la instalación.
- 4 Si aparecen burbujas, alrededor de los conectores, cierre la válvula de cierre de la línea de suministro de gas y apriete firmemente las conexiones.
- 5 Compruebe nuevamente si hay fugas. La comprobación de fugas está completa cuando no aparecen burbujas.

ADVERTENCIA: Nunca compruebe fugas con una llama. No continúe con el siguiente paso hasta que se hayan eliminado todas las fugas.

Antes de enchufar el cable eléctrico, asegúrese de que todos los controles estén en la posición OFF (Apagado).

- 6 Limpie todos los residuos del líquido de detección.
- 7 Encienda el cortocircuito.

Comprobación de los quemadores de la parte superior

1 Compruebe el encendido del quemador.

Presione el botón del quemador y dele vuelta hacia la izquierda hasta el símbolo de la llama. El dispositivo de encendido/chispa produce un sonido de clic. Al eliminarse el aire de las líneas de alimentación, el quemador tiene que encenderse dentro de seis segundos.

2 Compruebe el ajuste de llama alta.

Ponga un quemador en **HI** (Alto). La llama puede arder de color amarillo durante unos segundos, luego debe volverse de color azul. Si el quemador sigue prácticamente o completamente amarillo, refiérase a Las llamas del quemador son inusualmente largas y amarillas en la página 34 o contacte un técnico calificado.

3 Compruebe el ajuste de llama baja.

Ponga un quemador en **LOW** (Bajo). Asegúrese de que la llama rodea completamente el quemador. Una llama tiene que estar en la cavidad del quemador y no debe haber espacio de aire entre la llama y el quemador. Si el quemador no está consistente, refiérase a Las llamas no se encuentran por todas partes de la tapa del quemador en la página 33 o contacte un técnico calificado.

4 Repita estos pasos para probar cada quemador.

Comprobación del quemador del horno

Nota: Se puede ver una llama a través de los orificios en la parte inferior del horno.

1 Compruebe el encendido del quemador del horno.

Presione el botón de control del horno y gírelo hacia el símbolo de la llama. No libere el botón. El electrodo hace un clic y el piloto del quemador se enciende. Se puede ver una llama piloto a través de los orificios en la parte inferior del horno.

Siga presionando el botón de control situado en el símbolo de la llama por 5 a 10 segundos, hasta que la llama se encienda de manera estable. Según la longitud de la manguera de gas, puede que tenga que presionar de uno a tres minutos hasta que el gas expulse el aire de la tubería.

2 Compruebe la llama del quemador del horno.

Mientras el quemador piloto está encendido y la llama es estable, gire el botón de control hacia la izquierda para cada temperatura y verifique la llama. Si la llama está completamente o prácticamente amarilla, asegúrese de que el regulador este ajustado para el combustible correcto, y compruebe nuevamente.

Nota: Es normal que se formen vetas amarillas durante el primer inicio. Deje el horno funcionar por cinco minutos y evalúe nuevamente antes de hacer ajustes. Si la llama está todavía amarilla, póngase en contacto con un técnico de servicio calificado.

Utilización

Estufa de gas autónoma de 3.7 pie³ para los VRs

Antes de comenzar a usar su estufa.....	20
Utilización de los quemadores de la parte superior.....	20
Consejos para economizar el gas.....	20
Botones de control del quemador.....	21
Selección de un quemador.....	21
Encendido de un quemador.....	22
Utilización del horno.....	22
Consejos para cocción.....	22
Tiempos de cocción.....	22
Consejos para cocción de pasteles.....	23
Consejos para cocción de pasteles.....	23
Consejos para cocción de masa.....	23
Consejos para cocción de legumbres.....	23
Botón de control del horno.....	23
Encendido del horno.....	23
Ajuste de la rejilla del horno.....	24

Antes de comenzar a usar su estufa

Antes de encender los quemadores o el horno:

- Remueva todo el material de embalaje.
- Seque las superficies de la estufa con un paño o esponja mojado y séquelas con un paño seco limpio.

ADVERTENCIA: No utilice detergentes fuertes, polvo limpiador ni cualquier objeto punzante para limpiar su estufa. Esto dañaría las superficies de la estufa.

Cuando enciende un quemador o el horno por primera vez, humo y olores pueden emitirse. Esto es normal. Verifique que la habitación esté bien ventilada.

ADVERTENCIAS: Superficies calientes pueden causar quemaduras.

- No toque cualquier superficie caliente en su estufa. Siempre utilice guantes de cocina o agarraderas para hornos.
- Nunca permita que los niños jueguen con la estufa.

Consejos para economizar el gas

- Use utensilios de cocina de color negro o esmaltados en el horno, ya que tienen una mejor transmisión del calor.
- Antes de cocinar, precaliente el horno si la receta lo recomienda.
- No abra la puerta del horno durante la cocción.
- Trate de cocer más de un plato en el horno al mismo tiempo cuando sea posible.
- Si planea cocinar más de un plato, cocínelos uno después del otro. El horno ya estará caliente.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Use ollas y cacerolas con cubiertas para la cocción.
- Seleccione el quemador que corresponde lo más cerca posible al tamaño de la parte inferior de la olla usada. Seleccione siempre el tamaño correcto de la olla para sus platos. Ollas más grandes requieren más gas.

Utilización de los quemadores de la parte superior

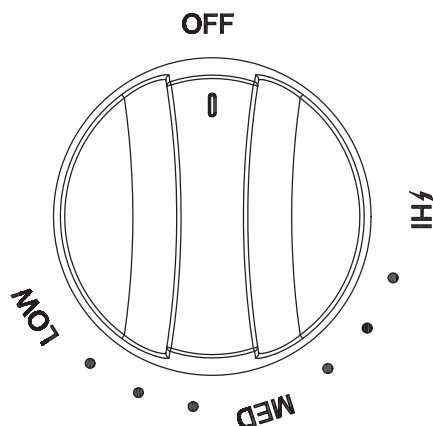
ADVERTENCIA: Aceite sobrecalentado puede inflamarse.

Cuando se calienta aceite, no la deje desatendida. Si el aceite se sobrecalienta, puede inflamarse. Si el aceite se inflama, no trate de apagar el fuego con agua. Cubra inmediatamente la olla o cacerola con una cubierta. Si puede alcanzar el botón de control del quemador en toda seguridad, apague el quemador. Llame al departamento de bomberos si esto no apaga el fuego.

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y luego colóquelos delicadamente en el aceite caliente.
- Asegúrese de que los alimentos congelados sean completamente descongelados antes de freírlos.
- No cubra una olla o cacerola que esté usando para calentar aceite.
- No coloque ollas o cacerolas vacías en los quemadores que están encendidos. Las ollas o cacerolas podrían dañarse.
- Utilizar un quemador sin una olla o cacerola dañará la estufa.
- Apague los quemadores cuando la cocción se termina.
- Cuando se usan los quemadores, la superficie de cocción puede estar caliente. No coloque plásticos ni aluminio en ella.
- Use ollas y cacerolas con parte inferior plana únicamente.
- Ponga una cantidad adecuada de alimentos en las ollas y cacerolas. Una olla o cacerola sobrellenada puede desbordar y hacer que la limpieza sea más difícil.
- No coloque la cubierta de una olla o cacerola en el quemador.
- Ponga la olla o la cacerola en el centro del quemador.
- Si quiere mover una olla o cacerola a otro quemador, levántelo y colóquelo en el otro quemador. No deslice una olla o cacerola de un quemador al otro.

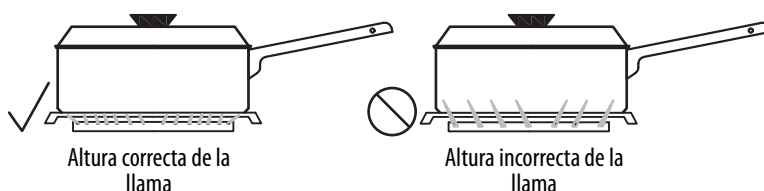
Botones de control del quemador

Cada quemador tiene un botón de control separado.

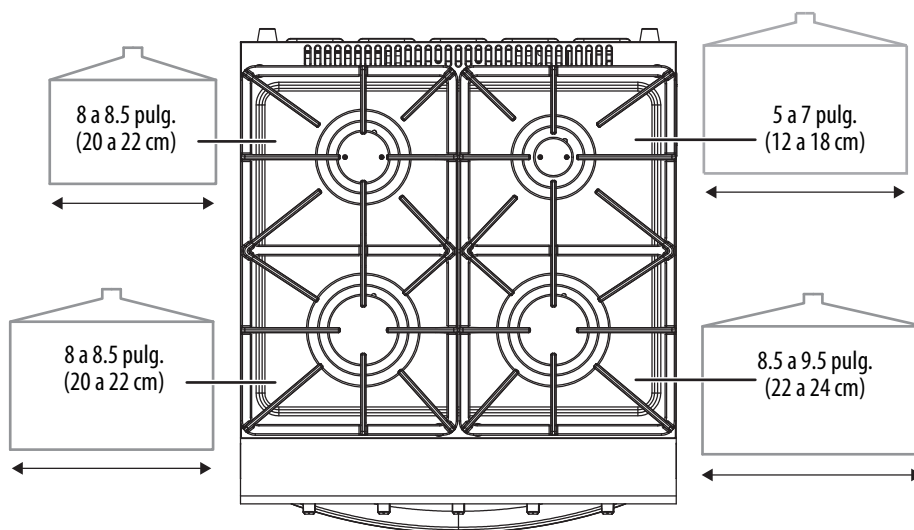


Selección de un quemador

ADVERTENCIA: Nunca deje la llama extenderse fuera del borde exterior de la olla o cacerola de cocción. Una llama más alta desperdicia energía y aumenta el riesgo de quemarse con la llama.



El tamaño de la olla o cacerola y la llama del quemador tienen que coincidir. Ajuste la llama para que no se extienda más allá de la parte inferior de la olla o cacerola y céntrelas sobre el quemador.



Quemador normal (tamaño medio): parte posterior izquierda 8 a 8.5 pulg. (20 a 22 cm)

parte posterior derecha, quemador auxiliar (pequeño): 5 a 7 pulg. (12 a 18 cm)

Quemador normal (tamaño medio): parte frontal izquierda 8 a 8.5 pulg. (20 a 22 cm)

Quemador rápido (largo): parte frontal derecha, 8.5 a 9.5 pulg. (22 a 24 cm)

Encendido de un quemador

Nota: El símbolo de la llama larga en el botón de un quemador indica la mayor potencia de cocción.

- 1 Mientras presione un botón de control de un quemador, gírelo hacia la izquierda donde está el símbolo de la llama larga. Su estufa genera una chispa y enciende el gas.

Nota: Si no hay electricidad, se puede encender el gas con un fósforo.

- 2 Cuando el gas está encendido, suelte el botón.
- 3 Gire el botón de control para ajustar la llama.
- 4 Cuando la cocción se termina, gire el botón en la posición de apagado (**OFF**).

ADVERTENCIA: Existe riesgo de explosión si el gas no se enciende.

No presione un botón de quemador más de 15 segundos si el gas no se enciende. Suelte el botón y espere un minuto, luego repita el proceso de encendido.

Utilización del horno

ADVERTENCIA: Riesgo de quemaduras por vapor caliente.

Quétese fuera del horno al abrir su puerta. El aire caliente o el vapor que se escapa puede causar quemaduras en las manos, la cara o los ojos. Deje escapar el aire o el vapor caliente antes de retirar o insertar nuevamente los alimentos.

Consejos para cocción

- Use chapas metálicas laminadas o recipientes de aluminio o use moldes de silicón resistentes al calor.
- Haga el mejor uso del espacio en la rejilla. Recomendamos colocar la cacerola de cocción en el centro de la rejilla.
- Seleccione la posición adecuada de la rejilla antes de encender el horno.
- No mueva las rejillas del horno cuando estén caliente. Si se debe mover una rejilla mientras el horno está caliente, no deje que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.
- Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada mientras se asa o se hornea.
- Guarde la puerta del horno cerrada lo más tiempo posible.

Tiempos de cocción

ALIMENTOS	PREPARACIÓN	TIEMPOS DE COCCIÓN (según el grosor)
Tostado de productos de pan	NA	10 a 15 minutos
Pequeños cortes de carnes, salchichas, tocino y productos similares	NA	15 a 20 minutos
Chuletas, filetes de jamón, pedazos de pollo	El pollo se coloca en el fondo de una cacerola para cocinar al vapor o recipiente para hornear.	20 a 25 minutos
Pescado entero, filetes de pescado, palitos de pescado	Pescado entero y filetes de pescado colocados en la base de una cacerola para cocinar al vapor.	15 a 20 minutos
Pescados empanados	NA	15 a 20 minutos
Productos de papa precocinados	NA	15 a 20 minutos
Pizza	Colocada en la base de la cacerola para cocinar al vapor.	20 a 25 minutos
Alimentos de barbacoa o dorados	Alimentos colocados directamente en la base de un recipiente para asar. Caliente el horno a 450 a 500 °F	8 a 10 minutos

Consejos para cocción de pasteles

- Si un pastel es demasiado seco, la próxima vez que cocina un pastel aumente la temperatura de 25 °F y reduce el tiempo de cocción.
- Si un pastel cae, la próxima vez que cocina un pastel use menos líquido o baje la temperatura de 25 °F.
- Si un pastel es demasiado oscuro en la parte superior, la próxima vez que cocina un pastel colóquelo en la rejilla la más baja, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
- Si un pastel es cocido en el interior, pero pegajoso en el exterior, la próxima vez que cocina un pastel use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para cocción de masa

- Si la masa es demasiada seca, la próxima vez que cocine la masa:
 - aumente la temperatura de 25 °F y reduzca el tiempo de cocción.
 - humedezca las capas de masa con una mezcla hecha de leche y huevos
- Si la masa toma demasiado tiempo para cocinar, la próxima vez que hornee la masa, asegúrese de que el grosor de la masa no exceda la profundidad de la bandeja de cocción.
- Si la parte superior de la masa se vuelve dorada pero la parte inferior no está cocinada, la próxima vez que cocina la masa:
 - asegúrese de que no haya utilizado demasiado líquido humectante en el fondo de la masa
 - intente colocar la masa en la rejilla la más baja.

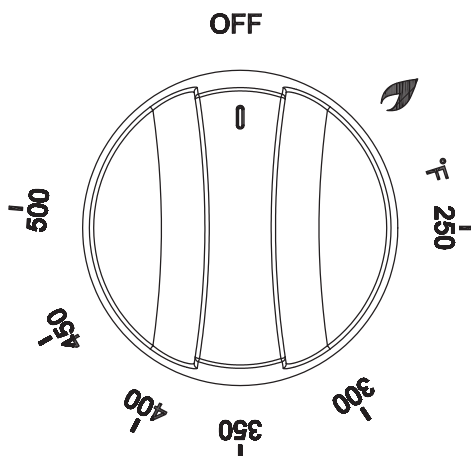
Consejos para cocción de legumbres

- Si las legumbres están demasiado secas, la próxima vez que cocine legumbres, hágalo en un plato cubierto en lugar de hacerlo en una bandeja.
- Si los legumbres parecen no estar cocidos, la próxima vez que los cocina, sancoche o cocina al vapor los legumbres antes de ponerlos en el horno.

Botón de control del horno

ADVERTENCIA:

Una vez detectada la llama en el paso 4, debe soltar la perilla y luego girarla a la temperatura deseada. No aplique una fuerza excesiva al girar la perilla.



Encendido del horno

ADVERTENCIA:

No intente encender el horno con un fósforo o encendedor.

- 1 Cierre la puerta del horno.
- 2 Mientras presione el botón de control del horno, gírelo hacia la izquierda donde está el símbolo de la llama larga. Su estufa genera una chispa y enciende el gas.
- 3 Presione el botón por 5 a 10 segundos adicionales.
- 4 Busque una llama a través de los orificios en la parte inferior del horno para asegurarse que el gas se ha encendido.
- 5 Cuando detecte una llama, suelte la perilla y luego gírela para seleccionar un ajuste de temperatura.

- 6 Cuando la cocción se termina, gire el botón en la posición de apagado (**OFF**).

ADVERTENCIA: Existe riesgo de explosión si el gas no se enciende.

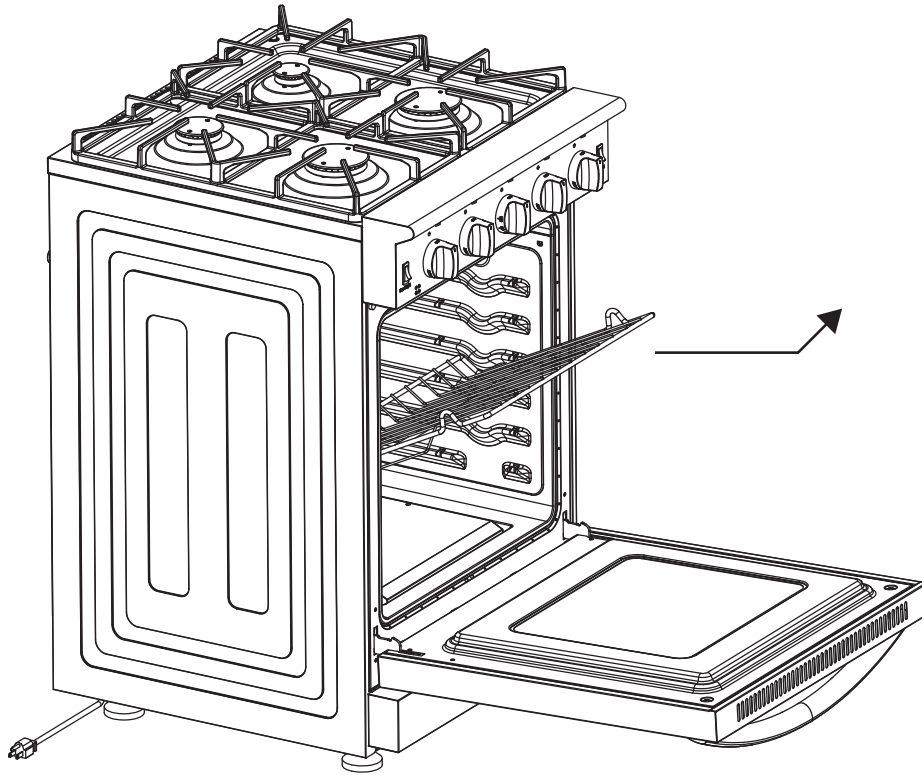
No presione un botón de control del horno por más de 60 segundos si el gas no se enciende. Suelte el botón y espere un minuto, luego repita el proceso de encendido.

Ajuste de la rejilla del horno

Nota: La carga máxima para la rejilla de un horno es de 22 lb (10 kg).

La rejilla del horno se desliza en los rieles del interior del horno. Los rieles tienen una posición de tope para que no salga completamente por casualidad cuando se añade o quite un plato.

- 1 Tire de la rejilla hacia usted hasta que llegue a la posición de tope e incline el borde delantero para sacarla completamente.



- 2 Con la rejilla inclinada, alinéela con los rieles nuevos y deslízela sobre de la posición tope.
3 Baje la rejilla e insértela hasta el fondo del horno.

Servicio

Estufa de gas autónoma de 3.7 pie³ para VRs

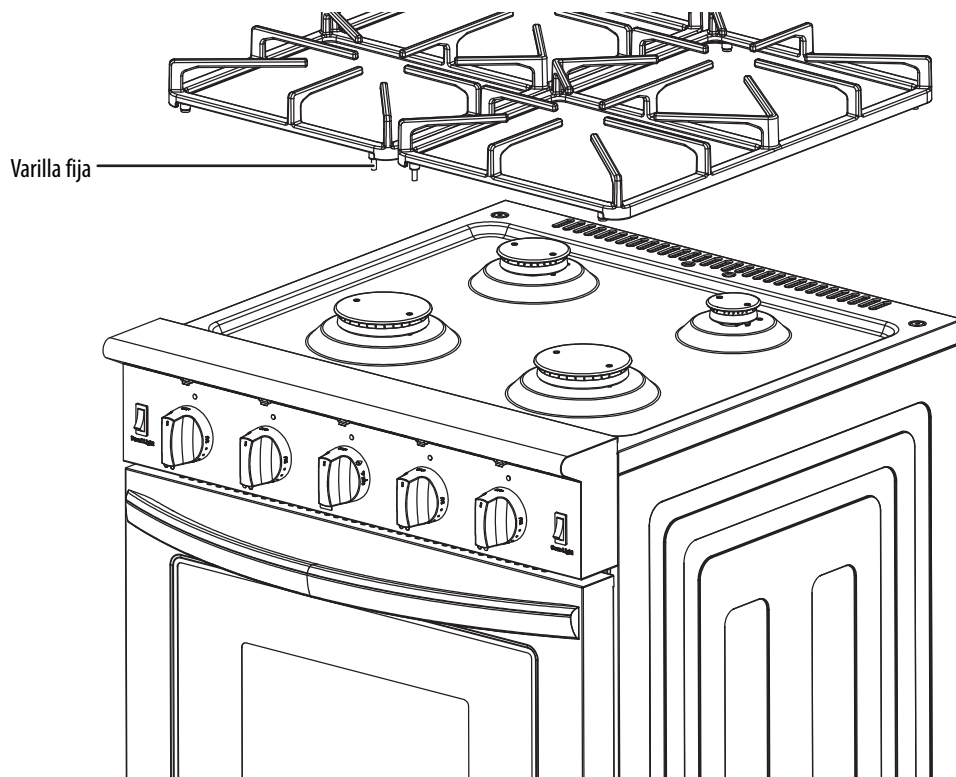
Limpieza y mantenimiento	26
Extracción de la rejilla de la parte superior de cocción	26
Limpieza de los quemadores de la parte superior	26
Limpieza del panel de control	26
Limpieza del horno	26
Como quitar la gaveta de almacenamiento	27
Desmontaje de los quemadores de la parte superior	29
Como acceder a la luz piloto y al quemador del horno	30
Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno	32

Limpieza y mantenimiento

Extracción de la rejilla de la parte superior de cocción

- Use ambas manos, una en cada lado de la rejilla o una mano en el medio de la rejilla para extraerla de la parte superior de cocción.

ADVERTENCIA: La rejilla cuenta con una varilla de metal fija en el medio. Si la rejilla se saca con un ángulo, la varilla podría curvarse y romperse.



Limpieza de los quemadores de la parte superior

PRECAUCIONES:

- No quite los quemadores.
- No deje que agua gotee dentro de los quemadores.

- 1 Retire la rejilla, límpiela en agua tibia con jabón y séquela con un paño seco. Si una mancha no se puede quitar fácilmente use un estropajo de plástico. Refiérase a Extracción de la rejilla de la parte superior de cocción en la página 26.
- 2 Limpie los quemadores con un paño húmedo y tibio.
- 3 Reinstale los soportes.

Limpieza del panel de control

PRECAUCIONES:

- No retire los botones de control para la limpieza. Podrían romperse.
- No deje que agua gotee dentro del panel de control ni debajo de los botones.
- Limpie el panel de control y los botones con un paño húmedo y tibio. Si una mancha no se puede quitar fácilmente use un estropajo de plástico.

Limpieza del horno

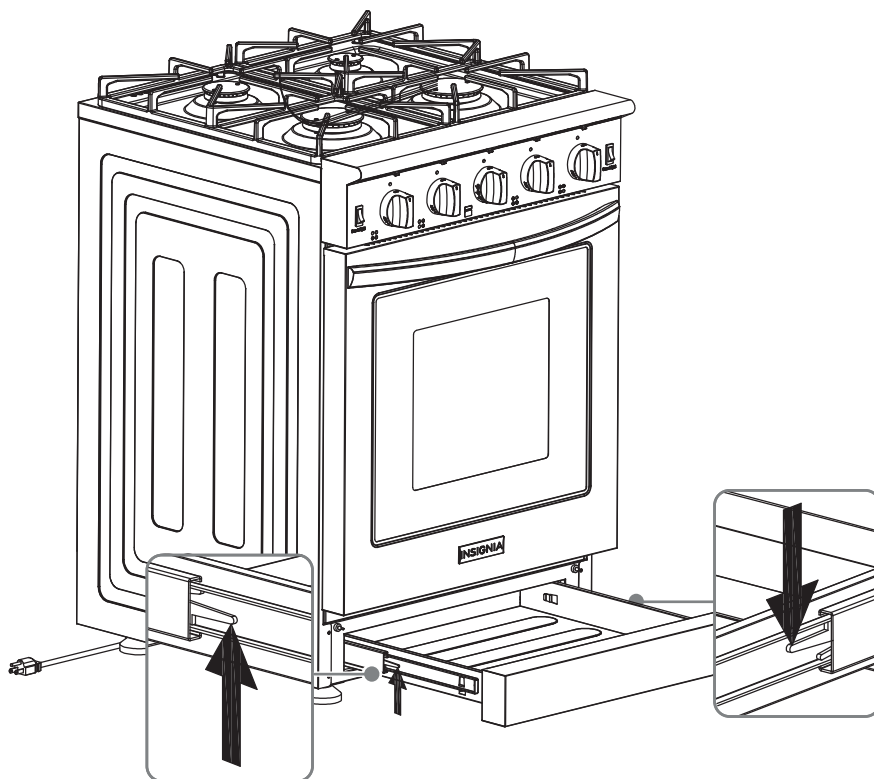
- Mientras el horno está tibio (no caliente), límpielo con un paño húmedo.

PRECAUCIONES:

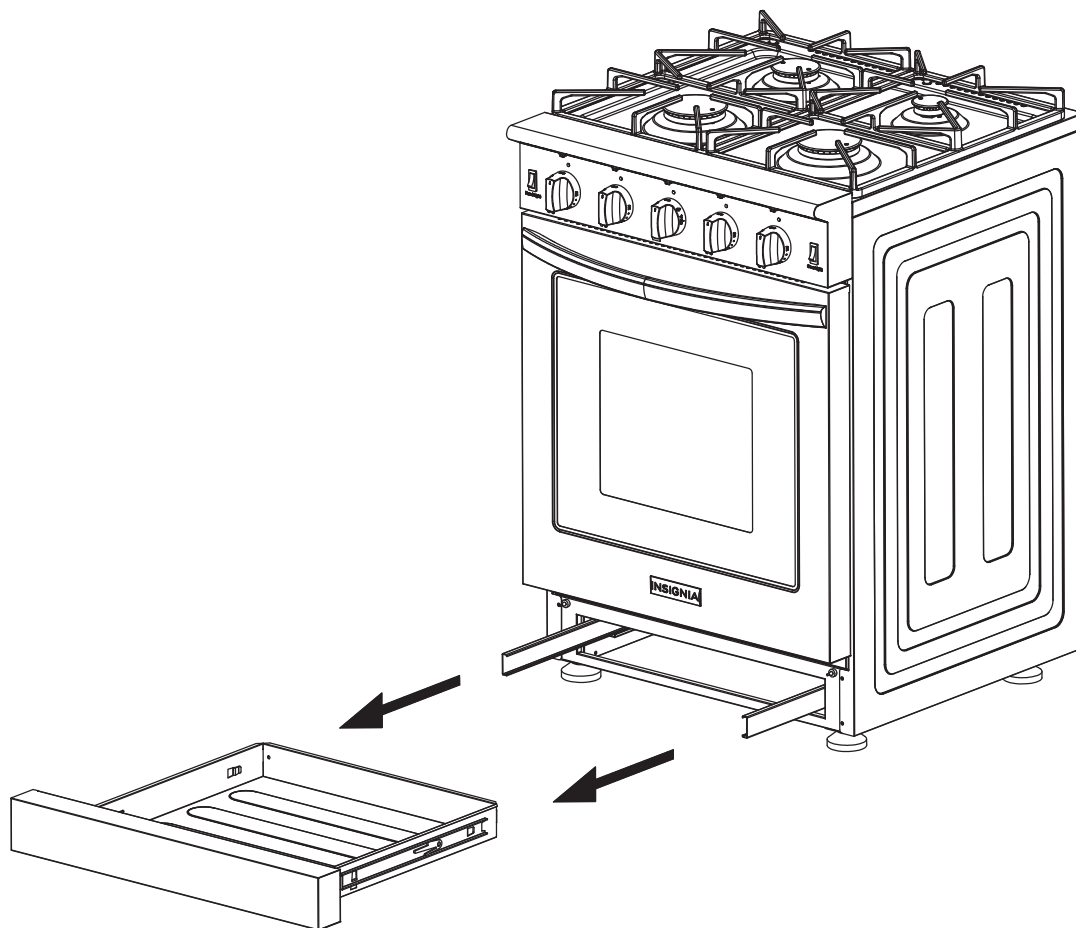
- No utilice un limpiador para horno ni otros productos de limpieza para limpiar el horno. Estos podrían dañar el interior del horno.
- No deje que la grasa se acumule en la base del horno ni en los accesorios del horno. Si la grasa salpica o gotea, después de cocinar, apague el horno y retire la grasa o el aceite mientras el horno esté caliente.

Como quitar la gaveta de almacenamiento

- 1 Al mismo tiempo, presione hacia abajo el clip en la parte derecho de la gaveta de almacenamiento y hacia arriba en el clip del lado izquierdo de la gaveta.



- 2 Mientras agarre los clips, saque la gaveta hasta que se separe de las ranuras de los rieles y quite la gaveta.



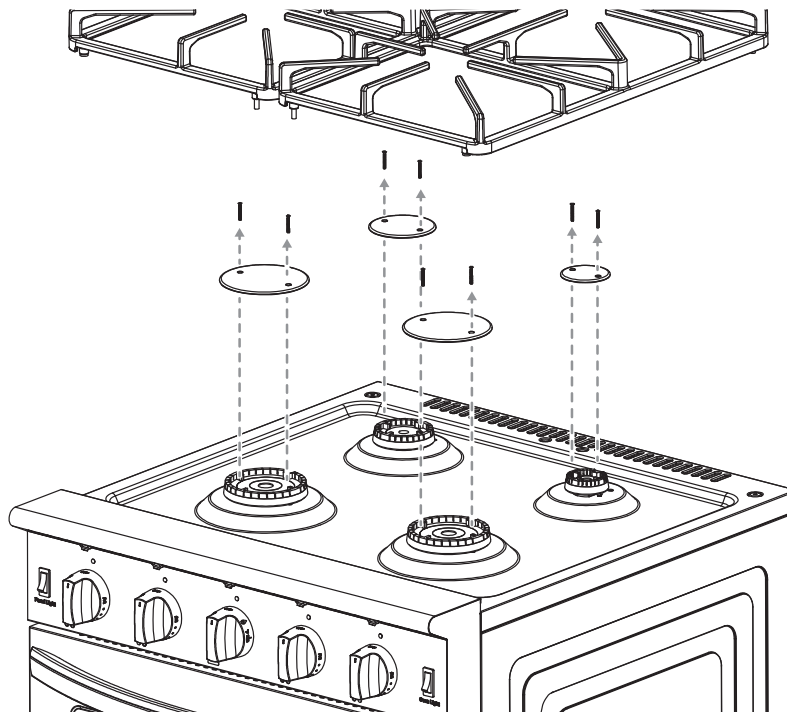
- 3 Para instalar nuevamente la gaveta, alinearla con los rieles, presione hacia abajo el clip del lado izquierdo de la gaveta y hacia arriba en el lado derecho de la gaveta y deslizar la gaveta en su lugar.

Desmontaje de las partes de la estufa

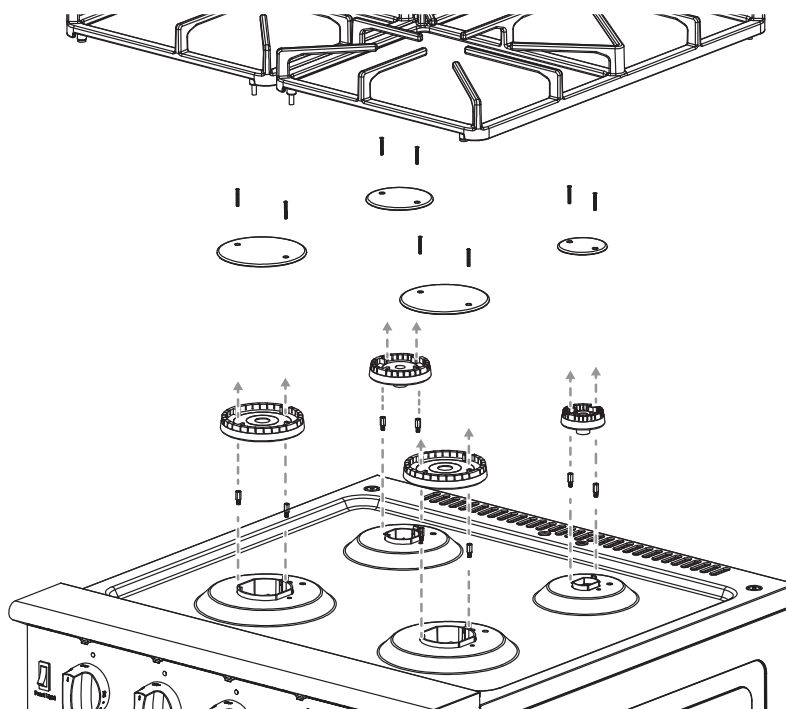
ADVERTENCIA: Para evitar daños o lesiones potenciales, el desmontaje tiene que estar hecho por un técnico calificado.

Desmontaje de los quemadores de la parte superior

- 1 Remueva la rejilla. Refiérase a Extracción de la rejilla de la parte superior de cocción en la página 26.
- 2 Use un destornillador Phillips para quitar los dos tornillos de la tapa del quemador y quite la tapa y la cabeza exterior del quemador.



- 3 Quite los dos tornillos de la tapa de la base del quemador y remueva la tapa y la base del quemador.

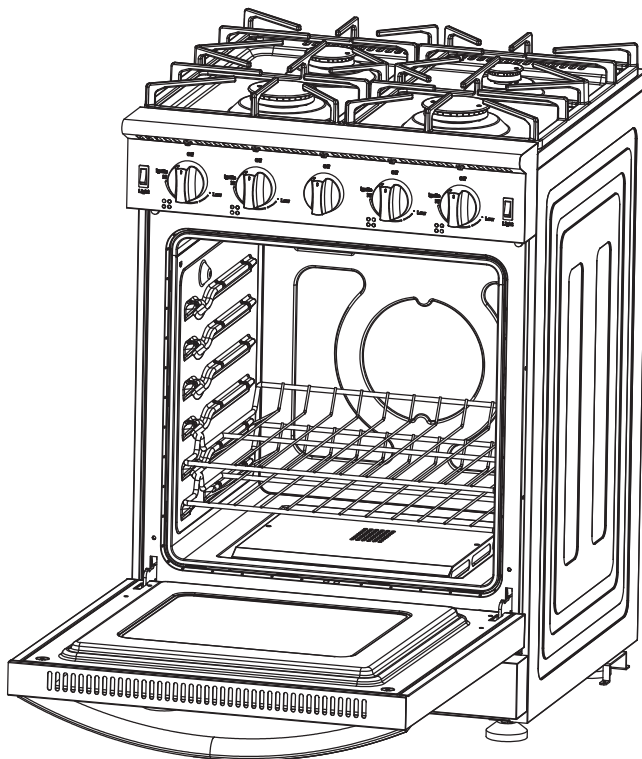


- 4 Invierta estos pasos para reinstalar el quemador.

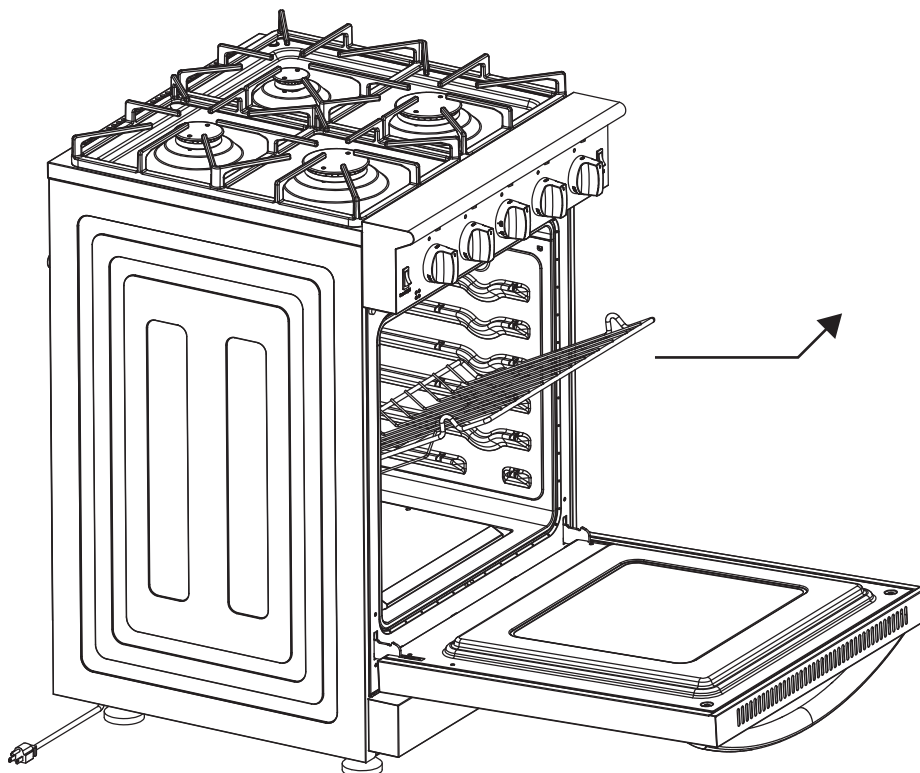
Como acceder a la luz piloto y al quemador del horno

Nota: Las ilustraciones que se muestran en esta sección son únicamente como referencia. El producto real puede ser ligeramente diferente.

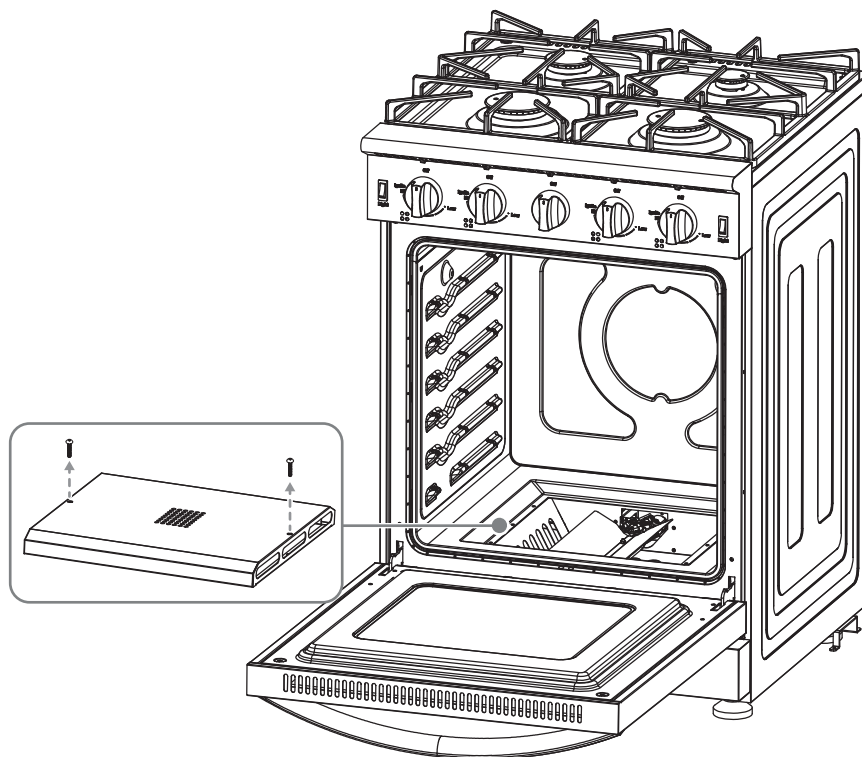
- 1 Abra la puerta del horno.



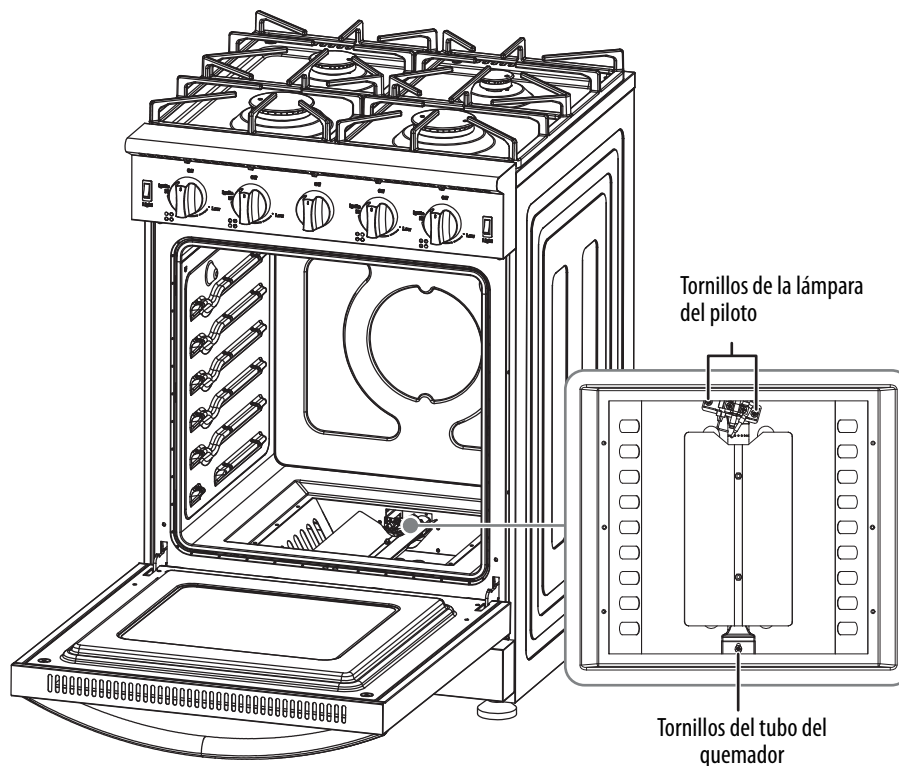
- 2 Retire las rejillas del horno. Para quitar una rejilla, tirela hacia usted hasta que esté en la posición tope, luego incline el borde frontal de la rejilla hacia arriba para sacarla completamente.



- 3 Use un destornillador Phillips para quitar los dos tornillos en el panel de la parte inferior del horno y remueva el panel.



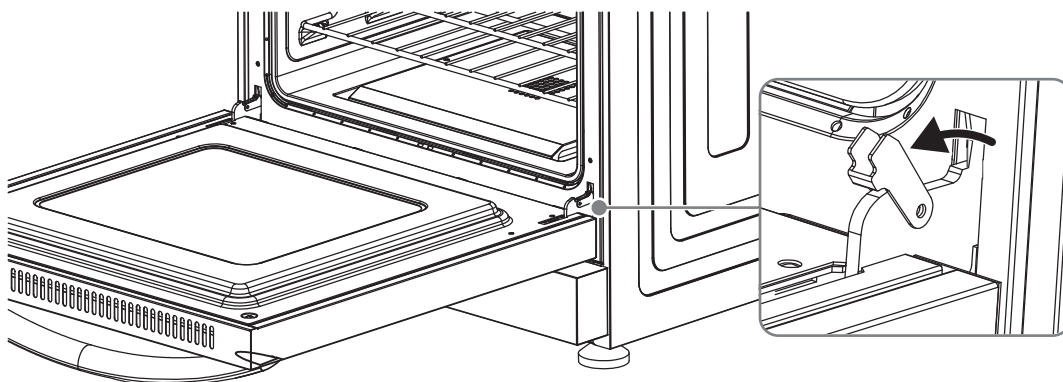
- 4 Extraiga los dos tornillos la lámpara del piloto y el tornillo único del tubo del quemador, luego levante la lámpara y el quemador para sacarlos del horno.



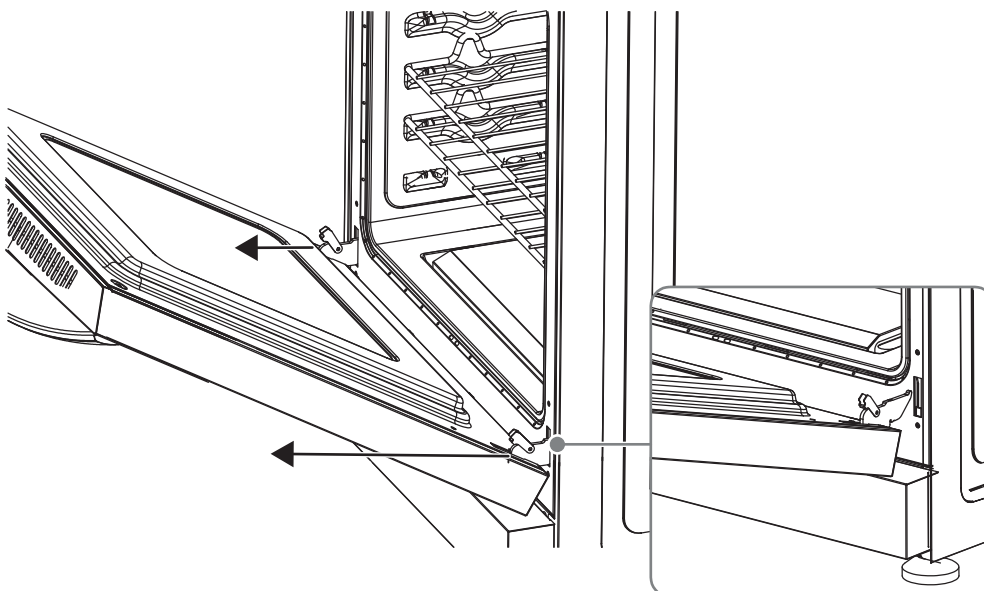
Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

Para quitar la puerta del horno:

- 1 Abra la puerta del horno de un ángulo de 90° y abra completamente las palancas en cada lado.

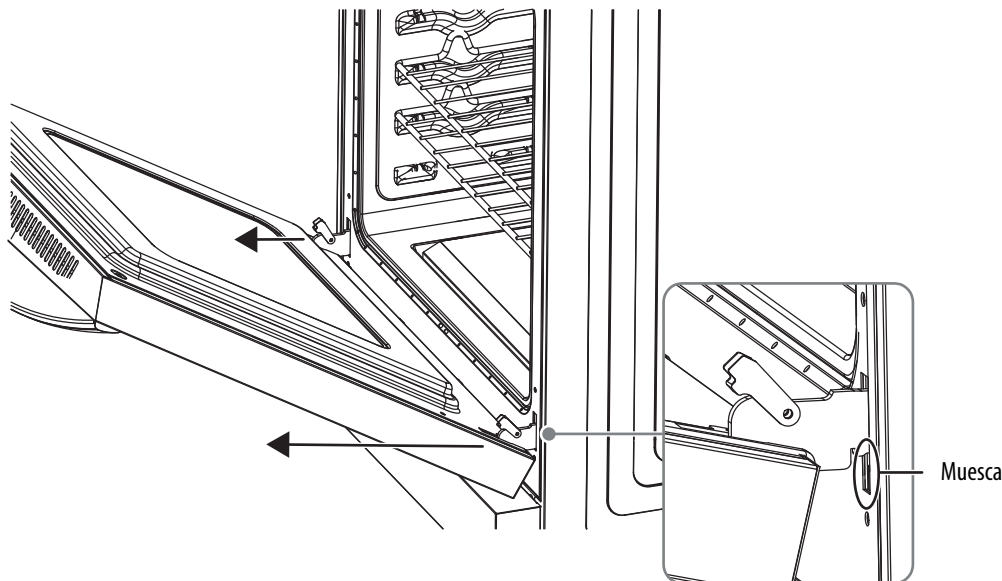


- 2 Delicadamente cierre la puerta a medio camino para desenganchar las bisagras y extraiga la puerta para ponerla en una superficie protegida.



Para reinstalar la puerta del horno

- 1 Mientras mantenga la puerta a un ángulo de 45°, inserte las lengüetas de la bisagra en las ranuras, asegurándose que las muescas en cada lado se deslicen en su lugar.



- 2 Delicadamente cierre la puerta. Si la puerta no se cierra fácilmente, no use la fuerza. Asegúrese de que las bisagras estén correctamente instaladas.

Localización y corrección de fallas

Parte superior de cocción

Si las soluciones de esta sección no permiten solucionar el problema, póngase en contacto con un técnico de servicio calificado o el servicio al cliente de Insignia.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN POSIBLE
Algunos quemadores no se encienden	Las partes del quemador o del encendedor pueden estar mojadas, sucias o desalineadas	• Asegúrese de que las partes del quemador estén limpias, secas y correctamente instaladas. • Asegúrese de que los encendedores estén limpios y secos. Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar un quemador de la superficie de cocción, refiérase a Limpieza de los quemadores de la parte superior en la página 26.
La llamas no se encuentran por todas partes de la tapa del quemador.	Las partes del quemador o del encendedor pueden estar mojadas, sucias o desalineadas	• Asegúrese de que las partes del quemador estén limpias, secas y correctamente instaladas. • Asegúrese de que los encendedores estén limpios y secos. Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar un quemador de la superficie de cocción, refiérase a Limpieza de los quemadores de la parte superior en la página 26.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN POSIBLE
Las llamas del quemador son inusualmente largas y amarillas	Los puertos del marco del quemador están obstruidos	Limpe los puertos del marco del quemador con un clip de papel, una aguja o un alambre.
	Los puertos o las tapas del quemador no están colocadas correctamente	Quite y delicadamente reinstale los marcos y las tapas del quemador.
	La superficie de cocción se usa con un tipo de gas inadecuado	Asegúrese de que el tipo de estufa coincida con el suministro de gas LP.
	El regulador no está instalado, está defectuoso o está configurado para el tipo de gas inadecuado	Verifique la instalación, reemplace el regulador o configure el regulador para el tipo de gas correcto.
El encendedor chispea, pero no hay llamas	La válvula de cierre del gas está en la posición OFF (Cerrada)	Ponga la válvula de cierre en la posición ON (Encendida).
Los encendedores chispean en continuo después de que la llama se enciende	La polaridad de la alimentación está invertida	Póngase en contacto con un técnico de servicio para corregir la polaridad.
	Los encendedores están mojados o sucios	Seque o limpie los encendedores.
Las llamas de repente se apagan	Un flujo de aire ha apagado la llama	Asegúrese de que una corriente de aire no sople directamente sobre la superficie de cocción.
	Un derrame ha apagado la llama	Apague los quemadores, deje la superficie de cocción enfriarse y limpie el quemador tanto como los alrededores. Si el derrame es importante, se recomienda que desmonte y limpie el quemador y la área del sumidero. Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar un quemador de la superficie de cocción, refiérase a Desmontaje de los quemadores de la parte superior en la página 29.
	No gas LP	Asegúrese de no se haya agotado del gas LP. Vuelva a llenar el tanque si es necesario.
¿Puedo usar los quemadores en el caso de un corte de energía?		ADVERTENCIA: Si las llamas se han apagado cuando se produjo el corte de energía, inmediatamente cierre los quemadores. El gas podría escaparse. Los quemadores no se encienden nuevamente cuando la energía se restablece. Si se puede usar los quemadores de la superficie de cocción en caso de corte de energía. 1 Manteniendo un fósforo encendido cerca del propagador de llama, presione el botón de control y gírelo hacia a izquierda donde está la etiqueta de fuego. 2 Cuando la llama esté encendida completamente alrededor del quemador, suelte el botón. 3 Ajuste el calor, si es necesario.

Horno

Si las soluciones de esta sección no permiten solucionar el problema, póngase en contacto con un técnico de servicio calificado o el servicio al cliente de Insignia.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN POSIBLE
El horno no calienta.	No hay suministro de energía	- Verifique que el cortocircuito no esté tropezado. - Asegúrese de que no haya ningún corte de energía en su VR o área. En el caso de corte de energía, no se puede usar el horno hasta que la energía regrese. ADVERTENCIA: No intente encender el horno con un fósforo o encendedor.
	No gas LP	Asegúrese de no se haya agotado del gas LP. Vuelva a llenar el tanque si es necesario.
	La configuración del horno no está correcta	Siga las instrucciones en la sección Encendido del horno en la página 23.
El horno no mantiene la temperatura	El orificio del quemador del horno está obstruido.	Asegúrese de que el orificio del quemador del horno no esté bloqueado. El orificio se encuentra en la luz del piloto y el compartimiento del tubo del quemador. Refiérase a Como acceder a la luz piloto y al quemador del horno en la página 30.
	El orificio del pulverizador de fuego en el tubo del quemador del horno está bloqueado.	Asegúrese de que el orificio del pulverizador de fuego no sea bloqueado. Refiérase a Como acceder a la luz piloto y al quemador del horno en la página 30.
	La válvula del termostato podría estar dañada.	Póngase en contacto con un técnico de servicio calificado para reemplazar la válvula del termostato.
Condensación alrededor del panel de control del horno o la parte superior de la puerta del horno.	Alimentos con un contenido de alta humedad o las condiciones locales climáticas, como alta temperatura o humedad, pueden causar condensación.	La condensación es normal. Quite la condensación del panel de control o de la puerta del horno. Si experimenta condensación frecuente o excesiva, asegúrese de que los armarios alrededor de su estufa son resistentes a la humedad.
El vapor viene de las aperturas de ventilación del horno en al parte posterior de la estufa.	La humedad de alimentos se evapora durante la cocción	Esto es normal, sobretodo si se cocina una gran cantidad de alimentos en el horno.
Los alimentos están muy cocidos o poco cocidos	Tiempo de cocción, temperatura o posición de la rejilla incorrectos	Ajuste el tiempo de cocción, la temperatura o la posición de la rejilla
Sonido de chasquido o estallido	Esto es el sonido del metal que se calienta o que se enfría.	Este sonido es normal.
¿Puedo usar el horno durante un corte de energía?		No trate de usar el horno en el caso de corte de energía.

Especificaciones

Dimensiones (Ancho × Profundidad × Alto)	23.9 × 24 × 35.6 pulg. (60.7 × 61 × 90.4 cm)
Peso	Peso bruto: 168.7 lbs (76.5 kg) Peso neto: 146.6 lbs (66.5 kg)
Requisitos de potencia	110/120 V CA 60 Hz
Longitud del cable de alimentación	5 pies (1.5 m)
Parte superior de cocción	Posterior izquierdo: Quemador normal 6000 BTU Frontal izquierdo: Quemador normal 9000 BTU Posterior derecho: Quemador auxiliar: 3,500 BTU Frontal derecho: Quemador rápido: 12,000 BTU
Luz del horno	40 W
Consumo de energía del horno	12000 BTU
Tipo de gas	Gas propano

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Descripción:

El Distribuidor* de los productos de la marca Insignia le garantiza a usted, el comprador original de este producto nuevo de la marca Insignia ("Producto"), que éste se encontrará libre de defectos de material o de mano de obra en su fabricación original por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra del Producto ("Período de garantía").

Para que esta garantía se aplique, su Producto tiene que haberse comprado en los Estados Unidos o en Canadá con un detallista de la marca Best Buy o en línea en los sitios www.bestbuy.com o www.bestbuy.ca y empacado con esta declaración de garantía.

¿Cuánto dura la garantía?

El Período de garantía dura por 1 año (365 días) a partir de la fecha en que compró el Producto. La fecha de compra se encuentra impresa en el recibo que recibió con el Producto.

¿Qué es lo que cubre esta garantía?

Durante el Período de garantía, si un centro de reparación autorizado de Insignia concluye que la fabricación original del material o la mano de obra del Producto se encuentran defectuosos Insignia (cómo su opción exclusiva): (1) reparará el Producto con repuestos nuevos o reconstruidos; o (2) reemplazará el Producto sin costo alguno por un producto nuevo o reconstruido con características similares. Los Productos y repuestos reemplazados bajo esta garantía se volverán propiedad de Insignia y no se le regresarán a usted. Si se requiere la reparación de Productos o partes después de que se vence el Período de garantía, usted deberá pagar todos los costos de mano de obra y de repuestos. Esta garantía estará vigente tanto como usted sea el dueño de su producto Insignia durante el período de garantía. La cobertura de la garantía se anula si usted vende o transfiere el Producto.

¿Cómo se obtiene el servicio de garantía?

Si se compró el Producto en una tienda de Best Buy, o en un sitio Web de Best Buy (www.bestbuy.com o www.bestbuy.ca), lleve su recibo original y el Producto a cualquier tienda de Best Buy. Asegúrese de volver a colocar el Producto en su empaque original o en un empaque que provea la misma protección que el original.

Para obtener servicio de garantía, por favor llame al 1-877-467-4289 en los Estados Unidos y Canadá. Los agentes de soporte técnico diagnosticarán y corregirán el problema por teléfono.

¿Dónde es válida la garantía?

Esta garantía sólo es válida en los Estados Unidos y Canadá en las tiendas de Best Buy o en sus sitios Web para el comprador original del producto en el país donde se realizó la compra.

¿Qué es lo que no cubre la garantía?

Esta garantía no cubre:

- Pérdida de alimentos/desperdicios debido al fallo los alimentos, las bebidas y la pérdida o el desperdicio de medicamentos.
- Capacitación o instrucción del cliente
- Instalación
- Ajustes de configuración
- Daños cosméticos
- Daños debidos al clima, relámpagos, causas de fuerza mayor, tales como sobretensiones
- Danos accidentales
- Uso inapropiado
- Abuso
- Negligencia
- Uso o propósito comercial, incluyendo pero no limitado al uso en centros comerciales o lugares comunes de un condominio de varios pisos o un edificio de departamentos, o cualquier uso en un lugar que no sea una casa privada.
- Modificación de alguna parte del Producto, incluyendo la antena
- Un panel de pantalla dañado por la persistencia de imágenes estáticas (sin movimiento), mostradas por períodos de tiempo extendido (efecto "burn-in").
- Daño debido al uso o mantenimiento inapropiado
- Conexión a una fuente de voltaje o de alimentación incorrecta
- Intento de reparación por cualquier persona que no sea autorizada por Insignia para reparar el Producto
- Productos vendidos "tal cual" (en el estado en que se encuentran) o "con todas sus fallas"
- Consumibles, incluyendo pero no limitado a pilas o baterías (tipo AA, AAA, C etc.)
- Productos en los cuales el número de serie asignado en la fábrica ha sido alterado o removido
- Pérdida o robo de este producto o cualquier parte de sus componentes
- Las pantallas con hasta tres (3) píxeles defectuosos (puntos oscuros o incorrectamente iluminados) agrupados en una superficie más pequeña que la décima parte (1/10) del tamaño de la pantalla ni hasta cinco (5) píxeles defectuosos en toda la superficie de la pantalla. Las pantallas con píxeles pueden tener un número limitado de píxeles defectuosos.
- Los defectos o daños causados como resultado de cualquier contacto, sin limitarse a líquidos, geles o pastas.

EL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN ESTIPULADOS BAJO ESTA GARANTÍA SON SU RECURSO EXCLUSIVO POR CUALQUIER VIOLACIÓN DE LA GARANTÍA. INSIGNIA NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DEBIDO AL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA RELACIONADA CON ESTE PRODUCTO, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A LA PÉRDIDA DE INFORMACIÓN, LA PÉRDIDA DE NEGOCIOS O DE GANANCIAS. INSIGNIA PRODUCTS NO HACE NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA E IMPLÍCITA RELACIONADA A ESTE PRODUCTO, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA Y CONDICIONES DE COMERCIALIZACIÓN Y IDONEIDAD PARA UN USO PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA DECLARADO ANTERIORMENTE Y NINGUNA GARANTÍA YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA SE APLICARÁ DESPUÉS DEL PERÍODO DE GARANTÍA. ALGUNOS ESTADOS, PROVINCIAS Y JURISDICCIONES NO PERMITEN RESTRICCIONES EN CUANTO A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, ASÍ QUE LA RESTRICCIÓN ANTERIOR PUEDE NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE DA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y USTED PUEDE POSEER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO, O DE PROVINCIA A PROVINCIA.

Comuníquese con Insignia:

1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

INSIGNIA es una marca comercial de Best Buy y sus compañías asociadas.

* Distribuido por Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Av. South, Richfield, MN 55423 E.U.A.

© 2023 Best Buy. Todos los derechos reservados.

INSIGNIA™

Para información sobre el producto, contáctenos con la información siguiente:

1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

INSIGNIA es una marca comercial de Best Buy y sus compañías asociadas.

Distribuida por Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Av. South, Richfield, MN 55423 E.U.A.

© 2023 Best Buy. Todos los derechos reservados.

V6 ESPAÑOL
23-0120