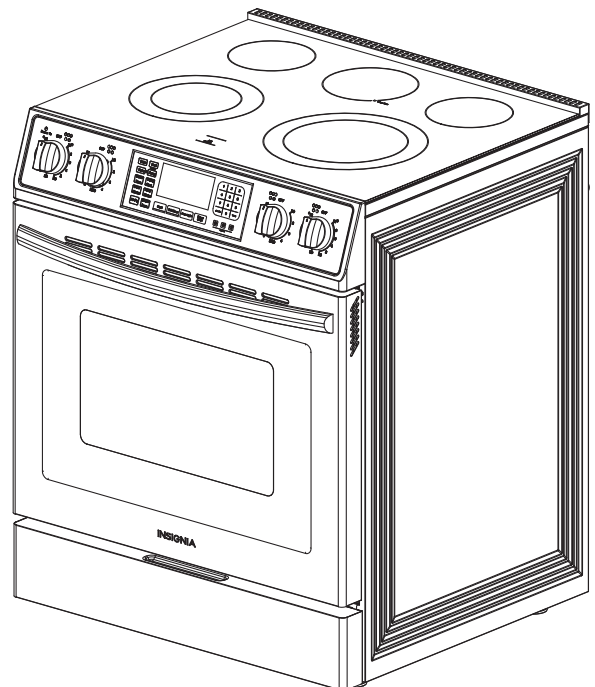


INSIGNIA™

Estufa de convección eléctrica de 4.8 pies³ con auto-limpieza y freidora de aire.

NS-RGFCES2 / NS-RGFCES2-C



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

Índice

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	3
Dispositivo antivuelco	3
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	4
Características	10
Contenido del paquete	10
Componentes principales.....	10
Panel de control del horno	11
Dimensiones de la estufa.....	12
Instalación	13
Selección de una ubicación	14
Espacios y dimensiones	14
Requisitos eléctricos	15
Instalación de su estufa	16
Herramientas que necesita (no incluidas)	16
Artículos no incluidos	16
Notas para el instalador	16
Antes de instalar su estufa	16
Conexión del cable de alimentación.....	17
Instalación del sistema antivuelco	20
Colocación de su estufa y conexión a la corriente	21
Nivelación de su estufa	21
Terminación de la instalación	21
Instalación de la manija del horno	21
Instalación de las almohadillas de plástico	22
Instrucciones de operación.....	23
Antes de comenzar a usar su estufa.....	24
Consejos para ahorrar energía.....	24
Utilización de los quemadores de la superficie	24
Identificación de los quemadores	25
Áreas de cocción.....	25
Uso de una perilla de control del elemento calefactor de superficie.....	26
Uso de la zona de calentamiento	26
Utilización de los utensilios de cocina correctos.....	26
Protección de la placa de cocción de cerámica.....	27
Utilización del horno.....	28
Ajustes mínimo y máximo.....	28
Colocación de las parrillas del horno.....	28
Utilización de la ventilación del horno	29
Utilización de la luz del horno	30
Utilización de la ventilación del horno	29
Consejos para cocción	30
Ajuste de la hora.....	30
Selección de la configuración de la pantalla de 12 o 24 horas.....	30

Utilización del temporizador	30
Hornear	31
Ajuste del termostato	31
Horneado y asado por convección	31
Freidora por aire	32
Como programar el tiempo de cocción	32
Como programar una hora de inicio retrasada	33
Asar a la parrilla	34
Como mantener la comida caliente	35
Para cambiar entre Fahrenheit o Celsius	35
Activación o desactivación del sonido	35
Bloqueo de los controles del horno	35
Mantenimiento	36
Limpieza y mantenimiento	37
Limpieza del panel de control	37
Limpieza de las partes pintadas y los adornos	37
Como limpiar las superficies de acero inoxidable	37
Limpieza de las parrillas del horno	37
Limpieza de la puerta del horno	38
Limpiar las perillas de control de los elementos calefactores de superficie	38
Limpieza de la placa de cocción	38
Retiro y reemplazo de la puerta del horno	40
Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento	44
Autolimpieza del horno	45
Limpieza a vapor del horno	46
Localización y corrección de fallas	46
Pantalla del panel de control	47
Placa de cocción	47
Horno	49
Gaveta	51
Códigos de error	51
Especificaciones	52
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO	53

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al usar la estufa. Esta guía no abarca todas las condiciones posibles que pueden ocurrir. Siempre póngase en contacto con su agente de servicio o fabricante sobre los problemas que no entienda.

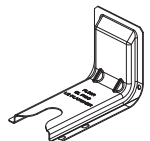
LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Dispositivo antivuelco



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de que la estufa se vuelque, ésta debe estar asegurada por un dispositivo antivuelco debidamente instalado. DESPUÉS DE QUE SE HAYA INSTALADO EL ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO SE HA INSTALADO CORRECTAMENTE Y VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ BIEN ACOPLADO.



- Si no se instala el dispositivo antivuelco, un niño o un adulto puede inclinar y volcar la estufa y morir.
- Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente en la parte posterior derecha (o posterior izquierda) de la parte inferior de la estufa.
- Si mueve la estufa y luego la vuelve a colocar en su lugar, asegúrese de que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a conectar en la parte posterior derecha o izquierda del fondo de la estufa.
- No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco colocado y activado.
- Si no lo hace, puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.



ADVERTENCIA

- No pise, ni se apoye, ni se siente en las puertas del estufa. Puede hacer que la estufa se incline, resultando en quemaduras o lesiones graves.
- Confirme que el dispositivo antivuelco está instalado correctamente. Luego, para verificar que el dispositivo antivuelco está enganchado, agarre la parte superior posterior de la estufa e intente cuidadosamente inclinarla hacia adelante. El dispositivo antivuelco debe evitar que la estufa se incline hacia adelante más de unos pocos pulgadas.
- Si por alguna razón saca la estufa de la pared, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté bien acoplado cuando empuje la estufa contra la pared. Si no es el caso, existe el riesgo de que el estufa se vuelque y cause lesiones si usted o un niño se paran, se sientan o se apoyan en la puerta abierta.
- Nunca quite completamente las patas niveladoras. Si se quitan las patas niveladoras, estufa no se asegurará correctamente al dispositivo antivuelco.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al usar la estufa. Esta guía no abarca todas las condiciones posibles que pueden ocurrir. Siempre póngase en contacto con su agente de servicio o fabricante sobre los problemas que no entienda.

Lo que necesita saber sobre las instrucciones de seguridad

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. Es su responsabilidad usar el sentido común, la precaución y el cuidado al instalar, mantener y operar su horno.

Los íconos y las señales incluidas en este manual del usuario significan lo siguiente:



CUIDADO

Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice su horno, siga estas precauciones básicas de seguridad.

 ADVERTENCI	Peligros o prácticas inseguras que pueden causar lesiones físicas graves o la muerte.
 CUIDADO	Peligros o prácticas inseguras que pueden causar lesiones físicas leves o daños materiales.

POR SU SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe seguir las precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:



CUIDADO

- Utilice este electrodoméstico únicamente para los fines a que se describen en esta *Guía del usuario*.
- Las superficies potencialmente calientes incluyen la placa de cocción, las áreas frente a la placa de cocción, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las ranuras alrededor de la puerta del horno.
- Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- Reparaciones por el usuario: no repare o reemplace cualquier parte del electrodoméstico excepto si se recomienda específicamente en este manual. Todas las otras reparaciones tienen que mandarse a un técnico calificado.
- Desconecte siempre la alimentación del aparato antes de realizar el mantenimiento, quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre una hornilla o en la parte posterior de una hornilla. Los niños subiéndose en las hornillas para alcanzar elemento calefactor podrían tener lesiones serias.
- No deje a los niños solos. Nunca deje a los niños solos o desatendidos en un área donde se esté usando este aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del aparato.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- No use agua para fuegos de grasa. Apague el horno para evitar que se propaguen las llamas. Sofoque el fuego o las llamas cerrando la puerta o use un químico seco, bicarbonato de sodio o un extintor de espuma.
- Evite rayar o impactar las puertas de cristal, las placas de cocción o los paneles de control. Hacerlo puede llevar a la rotura del vidrio. No cocine en un producto con cristales rotos. Pueden producirse choques, incendios o cortes.

Instrucciones de seguridad adicionales

- No guarde objetos dentro o encima del aparato. No almacene materiales inflamables en el horno o cerca de los elementos calefactores de la superficie. Asegúrese de que todos los materiales de empaque sean retirados del aparato antes de operarlo. Mantenga los plásticos, la ropa y el papel alejados de las partes del aparato que puedan calentarse.
- Ponga una ropa adecuada. Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras usa el aparato.
- Utilice solo agarraderas secas. La colocación de agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes puede provocar quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas toquen los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otro paño abultado.
- Enseñe a los niños a no jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la estufa.
- Por su seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión o limpiadores de chorros de vapor.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas similares para evitar crear un peligro.
- El electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales (incluidos niños) o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Elementos calefactores de cocción de superficie

- Nunca deje los elementos calefactores de cocción a ajustes de alta temperatura sin supervisión. La ebullición causa humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- Revestimientos protectores - No use papel de aluminio para forrar los tazones de goteo de los elementos calefactores de la superficie o los fondos de los hornos, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede dar lugar a un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Para evitar el derrame de aceite y el fuego, utilice una cantidad mínima de aceite al freír en una sartén poco profunda y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.
- No levante la placa de cocción. Levantar la placa de cocción puede dañar la estufa y causar un mal funcionamiento de la misma.
- No utilice la placa de cocción sin los utensilios de cocina. Si la placa de cocción funciona sin utensilios de cocina, las perillas de control se calentarán.
- Nunca use la placa de cocción de vidrio como una tabla de cortar.
- Tengan cuidado al tocar la placa de cocción. La superficie de cristal de la placa de cocción retendrá el calor después de que los controles se hayan apagado.
- Tengan cuidado al colocar cucharas u otros utensilios de agitación en la superficie de la placa de cocción de vidrio cuando esté en uso. Pueden calentarse y causar quemaduras.
- Utilice los tamaños adecuados de sartenes. Este aparato está equipado con elementos calefactores de superficie de diferentes tamaños. Seleccione las cacerolas y sartenes que tengan un fondo plano lo suficientemente grande como para cubrir la superficie del elemento calefactor. El uso de un utensilio de cocina pequeño expondrá una parte de la zona de cocción que será en contacto directo, lo que puede resultar en inflamando los vestidos. Igualar el tamaño de la cacerola o el sartén con el elemento calefactor también mejorará la eficiencia.
- Los mangos de los utensilios deben estar girados hacia el interior y no extenderse sobre elementos calefactores de la superficie adyacentes - Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables o derrames por contacto involuntario con los utensilios, coloque los mangos de los utensilios de manera que estén girados hacia el interior y no se extiendan sobre elementos calefactores de la superficie adyacentes.
- Utensilios de cocina esmaltados - Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios de cocina esmaltados pueden utilizarse en el servicio de la cocina sin romperse debido a los cambios bruscos de temperatura.
- Limpieza - Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de los productos de limpieza.
- Asegúrese de saber qué perilla de control opere cada elemento calefactor de la superficie. Asegúrese de haber encendido el elemento calefactor de superficie correcto.
- Siempre apague los elementos calefactores de la superficie antes de retirar los utensilios de cocina.
- Al preparar alimentos flambeados bajo la campana, encienda el ventilador.
- Vigile los alimentos que se frían en ambientes de calor alto o medio alto.
- No guarde objetos pesados sobre la superficie de la placa de cocción que puedan caer y dañarla.
- No utilice cubiertas decorativas de elementos calefactores de superficie - Si un elemento se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Se producirán quemaduras si se tocan las cubiertas calientes. También se puede dañar la placa de cocción.

Seguridad eléctrica

- Instalación adecuada - Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- Los aparatos de empotrar sólo pueden funcionar después de haber sido instalados en armarios y lugares de trabajo que se ajusten a las normas pertinentes. Esto asegura que los aparatos se instalen de acuerdo con las normas de seguridad apropiadas.

- Si su aparato funciona mal o si aparecen fracturas, grietas o rajaduras:
 - Apague todas las zonas de cocción
 - Desenchufe la estufa del enchufe de la pared de CA
 - Contacte a su centro de servicio local.



ADVERTENCIA

Si la superficie está agrietada, apague y desenchufe el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No use la placa de cocción hasta que la superficie de vidrio haya sido reemplazada.



ADVERTENCIA

- Desconecte la estufa de la alimentación de CA o apague el interruptor de su circuito antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- La estufa no se debe colocar en una base.

Seguridad infantil



ADVERTENCIA

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños pequeños sin la adecuada supervisión de un adulto responsable.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- Mantenga a los niños alejados de la puerta al abrirla o cerrarla, ya que pueden chocar con ella o pillarse los dedos con ella.
- Las zonas de cocción se calentarán al cocinar. Para evitar que los niños pequeños se quemen, manténgalos siempre alejados del aparato mientras cocina.



ADVERTENCIA

- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Horno

- **NO TOCAR LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calefactores pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, o con las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Entre estas superficies están las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.
- **No calentar los contenedores de comida sin abrir.** La acumulación de presión puede hacer que el contenedor reviente y provoque lesiones.
- **No utilice el horno como lugar de almacenamiento.** Los artículos almacenados en un horno pueden encenderse.
- **Tengan cuidado al abrir la puerta.** Deje escapar el aire caliente o el vapor antes de sacar la comida o ponerla en el horno.
- **Revestimientos protectores.** No use papel de aluminio para forrar el fondo del horno. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede dar lugar a un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **Mantenga los conductos de ventilación del horno despejados.** El respiradero del horno está situado sobre el elemento calefactor de la superficie posterior derecha. Esta área podría calentarse durante el uso del horno. Nunca bloquee este respiradero ni coloque plástico u artículos sensibles al calor sobre él.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si hay que mover la parrilla mientras el horno está caliente, use las agarraderas. No dejes que las agarraderas entren en contacto con el elemento calefactor del horno.
- No permita que el papel de aluminio o un termómetro para carne entren en contacto con los elementos calefactores.
- **Durante el uso, el aparato se calienta.** Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- No use limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Pueden rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio se rompa.

Campana de ventilación

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No deje que la grasa se acumule en la campana o el filtro.

Superficies de cocina de vidrio/cerámica

- NO TOCAR LOS ELEMENTOS CALEFACTORES DE SUPERFICIE O LAS ÁREAS CERCANAS A LOS ELEMENTOS. Los elementos calefactores de superficie pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos calefactores de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores de superficie o las áreas cercanas a los elementos hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas están la placa de cocción y el revestimiento de la placa de cocción.
- No cocine sobre la placa de cocción quebrada. Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Contacte un técnico cualificado inmediatamente.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Advertencias de instalación importantes



ADVERTENCIA

- Este aparato debe ser instalado por un técnico cualificado o una empresa de servicios.
 - El hecho de no hacer que un técnico cualificado instale la estufa puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.
- Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y examine el horno en busca de cualquier daño, como abolladuras en el interior o exterior del horno, cierres de puerta rotos, grietas en la puerta o una puerta que no esté alineada correctamente. Si hay algún daño, no opere el horno y notifique a su distribuidor inmediatamente.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente.
- No ponga a tierra el aparato a una tubería de gas, tubería de agua de plástico o línea telefónica.
 - Esto puede provocar una descarga eléctrica, una explosión o problemas con el producto.
- No corte ni quite la punta de tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
- Conecte la estufa a un circuito que proporcione el amperaje correcto.
- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra y con la configuración adecuada. Su horno debería ser el único artículo conectado a este circuito.
- No utilice un cable de alimentación dañado o un enchufe de pared suelto.
 - Esto puede causar una descarga eléctrica o un incendio.
- No tire ni doble demasiado el cable de alimentación.
- No gire ni ate el cable de alimentación.
- No enganche el cable de alimentación sobre un objeto metálico ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
 - Esto puede causar una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Los niños podrían usarlos para jugar y lesionarse.
- Instale su aparato en un suelo plano y duro que pueda aguantar su peso.
 - Si no lo hace pueden producirse vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.
- No instale este aparato en un lugar húmedo, aceitoso o polvoriento, ni en un lugar expuesto a la luz directa del sol o al agua (gotas de lluvia).
 - Esto puede causar una descarga eléctrica o un incendio.

Advertencias de instalación importantes



CUIDADO

- Si el aparato se inunda con algún líquido, desconéctelo de la corriente eléctrica apagando el disyuntor que lo alimenta. Por favor, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano. Si no lo hace, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el aparato emite un ruido extraño, un olor a quemado o humo, desenchufe el enchufe inmediatamente y póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.
 - Si no lo hace, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- No toque el cable de alimentación. No toque el aparato.
 - Una chispa puede provocar una explosión o un incendio.
- Tengan cuidado de no tocar la puerta del horno, los elementos calefactores o cualquier otra parte caliente con su cuerpo mientras cocina o justo después de la cocción.
 - De no hacerlo se pueden producir quemaduras.
- Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o apague el fusible o el interruptor del panel. Si se abre la puerta, el fuego puede extenderse.

- Siempre observe las precauciones de seguridad al usar el horno. Nunca intente reparar el horno usted mismo porque hay tensión peligrosa en su interior. Cuando sea necesaria una reparación, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.
- Si utiliza el aparato cuando está contaminado por sustancias extrañas, como residuos de alimentos, puede provocar un problema con el aparato.
- Tenga cuidado al retirar el envoltorio de los alimentos al sacarlos del aparato.
 - Si la comida está caliente, puede emitirse vapor caliente de forma abrupta al retirar el envoltorio y esto puede provocar quemaduras.
- Si alguna sustancia extraña, como el agua, ha entrado en el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.
 - Si no lo hace, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
 - Esto puede causar una descarga eléctrica.
- Mantenga los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que son peligrosos para éstos.
 - Si un niño coloca una bolsa de plástico sobre la cabeza, puede asfixiarse.
- No deje que los niños o cualquier persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato sin supervisión.
- Asegúrese de que los controles del aparato y las zonas de cocción estén fuera del alcance de los niños.
 - Si lo hace puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No toque el interior del aparato inmediatamente después de la cocción. El interior del aparato estará caliente.
 - De no hacerlo se pueden producir quemaduras.
- No utilice ni coloque aerosoles u objetos inflamables cerca del horno.
 - Los artículos inflamables o los aerosoles pueden causar incendios o una explosión.
- No introduzca los dedos, sustancias extrañas u objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, salidas u orificios. Si se introducen sustancias extrañas en cualquiera de estos orificios, póngase en contacto con el proveedor del producto o con el centro de servicio más cercano.
- Cualquier ajuste o reparación de la puerta del horno debe ser hecho por un profesional con licencia.
- No manipule ni haga ningún ajuste o reparación en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar la puerta o la cubierta exterior del horno.
- No guarde o use el horno al aire libre.
- Nunca use este aparato para otros propósitos que no sean cocinar.
 - El uso del aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar puede dar lugar a un incendio.
- No calentar nunca recipientes de plástico o papel y no usarlos para cocinar.
 - Si no lo hace, puede resultar en un incendio.
- No caliente la comida envuelta en papel de revistas, periódicos, etc.
 - Esto puede resultar en un incendio.
- No abra la puerta cuando la comida en el horno se esté quemando.
 - Si se abre la puerta, provoca una entrada de oxígeno y puede hacer que la comida se encienda.
- No aplique una presión excesiva en la puerta o en el interior del aparato. No golpee la puerta, ni el interior, ni el aparato.
 - Si se cuelga de la puerta, el producto puede caerse y causar lesiones graves.
 - Si la puerta está dañada, no utilice el aparato. Contacte un centro de servicio.
- No sostenga los alimentos con las manos desnudas durante o inmediatamente después de la cocción.
 - Use guantes de cocina. La comida puede estar muy caliente y podrías quemarte.
 - Las superficies de los mangos y del horno pueden estar tan calientes que causan quemaduras después de la cocción.

Advertencias de uso



CUIDADO

- Si la superficie está agrietada, apague el aparato.
 - Si no lo hace, puede provocar una descarga eléctrica.
- Los platos y recipientes pueden calentarse. Manipule con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Retire con cuidado las tapas de los recipientes, dirigiendo el vapor lejos de sus manos y su cara.
- Tenga cuidado, ya que las bebidas o alimentos pueden estar muy calientes después de calentarlos, especialmente cuando se alimenta a un niño. Comprueba que se ha enfriado lo suficiente.
- Tenga cuidado al calentar líquidos como el agua u otras bebidas.
 - Asegúrese de revolver durante o después de la cocción.
 - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con un cuello estrecho.
 - Espere al menos 30 segundos después de calentarlo antes de retirar el líquido calentado.
 - Si no se hace así, puede producirse un desbordamiento del contenido abrupto y causar quemaduras.

- No se ponga de pie encima del aparato ni coloque objetos (como ropa sucia, cubierta de horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el aparato.
 - Los artículos, como un paño, pueden quedar atrapados en la puerta.
 - Esto puede resultar en choque eléctrico, fuego, problemas con el producto o lesiones.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
 - Esto puede causar una descarga eléctrica.
- No rocíe sustancias volátiles, como insecticida, en la superficie del aparato.
 - Además de ser dañino para los seres humanos, también puede dar lugar a descargas eléctricas, incendios o problemas con el producto.
- No ponga su cara o su cuerpo cerca del aparato mientras esté cocinando o cuando abra la puerta justo después de cocinar.
- Tenga cuidado de que los niños no se acerquen demasiado al aparato.
 - De no hacerlo, los niños podrían quemarse
- No coloque comida u objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
 - Si abre la puerta, el alimento o el objeto puede caer y esto puede resultar en quemaduras o lesiones.
- No enfríe abruptamente la puerta, el interior del aparato o un plato echándole agua durante o justo después de la cocción.
 - Esto puede provocar daños en el aparato. El vapor o el agua pulverizada pueden provocar quemaduras o lesiones.
- No operar mientras esté vacío, excepto para la autolimpieza.
- No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.
 - Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.
- No guarde nada directamente encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No utilice recipientes sellados. Quite los sellos y las tapas antes de cocinar. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se haya apagado.
- Tenga cuidado de que la comida que está cocinando en el horno no entre en contacto con el elemento calefactor.
 - Esto puede resultar en un incendio.
- No sobrecaliente los alimentos.
 - El sobrecalentamiento de los alimentos puede provocar un incendio.

Advertencias de limpieza importantes



CUIDADO

- No limpie el aparato rociando agua directamente sobre él.
- No utilice benceno, diluyente o alcohol para limpiar el aparato.
 - Esto puede resultar en decoloración, deformación, daño, descarga eléctrica o incendio.
- Tenga cuidado de no lastimarse al limpiar el aparato (externa o internamente).
 - Puede lastimarse con los bordes afilados del aparato.
- No limpie el horno con un limpiador de vapor. En su lugar, utilice la función de limpieza a vapor integrada en el aparato.
 - Esto puede dar lugar a la corrosión.
- Mantenga el interior del horno limpio. Las partículas de comida o las salpicaduras de aceite adheridas a las paredes o al suelo del horno pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

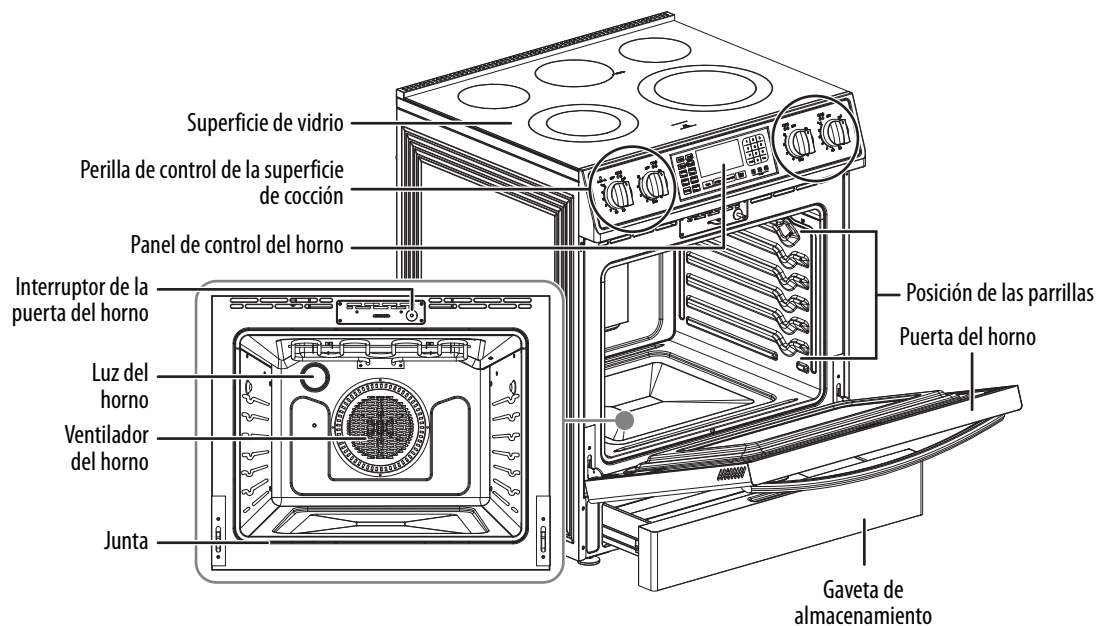
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características

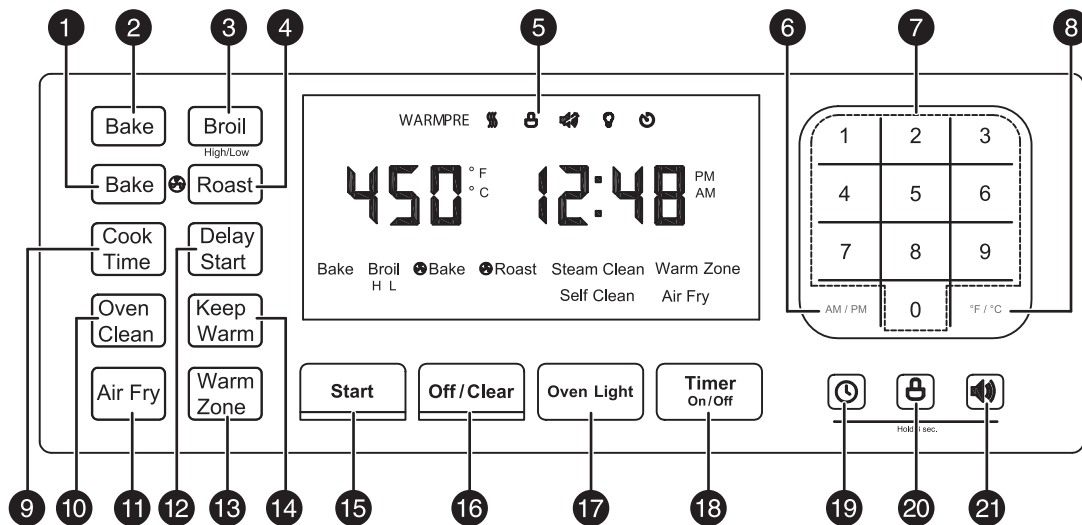
Contenido del paquete

- Estufa de convección eléctrica autónoma de 4.8 pie³ con autolimpieza y freidora de aire.
- Dispositivo antivuelco (1) y tornillos ST5*40 mm (4)
- Mango de horno (1) con llave hexagonal (1)
- Parrillas del horno (2)
- Cesta de la freidora de aire (1)
- Perillas (4)
- Almohadillas posteriores de plástico (2) con tornillos ST5*20 mm (2)
- *Guía del usuario*

Componentes principales



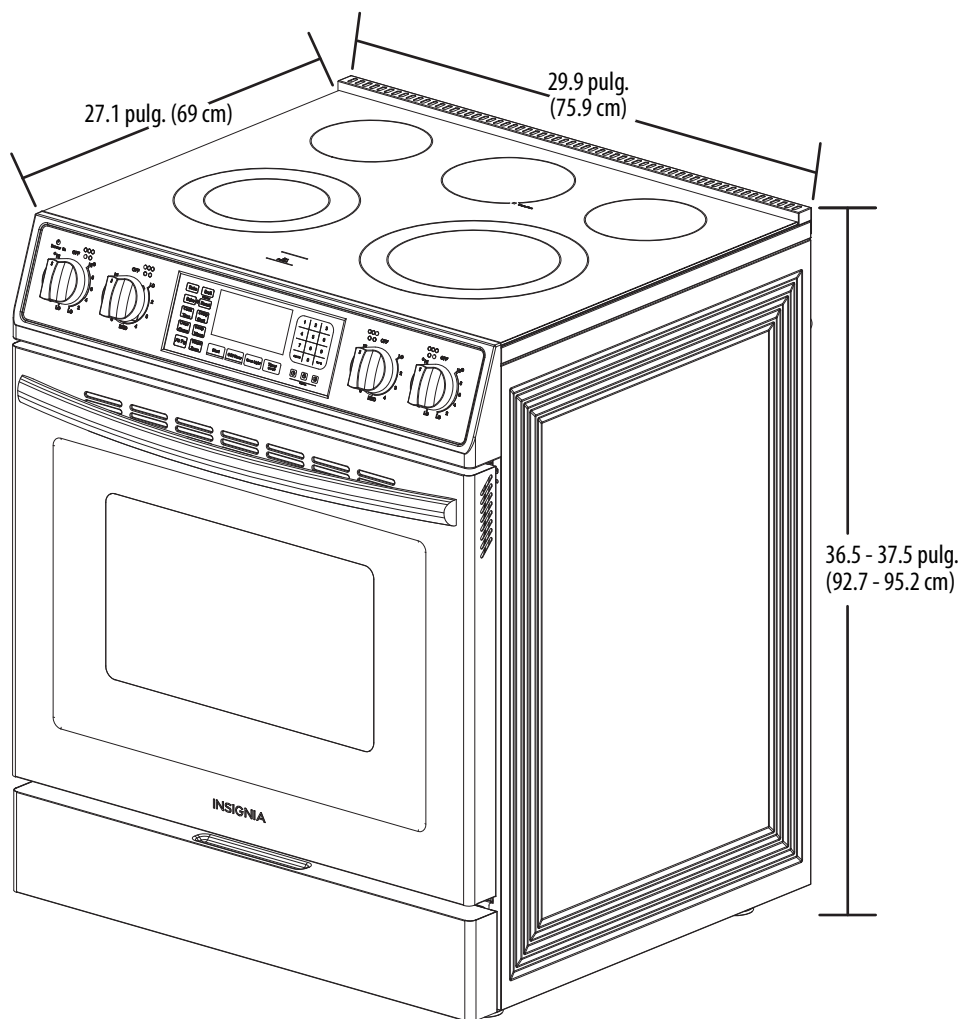
Panel de control del horno



#	PANEL TÁCTIL	DESCRIPCIÓN
1	Hornear	Enciende el ventilador mientras hornea. Proporciona un calor más consistente haciendo circular el aire dentro del horno mientras se hornea. Cocina grandes cantidades de productos horneados en varias parrillas al mismo tiempo.
2	Hornear	Enciende la función de hornear. Cocina uniformemente la comida usando el elemento calefactor inferior del horno.
3	Asar a la parrilla	Enciende la función de asar a la parrilla. Cocina los alimentos usando sólo el elemento calefactor superior del horno. Puede seleccionar Broil Hi (asar a alta temperatura) o Broil Low (asar a baja temperatura). Presione una vez para cocinar usando el modo de calor alto. Presione dos veces para cocinar usando el modo de calor bajo.
4	Asar (asado por convección)	Enciende el ventilador mientras se asa. Proporciona un calor más consistente haciendo circular el aire dentro del horno mientras se hornea. Cocina grandes cortes de carne.
5	Pantalla	Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de hornear, asar o limpieza del horno, y el tiempo establecido para el temporizador o las operaciones automáticas del horno. Cuando el horno está calentando, muestra el icono
6	AM/PM	Presione por tres segundos para cambiar entre el formato de 12 y 24 horas. Cuando ajuste la hora actual, presione para seleccionar el formato de hora AM o PM.
7	Botones numéricos	Establece tiempos, temperaturas y funciones de horno preestablecidas.
8	°F /°C	Presione durante un segundo para cambiar entre Fahrenheit y Celsius.
9	Tiempo de cocción	Activa la función "Tiempo de cocción". Use el teclado numérico para establecer la cantidad de tiempo que desea que su comida se cocine. El horno se apaga automáticamente cuando el tiempo haya transcurrido.
10	Limpieza del horno	Activa la función de limpieza del horno. La limpieza a vapor y la autolimpieza son opciones.
11	Freidora de aire.	Activa y desactiva el modo freidora de aire.
12	Retraso de inicio	Establece el horno a que se encienda y se apague automáticamente. Utilice con las funciones Hornear, Hornear por convección, Asar por convección o Tiempo de cocción.
13	Zona de calentamiento	Enciende o apaga el zona de calentamiento de 100W de la placa de cocción.
14	Mantener caliente	Mantiene el horno caliente después de la cocción. Esto reduce la temperatura del horno y la mantiene a 150° F (65° C) hasta tres horas.

#	PANEL TÁCTIL	DESCRIPCIÓN
15	Inicio	Inicia las funciones de cocción, limpieza o sincronización del horno.
16	Cancelar / Apagar	Cancela todas las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
17	Luz del horno	Enciende o apaga la luz del horno.
18	Apagado/Encendido del temporizador	Enciende el temporizador de la cocina por el tiempo que se desea.
19	🕒 (ajuste del reloj)	Mantenga presionado durante tres segundos para activar la función de ajuste del reloj y ajuste la hora actual.
20	🔒 (Bloqueo)	Mantenga presionado durante tres segundos para apagar los botones táctiles del panel de control para evitar que el horno se encienda accidentalmente. El teclado táctil se mantiene bloqueado hasta que usted apague esta función.
21	🔊 (sonido)	Mantenga presionado durante tres segundos para activar o desactivar el sonido.

Dimensiones de la estufa



Instalación

Estufa de convección eléctrica de 4.8 pies³ con auto-limpieza y freidora de aire.

Selección de una ubicación.....	14
Espacios y dimensiones	14
Requisitos eléctricos	15
Instalación de su estufa.....	16
Herramientas que necesita (no incluidas)	16
Artículos no incluidos	16
Notas para el instalador	16
Conexión del cable de alimentación	17
Conexión del cable de alimentación	17
Instalación del sistema antivuelco	20
Colocación de su estufa y conexión a la corriente.....	21
Nivelación de su estufa	21
Terminación de la instalación.....	21
Instalación de la manija del horno	21
Instalación de las almohadillas de plástico	22

Selección de una ubicación

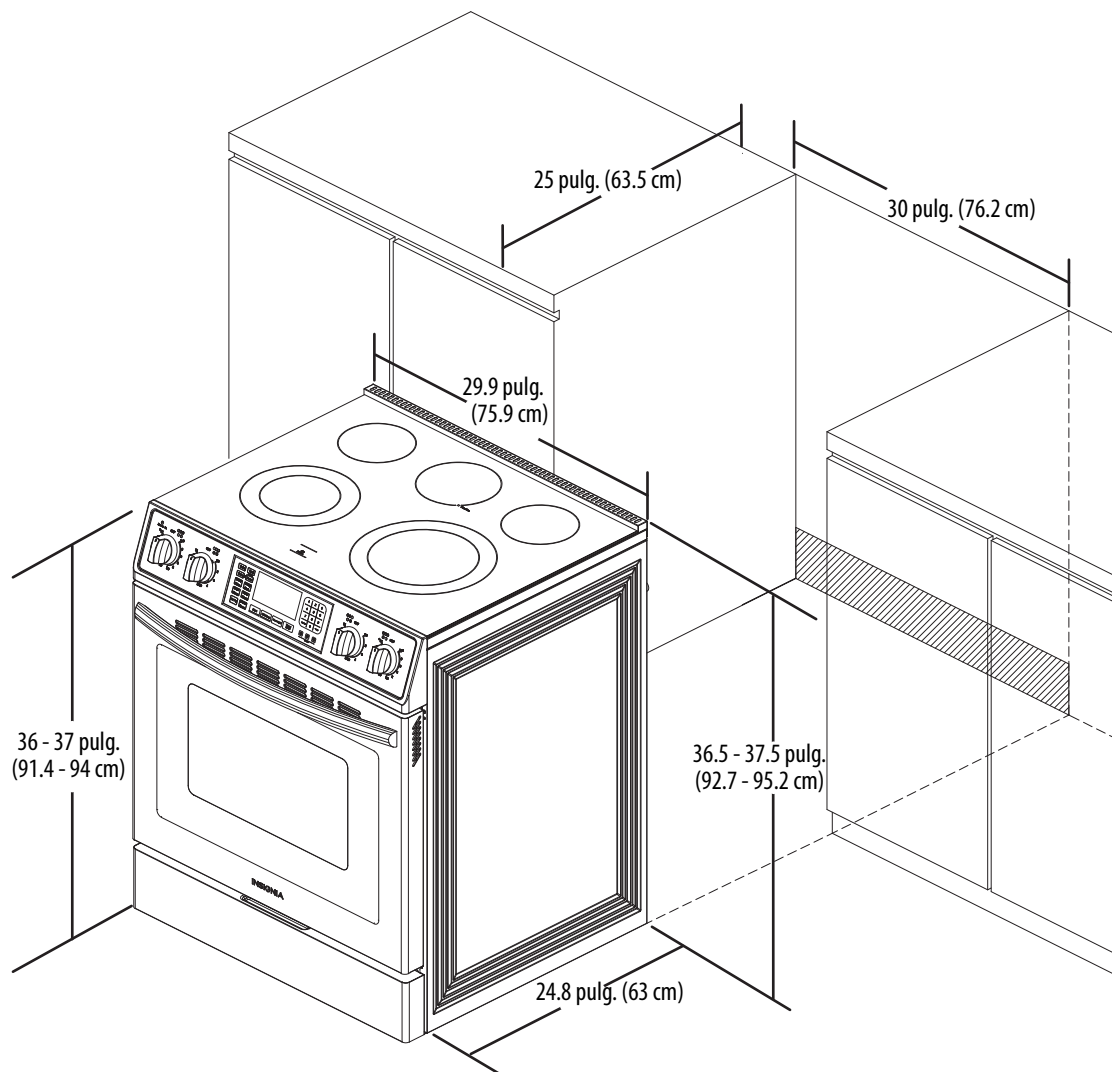
Espacios y dimensiones

ANTES DE COMENZAR a instalar su estufa, consulte la siguiente información, dimensiones y distancias. No instale su estufa en lugares donde pueda haber fuertes corrientes de aire. Proporcione las distancias adecuadas entre su estufa y las superficies combustibles adyacentes. Estas dimensiones deben cumplirse para el uso seguro de su estufa. La ubicación del tomacorriente puede ajustarse para cumplir con las siguientes dimensiones y distancias.

Para su instalación en el Canadá, no se debe instalar una estufa autónoma a menos de 4.7 pulg. (12 cm) de cualquier superficie adyacente.

ADVERTENCIA:

Su estufa ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida en los armarios de madera de 194° F (90° C). Asegúrese de que el revestimiento de la pared, los mostradores y los armarios alrededor de la estufa puedan aguantar el calor (hasta 194° F (90° C)) generado por su estufa. Si no, puede producirse una decoloración, deslaminación o fusión.



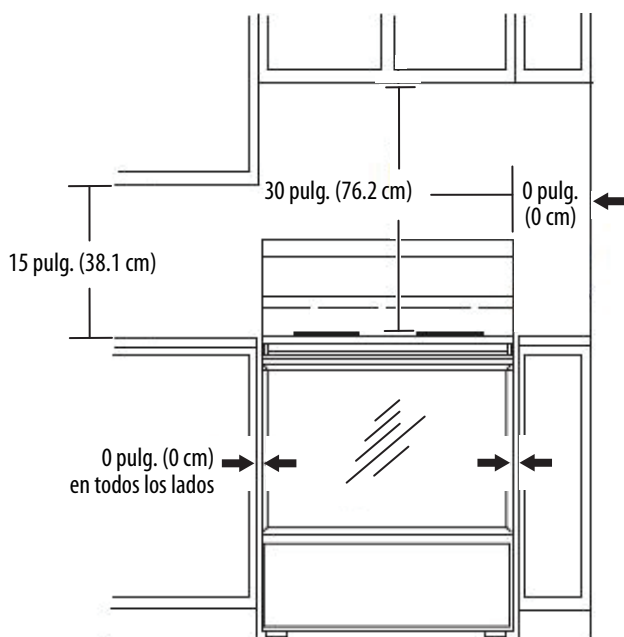
Dimensiones mínimas

Asegúrese de que el revestimiento de la pared, los mostradores, pisos y los armarios alrededor de la estufa puedan aguantar el calor hasta 194° F (90° C) generado por su estufa.

Permita un espacio de 30 pulg. (76.2 cm) de espacio mínimo entre los elementos calefactores de la superficie de cocción y el fondo del gabinete de madera o metal sin protección, o permitir un espacio de 24 pulg. (61 cm) mínimo cuando el fondo del gabinete de madera o metal esté protegido por no menos de 0.25 pulg. (0.6 cm) de grosor, cubierto con una lámina de acero MSG No. 28, de 0.015 pulg. (0.038 cm) de acero inoxidable, 0.024 pulg. (0.061 cm) de aluminio, o 0.020 pulg. (0.051 cm) de cobre.

Su estufa ha sido aprobada para 0 pulg. (0 cm) de distancia a las superficies adyacentes por encima de la placa de cocción. Sin embargo, recomendamos una 6 pulg. (15.2 cm) de distancia mínima a las superficies de menos de 15 pulg. (38.1 cm) por encima de la placa de cocción y el gabinete adyacente para reducir la exposición al vapor, las salpicaduras de grasa y el calor.

Para reducir el riesgo de quemaduras o fuego al alcanzar los elementos calefactores de superficies calientes, debe evitarse el espacio de almacenamiento del gabinete sobre la placa de cocción. Si el espacio de almacenamiento del gabinete está por encima de la estufa, el riesgo puede reducirse instalando una campana extractora que proyecte al menos 5 pulg. (12.7 cm) más allá de la parte delantera de los gabinetes. Los gabinetes instalados sobre la placa de cocción no deben tener más de 16 pulg. (40.6 cm) de profundidad.



Requisitos eléctricos

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones personales:

- Retire el fusible o abra el disyuntor antes de comenzar la instalación.
- Su estufa debe ser suministrada con el voltaje y la frecuencia correctos, y debe estar conectada a un circuito de derivación individual, correctamente conectado a tierra, protegido por un disyuntor o fusible que tenga el amperaje especificado en la placa de características situada sobre el panel superior del gaveta inferior.
- Recomendamos que un electricista cualificado conecte el cableado eléctrico y la conexión de su estufa. Después de la instalación, haga que el electricista le muestre dónde se encuentra la desconexión principal de su estufa.
- Consulte con los servicios públicos locales para conocer los códigos eléctricos que se aplican en su área. Si no se cablea el horno de acuerdo con los códigos del gobierno, podría resultar en una condición peligrosa. Si no hay códigos locales, su estufa debe estar cableada y fusionada para cumplir con los requisitos del Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA No. 70 - última edición.

A partir del 1 de enero de 1996, el Código Eléctrico Nacional exige que las construcciones nuevas (no existentes) utilicen una conexión de 4 conductores a una estufa eléctrica.

- Cuando instale una estufa eléctrica en una construcción nueva, siga las instrucciones en Conecte un cable de alimentación de 4 hilos en la página 18.
- Debes usar un sistema eléctrico monofásico de 3 o 4 cables, de 208Y/120 voltios o 240/120 voltios y 60 hercios.
- Si el servicio eléctrico proporcionado no cumple con las especificaciones anteriores, pida a un electricista con licencia que instale un tomacorriente aprobado.
- Use sólo un cable para estufa de 3 ó 4 conductores de la lista UL. Estos cables pueden estar provistos de terminales de anillo en los cables y un dispositivo de aliviador de tensión.
- Se requiere un cable de 40 amperios con un rango mínimo de 125/250 voltios. No recomendamos un cable de 50 amperios, pero si se utiliza, debe estar marcado para su uso con 13.8 pulg. (35 cm) nominales de diámetro de abertura de conexión. Asegúrese de centrar el cable y el alivio de tensión del agujero ciego para evitar que el borde dañe el cable.

- Debido a que los terminales de la estufa no son accesibles después de que estufa esté en posición, se debe utilizar un conducto o cordón de servicio flexible.

Instalación de su estufa

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

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

Herramientas que necesita (no incluidas)



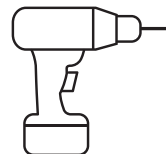
Pinzas



Llave para tuercas de 1/4 pulg.



Llave ajustable



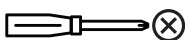
Taladro



Nivel



Lápiz



Destornillador Phillips

Artículos no incluidos

- Cable de alimentación de 4 o 3 hilos
- Protector contra tirones

Notas para el instalador

- Lea este manual antes de instalar su estufa.
- Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Asegúrese de guardar estas instrucciones con su estufa.
- Antes de instalar su estufa en un área cubierta con linóleo o cualquier tipo de revestimiento de suelo sintético, asegúrese de que el revestimiento del suelo pueda aguantar temperaturas de al menos 180° F (82° C) sin encogerse, torcerse o descolorarse.
- No instale su estufa sobre alfombra sin colocar un protector u hoja aislante o contrachapado de 0.25 pulg. (0.6 cm) de grosor entre su estufa y la alfombra.

Antes de instalar su estufa

- Retire el embalaje exterior e interior.
- Limpie las superficies de su estufa con un paño húmedo o una esponja, y luego séquelas con un paño limpio y seco.

Rango de clasificación		Especificación del kit del cable de alimentación y protección del circuito
120/240V	120/208V	Amperios
8.8 – 16.5 kW	7.8 – 12.5 kW	40 ó 50
16.6 – 22.5 kW	12.6 – 18.5 kW	50

Esta estufa puede conectarse directamente a la caja del disyuntor del circuito (o desconexión con fusibles) a través de un cable de cobre flexible o sin revestimiento metálico.

Deje una holgura de 61 a 91.4 cm (2 a 3 pies) en la línea para que la estufa se pueda mover por si alguna vez necesita servicio.

Un conector de conducto listado por UL debe ser suministrado en cada extremo del cable de alimentación (en la estufa y en la caja de conexiones)

El tamaño de los cables y las conexiones deben ajustarse a la clasificación de la estufa.

El diagrama de cableado se encuentra en el panel posterior.

Conexión del cable de alimentación

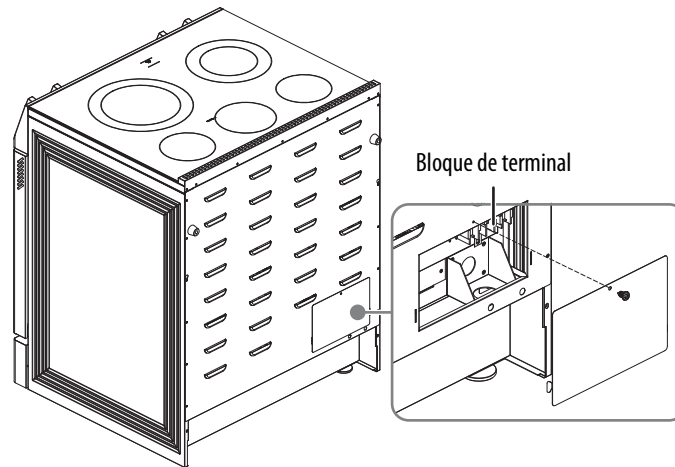
ADVERTENCIA:

- Se requiere una conexión eléctrica a tierra en su estufa.
 - No se conecte al suministro eléctrico hasta que su estufa esté permanentemente conectada a tierra.
 - Su estufa debe estar conectada a un sistema de cableado permanente, metálico y con conexión a tierra, o un conector de conexión a tierra debe estar conectado al terminal de conexión a tierra o al cable de su estufa.
- Si no se hace nada de lo anterior, podría producirse un incendio, lesiones personales o una descarga eléctrica.

Nota: Las conexiones del cable de alimentación que se describen a continuación sólo son aplicables al NS-RGFCES2. NS-RGFCES2-C viene con un cable de alimentación.

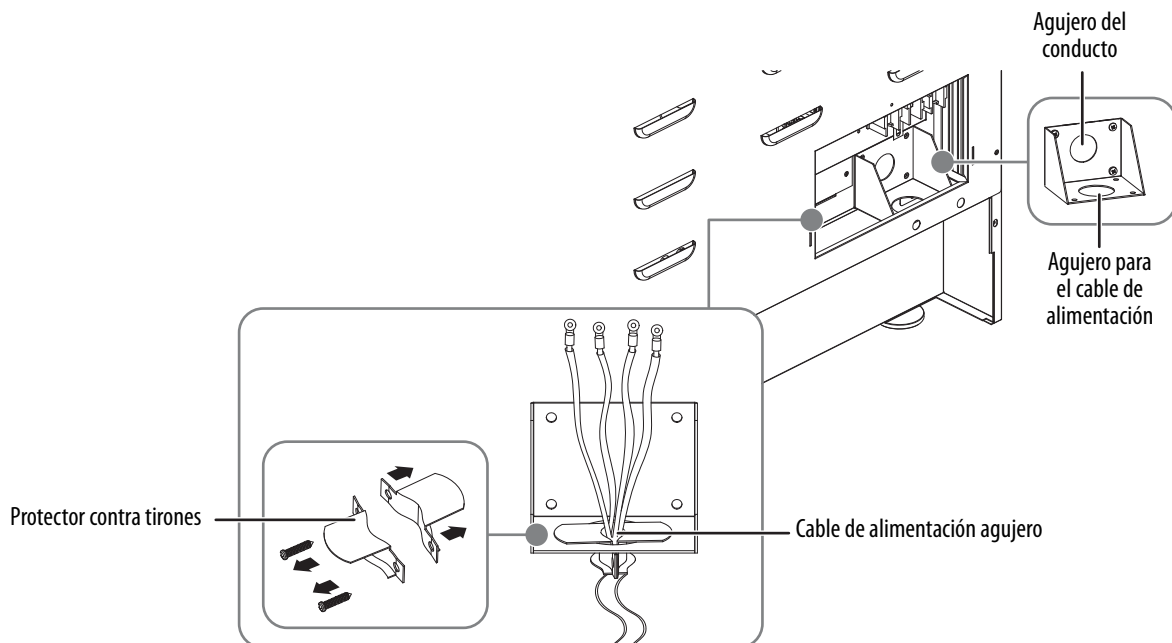
Como retirar la tapa del bloque de terminales

- 1 Retire el tornillo que asegura la tapa del bloque de terminales a la parte posterior de su estufa. No deseche los tornillos. Los necesita para reinstalar la tapa.

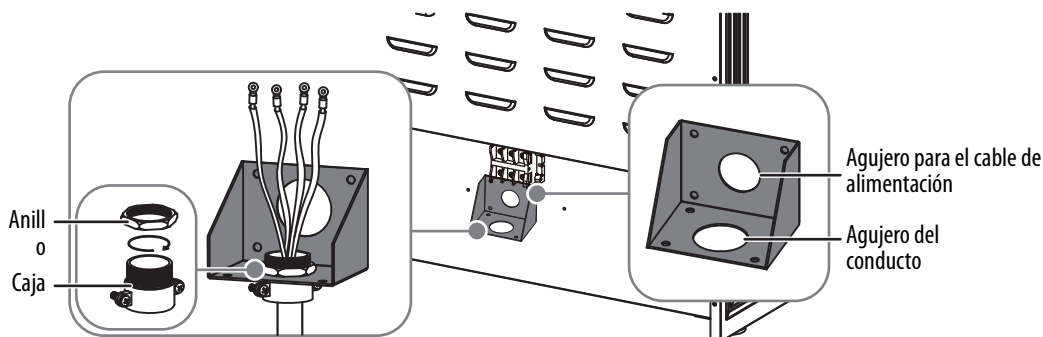


- 2 Para la instalación del cable de alimentación, enganche el aliviador de tensión sobre el 1 3/8 pulg. (3.5 cm) que se encuentra debajo de la parte posterior del horno. Inserte el cable de alimentación a través del aliviador de tensión, y luego apriételo.

Nota: Debe instalar el cable de alimentación con un aliviador de tensión. Fije el aliviador de tensión en la abertura de la placa de conexión del conducto.

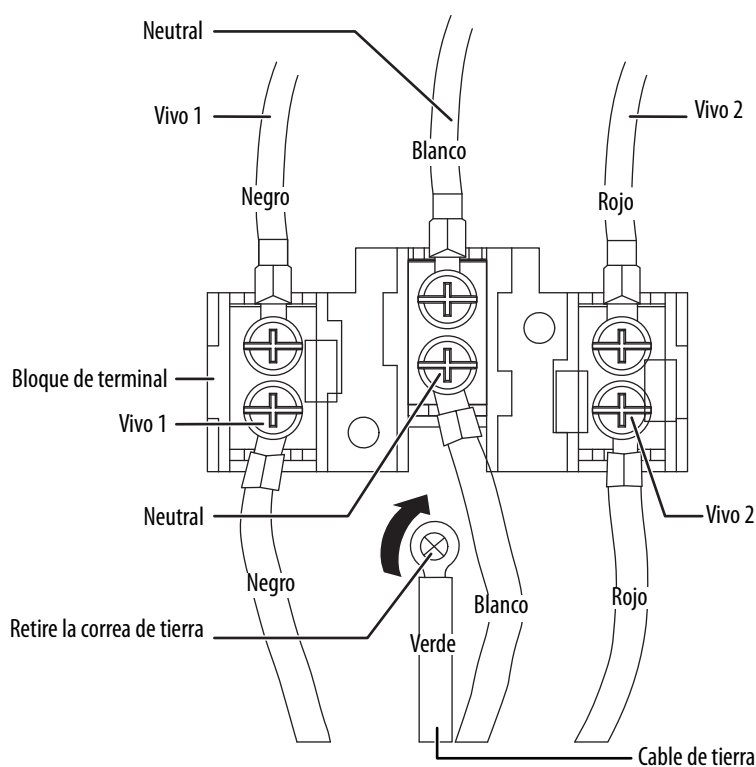


- 3 Para la instalación de los conductos, inserte el aliviador de tensión del conducto en el 1 1/8 pulg. (2.8 cm), luego instale el conducto a través del cuerpo del aliviador de tensión y sujete el aliviador de tensión con su anillo.



Si está conectando un cable de alimentación de 4 hilos, vaya a [Conecte un cable de alimentación de 4 hilos](#) en la página 18.
Si está conectando un cable de alimentación de 3 hilos, vaya a [Conecte un cable de alimentación de 3 hilos](#) en la página 19.

Conecte un cable de alimentación de 4 hilos



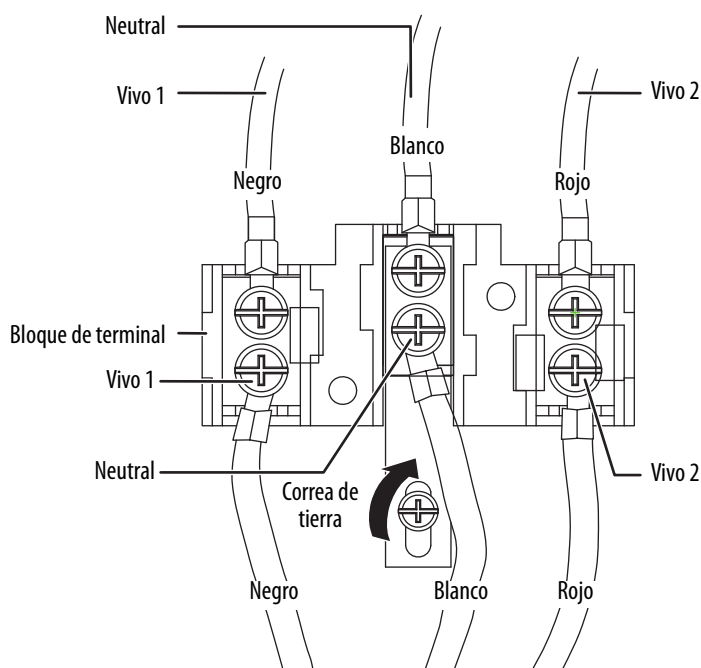
- 1 Desconecte la energía del disyuntor o de la caja de fusibles antes de hacer la conexión eléctrica.
- 2 Retire los tres tornillos del terminal inferior del bloque de terminales. y retire el tornillo de conexión a tierra.
- 3 Retire y deseche la cinta de conexión a tierra situada entre el tornillo del terminal central y el tornillo de la conexión a tierra. No deseche ningún tornillo.
- 4 Inserte el tornillo de conexión a tierra en el anillo terminal del cable de conexión a tierra del cable alimentación y en la estructura de la estufa.
- 5 Introduzca los tres tornillos de los terminales (retirados anteriormente) a través de cada anillo terminal del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el cable central (blanco/neutro) esté conectado a la posición central del bloque de terminales.
- 6 Vuelva a instalar y apriete bien los tornillos en el bloque de terminales.

7 ADVERTENCIA: Compruebe el voltaje después de conectar el cable de alimentación.

Vivo 1 - Neutro	120V
Vivo 2 - Neutro	120V
Vivo 1 - Vivo 2	208 a 240V

8 Refiérase a la sección Vuelva a colocar la tapa del bloque de terminales en la página 20.

Conecte un cable de alimentación de 3 hilos

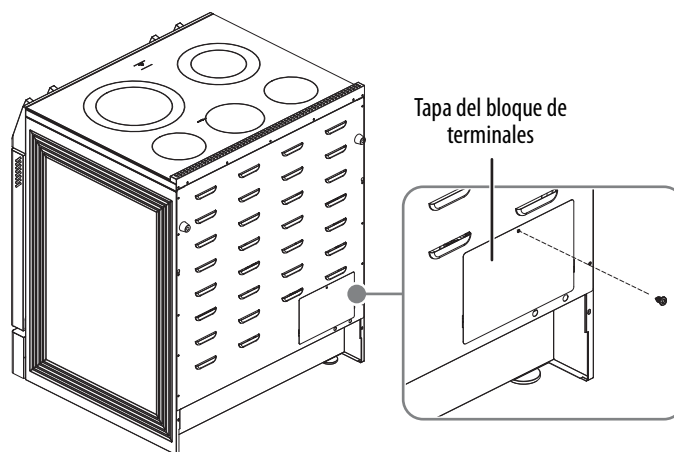


- 1 Retire los tres tornillos del terminal inferior del bloque de terminales.
- 2 Introduzca los tres tornillos de terminales a través de cada anillo terminal del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el cable central (blanco/neutro) esté conectado a la posición central inferior del bloque de terminales.
- 3 Apriete bien los tornillos en el bloque de terminales. **NO retire la conexión de la cinta de conexión a tierra.**
- 4 **ADVERTENCIA:** Compruebe el voltaje después de conectar el cable de alimentación.

Vivo 1 - Neutro	120V
Vivo 2 - Neutro	120V
Vivo 1 - Vivo 2	208 a 240V

5 Refiérase a la sección Vuelva a colocar la tapa del bloque de terminales en la página 20.

Vuelva a colocar la tapa del bloque de terminales



- 1 Asegúrese de que el cable se apriete en su lugar usando el aliviador de tensión. Vea el paso 2 Como retirar la tapa del bloque de terminales en la página 17.
- 2 Alinee la tapa del bloque de terminales con los agujeros para tornillos en la parte posterior de su estufa.
- 3 Introduzca el tornillo que retiró anteriormente a través de los agujeros de la tapa y en los agujeros de la parte posterior de su estufa.
- 4 Apriete los tornillos.

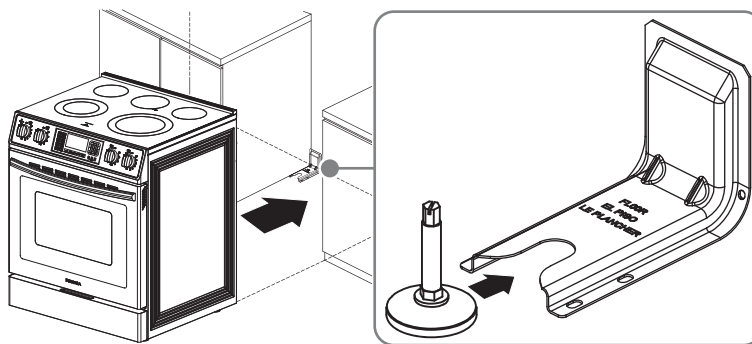
Instalación del sistema antivuelco

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco, su estufa debe estar asegurada por el dispositivo antivuelco proporcionado.

- Todos las estufas pueden inclinarse y causar daños personales.
 - Un niño o un adulto puede inclinar la estufa y morir.
 - Instale el dispositivo antivuelco en su estufa y estructura siguiendo las instrucciones de instalación.
 - Asegúrese de que su estufa esté conectada al dispositivo antivuelco instalado en la estructura.
 - Si retira su estufa de la pared para su limpieza, servicio o cualquier otra razón, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté correctamente conectado cuando empuje su 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 su estufa. Los líquidos calientes derramados o la estufa misma pueden provocar lesiones personales.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o graves quemaduras a niños o adultos.

Un soporte antivuelco y tornillos con instrucciones de instalación vienen con su estufa. Si la estufa no está instalada correctamente, su estufa podría ser inclinado por usted o un niño de pie, sentado o apoyado en una puerta de horno abierta.

- 1 Suelte y extienda la pata de nivelación a un espacio mínimo de 0.7 pulg. (1.8 cm) entre el fondo del estufa y el suelo.
- 2 Siga las instrucciones que vienen con el dispositivo antivuelco.



- 3 Retire la gaveta de almacenamiento y mire debajo de su estufa para asegurarse de que la pata de nivelación está enganchada en el soporte. Refiérase a Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento en la página 44.
- 4 Incline cuidadosamente su estufa hacia adelante. El soporte detendrá el rango de inclinación a no más de 4 pulg. (10.2 cm) de la pared. Si no lo hace, tiene que volver a instalar el soporte.

Colocación de su estufa y conexión a la corriente

- 1 Enchufe el cable de alimentación. Asegúrese de que el tomacorriente cumpla con los códigos eléctricos locales o nacionales.
- 2 Deslice su estufa en su lugar.
- 3 Asegúrese de que la pata posterior de su estufa se deslice en el soporte antivuelco. Incline cuidadosamente su estufa hacia adelante para asegurarse de que el soporte antivuelco evite que se vuelque.

Nivelación de su estufa

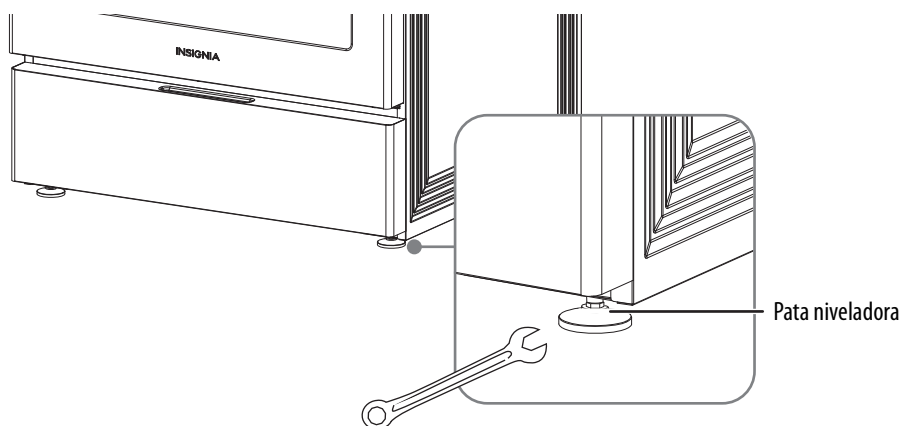
Su estufa debería estar nivelada. Si su estufa no está nivelada, la puerta puede no cerrarse o sellarse correctamente, lo que puede causar problemas de calentamiento desigual y gasto de electricidad.

Nota:

- Para facilitar el ajuste de las patas, haga que alguien empuje contra la parte superior de su estufa para inclinarla ligeramente.
- Normalmente basta con ajustar las dos patas delanteras, pero las cuatro patas se ajustan si es necesario.

- 1 Asegúrese de que su estufa esté posicionada donde la desee.
- 2 Usando una llave inglesa, nivele su estufa girando las patas delanteras de nivelación si es necesario. Hacia la izquierda acorta la pata y baja su estufa. Hacia la derecha, alarga la pata y eleva su estufa.

Ajuste las patas niveladoras sólo lo necesario para nivelar su estufa. Extender las patas niveladoras más de lo necesario o acortarlas puede hacer que su estufa sea inestable.



- 3 Si su estufa está al lado o entre gabinetes, asegúrese de que la parte superior de la placa de cocción esté a nivel con los mostradores.

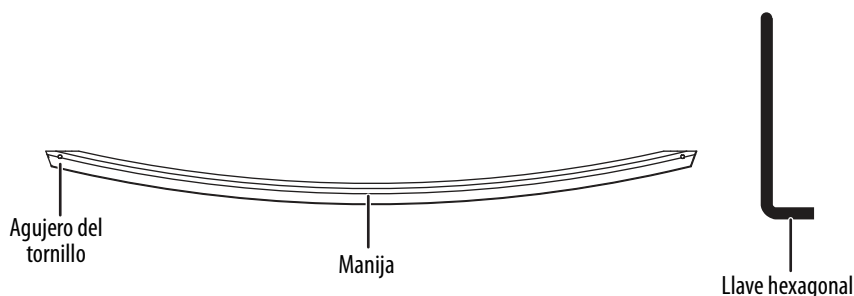
Terminación de la instalación

- 1 Acérquese lo suficiente a un tomacorriente que piensa usar y luego enchufe el cable de alimentación.
- 2 Deslice su estufa en posición. Asegúrese de que la pata posterior izquierda (o posterior derecha) se deslice en el soporte antivuelco. Su estufa debería estar a 0.8 pulg. (2 cm) de distancia de la pared posterior al quedar correctamente instalada.
- 3 Incline cuidadosamente su estufa hacia adelante para asegurarse de que el soporte antivuelco está instalado correctamente y evite que se vuelque.
- 4 Encienda la energía eléctrica. Asegúrese de que su estufa funcione correctamente. Para obtener más información, refiérase a [Instrucciones de operación](#) en la página 23.

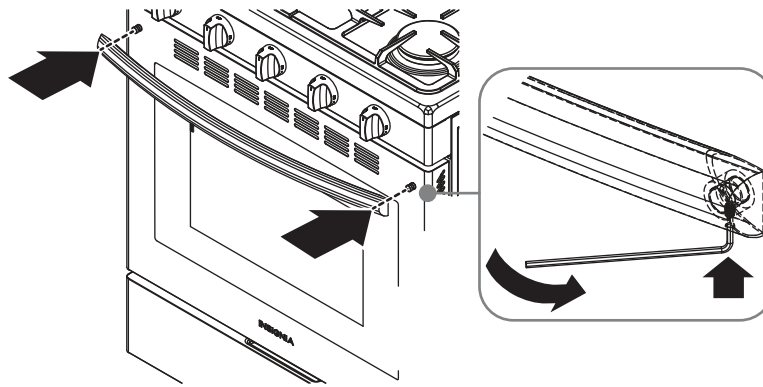
Instalación de la manija del horno

Su estufa puede tener una "Manija KD" que necesita instalar.

- 1 Busque en sus kits de instalación el mango y la llave hexagonal.



- 2 Asegúrese de que el lado con los agujeros para los tornillos esté orientado hacia la puerta del horno.
- 3 Coloque la manija de la puerta contra la puerta del horno y colóquela en la parte de conexión.

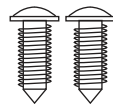


- 4 Utilice la llave Allen para apretar ambos lados de la manija de la puerta.

Instalación de las almohadillas de plástico

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

- 1 Busque el kit de almohadillas de plástico. Incluye:

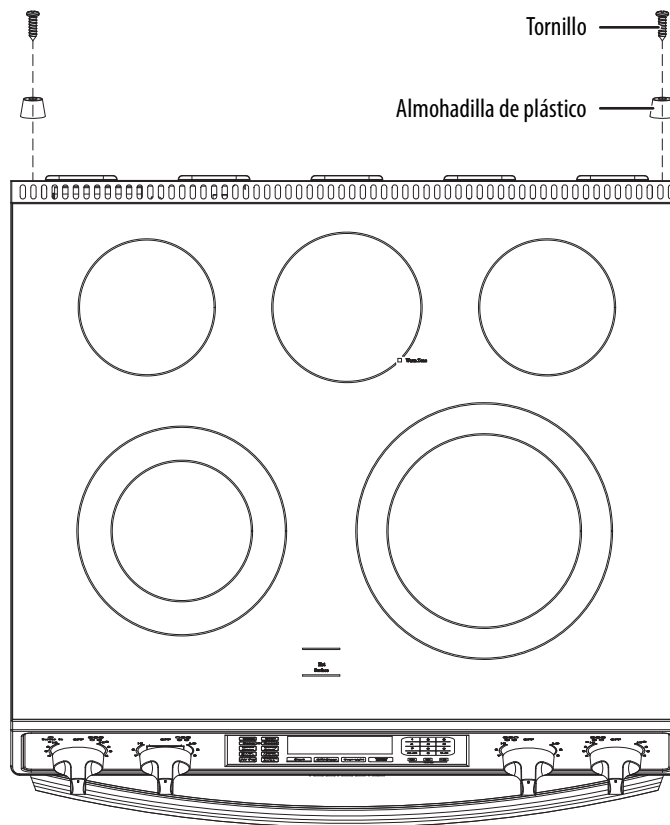


Tornillos (2)



Almohadillas de plástico

- 2 Alinee los agujeros de las almohadillas de plástico con los agujeros superiores, de la parte posterior de su estufa, y luego asegure las almohadillas a su estufa con los tornillos proporcionados.



Instrucciones de operación

Estufa de convección eléctrica de 4.8 pies³ con auto-limpieza y freidora de aire.

Antes de comenzar a usar su estufa	24
Consejos para ahorrar energía	24
Utilización de los quemadores de la superficie	24
Identificación de los quemadores	25
Áreas de cocción	25
Uso de una perilla de control del elemento calefactor de superficie	26
Uso de la zona de calentamiento	26
Utilización de los utensilios de cocina correctos	26
Protección de la placa de cocción de cerámica	27
Utilización del horno	28
Ajustes mínimo y máximo	28
Colocación de las parrillas del horno	28
Utilización de la ventilación del horno	29
Utilización de la luz del horno	30
Consejos para cocción	30
Ajuste de la hora	30
Selección de la configuración de la pantalla de 12 o 24 horas	30
Utilización del temporizador	30
Hornear	31
Ajuste del termostato	31
Horneado y asado por convección	31
Freidora por aire	32
Como programar el tiempo de cocción	32
Como programar una hora de inicio retrasada	33
Asar a la parrilla	34
Como mantener la comida caliente	35
Para cambiar entre Fahrenheit o Celsius	35
Activación o desactivación del sonido	35
Bloqueo de los controles del horno	35

Antes de comenzar a usar su estufa

ADVERTENCIA: Todos los equipos eléctricos con partes móviles pueden ser peligrosos. Asegúrese de leer y entender toda la información de seguridad. Refiérase a [PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES](#) en la página 3.

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. Estos artículos pueden dañar las superficies de su estufa.

Cuando se enciende un elemento calefactor o el horno por primera vez, se puede emitir humo y olores. Esto es normal. Verifique que la habitación esté bien ventilada.

ADVERTENCIA:

- 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 ahorrar energía

- Durante la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada excepto cuando de la vuelta a la comida.
- Para mantener la temperatura del horno, no abra la puerta con frecuencia durante la cocción.
- Si el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, apague el horno 5 a 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción. El calor residual completa el proceso de cocción.
- Para reducir el tiempo necesario para recalentar el horno, planee el uso del horno para evitar apagarlo entre la cocción de un artículo y el siguiente.
- Siempre que sea posible, cocine más de un artículo a la vez.

Utilización de los quemadores de la superficie

ADVERTENCIA:

- Antes de usar los quemadores de superficie, asegúrese de seguir todas las advertencias y precauciones de seguridad indicadas. El no hacerlo podría resultar en daños al producto, lesiones personales o la muerte.
- Cuando quiera mover una olla o sartén a otro elemento calefactor, levántala y colóquela sobre el otro elemento. No deslice una olla o sartén de un elemento calefactor a otro. El deslizamiento puede rayar las superficies.

ADVERTENCIA: Antes de cocinar

- No use la placa de cocción de vidrio como una tabla de cortar.
- No coloque ni almacene artículos que puedan derretirse o incendiarse sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no se esté utilizando.
- Encienda los quemadores de la superficie sólo después de colocar los utensilios de cocina sobre ellos.
- No almacene objetos pesados sobre la superficie de la placa de cocción. Podrían caerse y dañarlo.

ADVERTENCIA: Durante la cocción

- No coloque papel de aluminio o artículos de plástico como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre su estufa cuando esté en uso. El aire caliente del respiradero podría derretir plásticos o encender artículos inflamables.
- Asegúrese de encender el elemento calefactor correcto.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre use utensilios de cocina.
- Siempre coloque una sartén en el centro del elemento calefactor de superficie sobre el que está cocinando.
- Nunca deje los quemadores de superficie desatendidos cuando use un ajuste de calor alto. La ebullición causa humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- Apague los quemadores de superficie antes de retirar los utensilios de cocina.
- No utilice envolturas de plástico para cubrir la comida. El plástico puede derretirse en la superficie y ser difícil de quitar.

ADVERTENCIA: Después de cocinar

- No toque los quemadores de superficie hasta que se enfrien.
- La superficie puede estar aún caliente y pueden producirse quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie inmediatamente los derrames en la zona de cocción para evitar una limpieza difícil después de que la superficie se enfríe.
- Si el almacenamiento del gabinete está directamente encima de la superficie de cocción, asegúrese de que los artículos del gabinete se utilicen con poca frecuencia, y que puedan almacenarse con seguridad en un área sometida al calor. Las temperaturas pueden ser inseguras para artículos como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.

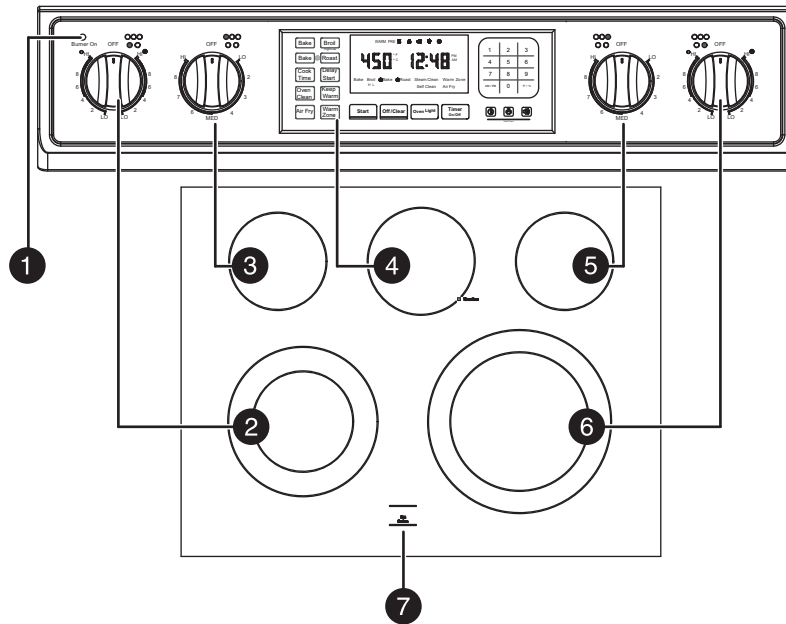
Los quemadores de la placa de cocción son elemento calefactores radiantes de superficie. Cuando se enciende un elemento calefactor, la temperatura aumenta gradualmente y de manera uniforme. A medida que la temperatura aumenta, el elemento calefactor radiante brilla en rojo.

Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento calefactor se enciende y se apaga. El elemento calefactor retiene suficiente calor para ayudar a proporcionar un calor más uniforme y consistente durante el ciclo de apagado. Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de que se complete la cocción. Esto permite que el calor residual complete el proceso de cocción.

Nota: Un elemento calefactor radiante tiene un limitador que permite que el elemento se encienda y se apague, incluso en el ajuste alto (**HI**). Esto es normal y ayuda a prevenir el daño a la placa de cocción de cerámica. El exceso de ciclos en el ajuste de alta temperatura (**HI**) puede ocurrir si los utensilios de cocina son demasiado pequeños para el elemento calefactor radiante o si el fondo de los utensilios de cocina no es plano.

Identificación de los quemadores

Su estufa tiene cuatro quemadores de superficie y un zona de calentamiento. Los diferentes tamaños de elementos calefactores aseguran que tiene la fuente de calor correcta para cada trabajo de cocina.



No.	Elemento	Descripción
1	Indicador de la placa de cocción	Se enciende cuando un elemento calefactor está encendido.
2	Frontal izquierdo	6 a 9 pulg. (15.2 a 22.9 cm), 3000W
3	Posterior izquierdo	6 pulg. (15.2 cm), 1200W
4	Zona de calentamiento	100W. Presione los botones de zona de calentamiento (Warm Zone) y encendido (Start) para encender la zona de calentamiento.
5	Posterior derecho	6 pulg. (15.2 cm), 1200W
6	Frontal derecho	9 a 12 pulg. (22.9 a 30.5 cm), 3000W
7	Indicador de superficie caliente	Se enciende cuando la placa de cocción está encendida o está caliente al tacto. Este indicador permanece encendido incluso después de apagar los quemadores. Se apaga cuando la placa de cocción se ha enfriado a aproximadamente 150° F (66° C).

Áreas de cocción

Las zonas de cocción de su estufa se identifican con círculos permanentes en la superficie de cocción de vidrio. Para una cocción más eficiente, ajuste el tamaño de la cacerola al tamaño del elemento calefactor.

Las cacerolas no deben extenderse más de 0.5 a 1 pulg. (1.3 a 2.5 cm) más allá de la zona de cocción.

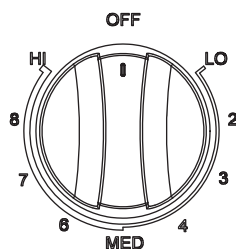
Cuando se enciende un control, se puede ver un resplandor a través de la superficie de cocción de vidrio. El elemento calefactor se enciende y se apaga para mantener el ajuste de calor preestablecido, incluso en los ajustes altos.

Para obtener más información sobre los tipos correctos de utensilios de cocina, refiérase a [Utilización de los utensilios de cocina correctos](#) en la página 26.

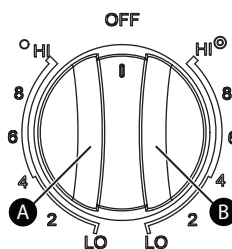
Uso de una perilla de control del elemento calefactor de superficie

CONFIGURACIÓN	TIPO DE COCCIÓN
ALTO	Inicio de la mayoría de los alimentos, llevar el agua a hervir, o asar en la cacerola.
MEDIO ALTO	Continuación de un hervido rápido, freír, freír con mucha grasa, o cocinar verduras al vapor.
MEDIO	Mantener un hervor lento o espesando salsas y salsas de carne,
MEDIO BAJO	Mantener los alimentos cocinados, hervir o guisar
BAJO	Mantener la comida calentándose o deritiéndose

- 1 Presiona la perilla.
- 2 Para los quemadores posteriores izquierdo y derecho, gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste que desee.
- 3 Para los quemadores dobles delanteros izquierdo y derecho, gire la perilla hacia el lado **A** para usar el elemento calefactor como un solo elemento. Gire la perilla hacia el lado **B** para usar ambos elementos calefactores. Cuando usas el lado **B**, el calor del elemento calefactor aumenta.



Single (Individual)
(posterior izquierdo,



Dual
(Izquierdo frontal, derecha

Uso de la zona de calentamiento

La zona de calentamiento, situada en el centro posterior de la superficie de cristal, mantiene la comida caliente y cocida a la temperatura de servir.

ADVERTENCIA:

- No caliente la comida en la zona de calentamiento por más de tres horas.
- Use sólo los utensilios de cocina y los platos recomendados como seguros para el uso del horno y la placa de cocción.
- Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando retire la comida la zona de calentamiento porque los utensilios de cocina y los platos estarán calientes.
- Siempre empiece con la comida caliente. Comer alimentos crudos o fríos colocados en la zona de calentamiento podría resultar en una enfermedad.

Nota:

- La zona de calentamiento no brilla en rojo como los elementos calefactores de cocción de la estufa.
- Al presionar **Off/Clear** (Encender/Apagar) no apaga la zona de calentamiento.
- Para obtener mejores resultados, todos los alimentos en el zona de calentamiento deben estar cubiertos con una tapa o papel de aluminio. Cuando se calientan pasteles o panes, la cubierta debe ser ventilada para dejar escapar la humedad.

- 1 Presione el botón **Warm Zone** (Zona de calentamiento), y luego presione el botón inicio (**Start**) para encender la zona de calentamiento.
- 2 Presione de nuevo el botón **Warm Zone** o presione el botón **Off/Clear** (Apagar/Eliminar) durante un segundo para apagar la zona de calentamiento.

Utilización de los utensilios de cocina correctos

El uso de los utensilios de cocina correctos puede evitar muchos problemas, como la cocción desigual o los tiempos de cocción prolongados. Busque las siguientes características de la cacerola:

- Fondo plano y lados rectos
- Tapa ajustada
- El peso del mango no inclina la salten
- El cacerola está bien equilibrada

- El tamaño de la cacerola coincide con la cantidad de comida que se está preparando y el tamaño del elemento calefactor de cocción de la superficie.
- Hecho de material que conduce bien el calor. Refiérase a [Tipos de utensilios de cocina](#) en la página 27.

Tipos de utensilios de cocina

El material de sus utensilios de cocina determina cuán uniforme y rápidamente se transfiere el calor desde el elemento calefactor hasta el fondo del recipiente de cocción.

MATERIAL	DESCRIPCIÓN
Aluminio	Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos hacen que el aluminio se oscurezca. (Los utensilios de cocina de aluminio anodizado resisten las manchas y las picaduras.) Si desliza cacerolas de aluminio a través de la placa de cocción de cerámica, pueden dejar marcas de metal que parecen ralladuras. Quite estas marcas tan pronto como se enfríe la placa de cocción.
Cobre	Excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente. Si desliza cacerolas de cobre a través de la placa de cocción de cerámica, pueden dejar marcas de metal que parecen ralladuras. Quite estas marcas tan pronto como se enfríe la placa de cocción.
Acero inoxidable	Conductor de calor lento con resultados de cocción desiguales. Es durable, fácil de limpiar y resiste a las manchas.
Hierro fundido	Un mal conductor, pero retiene bien el calor. Cocina uniformemente una vez que se alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en placas de cocción de cerámica.
Esmaltado	Las características de calentamiento varían dependiendo del material base. La capa de esmalte de porcelana debe ser lisa para no rayar las placas de cocción de cerámica.
Vidrio	Conductor de calor lento. No se recomienda para las placas de cocción de cerámica porque puede rayar el vidrio.

Protección de la placa de cocción de cerámica

Limpieza

- Limpia la placa de cocción antes de usarla por primera vez.
- Limpie su placa de cocción diariamente o después de cada uso. Esto ayuda a mantener el buen aspecto de la placa de cocción y puede evitar que se dañe.
- Si se produce un derrame mientras está cocinando, apague los elementos calefactores del quemador y limpie inmediatamente el derrame de la placa de cocción mientras está caliente para evitar una dura tarea de limpieza posterior. Con mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla limpia y seca. Use guantes o guantes de cocina protectores para evitar quemarse.
- No deje que los derrames permanezcan en la placa de cocción o en el contorno del mostrador durante un período de tiempo largo.
- No use polvos de limpieza abrasivos o estropajos porque pueden rayar el mostrador.
- No utilice blanqueador de cloro, amoníaco u otros limpiadores no recomendados específicamente para su uso en una superficie de vitrocerámica.

Prevención de las marcas y los ralladuras

- No use utensilios de cocina de vidrio. Puede rayar la placa de cocción.
- No coloque una parrilla o un aro para el wok entre la placa de cocción y la sartén. Estos artículos pueden marcar o rayar la placa de cocción.
- Asegúrese de que el mostrador y el fondo de la sartén estén limpios.
- No deslice las cacerolas de metal a través de la placa de cocción.

Prevención de las manchas

- No utilice un paño de cocina o una esponja sucios para limpiar la superficie de la placa de cocción. Pueden dejar una película, que puede causar manchas en la placa de cocción después de que la zona se haya calentado.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede resultar en una mancha permanente.

Prevención de otros daños

- No deje que el plástico, el azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar se derritan sobre la placa de cocción caliente. Si esto sucede, limpie inmediatamente.
- No deje que una cacerola hierva hasta secarse. Esto puede dañar la placa de cocción y la cacerola.
- No utilice la placa de cocción como una superficie de trabajo o una tabla de cortar.

Utilización del horno

Ajustes mínimo y máximo

ADVERTENCIA: Aléjese del horno cuando abra la puerta del mismo. 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.

FUNCIÓN	AJUSTE MÍNIMO	AJUSTES MÁXIMOS
Hornear	150° F (66° C)	550° F (288° C)
Asar a la parrilla	Bajo	Alto
Horneado por convección (Hornear)	150° F (66° C)	550° F (288° C)
Asado por convección (Asar)	150° F (66° C)	550° F (288° C)
Freidora de aire.	350° F (176° C)	550° F (288° C)
Autolimpieza	2 horas	5 horas
Limpieza al vapor	—	25 minutos
Mantener caliente	—	3 horas

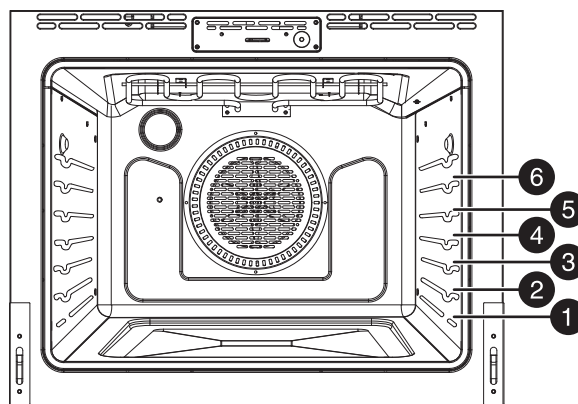
Nota: Siempre hornee o ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada. Si abre la puerta del horno mientras está funcionando y la deja abierta, el elemento calefactor del horno se detiene en un minuto. Esto no es un fallo del producto. El horno se enciende automáticamente de nuevo cuando cierra la puerta.

Colocación de las parrillas del horno

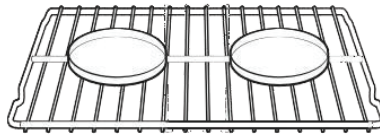
Puede quitar y reposicionar las parrillas del horno en cualquiera de las seis posiciones. Cada parrilla del horno tiene un tope incorporado para evitar que se extraiga completamente de forma accidental. La correcta colocación de las parrillas del horno proporciona los mejores resultados de cocción.

ADVERTENCIA: Aléjese del horno cuando abra la puerta del mismo. 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.

Nota: La posición de la parrilla por encima de 6 no es utilizable.

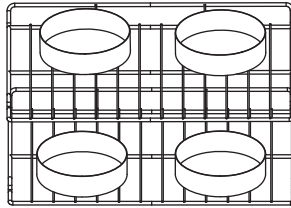


- Al centrar las cacerolas en el horno produce mejores resultados de cocción.
- Al hornear varios artículos, asegúrese de dejar de 1 a 1.5 pulg. (2.5 a 3.8 cm) de espacio alrededor de cada artículo.
- Al hornear o hornear por convección en una sola parrilla, coloque la parrilla del horno en la posición 3 o 4.



Colocación de las cacerolas sobre una sola

- Al hornear o hornear por convección en varias parrillas, coloque las parrillas del horno en las posiciones 3 y 5. Coloque dos bandejas en la parte posterior de la parrilla superior y las otras dos en la parte delantera de la parrilla inferior.



Colocación de las cacerolas sobre varias

ADVERTENCIA:

- No cubra una parrilla de horno con papel de aluminio. Esto perturba la circulación del calor y resulta en una mala cocción.
- No coloque papel de aluminio en el fondo del horno porque podría causar daños.
- Coloque las parrillas del horno sólo cuando el horno esté frío.
- Cuando coloques una parrilla de horno en la posición más alta, asegúrese de que la parrilla esté ubicada de forma estable en el tope estampado.

Extracción de una parrilla de horno

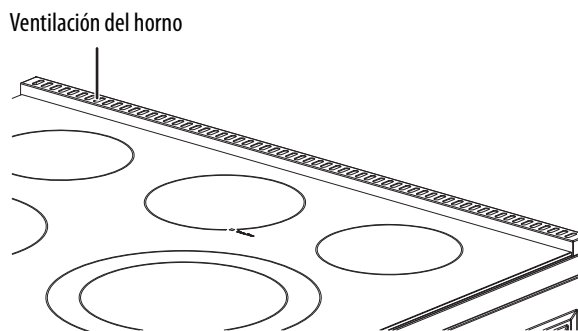
- 1 Tire de la parrilla hacia afuera hasta que se detenga.
- 2 Levante la parte delantera de la parrilla del horno y tire para sacarla del horno.

Como volver a colocar una parrilla de horno

- 1 Coloque el borde posterior de la parrilla en el soporte para ella.
- 2 Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela en el horno.

Utilización de la ventilación del horno

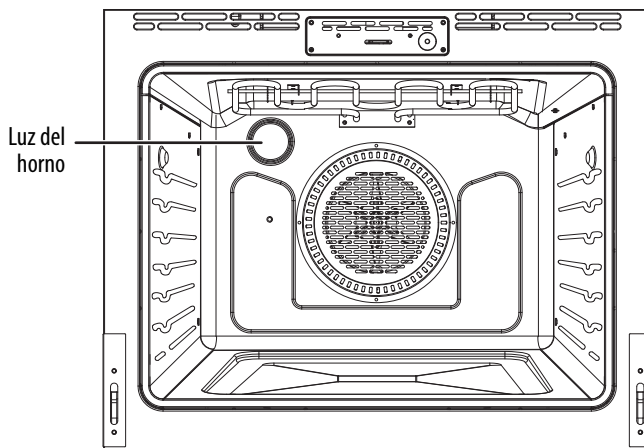
El respiradero del horno está situado sobre el elemento de la superficie posterior izquierda.



- El vapor que sale del conducto de ventilación es normal.
- No bloquee ni coloque objetos frente a la ventilación del horno. La correcta circulación del aire previene los problemas de combustión de los elementos del horno y proporciona buenos resultados de cocción.
- Debido a que la ventilación del horno y el área circundante pueden calentarse, tenga cuidado al colocar objetos cerca de la ventilación. El vapor caliente podría calentar o derretir los objetos colocados frente al respiradero.

Utilización de la luz del horno

El horno tiene una luz que se encuentra en la pared posterior del horno en la esquina superior izquierda.



- Toque **Oven Light** (Luz del horno) para encender o apagar la luz. La luz del horno le permite comprobar el progreso de la cocción sin abrir la puerta del horno.

Consejos para cocción

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

Ajuste de la hora

El reloj debe estar ajustado a la hora correcta para que las funciones de temporización del horno automático funcionen correctamente. Puede ajustar el reloj para que muestre una visualización de 12 o 24 horas. La pantalla de 12 horas es el ajuste predeterminado. La hora del día sólo puede cambiarse cuando no se utiliza la estufa (en espera).

- 1 Presione en el panel  (ajuste del reloj) durante tres segundos.
- 2 Introduzca la hora actual en horas y minutos usando el teclado numérico. La hora que ha establecido parpadea en la pantalla.
- 3 Toque en el panel **AM/PM** para cambiar entre AM/PM.
- 4 Presione el **Start** (Iniciar) o **Clock Set*** (Ajuste del reloj) para guardar. La pantalla muestra la hora del día.

Selección de la configuración de la pantalla de 12 o 24 horas

- 1 Mantenga presionado **AM / PM** durante tres segundos. La pantalla muestra el modo actual.
- 2 Presione **AM / PM** para cambiar entre la configuración de la pantalla de 12 y 24 horas. La pantalla muestra *12Hr* o *24Hr* dependiendo de su selección.
- 3 Presione **Start** (Iniciar) para guardar el modo de visualización del reloj.

Utilización del temporizador

El temporizador sirve como un temporizador extra que pita cuando el tiempo establecido haya transcurrido. No inicia ni detiene las funciones de cocción. Puede utilizar esta función al mismo tiempo que cualquier otra función del horno o incluso cuando no se utilizan ni la parte superior de cocción ni el horno. Puede ajustar el temporizador para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 23 horas y 59 minutos.

- 1 Presione **Timer On/Off** (Activación/desactivación del temporizador). La pantalla muestra *Timer* (Temporizador), y *00:00* parpadea en la pantalla.
- 2 Utilice el teclado numérico para introducir la cantidad de tiempo que desea en minutos u horas y minutos. La pantalla muestra la hora ajustada.
- 3 Presione **Start** para iniciar el temporizador. La pantalla muestra el tiempo restante. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el temporizador sigue sonando hasta que se presione **Timer On/Off** (Activación/desactivación del temporizador). Después de presionar **Timer On/Off** (Activación/desactivación del temporizador), la pantalla muestra la hora del día.

Hornear

La función de cocción permite programar el horno para que se cocine a cualquier temperatura entre 66° C (150° F) y 288° C (550° F).

- 1 Coloque la parrilla del horno donde la desee.
- 2 Presione el botón de hornear (**Bake**). La pantalla parpadea el icono del hornear y muestra 350°. Si la temperatura predeterminada es la temperatura de cocción que desea, pase al paso 4.
- 3 (Opcional) Presione el teclado numérico para introducir la temperatura de cocción que desee. La pantalla parpadea la temperatura.
- 4 Presione el botón **Start** (Comenzar). El horno se enciende automáticamente y comienza a precalentarse. Coloque la comida en el horno después de que el precalentamiento se haya completado. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en la cocción.
La pantalla muestra *PRE, 100°* y los iconos de hornear hasta que el horno alcance los 100°. Luego, la pantalla muestra la temperatura actual del horno. Cuando el horno alcanza la temperatura que ha establecido, emite tres pitidos.
- 5 Cuando termine de hornear, saque la comida del horno, cierre la puerta del horno y presione **Off/Clear** (Apagar/Eliminar). El horno se apaga y la pantalla muestra la hora del día.
- 6 Para cambiar una temperatura de horneado programada, presione **Bake** (Hornear), introduzca la nueva temperatura de horneado, y luego presione **Start** (Iniciar). El horno completa la cocción con la nueva temperatura.

Ajuste del termostato

Si los resultados de la cocción no son los habituales, el termostato de cocción del horno actual puede ajustarse hasta $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).

Nota: Este ajuste de temperatura se conserva en la memoria después de un fallo eléctrico. Este ajuste se usará en todos los horneados futuros, incluyendo Hornear, Hornear con ventilado, Asar con ventilado, Asar a la parrilla y Mantener caliente. El ajuste del termostato no afecta a la limpieza con vapor. Si desea ajustar la temperatura para una sola tarea de horneado, refiérase a [Hornear](#) en la página 31.

- 1 Mantenga presionado el botón **°F / °C** durante tres segundos en el modo de espera. La pantalla muestra 0.
- 2 Utilice los teclados numéricos para introducir el ajuste de temperatura que desee. Por ejemplo, si quiere que la temperatura del horno sea 10° más alta que la temperatura mostrada, presione **1**, después **0**. Si desea que la temperatura sea 10 grados más baja, presione **1, 0** y luego presione **°F / °C** por un segundo. La pantalla cambia a **-10**.
- 3 Presione el botón **Start** (Comenzar). La pantalla muestra la hora del día. La próxima vez que hornee, el horno usará el nuevo ajuste de temperatura.

Horneado y asado por convección

Las funciones Hornear por convección y Asar por convección permiten programar el horno para que hornee o ase a cualquier temperatura entre 150° F (66° C) y 550° F (288° C). El ventilador en la parte posterior de la cavidad del horno hace circular el aire caliente uniformemente a través de la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y se doran de manera más uniforme en menos tiempo que con el calor regular.

Para el horneado por convección:

- Ideal para alimentos que se cocinan en múltiples parrillas.
- Es bueno para grandes cantidades de alimentos horneados.
- Da buenos resultados con galletas, bizcochos, brownies, magdalenas, bollos de crema, panecillos dulces, pastel de comida de ángel y pan.
- Las galletas tienen mejores resultados de cocción cuando se cocinan en hojas de galleta planas.
- Al hornear por convección en una sola parrilla, coloque la parrilla del horno en la posición 3 o 4.
- Cuando hornee por convección en varias parrillas, coloque las parrillas del horno en la posición 3 y 5.

Para el asado por convección:

- Es bueno para los cortes de carne grandes y tiernos, sin cubrir.
 - Coloque una bandeja de asar y una parrilla debajo de la carne o las aves durante el asado por convección para obtener los mejores resultados. La cacerola atrapa los derrames de grasa y la parrilla evita las salpicaduras de grasa.
- 1 Coloque la parrilla del horno en el lugar que desee.
 - 2 Presione el botón  **Bake** (Hornear por convección) o  **Roast** (Asar por convección). El horno suena cada vez que se presiona un botón. La pantalla muestra la temperatura predeterminada de 325° y el icono de hornear parpadea. Si la temperatura predeterminada es la que desea, salte al paso 4.
 - 3 Presione el teclado numérico para la temperatura que desee (Opcional). Todo el asado debe hacerse en una bandeja de asar y en una parrilla.
 - 4 Presione el botón **Start** (Comenzar). El horno se enciende automáticamente y comienza a precalentarse. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en la cocción.
La pantalla muestra *PRE, 100°*, la hora del día, y *Fan Bake* (Hornear con ventilador) o *Fan Roast* (Asar con ventilador) hasta que el horno llegue a 100°. Luego, la pantalla muestra la temperatura actual del horno. Cuando el horno alcanza la temperatura que ha establecido, emite tres pitidos.
 - 5 Ponga la comida en el horno y cierre la puerta del horno.

Cuando se termina de hornear o asar, el horno se apaga automáticamente, **END** (Fin) parpadea en la pantalla y el horno emite un pitido durante 30 segundos o hasta que se presione el botón **Off/Clear** (Apagar/Eliminar). La pantalla muestra la hora del día.

- Para cambiar una temperatura de cocción programada, presione el botón **Bake** (Hornear) o **Roast** (Asar), introduzca la temperatura nueva, luego presione **Start** (Iniciar). El horno completa la cocción con la nueva temperatura.

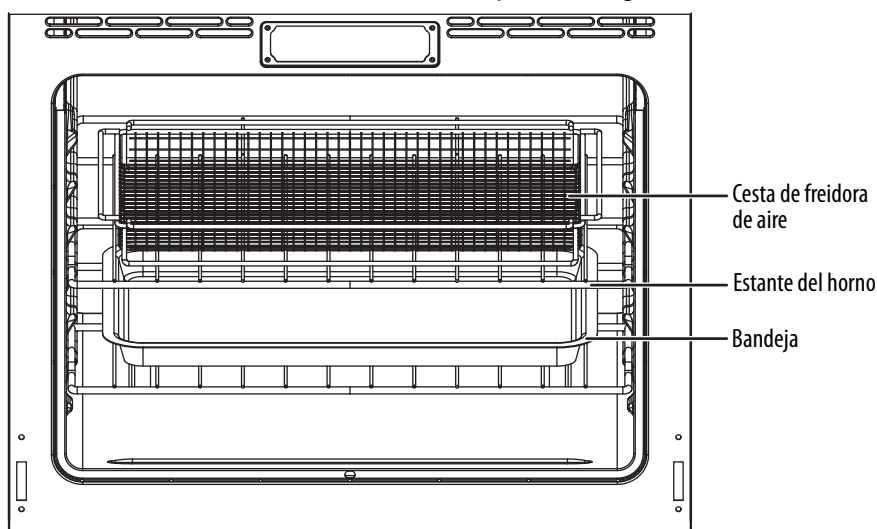
Freidora por aire

La función de Freidora de aire utiliza aire caliente para obtener alimentos congelados o frescos más crujientes y saludables sin ningún aceite (o menos de lo normal) en comparación con los modos de convección.

La función Freidora de aire funciona mejor para hornear en una sola parrilla con alimentos envasados y precocinados. Asegúrese de retirar el envase de los alimentos antes de cocinarlos. Se puede programar para temperaturas entre 350° F y 550° F. Deje la luz del horno apagada mientras se hornea.

Nota: Para obtener los mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno individual y coloque la cesta de la freidora de aire en la posición 4.

- Coloque una bandeja para hornear (no incluida) en la rejilla debajo de la cesta de la freidora de aire para recoger cualquier goteo. Esto ayudará a reducir las salpicaduras y el humo.
- Saque la cesta de la freidora de aire antes de la limpieza automática.
- Utilice guantes resistentes al calor cuando saque los alimentos cocinados.
- Asegúrese de que los alimentos en la cesta de la freidora de aire no superen los 5 kg (11 lb).



- Coloque los alimentos en la parrilla.
- Presione **Air Fry** (Freidora de aire). La temperatura predeterminada es de 425° F. Si la temperatura predeterminada es la que usted desea, salte al paso 4.
- (Opcional) Presione los **números** de la temperatura deseada.
- Presione **START** (Iniciar).
- Cuando la cocción haya terminado, presione **OFF** (Apagar) y saque los alimentos.

Como programar el tiempo de cocción

La función de tiempo de cocción permite programar el horno para que cocine los alimentos a una temperatura determinada durante un período de tiempo específico. Al final del tiempo establecido, el horno se apaga automáticamente.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al usar la función de tiempo de cocción. Esta función se utiliza mejor cuando se cocinan carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se pueden estropear fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, las aves y las carnes, deben ser enfriados en un refrigerador antes de ser colocados en el horno. Incluso cuando están refrigerados, no deben permanecer más de una hora antes de que comience la cocción y deben ser retirados rápidamente cuando ésta se haya completado. Comer alimentos descompuestos puede resultar en una enfermedad por intoxicación alimentaria.

- Coloque la parrilla del horno en el lugar que desee, luego coloque la comida en el horno y cierra la puerta.

Nota: Ponga la comida en el horno después de precalentarla si la receta lo requiere. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en la cocción.

- Presione **Bake** (Hornear). La pantalla muestra la temperatura predeterminada y el icono de hornear parpadea. Si la temperatura por defecto es la que desea, pase al paso 4.
- Presione el teclado numérico para la temperatura que desee (Opcional). El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en la cocción. Todo el asado debe hacerse en una bandeja de asar y en una parrilla.

- 4 Presione el botón **Cook Time** (Tiempo de cocción). La pantalla mostrará 00:00.
- 5 Presione el teclado numérico para el tiempo de cocción que desee. La pantalla muestra el tiempo seleccionado. Puede ajustar el tiempo a cualquier duración de 1 minuto a 10 horas.
- 6 Presione el botón **Start** (Comenzar). El horno se enciende automáticamente y comienza a precalentarse.
La pantalla muestra la temperatura predeterminada o seleccionada, *Bake* (Hornear), y el tiempo de cocción seleccionado, hasta que el horno alcance la temperatura fijada. Cuando el horno alcanza esa temperatura, emite tres pitidos. El horno comienza a cocinar durante el tiempo establecido y la pantalla muestra el tiempo de cocción restante.
Cuando el tiempo de cocción ha pasado, el horno se apaga automáticamente y fin (*END*) parpadea en la pantalla. El horno emite un pitido durante 30 segundos o hasta que se presiona el botón **Off/Clear** (Apagar/Eliminar). La pantalla muestra la hora del día.
- 7 Para cambiar la temperatura de cocción programada, presione el botón **Bake** (Asar), introduzca la nueva temperatura de cocción y luego presione el botón **Start** (Iniciar). El horno completa la cocción con la nueva temperatura.
- 8 Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón **Cook Time** (Tiempo de cocción), introduzca el nuevo tiempo de cocción, y luego presione el botón **Start** (Iniciar). El horno continúa cocinando durante el tiempo restante que usted estableció.

Nota: Para ver la hora del día mientras se cocina, mantenga presionado el botón **Clock Set*** (Ajuste del reloj). AL soltar el botón **Clock Set*** (Ajuste del reloj), la pantalla vuelve al tiempo de cocción restante.

Como programar una hora de inicio retrasada

La función de inicio diferido le permite utilizar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción (Horneado, Horneado por convección o Asado por convección). Puede establecer un retraso de hasta 10 horas. El reloj debe estar ajustado a la hora correcta del día para que el retraso empiece a funcionar correctamente.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al usar la función de Tiempo de Retraso. Esta función se utiliza mejor cuando se cocinan carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se pueden estropear fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, las aves y las carnes, deben ser enfriados en un refrigerador antes de ser colocados en el horno. Incluso cuando están refrigerados, no deben permanecer más de una hora antes de que comience la cocción y deben ser retirados rápidamente cuando ésta se haya completado. Comer alimentos descompuestos puede resultar en una enfermedad por intoxicación alimentaria.

- 1 Coloque la parrilla del horno en el lugar que desee, luego coloque la comida en el horno y cierra la puerta. Todo el asado debe hacerse en una bandeja de asar y en una parrilla.
- 2 Presione el teclado para la operación de horneado o asado que desee. La pantalla parpadea el icono de la función y muestra la temperatura por defecto (350°). Si la temperatura por defecto es la que desea, pase al paso 4.
- 3 Presione el teclado numérico para la temperatura que desee (Opcional). La pantalla muestra la temperatura que has establecido.
- 4 Presione el botón **Cook Time** (Tiempo de cocción). La pantalla muestra la temperatura de cocción, *Bake* (Hornear), y 00:00.
- 5 Presione el teclado numérico para el tiempo de cocción que desee. La pantalla parpadea la duración de la cocción que ha establecido. Puede ajustar la duración a cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 10 horas.
- 6 Presione **Delay Start** (Inicio retrasado). La pantalla muestra *Delay* (Retraso) y 00:00 parpadea.
- 7 Utilice el teclado numérico para introducir el tiempo que desee que el horno espere antes de encenderse. Puede ajustar la duración a cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 10 horas.
- 8 Presione **Start** (Iniciar). El horno se enciende automáticamente y comienza a precalentarse.
La pantalla muestra la temperatura predeterminada o seleccionada, *Bake* (Hornear), y el tiempo de cocción seleccionado, hasta que el horno alcance la temperatura fijada. Cuando el horno alcanza esa temperatura, emite tres pitidos. El horno comienza a cocinar durante el tiempo establecido y la pantalla muestra el tiempo de cocción restante.
Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente, END (Fin) parpadea en la pantalla y el horno emite un pitido durante 30 segundos o hasta que se presione **Off/Clear** (Apagar/Eliminar). Después de eso, la pantalla muestra la hora del día.
- 9 Para cambiar la temperatura de horneado programada, presione **Bake** (Hornear), introduzca la nueva temperatura de horneado, y luego presione **Start** (Iniciar). El horno completa la cocción con la nueva temperatura.
- 10 Para cambiar el tiempo de cocción, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción), introduzca el nuevo tiempo de cocción, y luego presione **Start** (Iniciar). El horno continúa cocinando durante el tiempo restante que usted estableció.
- 11 Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón **Cook Time** (Tiempo de cocción), introduzca el nuevo tiempo de cocción, y luego presione el botón **Start** (Iniciar). El horno continúa cocinando durante el tiempo restante que usted estableció.

Asar a la parrilla

La función de asar a la parrilla le permite cocinar y dorar alimentos usando sólo una fuente de calor superior. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el asado a la parrilla. La carne o el pescado siempre debe colocarse en una parrilla de asar en una cacerola.

ADVERTENCIA: Si se produce un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio al fuego o use un extintor de espuma. No ponga agua o harina en el fuego. La harina puede explotar y el agua puede hacer que el fuego de la grasa se extienda. Ambos pueden causar lesiones personales o daños a la propiedad.

- 1 Coloque la parrilla del horno de manera que la parte superior de los alimentos esté a una distancia mínima de 3 a 5 pulg. (7.6 a 12.7 cm) de la fuente de calor superior.
- 2 Coloque la comida en una cacerola de asar con una parrilla de inserción y en el horno. Cierre la puerta del horno.
- 3 Presione **Broil** (Asar a la parrilla) una vez para **Hi** (Alto) y dos veces para **Lo** (Bajo). Utilice **Lo** (Bajo) para cocinar a fondo alimentos como aves de corral o cortes gruesos de carne sin necesidad de dorarlos demasiado.
- 4 Presione **Start** (Iniciar). El horno enciende automáticamente el quemador superior del horno y comienza a cocinar. La pantalla muestra la configuración de la parrilla (*Hi* (Alto) o *Lo* (Bajo)) que seleccionó y **Broil** (Asar a la parrilla).
Asar por un lado hasta que la comida se dore, luego gire y ase por el otro lado.
- 5 Cuando termine de asar, presione **Off/Clear** (Apagar/Eliminar) para apagar el horno. La pantalla muestra la hora del día.
- 6 Para cambiar un ajuste de asado programado, presione **Broil** (Asar a la parrilla) para cambiar el ajuste entre **Hi** y **Lo**, luego presione **Start**. El horno cambia la configuración asar a la parrilla y completa la cocción a la nueva temperatura.

Guía para asar

Esta guía es sólo de referencia.

- El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectan a los tiempos de asado.
- Si cubre la carne con papel de aluminio y la deja reposar tapada durante 10 minutos una vez terminada la cocción, la temperatura interna aumenta entre 5 y 10° F.
- Asegúrese de cerrar la puerta después de virar los alimentos.
- Mantenga la bandeja de asar (no incluida) en posición parada en el centro de la parrilla para un mejor rendimiento de asado.

COMIDA	PUNTO DE COCCIÓN	TAMAÑO	GROSOR	AJUSTE DE ASADO	POSICIÓN EN LA PARRILLA
Hamburguesas	Medio	9 hamburguesas	1 pulg.	ALTO	6
Filete de res	Medio	1 pieza	1 pulg.	ALTO	5
Pedazos de pollo	Bien cocido	2 a 3 lb.	3/4 a 1 pulg.	BAJO	4
Filetes de salmón	Bien cocido	3 a 4 lb.	1/2 a 3/4 pulg.	ALTO	5
Chuletas de cerdo	Bien cocido	1-2 piezas	1/2 a 3/4 pulg.	BAJO	4
Chuletas de cordero	Medio	4-6 piezas	1 pulg.	ALTO	5

Como mantener la comida caliente

La función Mantenerse caliente le permite mantener los alimentos cocinados calientes a una temperatura de cocción baja durante un máximo de tres horas.

- 1 Coloque la parrilla del horno en el lugar que desee, luego coloque la comida en el horno y cierra la puerta.
- 2 Presiona el botón **Keep Warm** (Mantener caliente), luego presione el botón **Start** (Iniciar). El horno se enciende automáticamente y se calienta a 150° F (65° C). La pantalla muestra *Warm* (Calentar) y la hora del día.
- 3 Cuando el calentamiento esté completo, presione el botón **Off/Clear** (Apagar/Eliminar). La pantalla muestra la hora del día.

Para cambiar entre Fahrenheit o Celsius

Puede programar el control del horno para que muestre las temperaturas en Fahrenheit o Celsius. El horno fue ajustado previamente en la fábrica para que se muestre en Fahrenheit.

- 1 Presiona y mantén el botón **°F / °C** por un segundo. La pantalla muestra *F* o *C*. El valor predeterminado es *F*.
- 2 Mantenga presionado el botón **°F / °C** por un segundo para cambiar entre *F* y *C*.
- 3 Presione el botón **Start** (Iniciar) para guardar la selección de temperatura.

Activación o desactivación del sonido

Puede activar o desactivar el sonido de los controles del horno.

Nota: El reloj y los tonos de aviso de pitidos permanecen encendidos incluso cuando se apaga el sonido.

- 1 Presione el botón  (sonido) durante tres segundos. La pantalla muestra *Snd On* (sonido activado) o *Snd Off* (sonido desactivado). El ajuste predeterminado es **Snd On** (sonido activado).
- 2 Presione el panel  (sonido) durante tres segundos para alternar entre **Snd On** (sonido activado) y **Snd Off** (sonido desactivado).
- 3 Presione el botón **Start** (Iniciar) para guardar la configuración de sonido.

Bloqueo de los controles del horno

La función de bloqueo apaga del panel de control táctil para evitar que el horno se encienda accidentalmente. El teclado táctil se mantiene bloqueado hasta que usted apague esta función.

- 1 Presione el botón  (bloqueo) durante tres segundos. El horno emite un pitido y la pantalla muestra *Loc* (Bloqueo), la hora del día y el icono del candado.
- 2 Para desbloquear los controles, presione el botón  (bloqueo) durante tres segundos.

Mantenimiento

Estufa de convección eléctrica de 4.8 pies³ con auto-limpieza y freidora de aire.

- Limpieza y mantenimiento 37
- Limpieza del panel de control 37
- Limpieza de las partes pintadas y los adornos 37
- Como limpiar las superficies de acero inoxidable 37
- Limpieza de las parrillas del horno 37
- Limpieza de la puerta del horno 38
- Limpiar las perillas de control de los elementos calefactores de superficie. 38
- Limpieza de la placa de cocción 38
- Retiro y reemplazo de la puerta del horno. 40
- Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento 44
- Autolimpieza del horno 45
- Limpieza a vapor del horno. 46
- Localización y corrección de fallas 46
- Pantalla del panel de control 47
- Placa de cocción 47
- Horno 49
- Gaveta..... 51
- Códigos de error 51

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA:

- Asegúrese siempre de que los controles estén apagados y todas las superficies estén frías antes de quitar o limpiar cualquiera de las piezas de la estufa. Esto evitará que se queme.
- Si por alguna razón se retira la estufa de la pared, asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a conectar después de que la estufa se haya vuelto a colocar en su lugar. Si no se toma esta precaución, podría resultar en un vuelco de su estufa y daños personales.

Limpieza del panel de control

ADVERTENCIA:

- Nunca use estropajos de acero o limpiadores abrasivos.
 - Proteja la superficie de objetos afilados.
- Estos artículos pueden dañar la superficie.

- 1 Bloquee los controles del horno. Refiérase a [Bloqueo de los controles del horno](#) en la página 35.
- 2 Limpia las salpicaduras con un paño húmedo o un limpiacristales. Puede usar agua caliente y jabón para limpiar áreas muy sucias.
- 3 Al terminar la limpieza, desbloquee los controles del horno.

Limpieza de las partes pintadas y los adornos

- Para la limpieza general, use un paño con agua caliente y jabón y luego séquelo con un paño limpio, seco y suave.
- Para residuos más difíciles y grasa acumulada, aplicar un detergente líquido directamente sobre el área y dejarlo durante 30 a 60 minutos. Limpíese con un paño húmedo y séquese con un paño limpio, seco y suave.

ADVERTENCIA: No utilice un estropajo de acero o limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.

Como limpiar las superficies de acero inoxidable

ADVERTENCIA: No utilice un estropajo de acero o limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.

Nota: Para evitar cualquier decoloración o mancha de grasa, le recomendamos que limpie y elimine cualquier derrame, mancha y grasa de su estufa después de cada uso.

- 1 Coloque una pequeña cantidad de un limpiador de acero inoxidable diseñado para su uso con electrodomésticos en un paño húmedo o una toalla de papel húmeda.
- 2 Limpie una pequeña área, frotando con el grano del acero inoxidable, si corresponde.
- 3 Secar y pulir con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave.
- 4 Repita si es necesario.

Nota: Si anteriormente utilizó un limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable a base de aceite mineral, lave la superficie con líquido lavavajillas y agua antes de utilizar el limpiador de acero inoxidable.

Limpieza de las parrillas del horno

ADVERTENCIA: Asegúrese de que las parrillas del horno se hayan enfriado antes de retirarlas.

- 1 Tire de un parrilla hacia afuera hasta que se detenga.
- 2 Levante la parte delantera de la parrilla del horno y tire para sacarla del horno.
- 3 Limpiar a mano con agua caliente y jabonosa con un estropajo lleno de jabón o esponja de plástico, y luego seque con un paño suave. No use estropajos de acero,
- 4 Para volver a colocar la parrilla, coloque el borde posterior de la parrilla en el soporte de la parrilla, luego levante la parte delantera de la parrilla y deslícela en el horno. Si una parrilla se vuelve difícil de deslizar, frote las guías laterales con papel encerado o un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite de cocina. Esto ayuda a que la parrilla se deslice más fácilmente por las guías.

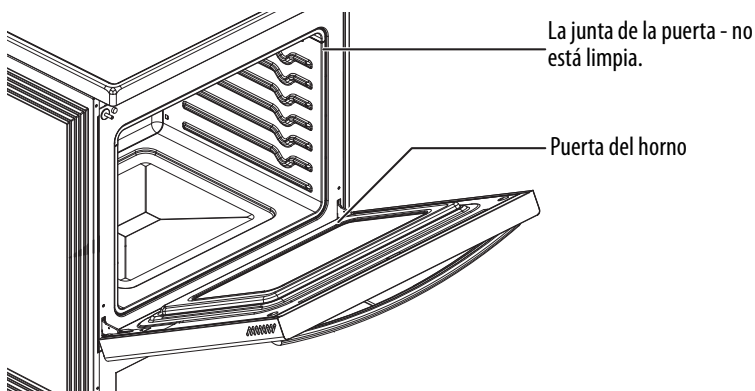
Limpieza de la puerta del horno

ADVERTENCIA:

- NO limpie la junta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material tejido que es esencial para un buen sellado. Hay que tener cuidado de no frotar, dañar o quitar esta junta.
- NO sumerja la puerta en agua.
- NO rocíe ni deje que el agua o el limpiador de vidrios entre en los conductos de ventilación de la puerta.
- NO use limpiadores de hornos, polvos de limpieza o cualquier otro material de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.

La puerta del horno tiene múltiples superficies que requieren diferentes técnicas de limpieza. La junta del marco de la puerta del horno nunca debe ser limpiada o retirada para limpiar otras superficies. La junta está hecha de un material tejido que es esencial para un buen sellado térmico.

- 1 Limpie la superficie interior de la puerta a mano con agua caliente y jabón y un estropajo de plástico jabonoso. No permita que la humedad entre en el ensamblaje de la puerta.



- 2 Enjuague y seque bien con un paño limpio y suave.
- 3 Limpie las superficies de acero inoxidable exterior de la puerta siguiendo las instrucciones en [Como limpiar las superficies de acero inoxidable](#) en la página 37.
- 4 Limpie la ventana de cristal con limpiacristales o agua tibia y jabonosa con un enjuague a fondo. No permita que la humedad entre en el ensamblaje de la puerta.

Limpiar las perillas de control de los elementos calefactores de superficie

ADVERTENCIA:

- No utilice limpiadores de aerosol en el panel de control del elemento calefactor de superficie. El rocío que entra en los agujeros de la válvula podría entrar en contacto con los componentes eléctricos y provocar la muerte, lesiones personales o daños al producto.
- Las perillas y los vástagos de las válvulas deben estar completamente secos antes de volver a instalarlos.

- 1 Asegúrese de que todas las perillas de los elementos calefactores de superficie estén en la posición de apagado (OFF).
- 2 Tire de las perillas de control directamente de los vástagos de la válvula de control del elemento calefactor de superficie. No limpie las perillas de control en un lavavajillas. No son aptas para el lavavajillas.
- 3 Limpie las perillas en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente todas las superficies (incluyendo la parte posterior y el agujero del vástago).
- 4 Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable en un paño húmedo y suave.
- 5 Vuelva a colocar las perillas de control en la posición OFF (Apagado) empujándolas directamente sobre los vástagos de la válvula de control.

Limpieza de la placa de cocción

La superficie de la placa de cocción es una superficie de porcelana esmaltada. Para evitar que esta superficie se vuelva opaca, limpie los derrames en el momento en que ocurran. Los alimentos con mucho ácido (por ejemplo, los tomates, el chucrut y los zumos de fruta) o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden causar manchas opacas si se les deja.

ADVERTENCIA:

- No utilice un estropajo de acero o limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.
- Revise cuidadosamente el fondo de las cacerolas por si hay asperezas que puedan rayar la placa de cocción.

Limpieza normal de uso diario

Nota: El uso diario de un limpiador de cocinas de cerámica ayuda a mantener la cocina con un aspecto nuevo.

Use sólo un limpiador para placas de cocción de cerámica. Otros limpiadores podrían no ser tan eficaces. Siguiendo estos pasos, puede mantener y proteger la superficie de la placa de cocción de cristal.

Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador de placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.

- 1 Agite bien el limpiador de placas de cocción y aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la placa de cocción.
- 2 Use una toalla de papel o un estropajo de limpieza para las placas de cocción de cerámica para limpiar toda la superficie de la misma.
- 3 Use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza. No necesita enjuagar.

Limpieza de los derrames de azúcar y los plásticos derretidos

Nota: Si ya se han producido cavidades o marcas en la superficie del vidrio, no pueden ser reparadas. El vidrio de la placa de cocción tendrá que ser reemplazado.

Los derrames de azúcar (como las jaleas, caramelos y jarabes) o los plásticos derretidos pueden causar cavidades en la superficie de la placa de cocción. Esto no está cubierto por la garantía.

Debería limpiar el derrame mientras aún está caliente. Tenga mucho cuidado al retirar las sustancias calientes.

Cuando use un raspador, asegúrese de que sea nuevo y que la hoja de afeitar siga afilada. No use una cuchilla sin filo o mellada.

- 1 Apague todos los quemadores de superficie. Retire las cacerolas calientes.
- 2 Usando un guante de cocina, use un raspador de hoja de afeitar de un solo filo para mover el derrame a un área fresca de la placa de cocción. Retire el derrame con toallas de papel.
- 3 Espere a que la placa de cocción se enfríe, y elimine cualquier derrame que quede.
No vuelva a usar los quemadores de superficie hasta que todos los residuos se hayan eliminado por completo.

Eliminar el residuo de quemado

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de la superficie estén apagados, y deje que la placa de cocción se enfríe.
- 2 Esparce unas pocas gotas de limpiador de placa de cocción de cerámica en toda la zona de residuos quemados.
- 3 Usando un estropajo de limpieza para las placa de cocción de cerámica, frote el área de residuos. Aplique presión según sea necesario.
- 4 Si queda algún residuo, repita los pasos anteriores según sea necesario.
- 5 Para una protección adicional, después de que se hayan eliminado todos los residuos, pulir toda la superficie con un limpiador de placa de cocción de cerámica y una toalla de papel.

Eliminación de los residuos pesados y quemados

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de la superficie estén apagados, y deje que la placa de cocción se enfríe.
- 2 Utilice un raspador de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de vidrio y raspe el residuo. Necesita aplicar presión para quitar el residuo. No raspe el sello.
- 3 Después de raspar con el raspador, esparcir unas gotas de limpiador de la placa de cocción de cerámica en toda la zona de residuos quemados. Use el estropajo de limpieza para eliminar cualquier residuo que quede.
- 4 Para una protección adicional, después de que se hayan eliminado todos los residuos, pulir toda la superficie con un limpiador de placa de cocción de cerámica y una toalla de papel.

Limpieza del sello de la placa de cocción

- Ponga un paño húmedo en el sello durante unos minutos, y luego límpielo con un limpiador no abrasivo.

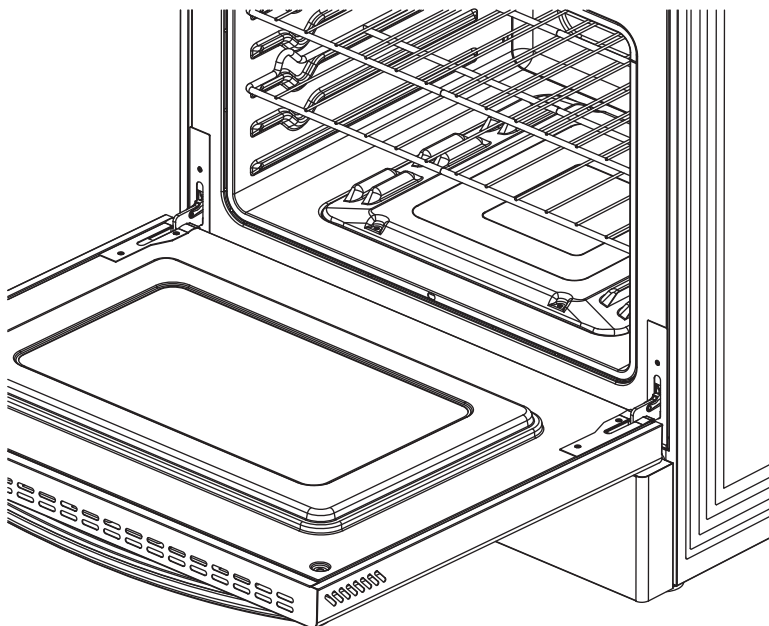
Retiro y reemplazo de la puerta del horno

ADVERTENCIA:

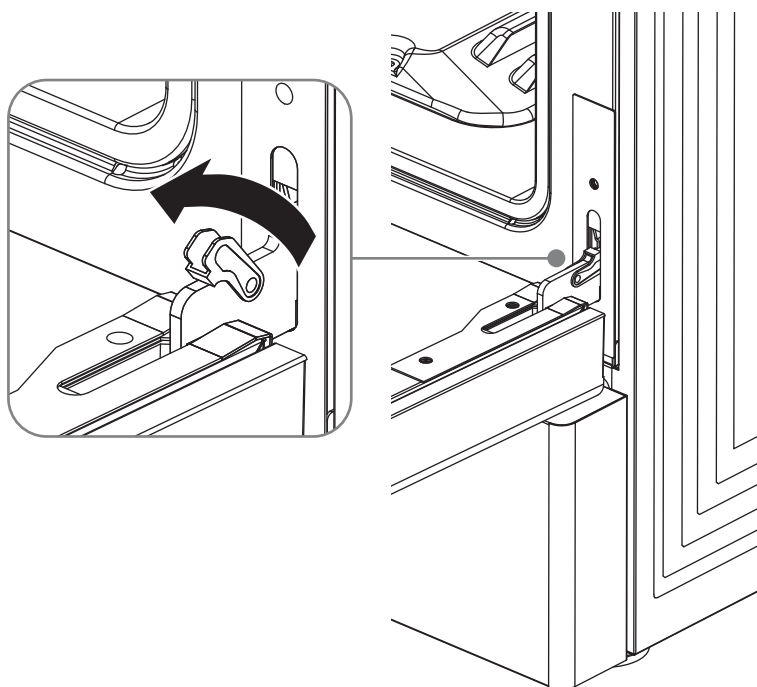
- Le recomendamos que no quite la puerta a menos que se lo indique el Servicio de Atención al Cliente de Insignia.
- La puerta del horno es pesada. No levante la puerta por el asa. Tengan cuidado de no dejar caer la puerta durante el retiro de la misma. El manejo incorrecto podría resultar en daños personales.
- Desconecte la energía eléctrica de su estufa antes de quitar la puerta del horno. Esto evita que el horno se encienda accidentalmente mientras se retira la puerta.

Desmontaje de la puerta

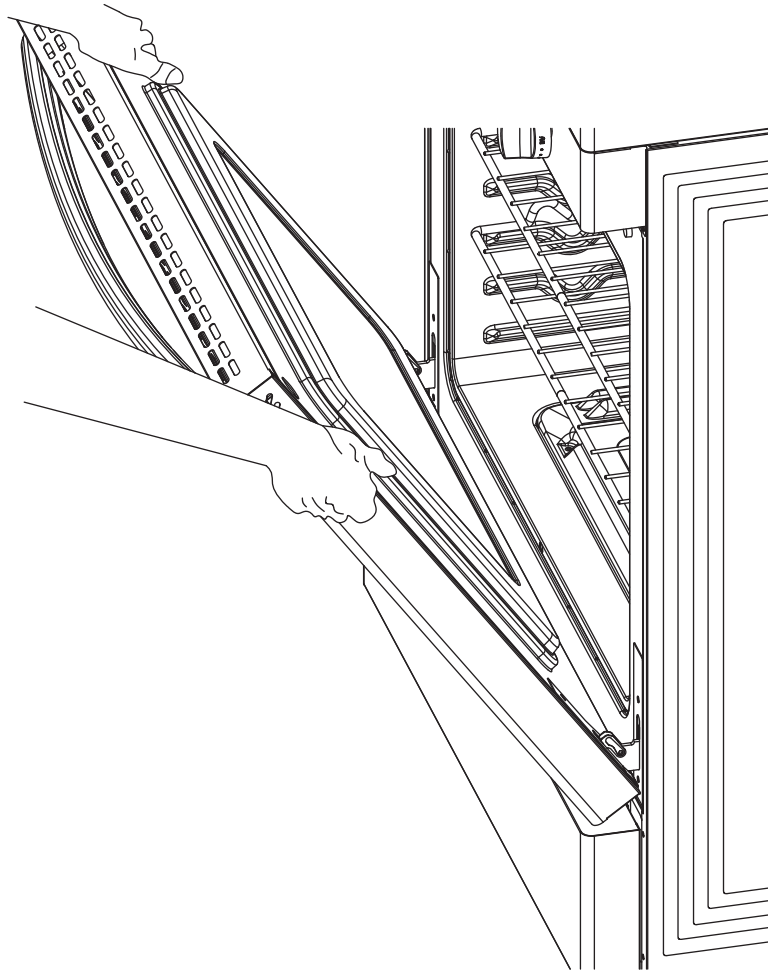
- 1 Abra completamente la puerta del horno.



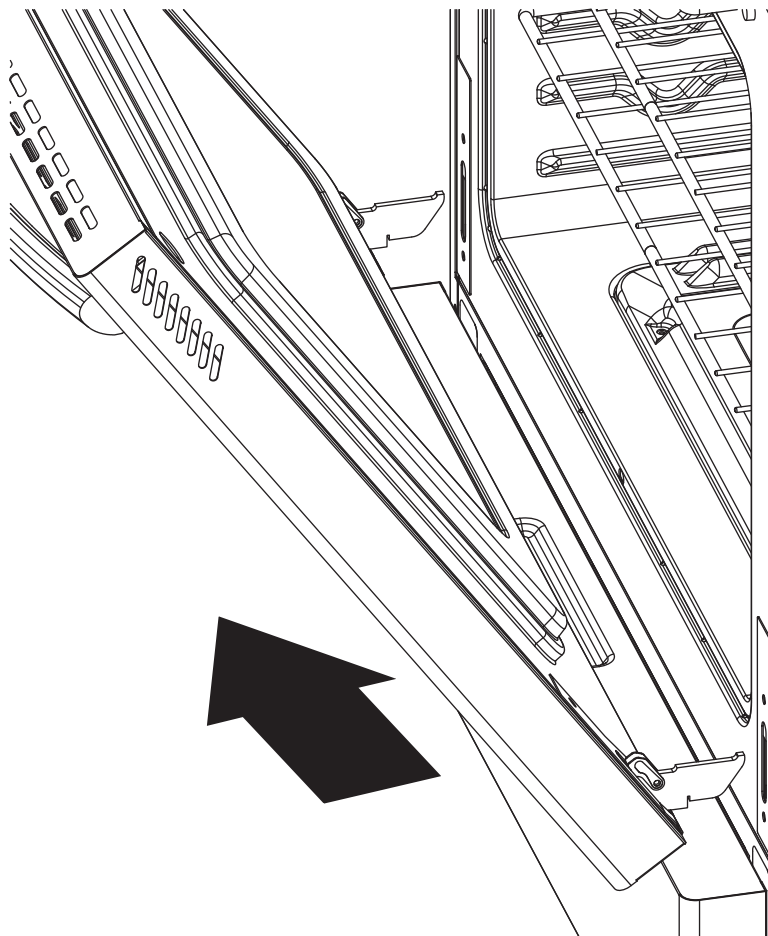
- 2 Abra las palancas completamente en ambos lados.



- 3** Sostenga la puerta firmemente a ambos lados.

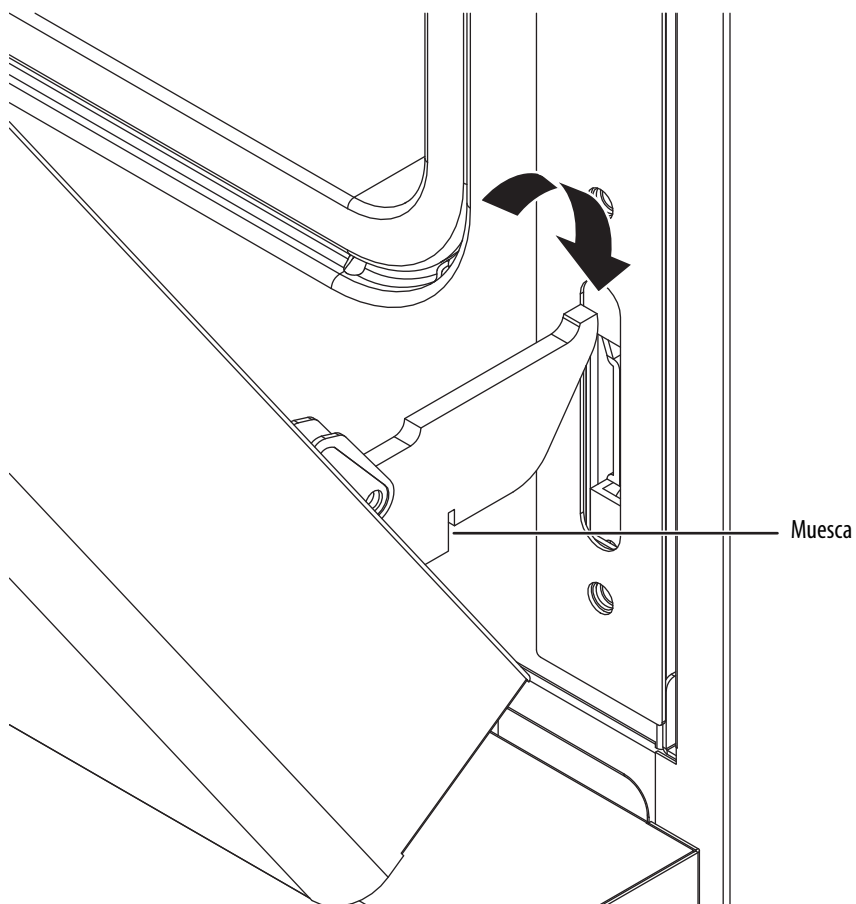


- 4 Desenganche las bisagras y quita la puerta suavemente con un ángulo de 30° entre la puerta y el horno. Coloque la puerta en una superficie protegida.

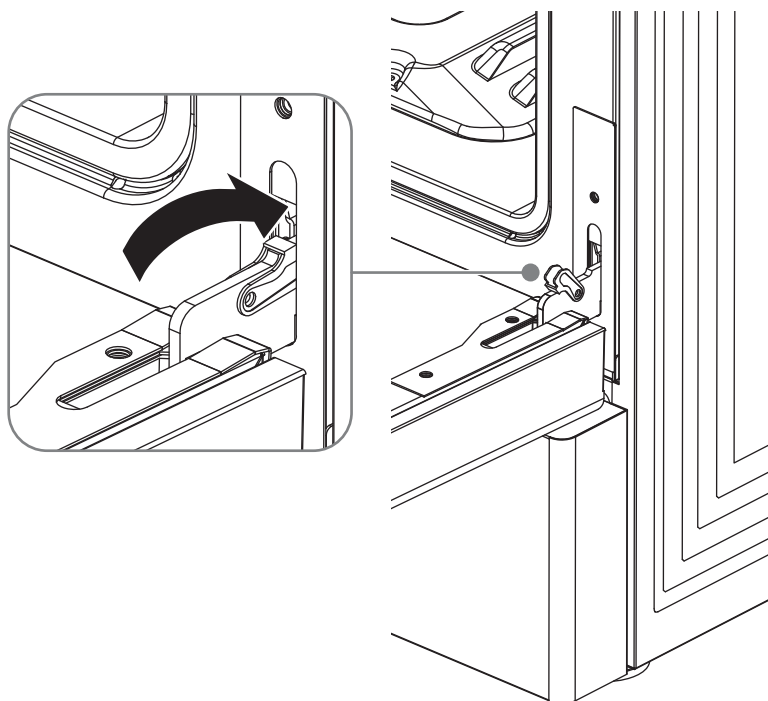


Reemplazo de la puerta

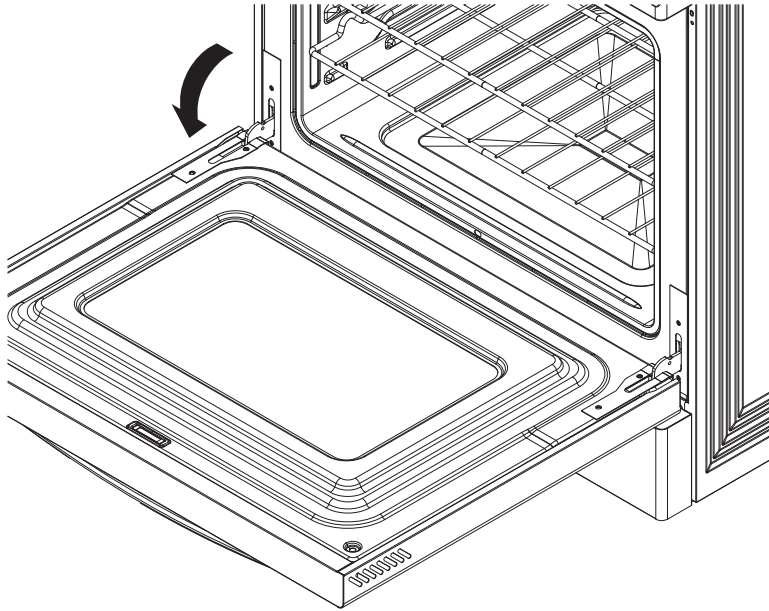
- 1 Sostenga la puerta firmemente en posición casi medio abierta.



- 2 Inserte las lengüetas de las bisagras en las ranuras asegurándose de que las muescas de ambos lados caigan en su lugar.
- 3 Abra la puerta completamente.



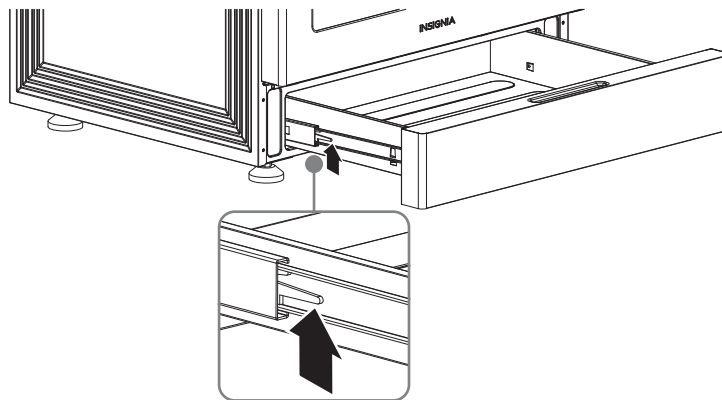
- 4 Cierre completamente las palancas de las bisagras izquierda y derecha, y luego cierre la puerta.



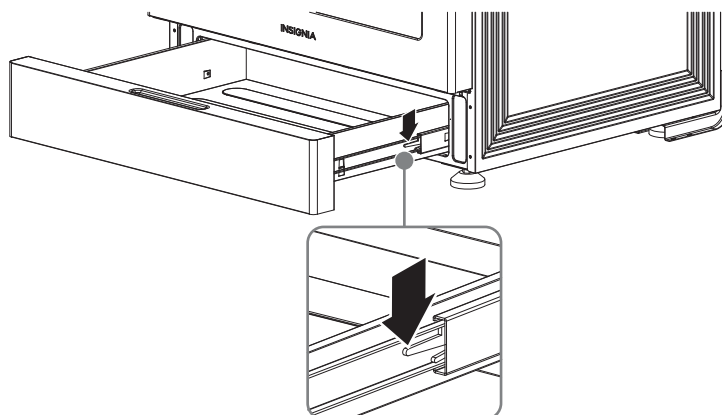
Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento

La gaveta de almacenamiento es un buen lugar para guardar los utensilios de cocina y los utensilios para hornear. No guarde plásticos o material inflamable en la gaveta. Limpie la gaveta de almacenamiento con un paño húmedo o una esponja. Nunca use abrasivos o estropajos duros.

- 1 Deslice la gaveta para abrirla hasta que se detenga.
- 2 Localice los clips de las guías de los rodillos a ambos lados.
- 3 Con ambas manos, levante el clip izquierdo mientras tira hacia abajo del clip derecho, y luego retire la gaveta.



- 4 Limpie la gaveta con agua tibia y jabón utilizando un paño o un cepillo suave, y luego enjuáguelo y séquelo bien.
- 5 Coloque la gaveta en las guías de los rodillos a ambos lados, y luego encaje los clips en su sitio.



Autolimpieza del horno

PRECAUCIONES:

- No deje a los niños pequeños sin vigilancia cerca de su estufa durante el ciclo de autolimpieza. Las superficies exteriores de la estufa pueden calentarse mucho.
- Algunas aves son extremadamente sensibles a los humos de un horno haciendo la autolimpieza. Reubique a las aves en una habitación bien ventilada y alejada de la zona de la estufa.
- No forre el horno, las parrillas o el fondo del horno con papel de aluminio. Si lo hace, se producirá una mala distribución del calor y un mal resultado de cocción, además de causar daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se funde y se adhiere a las superficies interiores del horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla durante el ciclo de autolimpieza. Esto daña el sistema de cierre automático de la puerta. La puerta se bloquea automáticamente cuando se inicia el ciclo de autolimpieza y permanece bloqueada hasta que se cancela el ciclo y la temperatura del horno es inferior a 400° F (204° C).
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. El horno puede estar todavía MUY CALIENTE y el aire caliente y el vapor pueden salir cuando la puerta está abierta.
- Limpie cualquier exceso de derrame antes de utilizar la operación de autolimpieza.
- No utilice limpiadores para hornos. Los limpiadores comerciales para hornos o los revestimientos para hornos no deben usarse NUNCA dentro o alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos de los limpiadores del horno dañan el interior del horno durante una operación de autolimpieza.

- 1 Asegúrese de que la cerradura de la puerta esté liberada. Retire todas las parrillas del recinto del horno.
- 2 Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada y desbloqueada.
- 3 Presione **Oven Clean** (Limpieza del horno) una vez. El icono *Steam Clean* (Limpieza al vapor) aparece en la pantalla.
- 4 Seleccione el tiempo de limpieza presionando **Oven Clean** (Limpieza del horno) dos o más veces. Al presionar repetidamente **Oven Clean** (Limpieza del horno), su horno realiza un ciclo entre:
 - Presione una vez para la limpieza a vapor
 - Presione dos veces para la autolimpieza durante 3 horas
 - Presione tres veces para la autolimpieza durante 5 horas
 - Presione cuatro veces, para la autolimpieza por 2 horas
- 5 Presione **START** (Iniciar). La puerta del horno se bloquea y el horno comienza a calentarse.
 Cuando el ciclo de autolimpieza se ha completado, el horno emite tres pitidos. La puerta permanece bloqueada y el icono de bloqueo parpadea hasta que la temperatura del horno cae por debajo de 400° F (204° C). Cuando el icono de bloqueo se apaga, puede abrir la puerta del horno.

ADVERTENCIA: No intente abrir la puerta del horno inmediatamente después de que se complete el ciclo de autolimpieza. El horno todavía está muy caliente cuando la puerta se desbloquea. El aire caliente y/o el vapor que se escapa podría quemarle.

- 6 Cuando el horno se haya enfriado, limpie las superficies del horno con un paño para eliminar los restos de ceniza. Utilice un estropajo de lana de acero para eliminar las manchas más difíciles. Utilice un paño empapado en vinagre para eliminar los depósitos calcáreos.
 Si no está satisfecho con los resultados de la limpieza, repita el ciclo. *HOT* (Caliente) aparece en la pantalla hasta que el horno se enfríe. Espere hasta que el mensaje desaparezca y luego inicie un nuevo ciclo.
- 7 Presione **OFF** para cambiar la pantalla a la visualización de la hora del día.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que todos los controles estén apagados y todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la estufa.

ADVERTENCIA: No utilice los quemadores de superficie mientras el horno esté realizando un ciclo de autolimpieza. La autolimpieza no funciona si hay un quemador de superficie encendido.

Nota: El ventilador de enfriamiento funciona automáticamente durante un tiempo determinado después de la autolimpieza.

Cancelación del ciclo de autolimpieza

- Es posible que tenga que detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a la presencia de humo en el horno.
- Presione **OFF**. El ciclo se apaga, pero la puerta permanece bloqueada y el icono de bloqueo parpadea hasta que la temperatura del horno cae por debajo de 400° F (204° C).

Limpieza a vapor del horno

Nota: La limpieza a vapor del horno lleva unos 20 minutos y es controlada automáticamente por el horno.

- 1 Retire todos los accesorios del horno.
- 2 Vierta 10 onzas (300 ml) de agua en el fondo del horno vacío y cerrar la puerta del horno. Utilice sólo agua normal, no agua destilada.

Al limpiar con vapor, use exactamente 10 onzas de agua ya que esto produce los mejores resultados.

Nota: Para los residuos pesados, como la grasa que queda después de asar, recomendamos que frote el detergente en los residuos antes de activar la función de limpieza a vapor.

- 3 Presione una vez **Oven Clean** (Limpieza del horno). El icono *Steam Clean* (Limpieza al vapor) aparece en la pantalla.
- 4 Presione el botón **Start** (Comenzar). Al completarse la operación, la pantalla parpadea y suena un pitido.

Nota: Si presiona **Oven Clean** (Limpieza del horno) cuando la temperatura del horno esté por encima de los 150 °F (65 °C), **Hot** (Caliente) aparecerá en la pantalla. Debido a que esta función produce los mejores resultados cuando se pone en marcha mientras el horno está frío, recomendamos que espere hasta que el horno se haya enfriado y **Hot** (Caliente) desaparezca de la pantalla.

- 5 Presione el botón **Off/Clear** (Apagar/Eliminar).

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al abrir la puerta antes de que termine la limpieza a vapor, el agua del fondo está caliente.

- 6 Abra la puerta del horno y retire el agua restante con una esponja. No deje el agua residual en el horno durante ningún tiempo. Una cantidad significativa de agua permanece en el fondo del horno después de un ciclo de limpieza con vapor.
- 7 Utilice una esponja empapada de detergente, un cepillo suave o un estropajo de nylon para limpiar el interior del horno. Elimina los residuos resistentes con un estropajo de nylon. Puede quitar el depósito calcáreo con un paño empapado en vinagre. Si el horno permanece sucio, repita el procedimiento después de que el horno se haya enfriado.
- 8 Después de la limpieza, deje la puerta del horno entreabierta en un ángulo de 15° para dejar que la superficie interior de esmalte se seque completamente.

Localización y corrección de fallas

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
Mi estufa no está nivelada.	Su estufa ha sido instalada incorrectamente.	• Coloque una parrilla en el centro del horno. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en la base de su estufa hasta que la parrilla del horno esté nivelada. • Asegúrese de que el suelo esté nivelado y sea lo suficientemente fuerte y estable para aguantar adecuadamente su estufa.
	El suelo está caído o inclinado.	Contacte un carpintero para corregir la situación.
	Los armarios de la cocina no están correctamente alineados y hacen que su estufa parezca no estar nivelada.	Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y que haya suficiente espacio para la instalación.
Es necesario acceder a mi estufa para el mantenimiento y no se puede mover fácilmente.	La pata del horno está dentro del dispositivo antivuelco.	Deslice su estufa hacia adelante hasta que la pata esté fuera del dispositivo antivuelco, luego mueva su estufa según sea necesario. Asegúrese de reinstalar la pata de su estufa en el dispositivo antivuelco al terminar.
	Los gabinetes de la cocina no son cuadrados y están demasiado cerca de su estufa.	Contacte un constructor o instalador para que su estufa esté accesible.
	La alfombra está interfiriendo con el movimiento de su estufa.	Proporcione suficiente espacio para que su estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.

Pantalla del panel de control

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
La pantalla se queda en blanco.	A el fusible de su casa puede estar fundido o el disyuntor se ha disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
La pantalla parpadea.	Hubo un fallo de energía.	Reajuste el reloj.
El pitido no funciona.	El sonido de pitido se ha apagado.	Mantenga presionado el botón  (sonido) durante tres segundos.
Apagué el pitido, pero sigue sonando.	Algunos pitidos no se pueden apagar.	El reloj y los tonos de aviso de los pitidos se mantienen encendidos incluso cuando se apaga el pitido. Esto es normal.

Placa de cocción

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Los quemadores de superficie no producen suficiente calor para hervir o no cocinan lo suficientemente rápido.	Puede estar usando utensilios de cocina inapropiados.	Utilice cacerolas que sean planas y que coincidan con el diámetro del elemento calefactor de la superficie que ha seleccionado.
	En algunas zonas, la potencia (voltaje) puede ser baja.	Cubra la cacerola con una tapa hasta que se obtenga el calor deseado.
	Si su estufa se instaló recientemente, la conexión del cable de alimentación puede ser incorrecta, haciendo que los quemadores y el horno reciban la mitad del voltaje normal.	Desconecte el disyuntor para cortar la alimentación a la estufa y siga las instrucciones de las páginas 18 ó 19 para asegurarse de que los cables de alimentación estén conectados en el orden correcto y que los colores de los cables coinciden con el diagrama mostrado, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Insignia para obtener ayuda.
Los quemadores de la superficie no se encienden.	A el fusible de su casa puede estar fundido o el disyuntor se ha disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles de la placa de cocción están mal ajustados.	Asegúrese de que haya seleccionado el control correcto para el elemento calefactor que esté usando.
La placa de cocción tiene áreas de decoloración.	El derrame de comida no se limpió.	Refiérase a Limpieza de la placa de cocción en la página 38.
	La superficie está caliente y el modelo tiene una placa de cocción de color claro.	Esto es normal. La superficie puede parecer descolorida cuando está caliente. Esto es temporal y desaparece a medida que el vidrio se enfría.
El elemento calefactor de superficie frecuentemente hace ciclos de encendido y apagado. El elemento calefactor de superficie deja de brillar cuando se cambia a un ajuste inferior.	El elemento calefactor se enciende y se apaga para mantener el ajuste de energía.	Este es un funcionamiento normal, y no un fallo del sistema. Use la placa de cocción como de costumbre.

Rasguños o abrasiones en la superficie de cocción.	La placa de cocción se esta limpiando incorrectamente.	Las ralladuras no se pueden quitar. Los pequeños arañazos se hacen menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza. Utilice un producto de limpieza para mostradores de cerámica. No utilice agentes químicos o corrosivos. Estos agentes pueden dañar la superficie del producto.
	Se utilizaban utensilios de placa de cocción con fondos rugosos en la placa de cocción o había partículas gruesas (por ejemplo, sal o arena) entre los utensilios de cocina y la superficie de la placa de cocción.	Para evitar ralladuras, utilice los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que los fondos de los utensilios de cocina estén limpios antes de usarlos, y use utensilios de cocina con fondos lisos.
	Los utensilios de cocina se han deslizado por la superficie de la placa de cocción.	
La placa de cocción tiene rayas o manchas marrones.	El rebosamiento por ebullición se han cocinado en la superficie.	Espere a que la superficie se enfríe. Luego, use un raspador para retirar esas impurezas. Use un raspador de cuchilla para retirar la suciedad. Refiérase a Limpieza de la placa de cocción en la página 38.
Las áreas de la placa de cocción tienen una decoloración con un brillo metálico.	Se han dejado depósitos minerales de agua y comida en la superficie de la placa de cocción.	Retire con un producto de limpieza de placas de vitrocerámica. Use utensilios de cocina con los fondos limpios y secos. Limpie la placa de cocción con un agente limpiador de cerámica regularmente cada semana.
Escucho un sonido de "chasquido" o "estallido".	Este es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y autolimpieza.	Este es un funcionamiento normal, y no un fallo del sistema. Use la placa de cocción como de costumbre.
El panel de control funciona pero los elementos calefactores de superficie y el horno no se encienden.	Su estufa está en modo de demostración	Presionados 1 y 9 en el teclado numérico simultáneamente durante tres segundos, y luego suéltelos. Su estufa reanuda su modo normal de funcionamiento.

Horno

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El horno no se enciende.	A el fusible de su casa puede estar fundido o el disyuntor se ha disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno se han ajustado incorrectamente.	Refiérase a Utilización del horno en la página 28.
	El horno está demasiado caliente.	Deja que el horno se enfríe.
	Cableado de servicio incompleto.	Comuníquese con el servicio técnico.
	Corte de energía.	Comprueba si las luces de la casa se encienden. Si es necesario, llame a su compañía eléctrica local para que le den servicio.
	Se ha fijado una hora de inicio retraso.	Presione el botón Off/Clear (Apagar/Eliminar) para cancelar la hora de inicio retrasada.
	La puerta del horno no se cierra correctamente.	Abra la puerta del horno y asegúrese de que un artículo, como un plato para hornear, no sea demasiado grande para el horno o no se coloque correctamente en el estante del horno.
	Su estufa está en modo de demostración	Presionados 1 y 9 en el teclado numérico simultáneamente durante tres segundos, y luego suéltelos. Su estufa reanuda su modo normal de funcionamiento.
La luz del horno no se enciende.	La bombilla está suelta o defectuosa.	Apriete o reemplace la bombilla.
	El interruptor de la luz está roto.	Comuníquese con el servicio técnico.
El horno humea excesivamente durante el asado	El control no se ha ajustado correctamente.	Refiérase a Asar a la parrilla en la página 34.
	La carne se ha colocado demasiado cerca del elemento calefactor.	Posicione nuevamente la parrilla para proporcionar la distancia correcta entre la carne y el elemento calefactor.
	La carne no ha sido preparada correctamente.	Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasos que puedan rizarse, dejando la parte magra de la carne intacta.
	La grasa se ha acumulado en las superficies del horno.	La limpieza regular es necesaria cuando se asa con frecuencia.
La comida no se hornea o asa correctamente.	Los controles del horno no se han ajustado correctamente.	Refiérase a Utilización del horno en la página 28.
	La parrilla del horno se ha colocado incorrectamente o no está nivelada.	Refiérase a Colocación de las parrillas del horno en la página 28.
	Se están utilizando utensilios de cocina incorrectos o de tamaño incorrecto.	
	El sensor del horno necesita ser ajustado.	Refiérase a Ajuste del termostato en la página 31.
La comida no se asa correctamente.	El tamaño de la porción puede no ser apropiado.	Consulte la guía de cocina del envase de los alimentos para conocer los tamaños de las porciones e inténtelo de nuevo.
	La parrilla no ha sido colocada correctamente.	Refiérase a Ajustes mínimo y máximo en la página 28.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para asar.	Use utensilios de cocina adecuados.
	En algunas zonas, la potencia (voltaje) puede ser baja.	Precaliente el elemento calefactor de asar durante 10 minutos. Refiérase a Ajustes mínimo y máximo en la página 28.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría.	El sensor del horno necesita ser ajustado.	Refiérase a Ajuste del termostato en la página 31.
El vapor sale por el respiradero.	Cuando se utiliza la función de convección, es normal que salga vapor por la ventilación del horno.	Este es un funcionamiento normal, y no un fallo del sistema. Use el horno como de costumbre.
	A medida que aumenta el número de parrillas o la cantidad de alimentos que se cocinan, aumenta la cantidad de vapor visible.	
Un olor a quemado o aceitoso viene del respiradero.	Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.	
Olor fuerte.	Un olor proveniente del aislamiento alrededor del interior del horno es normal para las primeras veces que se usa el horno.	Ponga en funcionamiento el horno a 400° F (204° C) durante una hora.
Ruido de ventilador.	Un ventilador puede encenderse y apagarse automáticamente.	Este es un funcionamiento normal, y no un fallo del sistema. Use el horno como de costumbre.
Las parrillas de los hornos son difíciles de deslizar.	Las parrillas brillantes y plateadas se limpiaron en un ciclo de autolimpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y limpie los bordes de las parrillas del horno con la toalla de papel.
El horno no hace la autolimpieza	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla muestra el icono de bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione  durante tres segundos. El horno emite un pitido y el icono de bloqueo se apaga.
	El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se enfríe y luego reajuste los controles. El ciclo de autolimpieza no bloquea la puerta del horno si la temperatura del mismo es demasiado alta. La puerta debe bloquearse antes de que se inicie el ciclo de autolimpieza.
	Los controles del horno de autolimpieza no están ajustados correctamente.	Reajuste los controles del horno de autolimpieza. Refiérase a Autolimpieza del horno en la página 45.
	Un quemador de superficie está encendido.	Apague el quemador de superficie. La autolimpieza no funciona si un quemador de superficie está encendido.
Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza.	Es la primera vez que se limpia el horno.	Esto es normal. El horno siempre echa más humo la primera vez que se limpia. Limpie todo el exceso de suciedad antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Si el humo persiste, presione OFF/CLEAR (Apagar/Eliminar). Abra las ventanas para despejar el humo de la habitación. Una vez que el horno se haya enfriado y desbloqueado, limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de autolimpieza del horno.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	Esto es normal.	La puerta del horno permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno desciende por debajo de los 400° F (204° C).
El horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza..	Un polvo fino o ceniza es normal.	Puedes limpiar el polvo o la ceniza con un paño húmedo.
	El ciclo no fue lo suficientemente largo para quemar la suciedad acumulada.	Los hornos extremadamente sucios requieren que se limpie a mano el exceso de salpicaduras y la acumulación de alimentos antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Podría ser necesario varios ciclos de autolimpieza para limpiar completamente el horno.

Gaveta

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
La gaveta no se desliza suavemente o se arrastra.	La gaveta está desalineada	Extienda completamente la gaveta y empújela hasta el fondo. Refiérase a Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento en la página 44.
	La gaveta está sobrecargada o la carga está desequilibrada.	Reduzca el peso. Redistribuya el contenido de la gaveta.

Códigos de error

CÓDIGO DE ERROR	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
E0	Fallo del circuito de detección de la temperatura del horno.	Presione Off/Clear (Apagar/Eliminar), y luego reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda la energía de su estufa durante al menos 30 segundos, y luego vuelva a conectar la energía. Si esto no resuelve el problema, llame al servicio técnico.
E1	Una vez que el horno comience a calentarse, la temperatura aumenta muy lentamente.	
E2	Fallo en la detección del interruptor de la puerta del horno.	
E3	El horno no se puede calentar.	
E5	La temperatura normal de cocción del horno supera los 650 °F (343 °C).	
E8	Fallo de comunicación entre la placa de pantalla y la placa de control principal	
E9	Fallo en la detección de la frecuencia de alimentación principal de la placa de control principal.	
E10	El horno no se puede bloquear ni desbloquear.	
E11	Fallo interno de la CPU de la placa de control principal.	
E12	Fallo interno de la CPU de la pantalla.	
E13	Cuando el horno está funcionando, la temperatura ambiente de la placa de control principal es demasiado alta.	
E14	El circuito NTC de detección de la temperatura ambiente de la placa de control principal está defectuoso.	
E15	La información del software de la placa de control principal y la placa de pantalla no coinciden.	
E16	Después de bloquear el horno, la puerta del horno puede abrirse o el circuito de detección que bloquea la puerta en su lugar falla, haciendo que la puerta no se bloquee de forma segura.	
E17	El circuito de detección de la velocidad del motor del ventilador de enfriamiento está defectuoso.	
E18	Fallo de comunicación entre el chip táctil de la placa de la pantalla y la CPU.	

Activación o desactivación del modo de demostración

Cuando su estufa está en modo de demostración, la mayoría de sus funciones no funcionan.

- Para desactivar el modo de demostración, mantenga presionados **1** y **9** en el teclado numérico simultáneamente durante tres segundos, y luego suéltelos. *OFF SHOP* aparece en la pantalla durante un segundo, luego su estufa reanuda su modo normal de funcionamiento.
- Repita para activar el modo de demostración. *ON SHOP* aparece en la pantalla por un segundo, luego su estufa entra en modo demo.

Especificaciones

Dimensiones (Alto × Ancho × Profundidad)	36.5 a 37.5 × 29.9 × 27.1 pulg. (92.7 a 95.2 × 75.9 × 69 cm)
Peso	Peso bruto 212.7 lb. (96.5 kg) Peso neto: 183 lb. (83 kg)
Requisitos de potencia	208 ~ 240VCA, 60Hz, 48 ~ 55A
Elementos calefactores de la placa de cocción	Frontal derecho: 9 a 12 pulg. (22.9 a 30.5 cm), Elemento calefactor doble, 3,000W Frontal izquierdo: 6 a 9 pulg. (15.2 a 22.9 cm), Elemento calefactor doble, 3,000W Posterior derecho: 6 pulg. (15.2 cm), 1,200W Posterior izquierdo: 6 pulg. (15.2 cm), 1,200W Central: 7 pulg. (17.8 cm), 100W
Elemento calefactor del horno	Elemento calefactor de horneado oculto: 3,000W Elemento calefactor de asar: 3,500W Elemento posterior de la freidora: 800W
Temperaturas del horno	Hornear: 150 a 550° F (65.6 a 287.8° C) Horneado por convección: 150 a 550° F (65.6 a 287.8° C) Asado por ventilador: 150 a 550°F (65.6 a 287.8° C) Freidora de aire: 350 a 550° F (177 a 288° C)
Luz del horno	Tipo de halógeno 40W, diseñada para su uso en hornos

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 periodo 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, 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/Deterioro de alimentos, bebidas y o 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 periodos 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 (por ejemplo 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) pixels 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) pixels defectuosos en toda la superficie de la pantalla. (Las pantallas basadas en píxeles pueden contener un número limitado de píxeles que pueden no funcionar normalmente).

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 VARIÁN 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 Avenue South, Richfield, MN 55423 E.U.A.

© 2022 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.

Distribuido por Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Ave South, Richfield, MN 55423 U.S.A.

© 2022 Best Buy. Todos los derechos reservados.

V3 ESPAÑOL
22-0251