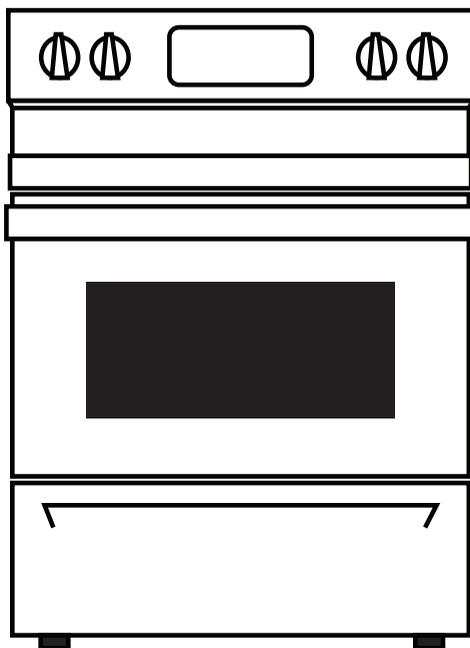


# Estufa eléctrica de 4 quemadores

NS-RGRCESS4



183D6379P119

## Índice

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.....	4
Utilización de las superficies radiantes .....	10
Acerca de las unidades de superficie radiante.....	10
Limitador de temperatura.....	11
Selección de los tipos de utensilios de cocina .....	11
Acero inoxidable: .....	12
Aluminio: .....	12
Fondo de cobre: .....	12
Hierro fundido recubierto de esmalte de porcelana:.....	12
Vitrocerámica: .....	12
Gres: .....	12
Consejos para hacer conservas en casa:.....	12
Consejos para cocinar en la superficie de cocción .....	13
Cocción con wok.....	13
Utilización de las unidades de superficie .....	14
Cómo configurar .....	14
Indicadores luminosos (sólo en los modelos de vitrocerámica radiante).....	14
Uso de los controles del horno .....	15
Funciones y ajustes de control del horno, reloj y temporizador .....	15
Utilización del horno .....	17
Precalentamiento y colocación de la cacerola .....	19
Papel de aluminio y papel de horno .....	19
Cómo preparar el horno para asar .....	19
Guía de asado .....	20
Uso del reloj y el temporizador .....	23
Para ajustar el reloj.....	23
Para apagar la pantalla del reloj .....	23
Para programar el temporizador.....	23
Para reiniciar el temporizador .....	24
Para cancelar el temporizador .....	24
Tonos de fin de ciclo .....	24
Corte de electricidad.....	24
Características especiales del control de su horno .....	24
Desconexión de 12 horas.....	24
Uso de la función Sabbath.....	25
Cómo configurar para hornear/asar regularmente .....	25
Cómo salir de la función Sabbath.....	26
Ajuste el termostato del horno: ¡fácil de hacer por usted mismo!.....	26
¡El tipo de margarina influirá en el rendimiento del horneado!.....	27
Cuidado y limpieza de la estufa.....	27
Interior del horno .....	27

Limpieza de la puerta del horno .....	28
Para retirar la puerta del horno .....	28
Elementos calefactores del horno .....	31
Estantes del horno .....	31
Sustitución de la luz del horno .....	31
Extracción de la gaveta .....	32
Placa de cocción de esmalte porcelánico .....	32
Superficies pintadas .....	33
Superficies de acero inoxidable .....	33
Ventana de vidrio .....	33
Limpieza de la vitrocerámica .....	33
Limpieza diaria normal .....	33
Residuos quemados .....	34
Residuos pesados y quemados .....	34
Marcas y rayones metálicos .....	35
Junta de la placa de cocción .....	35
Superficie de vidrio – potencial de daño permanente .....	35
Daños por derrames de azúcar y plástico derretido .....	35
Antes de llamar al servicio técnico.....	36
Especificaciones .....	40
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO .....	41

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

#### ⚠ WARNING

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el producto y guárdelas. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o incluso la muerte.

## Dispositivo antivuelco



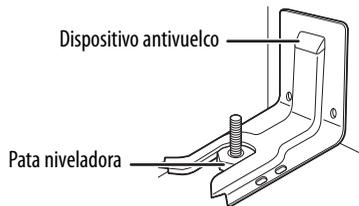
#### ⚠ WARNING

##### Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto puede inclinar la estufa y morir.
- Instale el soporte antivuelco suministrado con la unidad en la pared o en el suelo.
- Enganche la estufa al soporte antivuelco deslizando la estufa hacia atrás de forma que el pie quede enganchado.
- Vuelva a enganchar el soporte antivuelco si se mueve la estufa.
- Si no lo hace, puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.

Para reducir el riesgo de vuelco de la estufa, ésta debe fijarse con un soporte antivuelco correctamente instalado. Consulte las instrucciones de instalación suministradas con el soporte para obtener información completa antes de intentar la instalación.

### Para cocinas autónomas y empotrables



Para comprobar si el soporte está instalado y encajado correctamente, mire debajo de la estufa para ver si el pie de nivelación posterior está encajado en el soporte. La gaveta de almacenamiento o el panel de cierre pueden retirarse para facilitar la inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la estufa hacia delante, confirme que el soporte antivuelco está bien sujeto al suelo o a la pared y, a continuación, deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata de nivelación posterior quede debajo del soporte antivuelco.

Si la estufa se separa de la pared por cualquier motivo, repita siempre este procedimiento para verificar que la estufa está bien sujeta por el soporte antivuelco.

No retire nunca por completo las patas de nivelación o la estufa no quedará bien sujeta al dispositivo antivuelco.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

#### **⚠ WARNING** Instrucciones generales de seguridad

- Utilice este aparato sólo para el uso previsto, tal como se describe en este manual del propietario.
- **PELIGRO DE INCENDIO:** No deje nunca la estufa desatendida con la placa de cocción encendida. Mantenga los objetos inflamables alejados de la placa de cocción. Apague todos los mandos cuando termine de cocinar. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un incendio, lesiones graves o la muerte.
- Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un instalador calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- No intente reparar o sustituir ninguna pieza de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual. El resto de los trabajos de mantenimiento deben ser realizados por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico en el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el disyuntor.
- No deje a los niños solos: No deje a los niños solos o desatendidos en una zona en la que se esté utilizando un aparato. Nunca debe dejarse que se suban, se sienten o se pongan de pie en ninguna parte del aparato.

- **⚠ CAUTION** No guarde objetos de interés para los niños encima de la estufa o en la parte posterior de la misma, ya que los niños que se suban a la estufa para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.
- Utilice sólo agarraderas secas: Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas de las ollas toquen las unidades de superficie caliente o los elementos calefactores. No utilices una toalla u otro paño voluminoso en lugar de agarraderas.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- No toque las unidades de superficie, los elementos calefactores ni la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para quemar aunque tengan un color oscuro. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie, las zonas cercanas a las unidades de superficie o cualquier zona interior del horno; deje primero tiempo suficiente para que se enfrien. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la placa de cocción, las áreas orientadas hacia la placa de cocción, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las grietas alrededor de la puerta del horno.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

- No calentar los contenedores de comida sin abrir. Podría acumularse presión y el recipiente podría explotar, causando lesiones.
- No utilice ningún tipo de papel de aluminio o forro para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los revestimientos de los hornos pueden atrapar el calor o derretirse, provocando daños en el producto y riesgo de descarga, humo o incendio.
- Evite rayar o golpear las puertas de vidrio, las superficies 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 descargas, incendios o cortes.
- Cocine bien los alimentos para protegerse de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El USDA y la FDA ofrecen recomendaciones sobre la temperatura mínima de cocción de los alimentos. Utilice un termómetro alimentario para tomar la temperatura de los alimentos y compruebe en varios puntos.

#### **⚠ WARNING** MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA ESTUFA

##### **De lo contrario, podrían producirse incendios o lesiones personales.**

- No almacene ni utilice materiales inflamables en el horno o cerca de la placa de cocción, incluidos papel, plástico, agarraderas, sábanas, revestimientos de paredes, cortinas, y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras usa el aparato. Estas prendas pueden inflamarse si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No deje que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen en la estufa o cerca de ella. La grasa en el horno o en la placa de cocción puede incendiarse.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No se debe permitir que la grasa se acumule en la campana o el filtro.

#### **⚠ WARNING** EN CASO DE INCENDIO, TOME LAS SIGUIENTES MEDIDAS PARA EVITAR LESIONES Y LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No use agua para fuegos de grasa. Nunca agarre una sartén en llamas. Apague los controles. Para apagar una sartén en llamas en una unidad de superficie, cúbrala completamente con una tapa bien ajustada, una bandeja para galletas o una bandeja plana. Utilice un extintor multiuso de polvo químico o de espuma.
- Si se produce un incendio en el horno durante la cocción, apague el fuego cerrando la puerta y apagando el horno o utilizando un extintor multiuso de polvo o espuma.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

- Si hay fuego en el horno, apáguelo y espere a que se apague. No fuerce la puerta para abrirla. La introducción de aire fresco puede provocar un estallido de las llamas del horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras graves.

#### **⚠ WARNING** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN

- Nunca deje las unidades de superficie desatendidas con la placa de cocción ENCENDIDA. La ebullición causa humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- Esté siempre presente al cocinar con aceite o grasa. La cocción de superficie es una actividad "asistida".
- Nunca deje el aceite sin vigilancia al freír. Si se deja calentar más allá de su punto de humeo, el aceite puede inflamarse y provocar un incendio que puede propagarse a los muebles circundantes. Siempre que sea posible, utilice un termómetro de grasa para controlar la temperatura del aceite.
- 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.
- Utilice cacerolas de tamaño adecuado: Seleccione utensilios de cocina con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie del elemento calefactor. El uso de utensilios de cocina con un tamaño inferior expondrá una parte de la unidad de superficie al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada de utensilios de cocina a la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Sólo algunos tipos de recipientes de cristal, vidrio/cerámica, loza u otros recipientes esmaltados son adecuados para el uso en la placa de cocción; otros pueden romperse debido al cambio brusco de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, el asa de un recipiente debe girarse hacia el centro de la estufa sin extenderse sobre las unidades de superficie cercanas.
- Cuando prepare alimentos flambeados bajo una campana, encienda el ventilador.
- Si se interrumpe el suministro eléctrico a una placa de cocción eléctrica mientras una unidad de superficie está ENCENDIDA, la unidad de superficie volverá a encenderse tan pronto como se restablezca el suministro. En caso de corte del suministro eléctrico, si no se giran todos los controles de la unidad de superficie a la posición OFF (apagado), pueden encenderse los objetos que se encuentren sobre o cerca de la placa de cocción, provocando lesiones graves o la muerte.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

#### **⚠ WARNING** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN RADIANTE

- 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.
- No cocine sobre la placa de cocción quebrada. Si la superficie de cocción de vidrio se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la superficie de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Contacte un técnico cualificado inmediatamente.
- Evite rayar la placa de cocción de vidrio. La placa de cocción puede rayarse con objetos como cuchillos, instrumentos afilados, anillos u otras joyas, y remaches de la ropa.
- No coloque ni almacene artículos que puedan derretirse o incendiarse sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no se esté utilizando. Si la placa de cocción se enciende inadvertidamente, pueden encenderse. El calor de la placa de cocción o de la rejilla de ventilación del horno después de apagarlo puede hacer que también se enciendan.
- Para limpiar la placa de cocción, utilice un limpiador para placas vitrocerámicas y un estropajo que no raye. Espere hasta que la placa de cocción se enfríe y el indicador luminoso se apague antes de limpiarla. Una esponja o paño húmedo sobre una superficie caliente puede provocar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.

**NOTA:** Los derrames de azúcar son una excepción. Deben rasparse en caliente con un guante de cocina y una espátula. Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vidrio para obtener instrucciones detalladas.

- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de la etiqueta de la crema limpiadora.

#### **⚠ WARNING** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Aléjese de la estufa cuando abra la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que se escapa puede causar quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.
- No utilice el horno si un elemento calefactor presenta un punto incandescente durante el uso o muestra otros signos de deterioro. Un punto incandescente indica que el elemento calefactor puede fallar y presentar un riesgo potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague inmediatamente el horno y haga sustituir el elemento calefactor por un técnico de servicio calificado.
- Mantenga la rejilla de ventilación del horno sin obstrucciones.

## **INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD**

### **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO**

- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa del horno puede incendiarse.
- Coloque las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno se enfría. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el soporte de la cazuela entre en contacto con la resistencia caliente del horno.
- Cuando utilice bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Tire de la rejilla del horno hasta la posición de bloqueo cuando cargue y descargue alimentos del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras al tocar las superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje objetos como papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no esté en uso. Los artículos almacenados en un horno pueden encenderse.
- No coloque nunca utensilios de cocina, piedras para hornear o pizza, ni ningún tipo de papel de aluminio o forro en el fondo del horno. Estos elementos pueden atrapar el calor o fundirse, lo que puede dañar el producto y provocar descargas eléctricas, humo o fuego.

**⚠ WARNING PELIGRO DE INCENDIO:** No deje nunca la estufa desatendida con la placa de cocción ENCENDIDA. Mantenga los objetos inflamables alejados de la placa de cocción. Apague todos los mandos cuando termine de cocinar. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un incendio, lesiones graves o la muerte.

### **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Utilización de las superficies radiantes

### Acerca de las unidades de superficie radiante



Siempre coloque la cacerola en el centro de la unidad de cocción.



Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre use utensilios de cocina.



No deslice los utensilios de cocina por el control o la superficie de la placa de cocción porque puede rayar el vidrio. El cristal es resistente a los rayones, no a prueba de ellos.

La placa de cocción radiante dispone de unidades calefactoras bajo una superficie lisa de vidrio. La temperatura de la placa de cocción aumenta con el número de unidades de superficie encendidas. Con 3 ó 4 unidades encendidas, las temperaturas de la superficie son elevadas. Tenga siempre cuidado al tocar la placa de cocción. Una luz indicadora se encenderá cuando se encienda la superficie de cocción. La luz indicadora **HOT** superficie correspondiente se encenderá cuando se encienda su elemento radiante correspondiente y permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado por debajo de 65.5 °C (150 °F).

**Nota:** Es normal que se perciba un ligero olor cuando se utiliza una placa de cocción nueva por primera vez. Se debe al calentamiento de las piezas nuevas y los materiales aislantes y desaparecerá en poco tiempo.

**Nota:** En las placas de cocción, es normal que las zonas de cocción cambien de color cuando se calientan o se enfrían. Esto es temporal y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe a temperatura ambiente.

Es seguro colocar utensilios de cocina calientes del horno o de la superficie de cocción sobre ella cuando la superficie esté fría.

Incluso después de apagar las unidades de superficie, la vitrocerámica conserva suficiente calor para seguir cocinando. Para evitar la sobrecocción, retire las cacerolas de las unidades de cocción cuando los alimentos estén cocinados. Evite colocar cualquier objeto la superficie de cocción hasta se haya enfriado por completo

- Las manchas de agua (depósitos minerales) se eliminan con la crema limpiadora.

- El uso de limpiacristales puede dejar una película iridiscente en la placa de cocción. La crema limpiadora eliminará esta decoloración.
- No guarde objetos pesados encima de la placa de cocción. Si caen sobre la placa de cocción, pueden causar daños.
- No utilice la superficie como tabla de cortar.

## Limitador de temperatura

Todas las unidades de la superficie radiante disponen de un limitador de temperatura.

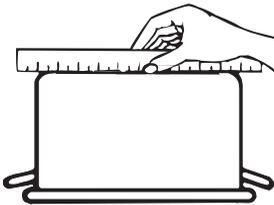
El limitador de temperatura evita que la placa de cocción se caliente demasiado.

El limitador de temperatura puede efectuar un ciclo de las unidades durante un tiempo si:

- La cacerola hierve hasta secarse.
- El fondo de la cacerola no es plano.
- La cacerola no está en el centro.
- La unidad no tiene una cacerola.

## Selección de los tipos de utensilios de cocina

La siguiente información le ayudará a elegir los utensilios de cocina que ofrecerán un buen rendimiento en las placas de vitrocerámica.



Compruebe que el fondo de las cacerolas es plano utilizando un borde recto.



## **Acero inoxidable:**

*Recomendado*

## **Aluminio:**

*Se recomienda un peso pesado*

Buena conductividad. Los residuos de aluminio aparecen a veces como rayones en la placa de cocción, pero pueden eliminarse si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, no debe utilizarse aluminio de poco espesor.

## **Fondo de cobre:**

*Recomendado*

El cobre puede dejar residuos que pueden aparecer como rayones. Los residuos pueden eliminarse, siempre que se limpie inmediatamente la placa de cocción. Sin embargo, no deje que estas ollas hiervan en seco. El metal sobrecalentado puede adherirse a las placas de cocción de cristal. Una cacerola con fondo de cobre sobrecalentada dejará un residuo que manchará permanentemente la placa de cocción si no se elimina inmediatamente.

## **Hierro fundido recubierto de esmalte de porcelana:**

*Recomendado*

Siempre que los utensilios de cocina estén completamente recubiertos de esmalte de porcelana, estos utensilios son recomendables. Se recomienda precaución con las cazuelas de hierro fundido que no estén completamente recubiertas de esmalte de porcelana lisa, ya que podrían rayar la vitrocerámica.

## **Vitrocerámica:**

*Utilizable, pero no recomendado*

Mal rendimiento. Puede rayar la superficie.

## **Gres:**

*Utilizable, pero no recomendado*

Mal rendimiento. Puede rayar la superficie.

## **Consejos para hacer conservas en casa:**

Asegúrese de que el enlatador esté centrado sobre la superficie de cocción.

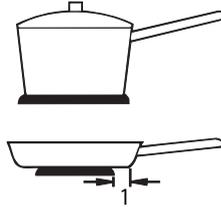
Asegúrese de que el fondo del enlatador sea plano.

Utilice recetas y procedimientos de fuentes acreditadas. Pueden obtenerse de fabricantes como Ball® y Kerr® del Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.

Para evitar quemaduras por el vapor o el calor, tenga cuidado al enlatar.

## Consejos para cocinar en la superficie de cocción

La siguiente información le ayudará a elegir los utensilios de cocina que ofrecerán un buen rendimiento en las placas de cocción de serpentín.



No más de 1 pulg.

Utilice utensilios de cocina de peso medio o pesado. Los utensilios de cocina de aluminio conducen el calor más rápidamente que otros metales. Los utensilios de cocina de hierro fundido y hierro fundido revestido absorben el calor con lentitud, pero en general se cocinan uniformemente a fuego bajo o medio. Las cacerolas de acero pueden cocinarse de forma desigual si no se combinan con otros metales. Para obtener los mejores resultados de cocción, las sartenes deben tener el fondo plano. Haga coincidir el tamaño de la cacerola con el de la unidad de superficie. La cacerola no debe sobresalir del borde de la unidad de la superficie de cocción más de 2.5 cm (1 pulg.).

## Cocción con wok



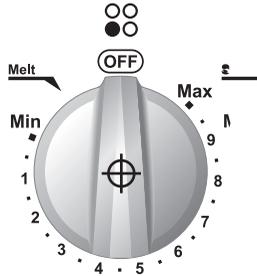
Le recomendamos que utilice sólo un wok de fondo plano. Pueden adquirirse en su tienda habitual.

No utilice woks que tengan anillos de apoyo. El uso de este tipo de woks, con o sin el anillo colocado, puede ser peligroso.

Colocar el anillo sobre la unidad de superficie de cocción provocará una acumulación de calor que dañará la superficie de cocción de porcelana. No intente utilizar estos woks sin el anillo. Podrías sufrir quemaduras graves si el wok se vuelca.

## Utilización de las unidades de superficie

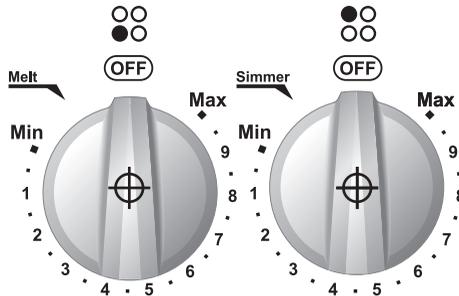
### Cómo configurar



Empuje el regulador hacia dentro y gírelo en cualquier dirección hasta el ajuste deseado.

Tanto en **OFF** como en **Max** el control entra en posición con un clic. Es posible que oiga ligeros chasquidos durante la cocción, lo que indica que el control mantiene el nivel de potencia ajustado.

### Indicadores luminosos (sólo en los modelos de vitrocerámica radiante)

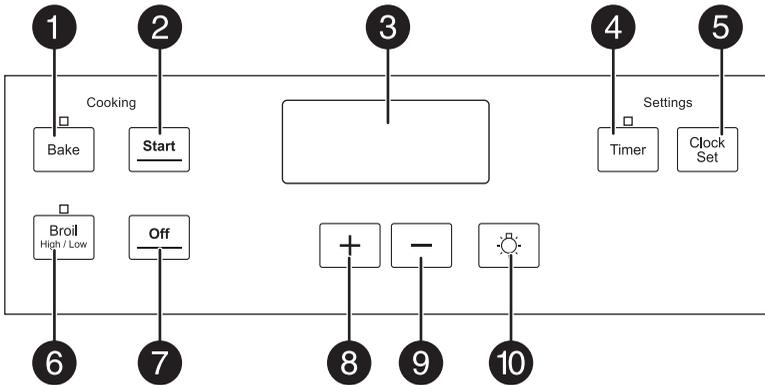


Una luz indicadora **Hot** se encenderá cuando se encienda cualquier elemento radiante, y permanecerá encendida hasta que la superficie esté lo suficientemente fría como para tocarla.

Una luz indicadora **Burner On** se encenderá cuando cualquier unidad de superficie esté encendida.

## Uso de los controles del horno

### Funciones y ajustes de control del horno, reloj y temporizador



N.º	ELEMENTO	FUNCIÓN
1	Botón <b>Hornear</b>	Toque este botón para seleccionar la función de horneado. Parpadea mientras está en el modo de edición: puede cambiar la temperatura del horno en este punto. Se enciende cuando el horno está en modo de hornear.
2	Botón <b>Inicio</b>	Debe tocarse para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.
3	Pantalla	<p>Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en modo hornear o asar y los tiempos programados para el temporizador o las operaciones automáticas del horno. La pantalla mostrará <b>PRE</b> durante el precalentamiento. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá un pitido y la pantalla mostrará la temperatura del horno.</p> <p>Si "F- y un número o letra" parpadean en la pantalla y las señales de control del horno, esto indica un código de error de funcionamiento.</p> <p>Si su horno ha sido programado para un funcionamiento cronometrado y se ha producido un corte de energía, el reloj y todas las funciones programadas deben ser reiniciadas.</p> <p>La hora del día parpadeará en la pantalla cuando se haya producido un corte de electricidad. Reajuste el reloj.</p> <p><b>Toque el botón OFF (apagado).</b> Deje el horno enfriar durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento. Si el código de error de funcionamiento se repite, desconecte la alimentación de la estufa y llame al servicio técnico.</p>

N.º	ELEMENTO	FUNCIÓN
4	Botón <b>Temporizador</b>	Toque este botón para seleccionar la función de temporizador. A continuación, toca las almohadillas + y - para ajustar el temporizador. Parpadea en el modo de edición: en este momento puede cambiar la hora programada. Se enciende cuando se activa el temporizador. Vuelve a parpadear cuando se agota el tiempo hasta que se reinicie el control.
5	Botón <b>Ajuste del reloj</b>	Para ajustar el reloj, presione este botón dos veces y, a continuación, presione los botones + y -. La hora del día parpadeará en la pantalla cuando el horno se encienda por primera vez.
6	Botón <b>Asar alto/bajo</b>	Toque este botón para seleccionar la función de asar. Parpadea mientras está en el modo de edición, puede cambiar de <b>HI</b> (alto) a <b>LO BROIL</b> (asado bajo) en este punto. Se ilumina cuando el horno está en modo de asar.
7	Botón <b>Apagado</b>	Toque este botón para cancelar <b>ALL</b> (todas) las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
8	Botón +	Al presionar brevemente este botón, el tiempo o la temperatura aumentarán en pequeñas cantidades. Mantenga presionado el botón para aumentar el tiempo o la temperatura.
9	Botón -	Al presionar brevemente este botón, el tiempo o la temperatura disminuirán en pequeñas cantidades. Mantenga presionado el botón para reducir el tiempo o la temperatura en mayor medida.
10	Botón de <b>luz del horno</b>	Toque este botón para encender o apagar la luz del horno.

## Conversiones de temperatura

°F	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
°C	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

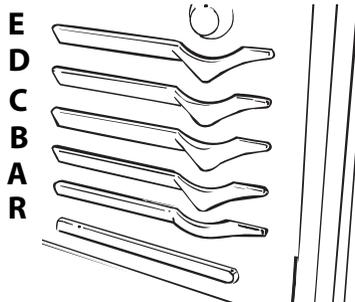
## Corte de electricidad

Si la hora parpadea en la pantalla, significa que se ha producido un fallo de alimentación. Reajuste el reloj.

Para restablecer el reloj, toque el botón **CLOCK**. Introduzca la hora correcta tocando los botones + o -. Toque el botón **START/ON** (Iniciar/encender).

## Utilización del horno

Antes de comenzar...



El horno tiene 5 posiciones de rejilla.  
También cuenta con una posición de rejilla inferior especial (R) para artículos extra grandes, como un pavo grande.

Las rejillas tienen topes, de modo que cuando se colocan correctamente en los soportes, se detienen antes de salir completamente y no se inclinan.

Al colocar y retirar los utensilios de cocina, tire de la rejilla hacia fuera hasta que se detenga.

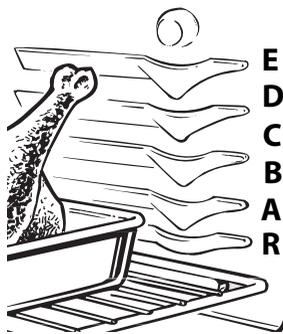
Para extraer una rejilla, tire de ella hacia usted, incline la parte delantera hacia arriba y tire de ella hacia fuera.

Para sustituir, coloque el extremo de la rejilla (topes) sobre el soporte, incline la parte delantera hacia arriba y empuje la rejilla hacia dentro.

Cuando utilice una rejilla en la posición más baja (R), deberá tener cuidado al extraer la rejilla. Le recomendamos que tire de la rejilla varios centímetros hacia fuera y luego, con ayuda de dos agarraderas, tire de la rejilla sujetándola por los lados. La rejilla es baja y podría quemarse si coloca la mano en el centro de la rejilla y tira hasta el final.

Tenga mucho cuidado de no quemarse la mano con la puerta cuando utilice la rejilla en la posición más baja (R).

## Cómo ajustar el horno para hornear o asar



El horno tiene una posición especial de rejilla inferior (R) justo encima del fondo del horno. Utilícela cuando necesite más espacio para cocinar, por ejemplo, un pavo grande. La rejilla no está diseñada para deslizarse hacia fuera en esta posición.

- 1 Presione el botón **BAKE** (hornear).
- 2 Presione los botones + o – hasta que aparezca la temperatura deseada.
- 3 Toque el botón **START/ON** (iniciar/encendido).  
El horno se pondrá en marcha automáticamente. La pantalla mostrará "PRE" durante el precalentamiento. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá un pitido y la pantalla mostrará la temperatura del horno.  
Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de HORNEADO, presione el botón BAKE (hornear) y los botones + o – para establecer la nueva temperatura.
- 4 Compruebe el punto de cocción a la hora mínima indicada en la receta. Cocine durante más tiempo si es necesario.
- 5 Presione el botón **OFF** (apagado) cuando termine la cocción y, a continuación, retire los alimentos del horno.

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA REJILLA
Pasteles congelados (en una bandeja)	C
Pastel de ángel, bizcocho o pasteles	B
Bizcochos, magdalenas, brownies, galletas, cupcakes, pastel en capas, tartas	B o C
Guisos	B o C
Pavo	R o A
Asado	R, A o B

## Pre calentamiento y colocación de la cacerola

Pre caliente el horno si la receta lo requiere. Para precalentar, ponga el horno a la temperatura adecuada. El pre calentamiento es necesario para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, repostería y panes.

El control emitirá un pitido cuando el horno esté pre calentado y la pantalla mostrará la temperatura programada. Tardará aproximadamente entre 15 y 20 minutos.

Los resultados de la cocción serán mejores si los moldes están lo más centrados posible en el horno. Si hornea con más de un molde, coloque los moldes de modo que cada uno tenga al menos 1 a 1½ pulgada de espacio de aire a su alrededor.

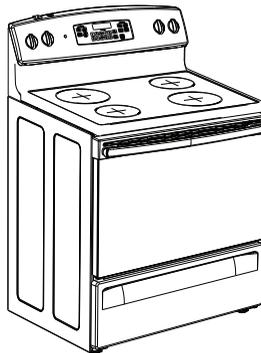
## Papel de aluminio y papel de horno

### **⚠ CAUTION**

**No utilice ningún tipo de papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. Estos elementos pueden atrapar el calor o fundirse, lo que puede dañar el producto y provocar descargas eléctricas, humo o fuego. Los daños derivados de un uso inadecuado de estos elementos no están cubiertos por la garantía del producto.**

Se puede utilizar papel de aluminio para recoger los derrames colocando una lámina en una rejilla inferior, varios centímetros por debajo de los alimentos. No utilice más papel de aluminio del necesario y nunca cubra totalmente una rejilla del horno con papel de aluminio. Mantenga el papel de aluminio al menos a 1-1/2 pulg. de las paredes del horno para evitar una mala circulación del calor.

## Cómo preparar el horno para asar



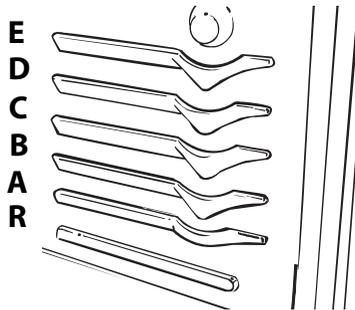
**Nota:** Cierre la puerta antes de iniciar cualquier función de asado.

Utilice **LO Broil** (Asado bajo) para cocinar a fondo alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin dorarlos en exceso.

- 1 Coloque la carne o el pescado sobre una rejilla de asar en una fuente de asar diseñada para asar.
- 2 Siga las posiciones sugeridas en Guía de asado en la página 20.
- 3 Presione el botón **BROIL HI/LO** (Asado alto/bajo) una vez para HI Broil (asado alto).  
Para cambiar a LO Broil (asado bajo), toque el botón **BROIL HI/LO** (Asado alto/bajo) de nuevo.
- 4 Toque el botón **START** (iniciar).
- 5 Cuando termine de asar, toque el botón **CLEAR/OFF** (eliminar/apagar).

## Guía de asado

El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán a los tiempos de asado. Esta guía se basa en carnes a temperaturas del refrigerador.



El horno tiene 5 posiciones de rejilla.

COMIDA	CANTIDAD Y/O GROSOR	POSICIÓN DE LA REJILLA*	PRIMER LADO TIEMPO (MIN.)	SEGUNDO LADO TIEMPO (MIN.)	COMENTARIOS
<b>Carne picada</b>	454 g (1 lb) (4 hamburguesas) 1.25 a 1.9 cm (1/2 a 3/4 pulg.) de espesor	C	10	7-10	Distribuya uniformemente.
	1.8 kg (4 lb) (16 hamburguesas)	C	15	11	

COMIDA	CANTIDAD Y/O GROSOR	POSICIÓN DE LA REJILLA*	PRIMER LADO TIEMPO (MIN.)	SEGUNDO LADO TIEMPO (MIN.)	COMENTARIOS
<b>Filetes de ternera</b> Poco hecho † Media Bien cocido Poco hecho Media Bien cocido	1.9 a 2.5 cm (3/4 a 1 pulg.) de espesor 454 a 680 g (1 a 1 1/2 lb)	C	6	4	Los filetes de menos de 1.9 cm (3/4 pulg.) de grosor son difíciles de cocinar poco hechos. Corte la grasa
		D	8	6	
		D	10	7-10	
	3.8 cm (1 1/2 pulg.) de espesor 900 g a 1.14 kg (2 a 2 1/2 lb)	C	10	8	
		D	15	10-12	
		D	20	20	
<b>Pollo</b>	1 entero troceado 900 g a 1.14 kg (2 a 2 1/2 lb) dividido longitudinalmente Pechuga	B	25	25	Untar cada lado con mantequilla derretida. Asar primero con la piel hacia abajo.
		B	25	15	
<b>Productos de panadería</b> Pan (tostadas) Panecillo inglés	De 2 a 4 rodajas 2 (divididos)	D	3	1	Distribuya uniformemente. Coloque los panecillos ingleses con el corte hacia arriba y unte mantequilla si lo desea.
		E	3-4		
<b>Colas de langosta</b>	2-4	B	18-20	No voltear.	Corte la parte posterior de la cáscara. Separe. Untar con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de asado.

COMIDA	CANTIDAD Y/O GROSOR	POSICIÓN DE LA REJILLA*	PRIMER LADO TIEMPO (MIN.)	SEGUNDO LADO TIEMPO (MIN.)	COMENTARIOS
<b>Filetes de pescado</b>	450 g (1 lb) (0.6 a 1.25 cm [1/4 a 1/2 pulg.] de espesor)	D	5	5	Manipule y gire con mucho cuidado. Si lo desea, unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción.
<b>Salmón</b> Filetes Filetes	2 (2.5 cm [1 pulg.] de espesor) 2 (1.25 a 1.9 cm [1/2 a 3/4 pulg.] de espesor)	D D	10 10	5	Gire con cuidado. No ponga la piel hacia abajo.
<b>Lonchas de jamón</b> (precocinado)	1.25 cm (1/2 pulg.) de espesor 2.5 cm (1 pulg.) de espesor	C C	6 8	6 8	
<b>Chuletas de cerdo</b> Bien cocido	2 (1.25 cm [1/2 pulg.] de espesor) 2 (2.5 cm [1 pulg.] de espesor) aproximadamente 454 g (1 lb)	C C	10 15	10 15	Corte la grasa
<b>Chuletas de cordero</b> Media Bien cocido Media Bien cocido	2 (2.5 cm [1 pulg.] aproximadamente 312 a 375 g (10 a 12 oz.) 2 (3.8 cm [1 1/2 pulg.] de espesor) aproximadamente 454 g (1 lb)	D D D D	7 10 9 14	4 9 6 10	Corte la grasa

\*Consulte la ilustración para ver la descripción de las posiciones de las rejillas.

## Uso del reloj y el temporizador

### Para ajustar el reloj

El reloj debe estar ajustado a la hora correcta del día para que las funciones de temporización automática del horno funcionen correctamente. La hora del día no puede modificarse durante una cocción con temporizador.

- 1 Toque el botón **CLOCK** (reloj) dos veces.
- 2 Toque los botones + o -.  
Si los botones + o - no se tocan en menos de un minuto después de tocar el botón **CLOCK** (reloj), la pantalla vuelve al ajuste original.  
Si esto ocurre, toque el botón **CLOCK** y vuelva a introducir la hora del día.
- 3 Toque el botón **START/ON** (iniciar/encender) hasta que aparezca la hora en la pantalla. Esto introduce la hora y pone en marcha el reloj.  
Para comprobar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, basta con tocar el botón **CLOCK** (reloj). La hora del día se muestra hasta que se toca otro botón.

### Para apagar la pantalla del reloj

Si tiene varios relojes en su cocina, puede que desee desactivar la visualización de la hora del día en su estufa.

- 1 Toque el botón **CLOCK** una vez para desactivar la visualización de la hora. Aunque no podrá verlo, el reloj mantiene la hora correcta del día.
- 2 Toque de nuevo el botón **CLOCK** para recuperar la visualización del reloj.

### Para programar el temporizador

**Nota:** El temporizador es sólo de minutos. El botón OFF (apagado) no afecta al temporizador.

El temporizador no controla el funcionamiento del horno. El ajuste máximo del temporizador es de 9 horas y 59 minutos.

- 1 Toque el botón **TIMER** (temporizador).
- 2 Toque los botones + o - hasta que aparezca en la pantalla la cantidad de tiempo que desee.  
El tiempo máximo que se puede mostrar en minutos es de 59. Las horas introducidas en más de 59 minutos se mostrarán en horas y minutos.  
Si se equivoca, toque el botón **TIMER** (Temporizador) y vuelva a empezar.
- 3 Toque el botón **START/ON** (Iniciar/encender). El tiempo comenzará la cuenta atrás, aunque la pantalla no cambiará hasta que haya transcurrido un minuto.
- 4 Cuando el temporizador llegue a :00, el control emitirá 3 pitidos seguidos de un pitido cada 6 segundos hasta que se toque el botón **TIMER**.

## Para reiniciar el temporizador

Si la pantalla sigue mostrando el tiempo restante, puede cambiarlo tocando el botón **TIMER** y, a continuación, los botones + o - hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla.

Si el tiempo restante no está en la pantalla (el reloj está en la pantalla), invoque el tiempo restante tocando el botón **TIMER** y luego tocando los botones + o - para introducir el nuevo tiempo deseado.

## Para cancelar el temporizador

- Toque el botón **TIMER** dos veces.

## Tonos de fin de ciclo

Elimine los tonos presionando el botón de la función que esté utilizando.

## Corte de electricidad

Si la hora parpadea en la pantalla, significa que se ha producido un fallo de alimentación. Reajuste el reloj.

- Para restablecer el reloj, toque dos veces el botón **CLOCK**. Introduzca la hora correcta tocando los botones + o -. Toque el botón **START/ON** (Iniciar/encender).

## Características especiales del control de su horno

Su control táctil dispone de funciones adicionales que puede utilizar. A continuación se indican las funciones y cómo puede activarlas.

Los modos especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora del día. Permanecen en la memoria del control hasta que se repitan los pasos.

Cuando la pantalla muestre su elección, toque el botón **START/ON** (Iniciar/encender). Las funciones especiales permanecerán en la memoria después de un fallo de alimentación.

<p><b>Nota:</b> La función Sabbath y la función Ajuste del termostato también son Funciones especiales, pero se tratan por separado en las secciones siguientes.</p>
--

## Desconexión de 12 horas

Con esta función, si se olvida y deja el horno encendido, el control apagará automáticamente el horno después de 12 horas durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante una función de asado.

Si desea desactivar **OFF** esta función, siga los pasos que se indican a continuación.

- 1 Toque los botones **BAKE** y **BROIL** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

- 2 Toque el botón **CLOCK** (reloj). La pantalla mostrará **ON** (activado) (desconexión de 12 horas). Toque el botón **CLOCK** (reloj) repetidamente hasta que la pantalla muestre **OFF** (no apagado).
- 3 Toque el botón **START/ON** (Iniciar/encender) para activar la función de no apagado y dejar el control en este modo de funciones especiales.

## Uso de la función Sabbath

(Diseñado para su uso durante el Sabbath y las fiestas judías)

La función Sabbath sólo se puede utilizar para hornear o asar. No se puede utilizar para asar.

**Nota:** La luz del horno se enciende automáticamente al abrir la puerta y se apaga al cerrarla. La bombilla puede retirarse. Refiérase a Sustitución de la luz del horno en la página 31. En los modelos con interruptor de luz en el panel de control, la luz del horno puede encenderse y dejarse encendida.

## Cómo configurar para hornear/asar regularmente

**Nota:** Para entender cómo funciona el control del horno, practique con el horneado normal (no Sabbath) antes de entrar en el modo Sabbath.

Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta y de que el horno esté apagado.

- 1 Toque y mantenga presionado **ambos** botones **BAKE** y **BROIL** , **al mismo tiempo**, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione el botón **CLOCK** hasta que **SAb** aparezca en la pantalla.
- 3 Toque el botón **START/ON** y  $\supset$  aparecerá en la pantalla.
- 4 Presione el botón **BAKE** (hornear). No se dará ninguna señal.
- 5 La temperatura inicial preestablecida se fijará automáticamente en 176.7 °C (350 °F). Toca los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 13.9 °C (25 °F). La temperatura puede ajustarse entre 76.7 °C (170 °F) y 287.8 °C (550 °F). No se dará ninguna señal ni temperatura.
- 6 Toque el botón **START/ON** (Iniciar/encender).
- 7 Después de un período de retraso aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto,  $\supset$  aparecerá en la pantalla indicando que el horno está horneando/asando. Si  $\supset$  no aparece en la pantalla, comience de nuevo en el paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, toque el botón **BAKE** y toque los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 13.9 °C (25 °F). Toque el botón **START/ON** (Iniciar/encender).

**Nota:** El botón **OFF** (apagado) se activa durante el Sabbath.

## Cómo salir de la función Sabbath

- 1 Toque el botón **OFF** (apagado).
- 2 Si el horno está cocinando, espere un periodo de retraso aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que aparezca ☐ solo en la pantalla.
- 3 Toque y mantenga presionado **ambos** botones **BAKE** y **BROIL** , **al mismo tiempo**, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 4 Toque el botón **CLOCK** hasta que **ON** o **OFF** aparezca en la pantalla. **ON** (encendido) indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. **OFF** (apagado) indica que el horno no se apagará automáticamente. Refiérase a Desconexión de 12 horas en la página 24.
- 5 Toque el botón **START/ON** (Iniciar/encender).

**Nota:** Si se produce un corte de electricidad mientras el horno está en Sabbath, el horno se apagará automáticamente y permanecerá apagado incluso cuando vuelva la electricidad. El control del horno debe ser reiniciado.

## Ajuste el termostato del horno: ¡fácil de hacer por usted mismo!

### Para ajustar el termostato

- 1 Toque el botón **BAKE** y **BROIL** al mismo tiempo por 2 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione el botón **BAKE** (hornear). En la pantalla aparece un número de dos cifras.
- 3 La temperatura del horno puede ajustarse hasta (+) 17.5 °C (35 °F) más caliente o (-) 17.5 °C (35 °F) más fría.  
Toque el botón + para aumentar la temperatura en incrementos de 0.5 °C (1 °F).  
Toque el botón - para disminuir la temperatura en incrementos de 0.5 °C (1 °F).
- 4 Cuando haya realizado el ajuste, toque el botón **START/ON** (Iniciar/encender) para volver a la visualización de la hora. Utilice el horno como lo haría normalmente.

**Nota:** Este ajuste no afectará a las temperaturas de asado. Se conservará en la memoria después de un fallo de corriente.

## ¡El tipo de margarina influirá en el rendimiento del horneado!

La mayoría de las recetas de repostería se han elaborado con productos ricos en grasas, como la mantequilla o la margarina (80% de grasa). Si disminuye la grasa, es posible que la receta no dé los mismos resultados que con un producto más graso.

Las recetas pueden fallar si se elaboran tartas, pasteles, galletas o dulces con productos para untar bajos en grasa. Cuanto menor sea el contenido de grasa de un producto para untar, más notables serán estas diferencias.

Las normas federales exigen que los productos etiquetados como "margarina" contengan al menos un 80% de grasa en peso. En cambio, las cremas para untar bajas en grasa contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estos productos para untar afecta a la textura y el sabor de los productos horneados. Para obtener los mejores resultados con sus recetas favoritas de siempre, utilice margarina, mantequilla o cremas para untar en barra que contengan al menos un 70% de aceite vegetal.

## Cuidado y limpieza de la estufa

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



### **⚠ WARNING**

Si se extrae la estufa para limpiarla, revisarla o por cualquier otro motivo, asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a enganchar correctamente cuando se vuelva a colocar la estufa. Si no se toma esta precaución, la estufa podría volcar y provocar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.

## Interior del horno

Con el cuidado adecuado, el acabado de esmalte de porcelana en el interior del horno -parte superior, inferior, laterales, parte posterior e interior de la puerta- se mantendrá como nuevo durante años.

Deje enfriar la estufa antes de limpiarla.

Le recomendamos que utilice guantes de goma para limpiar la estufa.

Normalmente basta con agua y jabón. Las salpicaduras o derrames fuertes pueden requerir una limpieza con un limpiador abrasivo suave.

También pueden utilizarse estropajos rellenos de jabón.

No permita que permanezcan en la superficie derrames de alimentos con alto contenido en azúcar o ácido (como leche, tomates, chucrut, zumos de frutas o relleno de tartas). Pueden causar una mancha opaca incluso después de la limpieza.

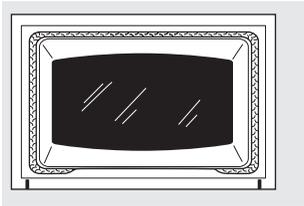
Si es necesario, puede utilizar un limpiador de hornos. Siga las instrucciones del envase.

No pulverice limpiador de hornos sobre los controles e interruptores eléctricos, ya que podría provocar un cortocircuito y provocar chispas o un incendio.

No deje que se acumule una película del limpiador en el sensor de temperatura, ya que podría provocar que el horno no se caliente correctamente. (El sensor está situado en la parte superior del horno). Limpie cuidadosamente el sensor después de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor ya que un cambio en su posición podría afectar a la forma en que el horno hornea.

No pulverice ningún limpiador de hornos sobre la puerta del horno, las manijas o cualquier superficie exterior del horno, gabinetes o superficies pintadas. El limpiador puede dañar estas superficies.

## Limpeza de la puerta del horno



La junta está diseñada con un hueco en la parte inferior para permitir la correcta circulación del aire.

No frote ni limpie la junta de la puerta: tiene una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta está desgastada, deshilachada o dañada de algún modo, o si

### Para limpiar el interior de la puerta:

- La zona exterior de la junta y el revestimiento de la puerta puede limpiarse con un estropajo de plástico o jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.

### Para limpiar el exterior de la puerta:

- Limpie bien la parte superior, los laterales y la parte delantera de la puerta del horno con agua y jabón. Enjuague bien. También puede utilizar un limpiacristales para limpiar el vidrio de la parte exterior de la puerta. No deje que gotee agua en las aberturas de ventilación.
- Si alguna mancha en el reborde de la rejilla de ventilación de la puerta es persistente, utilice un limpiador abrasivo suave y una esponja para fregar para obtener mejores resultados.
- Los derrames de adobos, zumos de frutas, salsas de tomate y materiales para untar que contengan ácidos pueden causar decoloración y deben limpiarse inmediatamente. Cuando la superficie esté fría, límpiela y enjuáguela.
- No utilice limpiadores de hornos, polvos de limpieza ni abrasivos fuertes en la parte exterior de la puerta.

### Para retirar la puerta del horno

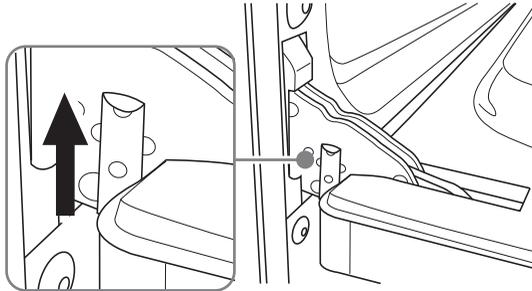
**La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta por la manija.**

**⚠ WARNING**

Si se retira incorrectamente, las bisagras de la puerta del horno pueden abrirse repentinamente y causar lesiones personales a los extremidades cercanas a la bisagra. Siga las siguientes instrucciones para evitar el riesgo de lesiones al retirar y volver a instalar la puerta del horno.

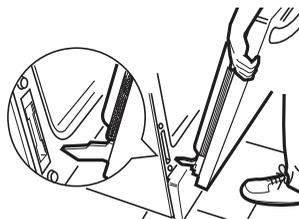
**Para retirar la puerta:**

- 1 Abra completamente la puerta del horno.
- 2 Con el pulgar y el índice, tire del cierre de cada bisagra hasta la posición de desbloqueo.



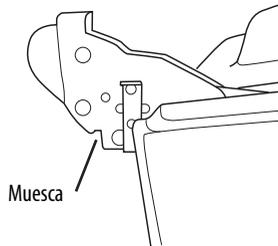
Tire de los cierres de bisagra hacia

- 3 Sujete firmemente ambos lados de la puerta cerca de la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta que la parte superior de la puerta esté aproximadamente a 3 pulgadas del marco de la estufa.
- 5 Levante la puerta y sepárela de la estufa hasta que los dos brazos de las bisagras queden fuera de las ranuras del marco de la estufa.

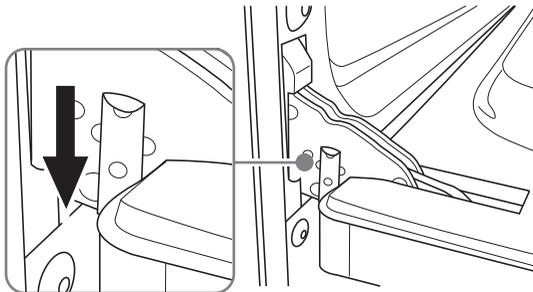


## Para reemplazar la puerta:

- 1 Sujete firmemente ambos lados de la puerta cerca de la parte superior.
- 2 Con la puerta en el mismo ángulo que la parte inferior del brazo de la bisagra izquierda en el borde inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La muesca del brazo articulado debe estar completamente asentada en la parte inferior de la ranura. Repita la operación para el lado derecho.



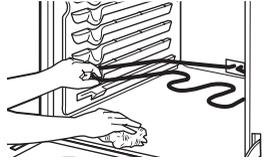
- 3 Abra completamente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, las muescas de la parte inferior de los brazos de las bisagras no están correctamente asentadas en el borde inferior de la ranura. Levante la puerta de la estufa y repita el paso 2.
- 4 Empuje los cierres de las bisagras hacia abajo hasta la posición de bloqueo.



Empuje los cierres de las bisagras hacia abajo para bloquearlos

- 5 Cierre la puerta del horno.

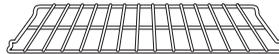
## Elementos calefactores del horno



No limpie el elemento calefactor de hornear ni el elemento de asar. Cualquier suciedad se quemará cuando se calienten los elementos calefactores.

Para limpiar el fondo del horno, levante suavemente el elemento calefactor. Limpiar con agua tibia y jabón.

## Estantes del horno

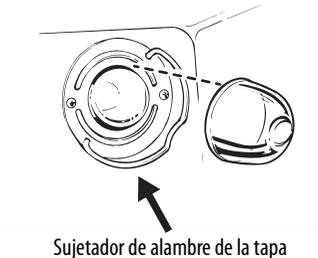


Todas las rejillas del horno pueden limpiarse a mano con un limpiador abrasivo o lana de acero. Después de la limpieza, enjuague las rejillas con agua limpia y séquelas con un paño limpio.

## Sustitución de la luz del horno

**⚠ WARNING PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURAS:** Antes de sustituir la bombilla del horno, desconecte la alimentación eléctrica de la estufa en el panel principal de fusibles o disyuntores. De lo contrario, podrían producirse descargas eléctricas o quemaduras.

**⚠ CAUTION RIESGO DE QUEMADURAS:** La tapa de vidrio y la bombilla deben retirarse cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente con las manos desnudas o con un paño húmedo puede provocar quemaduras.



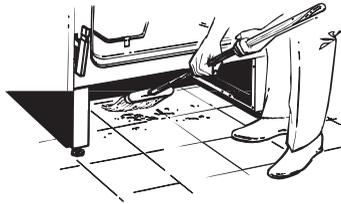
## Para extraer la tapa:

- 1 Mantenga una mano debajo de la tapa para que no se caiga al soltarla. Con los dedos de la misma mano, empuje firmemente hacia atrás el sujetador de alambre de la tapa. Levante la tapa.  
No retire ningún tornillo para quitar la tapa.
- 2 Reemplace la bombilla por una bombilla de electrodoméstico de 40 vatios.

## Para volver a colocar la tapa:

- 1 Colóquela en la ranura del receptáculo de luz. Tire del alambre hacia el centro de la tapa hasta que encaje en su sitio.
- 2 Conecte la alimentación eléctrica a la estufa.

## Extracción de la gaveta



## Para extraer la gaveta de almacenamiento:

- 1 Tire de la gaveta completamente.
- 2 Incline hacia arriba la parte delantera y retire.

## Para sustituir la gaveta de almacenamiento:

- 1 Inserte las guías en la parte posterior de la gaveta más allá del tope de la guía de la estufa.
- 2 Levante la gaveta si es necesario para introducirla con facilidad.
- 3 Baje la parte delantera de la gaveta y empújela para cerrarla.

## Placa de cocción de esmalte porcelánico

El acabado en esmalte de porcelana es resistente pero se puede romper si se utiliza mal. Este acabado es resistente a los ácidos. Sin embargo, no debe permitirse que permanezcan en el acabado alimentos ácidos derramados (como zumos de fruta, tomate o vinagre).

Si se derraman ácidos sobre la placa de cocción mientras está caliente, utilice una toalla de papel o un paño seco para limpiarlos inmediatamente. Cuando la superficie se haya enfriado, lávela con agua y jabón. Enjuagar bien.

Para otros derrames, como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón o polvos limpiadores después de que la superficie se haya enfriado. Enjuagar bien. Lustre con un paño seco.

## Superficies pintadas

Las superficies pintadas incluyen los laterales de la estufa y los laterales del borde de la puerta.

Para limpiar las superficies pintadas, utilice un paño húmedo y caliente con un detergente suave adecuado para estas superficies. Utilice un paño limpio, caliente y húmedo para eliminar el jabón. Secar con un paño seco y limpio.

No utilice estropajos de acero, limpiadores comerciales para hornos, polvos de limpieza u otros limpiadores abrasivos. Dañarán la superficie.

## Superficies de acero inoxidable

**No utilice estropajos de acero, pues rayarían la superficie.**

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o abrillantador para acero inoxidable. Limpie siempre la superficie en el sentido de la veta. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

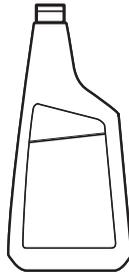
## Ventana de vidrio

Para limpiar el vidrio exterior de la ventana, utilice un limpiacristales. Enjuague y lustre con un paño seco.

## Limpieza de la vitrocerámica

### Limpieza diaria normal

**SOLO** utilice un limpiador para vitrocerámica en la superficie de cocción de vitrocerámica. Otros tipos de limpiadores pueden no ser tan eficaces.



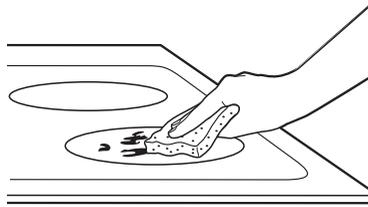
Para mantener y proteger la superficie de su placa de cocción vitrocerámica, siga estos pasos:

- 1 Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, límpiela con limpiador para placas vitrocerámicas. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.
- 2 El uso diario de limpiador para vitrocerámica ayudará a mantener la vitrocerámica como nueva.

- 3 Agite bien la crema limpiadora. Aplique unas gotas de limpiador para vitrocerámica directamente sobre la placa.
- 4 Utilice una toalla de papel para limpiar toda la superficie de la placa de cocción vitrocerámica.
- 5 Use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza. No es necesario enjuagar.

**Nota:** Es muy importante que NO caliente la placa de cocción hasta que se haya limpiado bien.

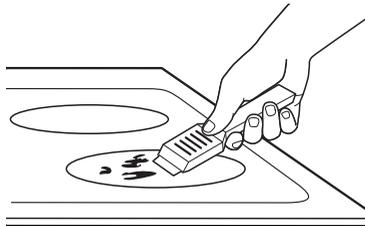
## Residuos quemados



**⚠ WARNING** Si utiliza estropajos distintos de los recomendados, puede DAÑAR la superficie del vidrio.

- 1 Dejar enfriar la placa de cocción.
- 2 Esparce unas pocas gotas de limpiador de placa de cocción de cerámica en toda la zona de residuos quemados.
- 3 Con la almohadilla de limpieza para vitrocerámica incluida, frote la zona con residuos, aplicando presión según sea necesario.
- 4 Si queda algún residuo, repita los pasos anteriores según sea necesario.
- 5 Para una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos, pula toda la superficie con limpiador para vitrocerámica y una toalla de papel.

## Residuos pesados y quemados



- 1 Dejar enfriar la placa de cocción.

- 2 Utilice una espátula de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie del cristal y raspe la suciedad.
- 3 Será necesario ejercer presión sobre la espátula para eliminar los residuos.
- 4 Después de raspar con la espátula de cuchilla, aplique unas gotas de limpiador para placas vitrocerámicas en toda la zona de residuos quemados. Use el estropajo de limpieza para eliminar cualquier residuo que quede.
- 5 Para una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos, pule toda la superficie con limpiador para vitrocerámica y una toalla de papel.

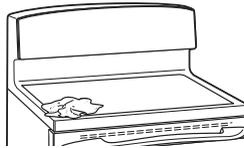
## Marcas y rayones metálicos

- 1 Tenga cuidado de no deslizar cacerolas y sartenes por la placa de cocción. Dejará marcas metálicas en la superficie de la placa de cocción.  
Estas marcas se eliminan utilizando el limpiador para placas vitrocerámicas con la almohadilla de limpieza para placas vitrocerámicas.
- 2 Si las cacerolas con un recubrimiento fino de aluminio o cobre se dejan hervir en seco, el recubrimiento puede dejar una decoloración negra en la placa de cocción.  
Debe retirarse inmediatamente antes de volver a calentar o la decoloración puede ser permanente.

### **⚠ WARNING**

Compruebe cuidadosamente que el fondo de las cacerolas no tenga rugosidades que puedan rayar la placa de cocción.

## Junta de la placa de cocción



Para limpiar la junta de la superficie de cocción alrededor de los bordes del vidrio, coloque un paño húmedo sobre ella durante unos minutos y, a continuación, limpie con limpiadores no abrasivos.

## Superficie de vidrio – potencial de daño permanente.

### **Daños por derrames de azúcar y plástico derretido**

- 1 Apague todas las unidades de superficie. Retire las cacerolas calientes.
- 2 Uso de un guante de cocina:
  - Utilice una espátula de hoja de afeitar de un solo filo para trasladar el derrame a una zona fría de la placa de cocción.
  - Retire el derrame con toallas de papel.

- 3 Los restos que queden deben dejarse hasta que la superficie de la placa de cocción se haya enfriado.
- 4 No vuelva a utilizar las unidades de superficie hasta que haya eliminado por completo todos los residuos.

**Nota:** Si ya se han producido marcas o hendiduras en la superficie del vidrio, será necesario sustituir el vidrio de la placa de cocción. En este caso, será necesario el servicio técnico.

## Antes de llamar al servicio técnico...

### GUIA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

¡Ahorre tiempo y dinero! Revise primero las tablas de las páginas siguientes y puede que no necesite llamar al servicio técnico.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
<b>PLACA DE COCCIÓN</b>		
Las unidades de superficie no mantienen la ebullición o la cocción no es lo suficientemente rápida.	Utilización de utensilios de cocina inadecuados.	Utilice cacerolas planas y del mismo diámetro que la unidad de superficie elegida.
Las unidades de superficie no funcionan correctamente	A el fusible de su casa puede estar fundido o el disyuntor se ha disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles de la placa de cocción mal ajustados.	Compruebe que el control correcto está ajustado para la unidad de superficie que está utilizando.
Rayones (pueden aparecer como grietas) en la superficie de vidrio de la placa de cocción.	Se utilizan métodos de limpieza incorrectos.	Las ralladuras no se pueden quitar. Los pequeños rayones se harán menos visibles con el tiempo como resultado de los métodos de limpieza utilizados.
	Se utilizaban utensilios de cocina con fondos rugosos o había partículas gruesas (sal o arena) entre los utensilios y la superficie de la placa de cocción.	Para evitar ralladuras, utilice los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que los fondos de las cacerolas estén limpios antes de usarlas, y utilice cacerolas con fondos lisos.
	Los utensilios de cocina se han deslizado por la superficie de la placa de cocción.	

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLES CAUSAS</b>	<b>QUÉ HACER</b>
Zonas de decoloración en la placa de cocción.	Los restos de comida no se limpian antes del siguiente uso.	Refiérase a Limpieza de la vitrocerámica en la página 33.
	Superficie caliente en un modelo con placa de cocción de vitrocerámica de color claro.	Esto es normal. La superficie puede parecer descolorida cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá al enfriarse el vidrio.
Plástico fundido en la superficie	La placa de cocción caliente entró en contacto con el plástico colocado sobre la placa de cocción caliente.	Refiérase a <u>Superficie de vidrio – potencial de daño permanente</u> , en la página 35.
Hendiduras (o grietas) en la placa de cocción	La mezcla de azúcar caliente se derramó sobre la placa de cocción.	Llame a un técnico calificado para su reemplazo.
Frecuentes ciclos de apagado y encendido de las unidades de superficie	Utilización de utensilios de cocina inadecuados.	Utilice sólo utensilios de cocina planos para minimizar los ciclos.
La unidad de superficie deja de brillar cuando se gira a un ajuste inferior	Esto es normal. La unidad sigue encendida y caliente.	
Las unidades de superficie no funcionan correctamente	Las unidades de superficie no están bien conectadas.	Con los controles apagados, compruebe que la unidad de superficie está completamente enchufada en el tomacorriente.
	Los controles de la unidad de superficie están mal ajustados.	Compruebe que el control correcto está ajustado para la unidad de superficie que está utilizando.
<b>HORNO</b>		
La luz del horno no funciona	La bombilla está suelta o defectuosa.	Apriete o reemplace la bombilla.
	El interruptor de funcionamiento de la luz está roto.	Comuníquese con el servicio técnico.
El horno no funciona	El enchufe de la estufa no está completamente insertado en el tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente y correctamente conectado a tierra.
	A el fusible de su casa puede estar fundido o el disyuntor se ha disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno mal ajustados.	Refiérase a <u>Utilización del horno</u> en la página 17.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
Los alimentos no se hornean o asan correctamente	Controles del horno mal ajustados.	Refiérase a <a href="#">Utilización del horno</a> en la página 17.
	La posición de la rejilla es incorrecta o la rejilla no está nivelada.	Refiérase a <a href="#">Utilización del horno</a> en la página 17.
	Se utilizan utensilios de cocina incorrectos o de tamaño inadecuado.	Refiérase a <a href="#">Utilización del horno</a> en la página 17.
	El termostato del horno necesita ajuste.	Refiérase a <a href="#">Ajuste el termostato del horno: ¡fácil de hacer por usted mismo!</a> en la página 26.
Los alimentos no se asan correctamente	Se está utilizando una posición incorrecta de la rejilla.	Refiérase a <a href="#">Guía de asado</a> en la página 20.
	Alimentos cocidos en una cacerola caliente.	Utilice la bandeja de asar y la rejilla suministradas con la estufa. Asegúrese de que esté frío.
	El papel de aluminio utilizado en la bandeja de asar y la rejilla no se ha colocado correctamente ni se ha cortado como se recomienda.	Refiérase a <a href="#">Utilización del horno</a> en la página 17.
	En algunas zonas, la potencia (voltaje) puede ser baja.	Precaliente el elemento calefactor de asar durante 10 minutos.
En la pantalla parpadea "bAd" y luego "linE" con un tono alto.	La conexión instalada desde la casa a la unidad está mal cableada.	Póngase en contacto con el instalador o electricista para corregir el cableado incorrecto.
La indicación "CLOSE DOOR" (cerrar puerta) parpadea o se desplaza por la pantalla.	Es una situación normal. El mensaje "CLOSE DOOR" (cerrar puerta) es un recordatorio para mantener la puerta del horno cerrada durante el modo asar.	Esto es normal. Mantenga la puerta del horno cerrada durante el modo de asado.
Temperatura del horno demasiado caliente o demasiado fría	El termostato del horno necesita ajuste.	Refiérase a <a href="#">Ajuste el termostato del horno: ¡fácil de hacer por usted mismo!</a> en la página 26.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El reloj y el temporizador no funcionan	El enchufe de la estufa no está completamente insertado en el tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente y correctamente conectado a tierra.
	A el fusible de su casa puede estar fundido o el disyuntor se ha disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno mal ajustados.	Refiérase a <a href="#">Uso del reloj y el temporizador</a> en la página 23.
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.
	El reloj deja de mostrarse en la pantalla.	Refiérase a <a href="#">Para apagar la pantalla del reloj</a> en la página 23.
La puerta del horno está torcida	La puerta está fuera de posición.	Como la puerta del horno es extraíble, a veces se sale de su posición durante la instalación. Para enderezar la puerta, empuje hacia abajo la esquina alta.
El horno hace ruido	Es el sonido del elemento calefactor que se apaga y se enciende durante las funciones de cocción.	Esto es normal.
"F" y un número o una letra parpadean en la pantalla	Tiene un código de error de función.	Presione el botón <b>OFF</b> . Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
	Si el código de función se repite:	Desconecte la alimentación de la estufa durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarla. Si el código de error de funcionamiento se repite, llame al servicio técnico.
El reloj de corte de corriente parpadea	Corte o subida de tensión.	La estufa reanudará automáticamente su ajuste cuando se restablezca el suministro eléctrico. Debe reiniciar el reloj. Si el horno estaba en uso, debe restablecerlo presionando el botón <b>OFF</b> , ajustando el reloj y restableciendo cualquier función de cocción.
La pantalla parpadea	Falla del suministro eléctrico.	Reajuste el reloj.
No se consigue que la pantalla muestre "SF".	Los botones de control del horno no se han presionado correctamente.	Los botones <b>BAKE</b> y <b>BROIL</b> deben presionarse al mismo tiempo y mantenerse presionados durante 3 segundos.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
Olor fuerte	Es normal que el aislamiento del interior del horno desprenda olor las primeras veces que se utilice.	Esto es temporal.

## Especificaciones

Dimensiones (Alto × Ancho × Profundidad)	121.3 × 75.9 × 75.2 cm (47 3/4 × 29 7/8 × 29 5/8 pulg.)
Peso	Peso bruto: 80 kg (116 lb) Peso neto: 79 kg (174 lb)
Requisitos de potencia	208 ~ 240 V CA, 60 Hz, 48 ~ 55 A
Elementos calefactores de la placa de cocción	Frontal derecho: 20.32 cm (8 pulg.) 2000 W Frontal izquierdo: 15.24 cm (6 pulg.) 1500 W Posterior derecho: 15.24 cm (6 pulg.) 1500 W Posterior izquierdo: 20.32 cm (8 pulg.) 2000 W
Elemento calefactor del horno	Elemento calefactor de asar: 3410 W Elemento inferior: 2585 W
Temperaturas del horno	76.6 a 287.7 °C (170 a 550 °F)
Luz del horno	40 W incandescente E26

# GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

## Descripción:

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

Para que esta garantía se aplique, su Producto tiene que haberse comprado en los Estados Unidos o en Canadá con un detallista de la marca Best Buy o en línea en los sitios [www.bestbuy.com](http://www.bestbuy.com) o [www.bestbuy.ca](http://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](http://www.bestbuy.com) o [www.bestbuy.ca](http://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 períodos de tiempo extendido (efecto "burn-in").
- Daño debido al uso o mantenimiento inapropiado
- Conexión a una fuente de voltaje o de alimentación incorrecta
- Intento de reparación por cualquier persona que no sea autorizada por Insignia para reparar el Producto
- Productos vendidos "tal cual" (en el estado en que se encuentran) o "con todas sus fallas"
- Consumibles, incluyendo pero no limitado a pilas (tipo AA, AAA, C etc.)
- Productos en los cuales el número de serie asignado en la fábrica ha sido alterado o removido
- Pérdida o robo de este producto o cualquier parte de sus componentes
- Las pantallas con hasta tres (3) 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) pixeles 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 VARIAN DE ESTADO A ESTADO, O DE PROVINCIA A PROVINCIA.

Comuníquese con Insignia:

**1-877-467-4289**

[www.insigniaproducts.com](http://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.

©2023 Best Buy. Todos los derechos reservados.

# INSIGNIA™

[www.insigniaproducts.com](http://www.insigniaproducts.com)  
1-877-467-4289 (EE.UU. y Canadá)

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.  
©2023 Best Buy. Todos los derechos reservados.

V1 ESPAÑOL  
23-0198