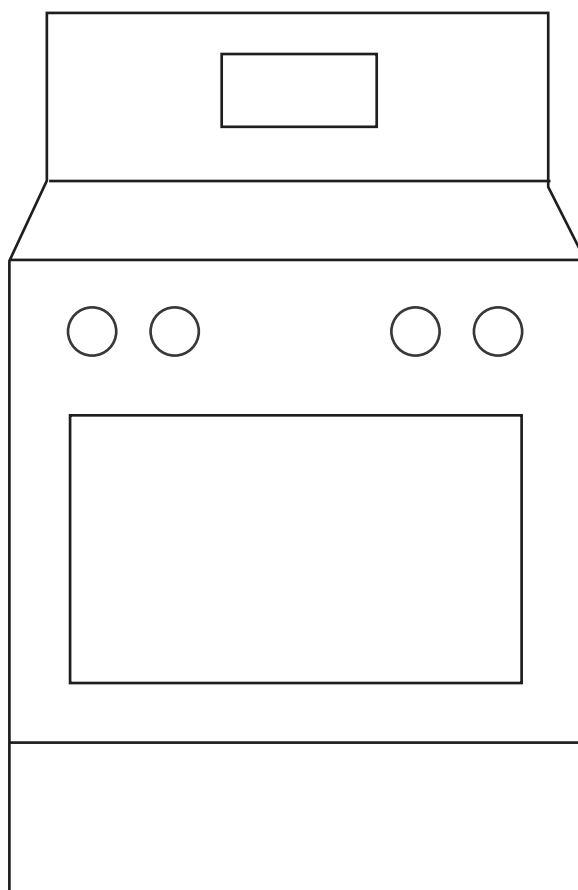


INSIGNIA™

Estufa eléctrica independiente de 5.3 pies³

NS-RGFE50WH26/NS-RGFE50SS26



Índice

Introducción.....	3
Instrucciones importantes de seguridad.....	3
Características.....	7
Dimensiones.....	8
Comprensión de la superficie de cocción y los controles de superficie.....	8
Uso de la placa de cocción de vitrocerámica.....	8
Selecione los utensilios de cocina adecuados para la vitrocerámica.....	9
Comprensión de cómo afectan los distintos factores a la estufa.....	10
Comprensión de los utensilios para hornear.....	10
Condiciones de cocción.....	11
Resultados de la cocción.....	11
Materiales de cocina.....	11
Uso de los elementos de superficie.....	12
Comprensión de los tipos de elementos de la placa de cocción.....	12
Configuración de un solo elemento.....	12
Ajuste de los elementos dobles.....	13
Luz indicadora.....	14
Uso del horno.....	15
Uso de los controles del horno.....	15
Ajuste de la hora.....	16
Ajuste del temporizador.....	16
Uso de las rejillas del horno.....	17
Hornear en el horno.....	17
Asar en el horno.....	19
Consejos de cocción.....	20
Consejos para la cocción en la superficie.....	20
Consejos para cocinar en el horno.....	21
Cuidado y limpieza de su estufa - limpieza general.....	21
Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción.....	23
Limpieza del horno.....	23
Extracción y reposición de la puerta del horno.....	24
Sustitución de la luz del horno.....	25
Localización y corrección de fallas.....	26
Problemas de horneado.....	26
Cuestiones generales.....	27
Problemas con el horno.....	27
Problemas con la placa de cocción.....	28
Problemas generales.....	29
Especificaciones.....	30
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.....	31

Introducción

Felicitaciones por su compra de un producto de alta calidad de Insignia. Su modelo NS-RGFE50WH26 o NS-RGFE50SS26 representa lo último en diseño de estufas eléctricas y está diseñado para ofrecer un rendimiento fiable y sin complicaciones.

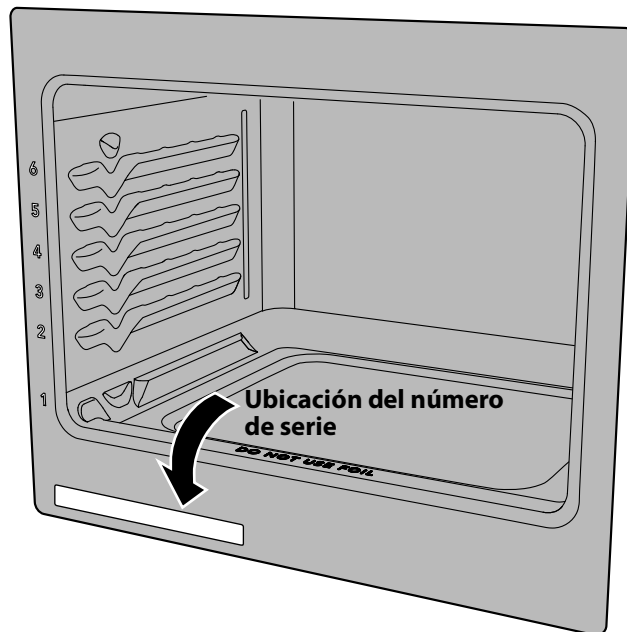
Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes del uso.

Guarde estas instrucciones.

Antes de utilizar su nueva estufa

- Lea todas las instrucciones de seguridad que se encuentran al principio de esta *Guía del usuario*.
- Retire todos los materiales de embalaje del aparato.
- Compruebe que el aparato esté conectado a la corriente eléctrica.
- Consulte las instrucciones de instalación si necesita ayuda.
- Limpie el interior del horno con un paño húmedo.
- Aplique una fina capa de aceite de cocina a los lados de las rejillas del horno para que se deslicen con suavidad.
- Pruebe todos los elementos de calefacción/quemadores para asegurarse de que funcionan correctamente (consulte Uso de los elementos de superficie en la página 12).
- Antes de cocinar, programe su horno para hornear a 177 °C (350 °F) durante 30 minutos (consulte Uso del horno en la página 15). Algunos ruidos y olores son normales en el primer ciclo de cocción.
- ¡No olvides completar el registro de su producto!



Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el producto y guárdelas.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Por favor, preste atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones proporcionadas.

No intente instalar ni utilizar su aparato hasta que haya leído las precauciones de seguridad que se incluyen en este manual. Los elementos de seguridad que aparecen en este manual están etiquetados con una advertencia o precaución según el tipo de riesgo.

Las advertencias e instrucciones importantes que aparecen en esta guía no pretenden abarcar todas las condiciones y situaciones posibles que puedan darse. Se debe actuar con sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener o utilizar su aparato.



DEFINICIONES

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertar de posibles riesgos de lesiones personales. Siga todas las instrucciones de seguridad que aparecen junto a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.



ADVERTENCIA

Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



PRECAUCIÓN

Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

IMPORTANTE

Indica información sobre la instalación, el funcionamiento o el mantenimiento que es importante pero no está relacionada con el peligro.

NOTA

Indica una referencia breve e informal, algo escrito para ayudar a recordar o para futuras consultas.

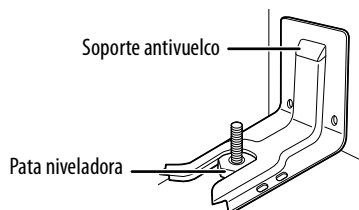


ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto puede inclinar la estufa y morir.
- Compruebe que el dispositivo antivuelco se ha instalado en la pared o en el suelo.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelve a enganchar al suelo o a la pared cuando se mueva la estufa.
- No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco colocado y activado.



Para comprobar si el soporte antivuelco está bien instalado, sujete con ambos brazos el borde posterior de la parte posterior de la estufa. Intente inclinar con cuidado la estufa hacia delante. Cuando se instala correctamente, la estufa no debe inclinarse hacia delante.

Consulte las instrucciones de instalación del soporte antivuelco que se incluyen con su estufa para realizar una instalación correcta.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL DESEMBALAJE Y LA INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Lea y siga las siguientes instrucciones y precauciones para desembalar, instalar y realizar el mantenimiento de su aparato.

Retire toda la cinta adhesiva y el embalaje antes de utilizar el aparato. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desembalar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje. No retire la etiqueta del cableado ni otros documentos adjuntos al aparato. No retire la placa con el número de modelo/serie.

Las bajas temperaturas pueden dañar el control electrónico. Cuando utilice este aparato por primera vez, o cuando no lo haya utilizado durante un periodo prolongado, asegúrese de que haya estado a una temperatura superior a 0 °C (32 °F) durante al menos tres horas antes de encenderlo.

Todos los materiales utilizados en la construcción de armarios, cajas y soportes que rodean el producto deben tener una clasificación de temperatura superior a 94 °C (200 °F).

Nunca modifique o altere la construcción del aparato retirando las patas niveladoras, los paneles, las cubiertas de los cables, los soportes/tornillos antivuelco o cualquier otra parte del aparato.

Asegúrese de disponer de un extintor de espuma adecuado, visible y de fácil acceso situado cerca del aparato.

CONEXIÓN A TIERRA



ADVERTENCIA

- Evite el peligro de incendio o choque eléctrico. El incumplimiento de esta advertencia puede causar lesiones graves, incendios o la muerte.
- Evite el peligro de incendio o choque eléctrico. No utilice un adaptador, un cable alargador ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. El incumplimiento de esta advertencia puede causar lesiones graves, incendios o la muerte.

Instalación correcta - Asegúrese de que su electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. En Estados Unidos, instálelo de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional NFPA n.º 70, última edición, y los requisitos del código eléctrico local. En Canadá, instale de acuerdo con CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2 y la norma CSA C22.1, Código eléctrico canadiense, Parte 1-últimas ediciones y los requisitos del código eléctrico local. Instale sólo según las instrucciones de instalación proporcionadas en el paquete de documentación de este aparato.

Por su seguridad personal, este aparato debe estar correctamente conectado a tierra. Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado firmemente a una toma de corriente o caja de conexiones que tenga el voltaje correcto, esté correctamente polarizada y debidamente conectada a tierra, y protegida por un disyuntor de acuerdo con los códigos locales.

Es responsabilidad personal del cliente que un electricista calificado instale el tomacorriente o la caja de empalmes adecuados con el receptáculo de pared correcto y debidamente conectado a tierra. Es responsabilidad y obligación del cliente ponerse en contacto con un instalador calificado para asegurarse de que la instalación eléctrica es adecuada y cumple con todos los códigos y ordenanzas locales.

Consulte las instrucciones de instalación incluidas con este aparato para obtener instrucciones completas de instalación y conexión a tierra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL APARATO



ADVERTENCIA

- Almacenamiento en o sobre el aparato: No se deben almacenar materiales inflamables en un horno o microondas, cerca de quemadores o elementos de superficie, o en el cajón de almacenamiento o calentador (si está equipado). Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, vajilla de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, sobre el aparato o cerca de él.
- No deje a los niños solos - No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato. Nunca deben sentarse ni ponerse de pie sobre ninguna parte del aparato, incluido el cajón de almacenamiento.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato ni en las traseras de las estufas. Los niños que se suban o se acerquen al aparato para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.
- No permita que los niños se suban o jueguen alrededor del aparato. El peso de un niño sobre la puerta del horno abierta puede hacer que el aparato se vuelque, provocando quemaduras graves u otras lesiones. Un cajón abierto cuando está caliente puede causar quemaduras.
- Pisar, apoyarse o sentarse sobre la puerta o los cajones de este aparato puede provocar lesiones graves y también dañar el aparato.
- No tape nunca las ranuras, agujeros o pasos del fondo del horno ni cubra una rejilla entera con materiales como papel de aluminio. Revestimientos de papel de aluminio pueden también retener el calor, resultando en un peligro de incendio.
- No utilice el horno ni el cajón calentaplatos (si está equipado) para el almacenamiento.
- Nunca use su electrodoméstico como espacio calentador para calentar la habitación. De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DE SU PLACA RADIANTE



PRECAUCIÓN

- Cuando caliente grasa, vigílela de cerca. La grasa puede incendiarse si se calienta demasiado.
- No utilice agua ni harina en los incendios provocados por grasa. Sofoque el fuego o las llamas, o utilice un extintor de polvo químico o de espuma. Cubra el fuego con una tapa de cacerola o utilice bicarbonato sódico.
- Utilice agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas toquen las zonas de cocción calientes. No utilice toallas ni otros paños voluminosos.
- No calentar los contenedores de comida sin abrir. La acumulación de presión puede hacer estallar el recipiente y provocar lesiones.
- Lleve ropa adecuada - Nunca se deben llevar prendas holgadas o que cuelguen mientras se utiliza el aparato. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con superficies calientes.
- No toque los quemadores o elementos de la superficie, las áreas cercanas a estos quemadores o elementos, las superficies interiores de su horno o el cajón calentador (si está equipado). Los quemadores de superficie y los elementos pueden estar calientes aunque parezcan fríos.
- Las zonas cercanas a los quemadores y elementos de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas zonas hasta que se enfíen. Estas áreas pueden incluir la placa de cocción, las superficies que dan a la placa de cocción, las áreas de ventilación del horno, la puerta del horno y la ventana del horno.
- No intente utilizar el aparato durante un corte de corriente. Si se produce un corte de corriente, apague siempre el aparato. Si el aparato no se apaga y se restablece la corriente, los elementos eléctricos de superficie pueden volver a funcionar cuando se restablezca la corriente. Una vez reanudada la alimentación, reinicie el reloj y la función del horno.

Sepa qué perilla de control o botón controla cada zona de calentamiento de la superficie. Coloque los utensilios de cocina con los alimentos en la zona de cocción antes de encenderla. Apague la zona de cocción antes de retirar los utensilios.

Los mangos de los utensilios de cocina deben estar girados hacia dentro y no extenderse sobre los elementos de superficie adyacentes - Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debidos al contacto involuntario con el utensilio, el mango de los utensilios de cocina debe colocarse de forma que esté girado hacia dentro y no se extienda sobre otras zonas de cocción.

Utilice un tamaño de cacerola adecuado - Este aparato está equipado con una o varias unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios de cocina con fondos planos que coincidan con el tamaño de la unidad de superficie. Utilice los utensilios de cocina adecuados en la zona de cocción mejorará la eficacia.

Utensilios de cocina esmaltados - Sólo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para el servicio de la placa de cocción sin romperse debido al cambio brusco de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para el uso de la placa de cocción.

Los utensilios de cocina inadecuados pueden romperse debido a los cambios bruscos de temperatura. Compruebe las recomendaciones del fabricante de la estufa para su uso en placa de cocción.

Nunca deje desatendidos los elementos de la superficie. Los hervores pueden provocar humos y derrames grasientos que pueden inflamarse. Una sartén que haya hervido en seco podría estropearse y dañar la placa de cocción.

No utilice en la placa de cocción una parrilla destinada a ser utilizada con una sartén de asar. El asador no está diseñado para su uso en la placa de cocción. De lo contrario, podría producirse un incendio.

Cuando flamee alimentos bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA VITROCERÁMICAS

No limpie ni utilice una placa de cocción rota. Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y las salpicaduras pueden penetrar en la placa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Contacte un técnico cualificado inmediatamente.

Limpie el cristal de la placa de cocción con precaución. Si se utiliza una esponja o paño húmedo para limpiar derrames sobre una zona de cocción caliente, tenga cuidado para evitar una quemadura por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

Evite rayar el cristal de la placa de cocción con objetos punzantes.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DE SU HORNO

Revestimientos protectores - No utilice papel de aluminio, revestimientos para horno de otros fabricantes ni ningún otro material o dispositivo para revestir el fondo del horno, las rejillas del horno o cualquier otra parte del aparato. Utilice el aluminio sólo como se recomienda para hornear, por ejemplo, para forrar utensilios de cocina o como cubierta colocada sobre los alimentos. Cualquier otro uso de forros protectores o papel de aluminio puede provocar riesgo de descarga eléctrica o incendio o cortocircuito.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, la puerta inferior del horno o el cajón de almacenamiento (cajón de calentamiento en algunos modelos). Colóquese a un lado del aparato cuando abra la puerta de un horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a introducir alimentos en el horno.

Mantenga los conductos de ventilación del horno despejados. Si toca las superficies de esta zona cuando el horno está encendido puede provocar quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre o cerca de la rejilla de ventilación del horno. Estos objetos pueden fundirse o inflamarse.

Colocación de las rejillas del horno - Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el agarrador entre en contacto con el quemador o el elemento caliente del horno. Utilice agarraderas y agarre la rejilla con ambas manos para recolocarla. Retire todos los utensilios de cocina antes de mover la rejilla. No utilice una sartén de asar sin su inserto. Las sartenes e insertos para asar permiten que la grasa que gotea se escurra del alto calor de la parrilla. No cubra la parrilla con papel de aluminio, ya que la grasa podría inflamarse.

No cocine alimentos en el fondo del horno. Cocine siempre en utensilios de cocina adecuados y utilice siempre las rejillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU APARATO



PRECAUCIÓN

Antes de limpiar manualmente cualquier parte del aparato, asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que el aparato esté frío. Limpiar un aparato caliente puede provocar quemaduras.

Limpie el aparato con regularidad para mantener todas las piezas libres de grasa que pueda incendiarse. No deje que se acumule la grasa. Los depósitos grasientos en el ventilador podrían incendiarse.

Siga siempre las instrucciones recomendadas por el fabricante para el uso de limpiadores de cocina y aerosoles. Tenga en cuenta que el exceso de residuos de limpiadores y aerosoles puede inflamarse y causar daños y lesiones.

Limpie con frecuencia las campanas de ventilación - No debe permitirse que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para limpiar las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE HORNOS



PRECAUCIÓN

Antes de limpiar, retire la bandeja de asar, cualquier alimento, utensilio y batería de cocina del horno, del cajón de almacenamiento o del cajón para calentar (si está equipado). Retire las rejillas del horno a menos que se indique lo contrario.

NO limpie la junta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

SERVICIO Y MANTENIMIENTO DE SU APARATO

No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Cualquier otro tipo de mantenimiento debe ser realizado únicamente por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al aparato.

Póngase siempre en contacto con su vendedor, distribuidor, agente de servicio o fabricante en caso de problemas o condiciones que no entienda.

Pida a su distribuidor que le recomiende un técnico calificado y un servicio de reparación autorizado. Sepa cómo desconectar la alimentación eléctrica del aparato en el disyuntor o la caja de fusibles en caso de emergencia.

Retire la puerta del horno de cualquier horno no utilizado si se va a almacenar o desechar.

No toque una bombilla de horno caliente con un paño húmedo. De lo contrario, la bombilla podría romperse. Manipule las luces halógenas (si están equipadas) con toallas de papel o guantes suaves. Desconecte el aparato o apáguelo antes de retirar y sustituir la bombilla.



ADVERTENCIA

Residentes de California: para obtener información sobre el cáncer y los daños reproductivos, visite www.P65Warnings.ca.gov.

USO DE PAPEL DE ALUMINIO, UTENSILIOS DE ALUMINIO O FORROS PARA HORNO



ADVERTENCIA

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o paso del fondo del horno ni cubra toda una rejilla del horno con materiales como papel de aluminio. Los revestimientos de papel de aluminio pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.



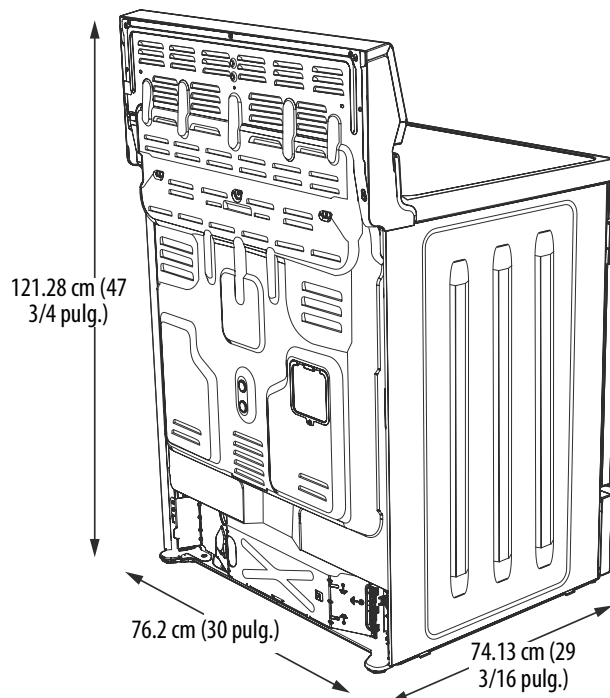
PRECAUCIÓN

- Forros protectores: no utilice papel de aluminio para forrar el fondo del horno. El alto calor del horno puede fundir estos materiales en la cavidad del horno y estropearlo. Estos tipos de materiales también pueden reducir la eficacia de la circulación de aire en el horno y producir malos resultados de cocción. Utilice únicamente el papel de aluminio recomendado en este manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Debe tenerse cuidado cuando se utilicen ollas o sartenes de aluminio.
- Rejillas del horno-No utilice papel de aluminio para cubrir las rejillas del horno. El uso de un revestimiento en el horno restringe el calor y el flujo de aire necesarios para obtener los mejores resultados de cocción en cualquier horno.

Características

- Horno de 0.15 m³ (5.3 pies³) con seis posiciones de rejilla para ayudarte a preparar sus comidas.
- El elemento de tamaño doble se adapta al tamaño de la sartén.
- Los ajustes de hornear y asar cambian el modo en que se calienta el horno.
- La superficie de vitrocerámica ofrece más espacio de trabajo y es fácil de limpiar.
- El horno se calienta entre 170° ~ 500° C (77° ~ 260° F) para cocinar sus alimentos.
- Las funciones de reloj y temporizador le permiten controlar el tiempo.

Dimensiones



Comprensión de la superficie de cocción y los controles de superficie



PRECAUCIÓN

- La temperatura de la placa de cocción aumenta con el número de unidades de superficie encendidas. Con tres o cuatro unidades encendidas, las temperaturas superficiales son elevadas. Tenga siempre cuidado al tocar la placa de cocción.
- El tipo y tamaño de los utensilios de cocina, el número de elementos de superficie en uso y sus ajustes afectarán a la cantidad de calor que se propagará a áreas más allá de los elementos de superficie. Las zonas que rodean los elementos pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.
- Los elementos de superficie pueden parecer haberse enfriado después de haber sido apagados. La superficie de la resistencia puede estar aún caliente y pueden producirse quemaduras si se toca la resistencia o la zona circundante antes de que se haya enfriado a una temperatura segura.
- No coloque objetos inflamables como saleros y pimenteros de plástico, portacucharas o envoltorios de plástico encima de la estufa cuando esté en uso. Estos objetos podrían fundirse o inflamarse. Las agarraderas, toallas o cucharas de madera podrían incendiarse si se colocan demasiado cerca de los elementos de la superficie.
- No utilice papel de aluminio para forrar las cubetas de goteo o las bandejas reflectoras. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar riesgo de descarga eléctrica o incendio.

IMPORTANTE

- La placa de cocción no debe utilizarse como tabla de cortar o superficie de trabajo.
- La caída de objetos pesados o duros sobre la placa de cocción puede agrietarla.
- No se recomienda colocar los alimentos directamente sobre la superficie de la placa de cocción (sin utensilios de cocina), ya que dificultará la limpieza y los alimentos pueden humear y provocar un riesgo potencial de incendio.
- Levante siempre los utensilios de cocina antes de moverlos sobre la vitrocerámica. Cualquier utensilio de cocina que tenga un fondo áspero o sucio puede rayar la vitrocerámica. Empiece siempre con los utensilios de cocina limpios.

Uso de la placa de cocción de vitrocerámica

La vitrocerámica tiene elementos calefactores debajo de una superficie lisa de cristal. Los diseños de la vitrocerámica delinean las zonas de los elementos de superficie situados debajo. Una luz indicadora se encenderá cuando se encienda la superficie de cocción. La luz indicadora **HOT** de 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). La temperatura del elemento aumenta de forma gradual y uniforme. A medida que aumente la temperatura, el elemento se iluminará en rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento se encenderá y apagará cíclicamente. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y constante durante el ciclo de apagado.

Incluso después de apagar las unidades de superficie, la vitrocerámica conserva suficiente calor para seguir cocinando. Para una cocción eficaz, apague la resistencia varios minutos antes de finalizar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción. 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.

Antes de utilizar la encimera por primera vez, aplique una crema limpiadora para encimeras vitrocerámicas (de venta generalizada) a la superficie de la placa de cocción y, a continuación, límpiela y sáquele brillo con una toalla de papel limpia. Esto facilitará la limpieza de la superficie después de cocinar. Las cremas limpiadoras para placas de cocción dejan un acabado protector en el cristal que ayuda a evitar arañazos y abrasiones. 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.

NOTAS

- 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.
- Los elementos radiantes tienen un limitador que hace que el elemento se encienda y apague cíclicamente, incluso en el ajuste mas elevado (**Hi**).
- Es seguro colocar utensilios de cocina calientes del horno o de la superficie de cocción sobre ella cuando la superficie esté fría.
- Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza de su placa de cocción en la sección Cuidado y limpieza de su estufa - limpieza general en la página 21 de esta *Guía del usuario*.
- 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.

Cada unidad de superficie radiante dispone de un limitador de temperatura, que protege la superficie de cocción de cristal para que no se caliente demasiado.

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

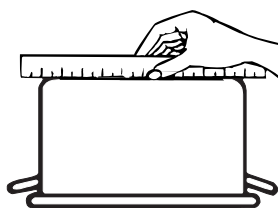
- La cacerola hierve hasta secarse.
- El fondo de la cacerola no es plano.
- La cacerola no está en el centro.
- La unidad no tiene una cacerola.

Seleccione los utensilios de cocina adecuados para la vitrocerámica

IMPORTANTE

- No coloque utensilios de cocina vacíos de aluminio, vidrio o esmalte de porcelana sobre la resistencia. El punto de fusión de los utensilios de cocina fabricados con estos materiales puede alcanzarse rápidamente, sobre todo si se dejan vacíos. Si el utensilio de cocina se derrite, dañará la placa de cocción.
- NUNCA coloque o coloque a horcajadas un utensilio de cocina sobre dos superficies de cocción diferentes al mismo tiempo. Un uso incorrecto puede dañar la placa de cocción.

La siguiente información le ayudará a elegir los utensilios de cocina que ofrecerán un buen rendimiento en las placas de vitrocerámica. El tamaño y el tipo de utensilio de cocina utilizado determinarán el ajuste de calor necesario para obtener los mejores resultados de cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para el uso de utensilios de cocina adecuados que se muestran a continuación, y siga siempre todas las recomendaciones del fabricante para el uso y cuidado de los utensilios de cocina.



Compruebe que el fondo de las ollas o sartenes es plano utilizando un borde recto.

RECOMENDADO	NO RECOMENDADO
- Ollas o sartenes de fondo plano y paredes rectas. - Cacerolas o sartenes con tapas herméticas. - Ollas y sartenes bien equilibradas, en las que el peso del mango no hace que se inclinen. - Tamaños de olla o sartén adaptados a la cantidad de comida que se va a preparar y al tamaño de la superficie del elemento. - Ollas o sartenes de material que conduzca bien el calor (vea a continuación).	- Ollas o sartenes con el fondo curvado o torcido. - Ollas o sartenes que sean más grandes que el elemento de cocción en más de 1.2 cm (1/2 pulg.) - Ollas o sartenes desequilibradas cuando un mango pesado las inclina. - Ollas o sartenes mucho más pequeñas que el elemento de cocción.

Comprensión de cómo afectan los distintos factores a la estufa

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 sartén no debe sobresalir más de 1.27 cm (1/2 pulgada) del borde de la unidad de superficie.

Comprensión de los utensilios para hornear

El material utilizado en la fabricación de utensilios para hornear afecta a la uniformidad y rapidez con que transfiere el calor de la sartén a los alimentos y debe tenerse en cuenta a la hora de cocinar.

MATERIAL	ATRIBUTOS	RECOMENDACIÓN
Utensilios de cocina de metal brillante	Los recipientes para hornear brillantes, de aluminio y sin revestimiento son los mejores para un calentamiento uniforme. Es adecuado para todos los productos de repostería.	Las temperaturas y tiempos de cocción recomendados se basan en recipientes de metal brillante para hornear.
Utensilios de cocina de metal oscuro	Los moldes oscuros se calientan más que los brillantes.	Reduzca la temperatura de cocción en el horno 13-14 °C (25 °F) cuando se utilicen moldes oscuros.
Recipientes de cristal para hornear	Los recipientes de vidrio se calientan más que los utensilios para hornear brillantes. El cristal es práctico, ya que el mismo recipiente puede utilizarse para cocinar, servir y almacenar alimentos.	Reduzca la temperatura de cocción en el horno 13-14 °C (25 °F) cuando utilice recipientes de vidrio para hornear.
Recipientes con aislamiento	Los moldes con aislamiento se cocinan más fríos que los moldes brillantes. La bandeja aislante está diseñada para hornear en hornos de gas	Aumente la temperatura de cocción en el horno en 13-14 °C (25 °F) cuando se utiliza un molde aislado

Condiciones de cocción

Las condiciones de su estufa pueden afectar al rendimiento de su aparato al cocinar alimentos.

ESTADO	ATRIBUTOS	RECOMENDACIÓN
Envejecimiento de los utensilios de cocina	A medida que las sartenes envejecen y se decoloran, puede ser necesario reducir ligeramente los tiempos de cocción.	Si los alimentos están demasiado oscuros o demasiado cocidos, utilice el tiempo de cocción mínimo indicado en la receta o en el envase. Si los alimentos quedan demasiado ligeros o poco hechos, utilice el tiempo de cocción medio o máximo que figura en la receta o en el envase.
Gran altitud	El aire está más seco y la presión atmosférica es menor. El agua hierve a menor temperatura y los líquidos se evaporan más rápido. Los alimentos pueden tardar más en hornearse. Las masas pueden subir más rápido.	Ajuste la temperatura de cocción, el tiempo de cocción o las recetas según sea necesario. Aumente la cantidad de líquido en las recetas de repostería. Aumente el tiempo de cocción en la placa. Cubra los platos para reducir la evaporación. Aumente el tiempo de cocción o la temperatura del horno. Reduzca la cantidad de bicarbonato o levadura en polvo de la receta. Reduzca el tiempo de fermentación o bata la masa y deje que suba dos veces.

Resultados de la cocción

Pequeños ajustes pueden solucionar un problema con la comida que no está tan hecha como le gusta o más hecha de lo que le gusta.

RESULTADO	RECOMENDACIÓN
Comida demasiado clara	Utilice el tiempo de cocción medio a máximo recomendado en el envase o en la receta.
Comida demasiado oscura	Utilice el tiempo de cocción mínimo recomendado en el envase o en la receta.

Materiales de cocina

Acero inoxidable:

Recomendado

El acero inoxidable es un conductor lento del calor con resultados de cocción desiguales, pero es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

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:

Es un conductor de calor lento, pero retiene muy bien el calor y cocina uniformemente una vez alcanzada la temperatura de cocción.

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

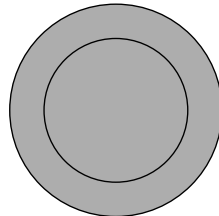
Mal rendimiento. Puede rayar la superficie.

Uso de los elementos de superficie

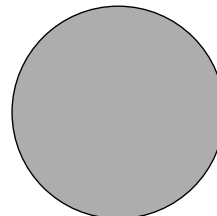
NOTAS

- El tamaño y el tipo de utensilios de cocina utilizados, así como la cantidad y el tipo de alimentos que se cocinan, determinarán el ajuste óptimo para obtener los mejores resultados de cocción.
- El indicador **ELEMENTO ENCENDIDO** se encienden cuando uno o más elementos de superficie están encendidos. Cuando termine de cocinar, compruebe que todas las perillas de control estén en la posición **OFF** (apagado). La **SUPERFICIE CALIENTE** permanece encendida después de girar la perilla de control a la posición **OFF** y permanecerá encendida hasta que la superficie de calentamiento se haya enfriado.

Comprensión de los tipos de elementos de la placa de cocción



Elemento doble

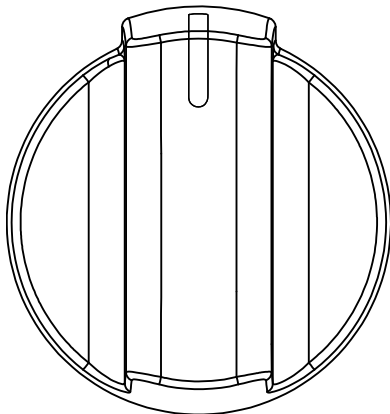


Elemento único

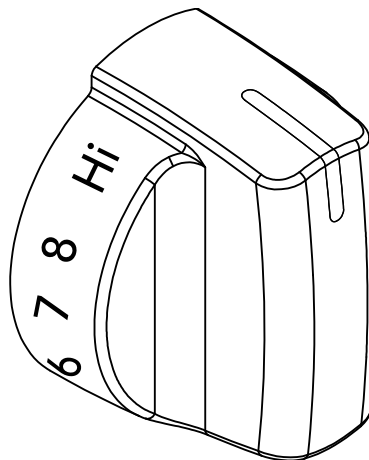
Los círculos de la vitrocerámica indican el tamaño y el tipo de elemento que hay debajo.

- Un solo elemento tiene un círculo.
- Un elemento doble tiene dos círculos. El elemento doble puede configurarse para utilizar sólo el elemento interior más pequeño, o para utilizar tanto el elemento interior como el exterior para obtener una mayor superficie de cocción. Los elementos dobles permiten una mayor flexibilidad con el tamaño de los utensilios de cocina.

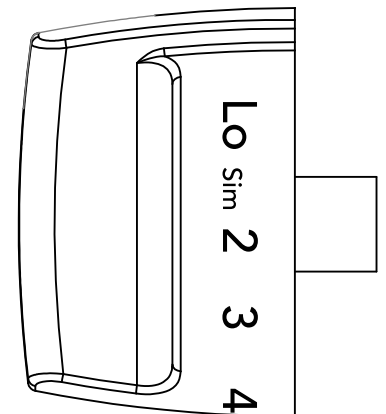
Configuración de un solo elemento



Vista frontal



Vista oblicua

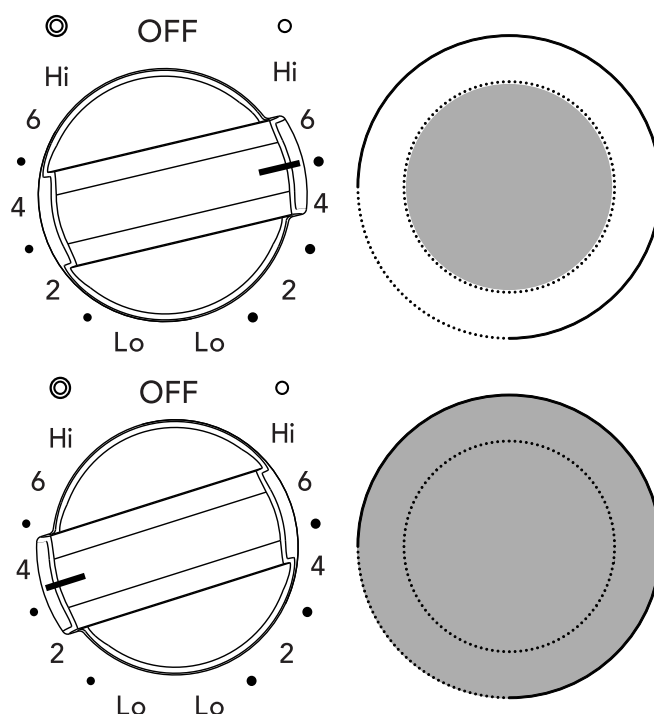


Vista lateral

Para operar elementos individuales:

- 1 Coloque el utensilio de cocina sobre el elemento de superficie.
- 2 Presione y gire la perilla de control para el quemador que ha seleccionado en cualquier dirección hasta el ajuste deseado.
- 3 Una vez finalizada la cocción, gire la resistencia **OFF** antes de retirar los utensilios.

Ajuste de los elementos dobles



El mapa de superficies del panel frontal le ayudará a elegir el elemento que desea ajustar.

Para hacer funcionar un elemento doble:

- 1 Coloque los utensilios de cocina del tamaño correcto sobre el elemento de superficie.
- 2 Presione y gire el mando de control de la superficie hacia la izquierda (sentido antihorario) hasta la segunda estufa para comenzar a calentar los elementos interior y exterior. Si sólo se necesita el elemento interior para utensilios de cocina más pequeños, empuje y gire la perilla hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) sólo hasta el primer rango de ajuste.
- 3 Cuando termine la cocción, gire la perilla a apagado (**OFF**) antes de retirar los utensilios.

Uso de elementos simples o dobles

Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más alto, luego gire a un ajuste más bajo para terminar la cocción. No es necesario ajustar con exactitud las perillas de control de superficie. Utilice los ajustes sugeridos como guía y ajuste el control según sea necesario.

Un área de calentamiento de la superficie de color rojo brillante que se extiende más allá del borde inferior de la olla indica que la olla es demasiado pequeña para el área de calentamiento de la superficie.

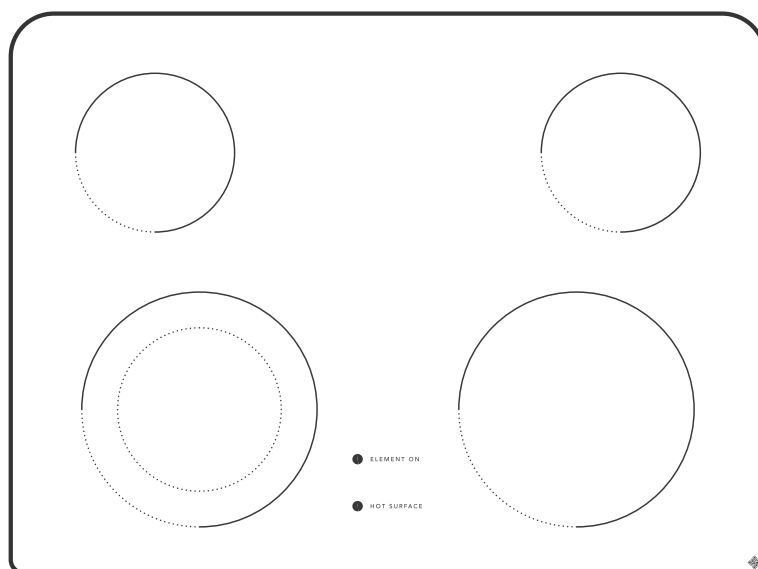
Durante la cocción, se puede cambiar en cualquier momento entre una o dos resistencias.

Ajustes recomendados

Los ajustes sugeridos a continuación, adecuados tanto para elementos simples como dobles, se basan en la cocción con ollas de aluminio de peso medio con tapa. Los ajustes pueden variar si se utilizan otros tipos de utensilios de cocina.

CONFIGURACIÓN	TIPO DE COCCIÓN
Alto (Hi)	Para iniciar la mayoría de los alimentos, lleve agua a hervir, asar en la sartén
Medio Alto (7 - 8)	Para continuar un hervor rápido, freír, freír en grasa
Medio (5 - 6)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas, o cocer verduras al vapor.
Media Bajo (2 - 4)	Para cocinar, escalfar y guisar alimentos.
Bajo/Bajo (Lo)	Cocción a baja temperatura Para mantener la comida caliente o derretir mantequilla, queso, etc

Luz indicadora



El indicador **ELEMENTO ENCENDIDO** se enciende cuando uno o más elementos están encendidos. Compruebe esta luz cuando termine la cocción, para asegurarse de que todos los elementos de la superficie están apagados.

La **SUPERFICIE CALIENTE** se enciende cuando un quemador está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras, y permanece encendido después de apagar un quemador hasta que la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.

- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para forrar el fondo del horno, las paredes, las rejillas o cualquier otra parte del interior de su horno. Si lo hace, alterará la distribución del calor dentro de su horno, producirá malos resultados de cocción y posiblemente causará daños permanentes en el interior de su horno. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- En caso de incendio, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el fuego continúa, utilice un extintor. No ponga agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.
- Al cocinar, el interior del horno, el exterior del horno, las rejillas del horno y la placa de cocción se calentarán mucho, lo que puede provocar quemaduras. Utilice siempre agarraderas o cuantes de cocina cuando utilice el horno.

Para evitar posibles daños a su horno, no intente cerrar la puerta del horno hasta que todas las rejillas del horno estén completamente empujadas hacia atrás dentro de la cavidad del horno.

A diagram of a control panel with numbered callouts 1 through 8. The panel features a 'Bake' button (1), a 'Broil' button (2) with a 'High/Low' indicator, a light icon (3) with 'On | Off' text, a clock icon (4) with 'On | Off' and '⏸ Hold' text, an 'Off' button (5), a temperature display (7), and up/down arrow buttons (6). A small indicator light (8) is located above the 'Bake' button.

www.insigniaproducts.com

Ajustes mínimo y máximo

FUNCIÓN	MODO	TIEMPO MIN./TEMP.	TIEMPO/TEMPERATURA MÁX.
Hornear		77 °C (170 °F)	260 °C (500 °F)
Asar a la parrilla		Lo (Bajo)	HI (Alto)
Temporizador	12 h	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
	24 h	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
Tiempo del reloj	12 h	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.

Ajuste de la hora

NOTAS

- El ajuste del reloj no puede modificarse cuando el horno está en proceso de cocción.
- Si la hora parpadea en la pantalla, significa que se ha producido un corte en el suministro eléctrico y es necesario reiniciar el reloj.
- Para restablecer el reloj, toque y mantenga pulsado el botón  (temporizador/reloj) hasta que la hora parpadee, a continuación introduzca la hora correcta tocando los botones  o , después toque cualquier botón para aceptar el cambio.

Cuando se enchufa la estufa o si se interrumpe la alimentación, la pantalla parpadea **12:00**.

- Mantenga pulsado el botón  (temporizador/reloj) durante tres segundos.
- Mantenga pulsado  o  hasta que aparezca la hora correcta en la pantalla.
- Pulse cualquier botón para aceptar el cambio y ajustar la hora.

Cambio de la temperatura visualizada (°F a °C)

Su horno viene preajustado de fábrica para funcionar en grados Fahrenheit (°F). Para cambiar la temperatura de Fahrenheit (°F) a Celsius (°C) o de Celsius (°C) a Fahrenheit (°F) haga lo siguiente.

- Pulse el botón **Asar** (unos seis segundos) hasta que **F** o **C** aparezca en la pantalla.
- Presione  o  para cambiar de °F a °C o °C a °F.
- La pantalla vuelve a la hora establecida.

Conversiones de temperatura

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

Ajuste del temporizador

NOTAS

- El temporizador no iniciará ni detendrá el proceso de cocción.
- El temporizador puede utilizarse solo o mientras se utiliza cualquiera de las otras funciones del horno. Si hay otra función activa cuando el temporizador está activo, el temporizador se mostrará en la pantalla. Para ver información sobre otras funciones activas, pulse el botón correspondiente.
- Si se pulsa inicialmente , el temporizador avanzará automáticamente a 11 horas y 59 minutos.

- Pulse el botón  (temporizador/reloj).
- Pulse  para aumentar el tiempo en incrementos de un minuto. Mantenga pulsado  para aumentar rápidamente el tiempo. El temporizador puede ajustarse para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos. El temporizador se iniciará automáticamente cuando se seleccione la hora.

Cuando expire el tiempo programado, el temporizador emitirá un pitido largo (3 segundos) y continuará emitiendo pitidos largos cada minuto hasta que se pulse el botón  (temporizador/reloj).

Cambio del temporizador mientras está en uso:

- Mientras el temporizador está activo y en pantalla, mantenga pulsado  o  para aumentar o disminuir el tiempo restante.

Cancelar el temporizador antes de que haya transcurrido el tiempo programado:

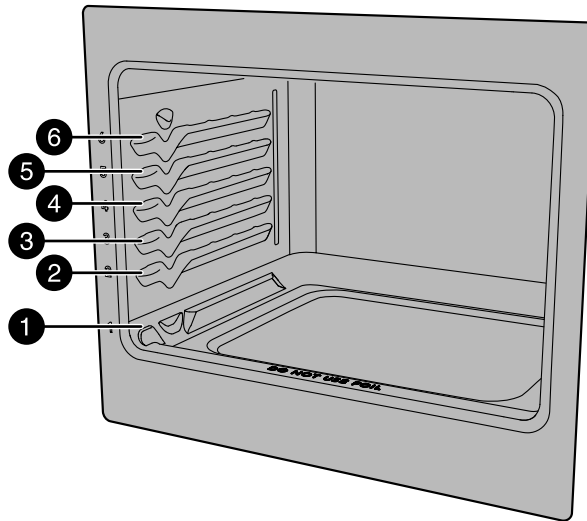
- Pulse una vez el botón  (temporizador/reloj).

Uso de las rejillas del horno



PRECAUCIÓN

Tenga cuidado al sacar una rejilla del horno de la posición más baja. Le recomendamos que extraiga la rejilla varios centímetros y, a continuación, con ayuda de dos agarraderas, tire de la rejilla sujetándola por los laterales. La rejilla es baja y podría quemarse si coloca la mano en el centro de la rejilla y tira hasta el final. Además, tenga mucho cuidado de no quemarse la mano con la puerta cuando utilice la rejilla en la posición más baja.



- Coloque siempre las rejillas del horno cuando éste esté frío.
- Las rejillas del horno disponen de topes, para que colocadas correctamente sobre los soportes, se detengan antes de salir completamente, y no se inclinen.
- 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 una rejilla, coloque el extremo de la rejilla (topes) en el soporte, incline la parte delantera hacia arriba y, a continuación, empuje la rejilla hacia dentro.
- Las rejillas se pueden guardar en el cajón inferior de la estufa.

Hornear en el horno

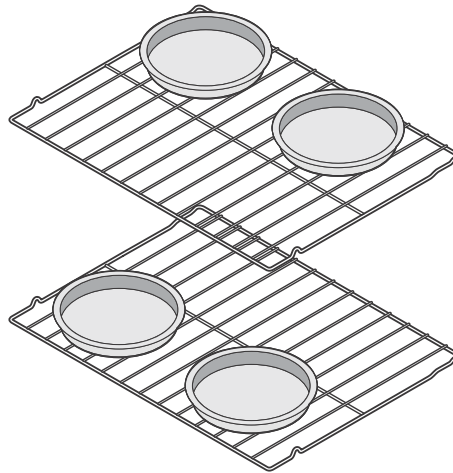
NOTAS

- La cocción en el horno se realiza con el calor que sube desde la parte inferior del horno. El calor y el aire circulan de forma natural en el horno.
- Su horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura entre 77° y 260° C (170° y 500° F). La temperatura de horneado preestablecida de fábrica es de 177 °C (350 °F).

Consejos para hornear

- Precaliente completamente el horno antes de hornear galletas, pasteles, bizcochos y panes.
- Si se utiliza cualquier parrilla individual, utilice la posición de parrilla 4.
- Para obtener los mejores resultados al hornear pasteles utilizando dos rejillas de horno, coloque las rejillas en las posiciones 3 y 5.
- Cuando hornee utilizando dos rejillas de horno, coloque la batería de cocina de forma que deje al menos 5 cm (2 pulg.) de espacio para una correcta circulación del aire.

- Cuando hornee un pastel de dos capas, coloque ambas capas en una sola rejilla. Para un pastel de cuatro capas (o 2, pasteles de dos capas) coloque dos capas en una rejilla en la parte delantera, y dos capas en la otra rejilla en la parte trasera.



Configuración del horno para hornear

- 1 Asegúrese de que el reloj está ajustado antes de poner el horno a hornear. Consulte [Ajuste de la hora](#) en la página 16.
- 2 Antes de cinco segundos, pulse $\wedge$ o $\vee$. La pantalla muestra 177 °C (350 °F). A continuación, la temperatura puede ajustarse hacia arriba o hacia abajo en incrementos de 1° C (5° F).
- 3 Pulse el botón de hornear (**Bake**). En la pantalla aparece — — —. El indicador luminoso parpadeará hasta que se seleccione una temperatura.
- 4 Cuando se suelta un botón, el horno comienza a calentarse a la temperatura seleccionada. Cuando su horno alcance la temperatura programada, la luz indicadora de horneado dejará de parpadear y sonará un pitido largo.
- 5 Para cancelar el proceso de horneado, pulse **OFF** (apagado).

Modificación de la temperatura del horno durante la cocción

- 1 Pulse el botón de hornear (**Bake**).
- 2 Pulse $\wedge$ o $\vee$ para aumentar o disminuir a una temperatura diferente.
Si este cambio se inicia durante el proceso de precalentamiento, la luz indicadora del horno se enciende y se apaga. Esto es normal e indica que su horno se está encendiendo y apagando para mantener la temperatura de cocción seleccionada.
- 3 Para cancelar el proceso de horneado, pulse **OFF** (apagado).

Ajuste de la temperatura del horno

NOTAS

- Los ajustes realizados en la temperatura del horno no afectarán a las temperaturas de asado.
- Puede cancelar el ajuste de la temperatura del horno en cualquier momento pulsando la tecla **OFF** (antes de que su horno emita un pitido).

Su horno ha sido probado y calibrado en fábrica para garantizar una temperatura de cocción precisa. Inicialmente, le sugerimos que siga los tiempos y temperaturas sugeridos en sus recetas. Si cree que su horno está cocinando demasiado caliente o demasiado frío para los tiempos de su receta, puede ajustar el control para que su horno cocine más caliente o más frío que la temperatura mostrada.

No utilice termómetros de horno como los que se encuentran en las tiendas de comestibles para comprobar la temperatura del interior de su horno. Estos termómetros de horno pueden variar entre 20 y 40 grados respecto a la temperatura real.

Para ajustar la temperatura del horno:

- 1 Pulse el botón de hornear (**Bake**). En la pantalla aparece — — —.
- 2 Mantenga pulsado $\wedge$ para ajustar la temperatura del horno a 260 °C (500 °F).
- 3 Antes de que transcurran tres segundos, pulse y mantenga pulsado el botón **Bake** hasta que aparezca(n) dígito(s) numérico(s). Suelte el botón. La pantalla muestra ahora la cantidad de grados de desfase entre el ajuste de temperatura original de fábrica y el ajuste de temperatura actual. Si el control del horno tiene la calibración original de fábrica, la pantalla mostrará **00**.

- 4 Mantenga pulsado  o  para ajustar la temperatura más alta o más baja (la temperatura puede ajustarse hacia arriba o hacia abajo hasta 19 °C (35 °F), en incrementos de 1 °C (5 °F) hasta que la cantidad deseada de desplazamiento aparezca en la pantalla.

NOTA

Cuando ajuste la temperatura más baja, aparecerá un signo menos (-) antes del número para indicar que su horno estará más frío en la cantidad de grados mostrada.

- 5 Cuando haya terminado de realizar el ajuste deseado, pulse **OFF** para volver a la visualización de la hora.

Asar en el horno



ADVERTENCIA

La bandeja de asar y el inserto (no incluido) permiten que la grasa se escurra de los alimentos que se están cocinando. Esto mantiene la grasa lejos del calor de la parrilla. No utilice la sartén sin el inserto. No cubra el inserto con papel de aluminio o la grasa expuesta podría incendiarse.

NOTAS

- Asar es cocinar con calor directo y producirá algo de humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos más lejos de la resistencia. Vigile los alimentos para evitar que se quemen.
- Cuando ase a la parrilla, recuerde siempre colocar las rejillas del horno mientras éste aún esté frío. Coloque la parrilla como se sugiere en la tabla siguiente.

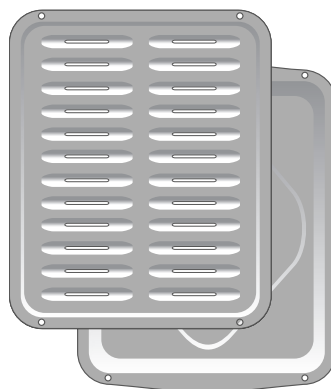
Recomendaciones para asar

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA REJILLA	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN EN MINUTOS		GRADO DE COCCIÓN
			1 ^{ER} LADO	2 ^O LADO	
Filete (aprox. 1 pulg. de grosor)	6 ^o	HI (Alto)	5 minutos 6 minutos	4 minutos 5 minutos	Poco hecho Media
Chuletas de cerdo (3/4 pulg. de grosor)	5 ^a		8 minutos	6 minutos	Bien cocido
Pollo (con hueso)	4 ^a		20 min	10 min.	
Pollo (deshuesado)	4 ^a y 5 ^a		8 minutos	6 minutos	
Pescado	4 ^a y 5 ^a		añadir según las instrucciones	añadir según las instrucciones	
Camarones	4 ^a y 5 ^a		añadir según las instrucciones	añadir según las instrucciones	
Hamburguesa (1 pulgada de grosor)	4 ^a y 5 ^a		9 minutos	7 minutos	Media
El U.S.D.A. afirma que "la carne de vacuno fresca poco hecha es popular, pero debe saber que cocinarla a sólo 60 °C (140 °F) significa que algunos organismos de intoxicación alimentaria pueden sobrevivir" (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. junio 1985) La temperatura mínima recomendada por el USDA es de 63 °C (145 °F) para la carne de vacuno fresca poco hecha. Para bien cocido 77 °C (170 °F). Todos los tiempos de cocción indicados son después de precalentar el horno durante dos minutos.					

Configuración del horno a asar

- 1 Coloque la rejilla del horno mientras aún esté frío.
- 2 Presione el botón **Broil** (asar). — — aparece en la pantalla.
- 3 Pulse  para asado alto (**Hi**) o  para asado bajo (**Lo**). La mayoría de los alimentos se pueden asar con éxito en la posición **Hi** de asar. Para evitar que se dore o se seque en exceso, seleccione la opción de asar **Lo**. Le sugerimos que precaliente el horno de dos a cinco minutos antes de empezar a asar los alimentos.

- 4 Si utiliza una bandeja de asar y un accesorio (no incluidos), coloque el accesorio encima de la bandeja de asar y ponga los alimentos en el accesorio.

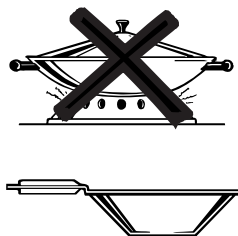


- 5 Coloque la bandeja de asar e insértela en la rejilla del horno.
- 6 Ase por un lado hasta que los alimentos estén dorados y, a continuación, deles la vuelta para asarlos por el segundo lado.
- 7 Cuando haya terminado de asar y los alimentos estén cocinados, pulse **OFF**.

Consejos de cocción

Consejos para la cocción en la superficie

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.

Consejos para hacer conservas en casa

Asegúrese de leer y observar todos los puntos siguientes cuando haga conservas caseras con su aparato. Consulte la página web del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) y asegúrese de leer toda la información que tienen disponible, así como de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado casero.

- Utilice recetas y procedimientos de fuentes acreditadas. Pueden obtenerse de fabricantes como Ball® y Kerr® del Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.
- Utilice sólo un enlatador de fondo completamente plano sin rebordes que irradian desde el centro inferior cuando haga enlatado casero. El calor se distribuye más uniformemente cuando la superficie inferior es plana. Utilice una regla para comprobar el fondo del enlatador.
- Asegúrese de que el enlatador esté plano en el fondo y que el diámetro del enlatador no supere 2.5 cm (1 pulg.) más allá de las marcas del elemento de superficie o del quemador.
- Se recomienda utilizar enlatadores de menor diámetro en las placas eléctricas de bobina y vitrocerámicas y centrar los enlatadores en las rejillas de los quemadores.
- Comience con agua caliente del grifo para que el agua hierva más rápidamente.
- Cuando empiece a hervir el agua, utilice la temperatura más alta. Una vez alcanzada la ebullición, reduzca el fuego al mínimo posible para mantener ese hervor.
- Utilice recetas probadas y siga cuidadosamente las instrucciones. Consulte al Servicio de Extensión Agrícola Cooperativa de su localidad o a un fabricante de tarros de cristal para obtener la información más reciente sobre enlatado.

- Lo mejor es enlatar pequeñas cantidades y cargas ligeras. No deje el baño maría o la olla a presión a fuego alto durante mucho tiempo.

Consejos para cocinar en el horno

Utilice estos consejos adicionales para obtener los mejores resultados de su aparato.

TIPO DE COCCIÓN	VARIABLE	RECOMENDACIÓN
Hornear	Colocación de la rejilla	Siga las instrucciones en <u>Uso de los controles del horno</u> en la página 15. Si sólo utiliza una rejilla, colóquela de modo que los alimentos queden en el centro del horno.
	Recalentar	Precaliente completamente el horno antes de hornear galletas, pasteles, bizcochos y panes. Introduzca los alimentos inmediatamente después del pitido.
	Comprobación de los alimentos	Utilice la ventana y la luz del horno para verificar los alimentos. La apertura de la puerta puede reducir el rendimiento del horneado.
	Colocación de los alimentos	Deje al menos 5 cm (2 pulg.) de espacio entre los utensilios de cocina para que el aire circule correctamente.
Asar/Hornear	Sartén para asar	Para obtener los mejores resultados al asar a la parrilla, utilice una sartén de asar con un inserto de sartén de asar (disponible localmente) diseñado para drenar la grasa de los alimentos, ayudar a evitar salpicaduras y reducir el ahumado. La bandeja de asar atraparé la grasa derramada, y el inserto ayuda a evitar las salpicaduras de grasa.

Uso de mantequilla y margarina

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 su estufa - limpieza general

 PRECAUCIÓN
• No utilice estropajos de acero. Rayarán la superficie de su estufa. • No utilice lejía, gasolina ni productos de limpieza agresivos similares en la cocina. • Asegúrese de que todos las perillas de control están apagadas y de que todas las superficies están frías antes de limpiar cualquier parte de su estufa. • Si se utiliza amoníaco o limpiadores de aparatos para limpiar su estufa, deben retirarse y el aparato debe enjuagarse a fondo antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione una ventilación adecuada.

NOTA

Elimine los derrames y la suciedad lo antes posible para que no se sequen en la estufa. Una limpieza regular reducirá la dificultad de una limpieza mayor más adelante.

Consulte la tabla siguiente para obtener más información sobre la limpieza de piezas específicas de su estufa.

SUPERFICIE O ZONA A LIMPIAR	RECOMENDACIÓN
Aluminio y vinilo	Utilice un paño suave con agua y un detergente suave para vajillas para limpiar estas superficies. Enjuague las superficies con una esponja y agua limpia, luego séquelas y púlalas con un paño suave y limpio.
Superficies pintadas (incluidas las perillas de control de plástico, partes de la carcasa o embellecedores decorativos)	Utilice un paño suave con agua y un detergente suave para vajillas, o una solución al 50/50 de vinagre y agua, para limpiar estas superficies. Enjuague las superficies con una esponja y agua limpia, luego séquelas y púlalas con un paño suave y limpio. Se pueden utilizar limpiacristales, pero no aplicar directamente sobre la superficie.
Panel de control	Utilice un paño suave con agua y un detergente suave para vajillas, o una solución al 50/50 de vinagre y agua, para limpiar esta superficie. Tenga en cuenta lo siguiente: - No rocíe líquidos directamente sobre la zona de control y visualización del horno. - El uso de grandes cantidades de agua puede dañar el aparato. - No utilice otros limpiadores líquidos, limpiadores abrasivos, estropajos o toallitas de papel, ya que pueden dañar la superficie.
Perillas de control	Utilice un paño suave con agua y un detergente suave para vajillas, o una solución al 50/50 de vinagre y agua, para limpiar las perillas. Los mandos de control se pueden quitar girando los mandos a la posición de OFF (apagado), agarrándolos firmemente y tirando de ellos para sacarlos del eje. Para volver a colocar las perillas después de limpiarlas, alinee las marcas de OFF y vuelva a colocar las perillas en su sitio.
Acero inoxidable	Utilice un paño suave con agua y un detergente suave para vajillas, o una solución al 50/50 de vinagre y agua, para limpiar esta superficie. Enjuague las superficies con una esponja y agua limpia, luego séquelas y púlalas con un paño suave y limpio. No utilice limpiadores que contengan abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco.
Acero inoxidable antihuellas Acero inoxidable:	Utilice un paño suave con agua y un detergente suave para vajillas, o una solución al 50/50 de vinagre y agua, para limpiar esta superficie. Enjuague las superficies con una esponja y agua limpia, luego séquelas y púlalas con un paño suave y limpio. No utilice limpiadores de electrodomésticos, limpiadores de acero inoxidable o limpiadores que contengan abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Estos limpiadores pueden dañar el acabado.
Sartén de asar esmaltada en porcelana e inserto Revestimiento de porcelana de la puerta Partes del cuerpo de porcelana	Enjuague con agua limpia y un paño húmedo. Frote suavemente con un estropajo jabonoso no abrasivo para eliminar la mayoría de las manchas. Enjuagar con una solución 50/50 de agua limpia y amoníaco. Si es necesario, cubra las zonas difíciles con una toalla de papel empapada en amoníaco durante 30 o 40 minutos. Enjuague y seque con un paño limpio. Elimine todos los productos de limpieza o un futuro calentamiento podría dañar la porcelana. No permita que los derrames de alimentos con un alto contenido de azúcar o ácido (leche, tomates, chucrut, zumos de frutas o relleno de tartas) permanezcan en las superficies de porcelana. Estos derrames pueden causar una mancha opaca incluso después de limpiarlos.
Limpieza manual del interior del horno	El interior del horno está revestido de porcelana y puede limpiarse con productos de limpieza para hornos. Siga siempre las instrucciones del fabricante de los productos de limpieza. Después de la limpieza, elimine cualquier resto de limpiador de horno o la porcelana podría dañarse en futuros calentamientos. No rocíe limpiador de hornos en ningún control o interruptor eléctrico. No rocíe ni deje que se acumule limpiador de hornos en la sonda de detección de la temperatura del horno. No pulverice limpiador sobre el embellecedor de la puerta del horno, la junta de la puerta, los deslizadores de plástico de los cajones, los tiradores o cualquier superficie exterior del aparato.
Puerta del horno	Utilice un paño suave con agua y un detergente suave para vajilla, o una solución al 50/50 de vinagre y agua, para limpiar la parte superior, los laterales y la parte delantera de la puerta del horno. Enjuagar bien. Se puede utilizar limpiacristales en el cristal exterior de la puerta. En el vidrio interior puede utilizarse un limpiador o abrillantador cerámico para superficies lisas. NO sumerja la puerta en agua. No rocíe ni permita que entre agua o productos de limpieza en los orificios de ventilación de las puertas. NO use limpiadores de hornos, polvos de limpieza o cualquier otro material de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. 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. No frote, dañe ni retire esta junta.
Hornillas de vitrocerámica	Refiérase a continuación.

Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción



ADVERTENCIA

No utilice el limpiador de placas de cocción sobre una placa caliente. Los vapores podrían ser peligrosos para la salud y los productos químicos podrían dañar la superficie de vitrocerámica.



PRECAUCIÓN

Antes de limpiar la placa de cocción, asegúrese de que los mandos están en la posición **APAGADO** y que la placa esté fría al tacto. La superficie de cristal podría estar aún caliente por la cocción o por el contacto con los utensilios calientes, y usted podría quemarse si toca la superficie de cristal antes de que se haya enfriado.

IMPORTANTE

- Tenga cuidado al utilizar cualquier utensilio de cocina con un fondo rugoso, o con suciedad o acumulación de suciedad en el fondo, ya que puede marcar o rayar la superficie de la placa de cocción. Utilice sólo utensilios de cocina lisos y limpios.
- El uso de un estropajo abrasivo en la vitrocerámica podría dañar la superficie. Utilice únicamente productos de limpieza diseñados para su uso con encimeras vitrocerámicas.
- No deslice nada metálico o de cristal sobre la placa de cocción.
- No utilice la placa de cocción como tabla de cortar o superficie de trabajo.
- No cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción sin una sartén.
- No deje caer objetos pesados o duros sobre la vitrocerámica, ya que podrían agrietarla.

Una limpieza constante y adecuada es esencial para el mantenimiento de su vitrocerámica.

El deslizamiento de ollas o sartenes sobre la placa de cocción puede provocar marcas metálicas en la superficie de la placa. Estas marcas deben eliminarse inmediatamente después de que la placa de cocción se haya enfriado utilizando crema limpiadora para placas de cocción. Las marcas metálicas pueden hacerse permanentes si no se eliminan antes de seguir utilizándolas.

Para la suciedad ligera a moderada:

Aplique unas gotas de crema limpiadora para placas de cocción directamente sobre la placa. Utilice una toalla de papel limpia para limpiar toda la superficie de la placa de cocción. Asegúrese de que la placa de cocción se limpia bien, sin dejar residuos. No utilice la toalla con la que limpia la placa de cocción para ningún otro fin.

Para la suciedad gruesa y quemada:

Aplique unas gotas de crema limpiadora para placas de cocción directamente sobre la zona sucia. Frote la zona sucia con un estropajo no abrasivo. Aplique presión si es necesario. Si quedan restos de comida cocinada, raspe cuidadosamente con una cuchilla de afeitar (en un soporte para cuchillas), formando un ángulo de 30 grados con la superficie. Termine la limpieza aplicando de nuevo crema limpiadora para placas de cocción.

Limpieza del horno



ADVERTENCIA

- Antes de limpiar manualmente cualquier parte de su horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que su horno esté frío. Puede sufrir quemaduras si intenta limpiar el horno mientras está caliente.
- El amoníaco debe enjuagarse antes de poner en funcionamiento el horno. Debe proporcionarse una ventilación adecuada. No mezcle amoníaco con otros productos de limpieza.

El interior del horno es de porcelana sobre acero, que puede limpiarse con limpiadores de hornos.

Antes de limpiar su horno, retire todas las rejillas y accesorios.

Utilice guantes de goma para limpiar el aparato manualmente.

No deje que los derrames de alimentos con alto contenido en azúcar o ácidos (como leche, tomates, zumos de frutas, chucrut o relleno de tartas) permanezcan en la superficie, ya que pueden provocar una mancha opaca, incluso después de limpiarlos. Elimine los alimentos horneados con agua caliente y jabón. Elimine los derrames y la suciedad intensa lo antes posible. Una limpieza regular ayudará a reducir el tiempo y el esfuerzo necesarios para una limpieza a fondo más adelante.

Eliminación de la suciedad

- 1 Coloque un recipiente con amoníaco en el horno durante toda la noche, o durante varias horas, con la puerta cerrada. Retire el amoníaco y, a continuación, limpie las manchas de suciedad reblandecidas con agua caliente y jabón. Enjuague bien con agua y un paño limpio.
- 2 Si quedan restos de alimentos horneados, utilice un estropajo no abrasivo o un limpiador no abrasivo. Si es necesario, utilice un limpiador de hornos, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- 3 Limpie cualquier alimento horneado del marco de la puerta del horno, del revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y de la pequeña zona en el centro delantero de la parte inferior del horno. Limpiar con agua caliente y jabón. Enjuague bien la zona con agua limpia y un paño.

Extracción y reposición de la puerta del horno



PRECAUCIÓN

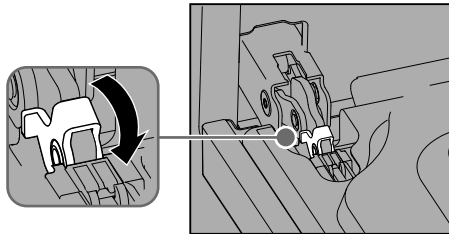
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta o podría lesionarse. No levante la puerta por la manija.
- Si se retira incorrectamente, las bisagras de la puerta del horno pueden abrirse repentinamente y causar lesiones personales a los extremidades cercanas a la bisagra. Siga las siguientes instrucciones para evitar el riesgo de lesiones al retirar y volver a instalar la puerta del horno.

IMPORTANTE

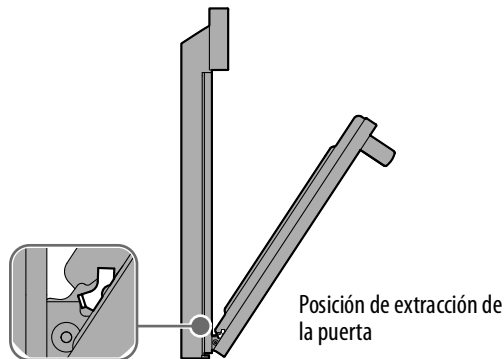
- La puerta de su horno puede dañarse si no se manipula con cuidado. Para un almacenamiento temporal seguro, coloque la puerta en posición horizontal con la parte interior hacia abajo.
- La puerta de su horno contiene vidrio que puede romperse. No golpee el cristal con ollas, sartenes o cualquier otro objeto. Los arañazos, golpes, sacudidas o tensiones en el cristal pueden debilitar su estructura y aumentar el riesgo de rotura.
- No cierre la puerta del horno hasta que todas las rejillas del horno estén completamente colocadas o podrían producirse daños.

Desmontaje de la puerta

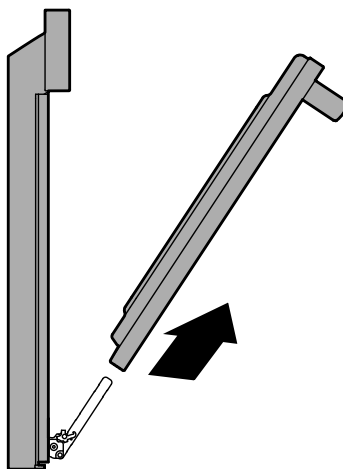
- 1 Abra completamente la puerta del horno.
- 2 Con el pulgar y el índice, tire hacia arriba del cierre de cada bisagra hasta la posición de desbloqueo hasta que se detenga.



- 3 Sujete firmemente ambos lados de la puerta cerca de la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta que haga contacto con las bisagras desbloqueadas.



- 5 Tire de la parte inferior de la puerta hacia usted mientras gira la parte superior de la puerta hacia el aparato para desenganchar completamente las palancas de las bisagras.



Reemplazo de la puerta

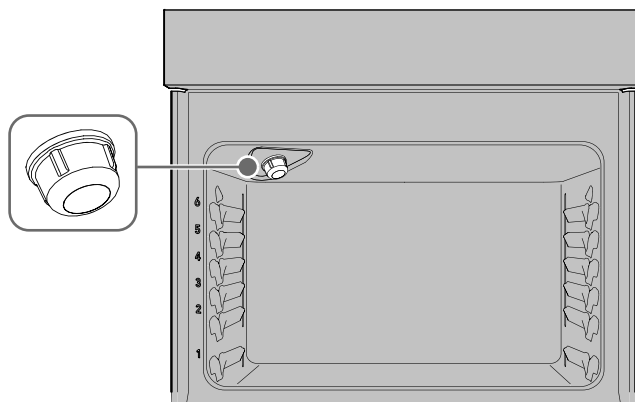
- 1 Sujete firmemente ambos lados de la puerta cerca de la parte superior.
- 2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, inserte las palancas de las bisagras en las bisagras del marco del horno hasta que las palancas de las bisagras queden firmemente asentadas en las muescas de las bisagras.
- 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 bisagra hacia arriba hasta la posición de bloqueo.
- 5 Cierre la puerta del horno.

Sustitución de la luz del horno



PRECAUCIÓN

- Antes de sustituir la bombilla del horno, desconecte la alimentación eléctrica de su estufa en el panel principal de fusibles o disyuntores. De lo contrario, podrían producirse descargas eléctricas o 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.



La luz interior del horno está situada en la parte trasera de la cavidad del horno y está cubierta por una pantalla de cristal. El protector de cristal debe estar colocado siempre que se utilice el horno.

NOTA

Para maximizar la vida útil de la nueva bombilla, póngase un guante de algodón o utilice un pañuelo de papel o una toalla de papel al instalarla. Si toca la bombilla nueva acortará su vida útil.

- 1 Desenchufa la estufa.
- 2 Retire el protector de la luz del horno girándolo un cuarto de vuelta en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- 3 Sustituya la bombilla por una bombilla halógena nueva tipo G-9 de 40 vatios para electrodomésticos.

- 4 Vuelva a colocar el protector de cristal de la luz del horno colocándolo sobre la bombilla y girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Vuelva a conectar la alimentación enchufando la estufa.
- 6 Asegúrese de volver a ajustar el reloj a la hora correcta.

Localización y corrección de fallas

¡Ahorre tiempo y dinero! Revise primero las tablas de las páginas siguientes y puede que no necesite llamar al servicio técnico. Si tiene algún problema que no puede resolver por sí mismo, llame al servicio de atención al cliente de Insignia o a su proveedor de servicios para obtener ayuda.

Problemas de horneado

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
Galletas y bizcochos quemados en el fondo.	Si no precalienta el horno.	Precaliente el horno a la temperatura adecuada antes de introducir las galletas o bizcochos.
	Uso de bandejas o moldes de tamaño incorrecto.	Utilice bandejas o moldes para galletas que midan al menos 5.08 cm (2 pulg.) de espacio de aire.
Pasteles demasiado cocidos por arriba o por abajo.	Si no precalienta el horno.	Precaliente el horno a la temperatura seleccionada antes de introducir alimentos en el horno.
	Posición de la rejilla demasiado alta o baja.	Utilice la posición de rejilla sugerida para hornear.
	Horno demasiado caliente.	Ajuste la temperatura del horno 13 °C (25 °F) por debajo de la sugerida.
Pasteles poco hechos en el centro.	El horno está demasiado caliente.	Ajuste la temperatura del horno a 13 °C (25 °F) menos de lo sugerido.
	Tamaño incorrecto de la sartén.	Utilice el tamaño de molde sugerido en la receta.
	La bandeja no está centrada en el horno.	Utilice la posición adecuada en la rejilla y coloque la bandeja de manera que haya al menos 5.1 cm (2 pulg.) de espacio por todos los lados.
	Utilización de utensilios de cocina de vidrio (conductor lento del calor).	Reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción o utilice una bandeja de metal brillante.
Pasteles no nivelados.	Su horno no está nivelado.	Coloque un vaso medidor de vidrio marcado lleno de agua en el centro de la rejilla del horno. Si el nivel del agua es irregular, consulte las instrucciones de instalación para nivelar su horno.
	Olla demasiado cerca de la pared del horno o rejilla abarrotada.	Utilice la posición adecuada en la rejilla y coloque la bandeja de manera que haya al menos 5.1 cm (2 pulg.) de espacio libre por todos los lados de la bandeja.
	Cacerola deformada.	No utilices cacerolas que estén abolladas o curvadas.
	Luz del horno encendida durante la cocción.	No dejes la luz del horno encendida mientras se hornea.
Los productos horneados no están listos cuando finaliza el tiempo de cocción.	Su horno está demasiado frío.	Ajuste la temperatura del horno a 13 °C (25 °F) más de lo sugerido y hornee durante el tiempo recomendado.
	Su horno está demasiado lleno.	Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las que vaya a utilizar para hornear.
	La puerta del horno se abre con demasiada frecuencia.	Abra la puerta del horno sólo después del tiempo de cocción más corto recomendado.

Cuestiones generales

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES POSIBLES
Mi estufa no funciona.	Su estufa no está conectada.	- Asegúrese de que el cable de alimentación está enchufado a una toma de corriente y de que ésta tiene corriente. - Compruebe la caja de fusibles o los disyuntores para asegurarse de que el circuito tiene corriente. - Compruebe las luces de la casa para asegurarse de que está encendida.
	Corte de energía eléctrica.	- Compruebe la caja de fusibles o los disyuntores para asegurarse de que el circuito tiene corriente. - Compruebe las luces de la casa para asegurarse de que está encendida.

Problemas con el horno

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES POSIBLES
Resultados de cocción inadecuados.	Uso de una posición incorrecta de la rejilla o colocación incorrecta de los alimentos.	- Utilice la posición recomendada para la rejilla del horno. - Centre los alimentos en el horno y espacie las bandejas para que el aire circule a su alrededor.
	No precalienta su horno.	Precaliente el horno a la temperatura establecida antes de introducir los alimentos.
	No utiliza el tiempo de cocción correcto.	Pruebe a ajustar el tiempo de cocción recomendado en la receta. Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la página 18 si cree que su horno está demasiado caliente o demasiado frío.
Llamas en el interior de mi horno o humo en la rejilla de ventilación del horno.	Se derrama grasa o comida en el horno.	- Limpie los derrames excesivos antes de utilizar el horno. - Si se producen llamas o humo excesivo al utilizar asar, consulte Configuración del horno a asar en la página 19.
Mi horno echa mucho humo cuando uso está en modo de asar.	Parrilla mal puesta.	Refiérase a Configuración del horno a asar en la página 19.
	Carne colocada demasiado cerca de la resistencia.	Vuelva a colocar la bandeja de asar para que haya espacio suficiente entre la resistencia y la carne.
	La carne tiene un exceso de grasa.	Retire el exceso de grasa de la carne. Cortar los bordes grasos restantes para evitar que se ondulen, pero no cortar el magro.
	Acumulación de grasa en las superficies del horno.	Se aconseja una limpieza regular cuando se asa con frecuencia. La grasa o las salpicaduras de alimentos pueden provocar un exceso de humo.
El panel de control del horno emite un pitido y muestra un error F o E.	El control del horno ha detectado un fallo o condición de error.	Para borrar el error, pulse el botón OFF del panel de control. Una vez borrado el código de error, vuelva a intentar la función de hornear o asar. Si el error de código F o E se repite, desconecte la alimentación de su estufa, espere cinco minutos y vuelva a conectar la alimentación. Reajuste el reloj con la hora correcta y vuelva a intentar la función de hornear o asar. Si el fallo se repite, pulse el botón OFF y llame al servicio técnico.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES POSIBLES
Mi horno no funciona.	La hora del día no está ajustada.	El reloj debe estar ajustado para que su horno funcione. Refiérase a <u>Ajuste de la hora</u> en la página 16.
	Los controles del horno no están bien ajustados.	Asegúrese de que los controles del horno están ajustados correctamente para la función deseada. Consulte <u>Configuración del horno para hornear</u> en la página 18 y repase las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual.

Problemas con la placa de cocción

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES POSIBLES
El elemento de superficie está demasiado caliente o no lo suficiente.	El control de superficie no está ajustado correctamente.	Refiérase a <u>Configuración de un solo elemento</u> en la página 12 o <u>Ajuste de los elementos dobles</u> en la página 13.
Un elemento de superficie no calienta o no calienta uniformemente.	Se está utilizando un control de superficie incorrecto.	Asegúrese de que la perilla de control de superficie correcta está encendida para el elemento necesario.
	Puede que sus utensilios de cocina sean demasiado ligeros o esté deformados.	Utilice únicamente los utensilios de cocina planos, equilibrados y de peso medio o pesado. Las sartenes planas calientan mejor que las curvadas. Los materiales de los utensilios de cocina y el peso del material afectan al calentamiento. Las sartenes medianas y pesadas calientan uniformemente. Como las sartenes ligeras se calientan de forma desigual, los alimentos pueden quemarse con facilidad.
Hay zonas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la placa de cocción.	Puede haber depósitos minerales procedentes del agua y los alimentos.	Elimínelas con una crema limpiadora para encimeras aplicada sobre la superficie cerámica y, a continuación, pula la superficie con un paño o una esponja no abrasivos.
Hay arañazos o abrasiones en la superficie de la placa de cocción.	Las partículas gruesas como la sal o la suciedad endurecida entre la placa de cocción y los utensilios pueden causar arañazos.	Asegúrese de que la superficie de cocción y el fondo de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Los pequeños arañazos no afectan a la cocción y se harán menos visibles con el tiempo.
	Se han utilizado materiales de limpieza incorrectos (no recomendados para vitrocerámica) para limpiar la placa de cocción.	Aplique una crema limpiadora para estufas sobre la superficie cerámica y, a continuación, pula con un paño no abrasivo o una esponja.
	Es posible que se hayan utilizado utensilios de cocina con fondo rugoso.	Asegúrese siempre de utilizar utensilios de cocina lisos y de fondo plano.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES POSIBLES
Hay marcas metálicas en la placa de cocción.	Causado por el deslizamiento o raspado de utensilios metálicos sobre la superficie de la placa de cocción.	No deslice nunca utensilios metálicos sobre la superficie de cocción. Aplique una crema limpiadora para estufas sobre la superficie cerámica y, a continuación, pule con un paño no abrasivo o una esponja. Para más información, consulte Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción en la página 23.
Hay rayas o motas marrones en la superficie de la placa de cocción.	Los hervores se cocinan en la superficie de la placa de cocción.	Cuando la placa de cocción esté fría, utilice un raspador de cuchilla de afeitar para eliminar los alimentos cocinados y las salpicaduras. Aplique una crema limpiadora para estufas sobre la superficie cerámica y, a continuación, pule con un paño no abrasivo o una esponja. Para más información, consulte Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción en la página 23.

Problemas generales

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES POSIBLES
Mi estufa no está nivelada.	La estufa no está bien nivelada.	Asegúrese de que el suelo esté nivelado y sea lo suficientemente resistente y estable como para soportar adecuadamente la estufa.
	El suelo no es lo suficientemente fuerte como para sostener la estufa.	Si el suelo está hundido o inclinado, póngase en contacto con un carpintero para corregir la situación.
	Su estufa no se ha instalado correctamente.	Coloque la rejilla en el centro del horno. Coloque un nivel en la rejilla del horno. Ajuste las patas de nivelación en la base del aparato hasta que su estufa esté nivelada.
	La alineación de los gabinetes de su estufa puede hacer que su estufa parezca no estar nivelada.	Asegúrese de que los gabinetes estén a escuadra y tengan suficiente espacio para los electrodomésticos.
No puedo mover mi estufa con facilidad. Mi estufa debe estar accesible para el servicio.	Es posible que los armarios de su estufa no sean cuadrados o estén demasiado estrechos unos con otros.	Póngase en contacto con el instalador para que el aparato sea accesible.
	Las alfombras pueden interferir con el funcionamiento del aparato.	Deje espacio suficiente para poder levantar el aparato por encima de la alfombra. No se aconseja la instalación sobre una alfombra. Consulte las instrucciones de instalación para conocer las directrices específicas de su aparato.
La luz de mi horno no funciona.	La luz del horno no está fija en el enchufe.	Asegúrese de que la luz del horno está bien sujeta en el enchufe. Refiérase a Sustitución de la luz del horno en la página 25. La luz del horno sólo se enciende cuando se pulsa el botón Luz del horno de la pantalla.
El corte de corriente/reloj parpadea.	Se ha interrumpido y restablecido el suministro eléctrico.	La estufa reanudará automáticamente su ajuste cuando se restablezca el suministro eléctrico. Debe reiniciar el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo pulsando el botón OFF, ajustando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Mi horno o estufa no funciona y el problema no está cubierto anteriormente.		Póngase en contacto con su proveedor de servicios o llámenos a Insignia 1-877-467-4289 de lunes a sábado de 8 am a 9 am hora del centro.

Especificaciones

Dimensiones (Alto x Ancho x Profundidad)	121.28 x 76.2 x 66.04 cm (47 3/4 x 30 x 26 pulg.) Profundidad hasta el borde del asa: 74.14 cm (29 3/16 pulg.) Profundidad con la puerta abierta: 120.17 cm (47 5/16 pulg.)
Peso	Neto: 59.8 kg (132 lb) Bruto: 67.1 kg (148 lb)
Requisitos de potencia	208 a 240 V a 40 a 50 A
Elementos calefactores de la placa de cocción	1 - 6 pulg. y 9 pulg. Doble 1400/3000W 2 - 9 pulg. Individual 3000W 3 - 6 pulg. Individual 1200W 4 - 6 pulg. Individual 1200W
Elemento calefactor del horno	Hornear - 2600 W a 240 V Asar - 3000 W a 240 V
Temperaturas del horno	77 a 260 °C (170 a 500 °F)
Luz del horno	Halógena tipo G-9 de 40 vatios

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Best Buy, o su Socio autorizado de productos de la marca Insignia, le garantiza a usted, el comprador original de este nuevo producto 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 su compra del Producto o de la fecha de entrega (si es posterior a la fecha de compra) ("Período de garantía").

Para que esta garantía se aplique, su Producto debe (i) haberse comprado en los Estados Unidos o en Canadá desde una tienda de la marca Best Buy o en línea en los sitios web de www.bestbuy.com o www.bestbuy.ca, o del Socio autorizado de Best Buy y (ii) empacado o vendido con esta declaración de garantía.

El término de "Best Buy" como se utiliza en esta garantía se refiere a las tiendas de marca de Best Buy, www.bestbuy.com, www.bestbuy.ca y el Socio autorizado de Best Buy.

Debido a que Insignia no puede controlar la calidad de los productos vendidos por vendedores no autorizados, esta Garantía se aplica sólo a los Productos que fueron comprados en tiendas de Best Buy o un Socio autorizado de Insignia, a menos que la ley prohíba lo contrario. Insignia se reserva el derecho de rechazar reclamaciones de Productos comprados de vendedores no autorizados, incluyendo sitios web no autorizados.

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 CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS DE ESTE PRODUCTO, INCLUYENDO, PERO SIN LIMITARSE A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE O CONDICIONES DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA ESTABLECIDO ANTERIORMENTE Y NINGUNA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, SE APLICARÁ DESPUÉS DEL PERÍODO DE GARANTÍA. ALGUNOS ESTADOS, PROVINCIAS Y JURISDICCIÓNES NO PERMITEN LIMITACIONES SOBRE (i) LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, (ii) LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES, O (iii) LA LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES, POR LO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO SER APLICABLES 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.

¿Cuánto dura la garantía?

El Período de garantía tiene una duración de 1 año (365 días) a partir de la fecha de compra del Producto o de la fecha de entrega (si es posterior a la fecha de compra). La fecha de compra se encuentra impresa en el recibo que recibió con el Producto. En caso de que el Socio autorizado deje de vender el producto de marca Insignia cubierto, esta garantía terminará para dicho producto y no habrá reparación ni sustitución del 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 colocar el Producto en su embalaje original o en un embalaje que ofrezca la misma protección que el embalaje original. Si adquirió su producto a través de un Socio autorizado, llame a Insignia al 1-877-467-4289.

Para obtener servicio de garantía, llame al 1-877-467-4289 en los Estados Unidos y Canadá. Los agentes de llamadas pueden diagnosticar y corregir el problema por teléfono.

Si compró el producto a un socio autorizado que no sea Best Buy, llame al 1-888-BESTBUY en Estados Unidos o al 1-866-BESTBUY en Canadá. Se le pedirá que provea una prueba de compra y regrese su producto a Best Buy. Asegúrese de colocar el Producto en su empaque original o en un empaque que provea la misma cantidad de protección que el original.

¿Dónde es válida la garantía?

Esta garantía sólo es válida en Estados Unidos y Canadá para el comprador original del producto a un distribuidor autorizado, en el país donde se realizó la compra original.

¿Qué es lo que no cubre la garantía?

Esta garantía no cubre:

- Pérdida/deterioro de alimentos, bebidas y/o medicamentos.
- Daños a otros productos causados por una subida de tensión u otro problema similar mientras están conectados al Producto.
- 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 imágenes estáticas (sin movimiento) aplicadas durante periodos prolongados (burn-in).
- Daño debido al uso o mantenimiento inapropiado.
- Conexión a una fuente de voltaje o de alimentación incorrecta.
- Daños debidos al intento de reparación por parte de cualquier persona no 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) píxeles defectuosos (puntos oscuros o incorrectamente iluminados) agrupados en una superficie más pequeña que la décima parte (1/10) del tamaño de la pantalla ni hasta cinco (5) píxeles defectuosos en toda la superficie de la pantalla. (Las pantallas basadas en píxeles pueden contener un número limitado de píxeles que pueden no funcionar normalmente).
- Los defectos o daños causados por cualquier contacto, incluidos, entre otros, líquidos, geles o pastas.

Contacte 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.

©2025 Best Buy. Todos los derechos reservados.

INSIGNIA™

Nº de pieza
A27770403

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.

©2025 Best Buy. Todos los derechos reservados.

V4 ESPAÑOL
25-0799