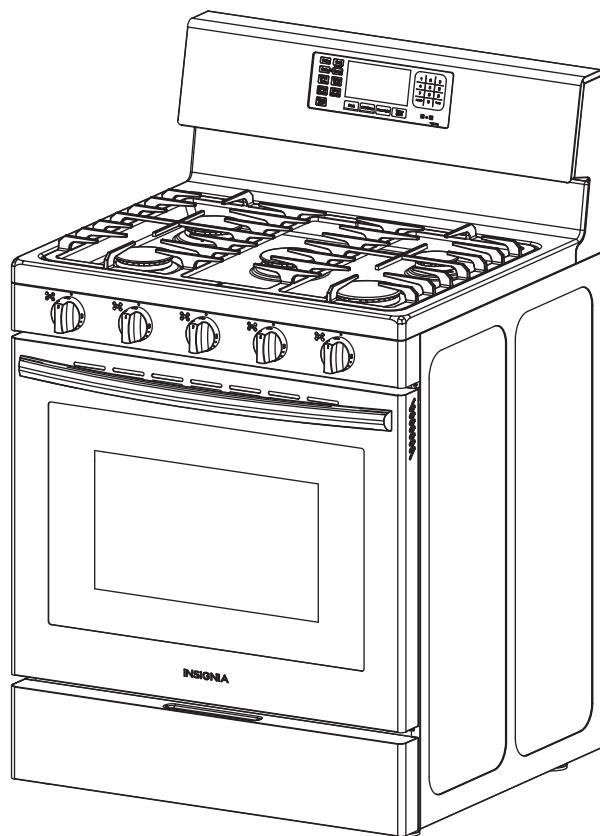


INSIGNIA™

Estufa de gas de convección autónoma de 4.8 pie³ con limpieza al vapor

NS-RGFGSS1



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

Contenido

Antes de comenzar	3
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	4
DISPOSITIVO ANTIVUELCO	5
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	5
ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS	8
CONEXIÓN A TIERRA	8
ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN.....	9
ADVERTENCIAS DE QUEMADORES DE SUPERFICIE.....	10
ADVERTENCIAS DEL HORNO	11
Características	12
Contenido del paquete	12
Componentes principales.....	12
Componentes del horno	12
Panel de control del horno	13
Dimensiones de la estufa.....	14
Instalación	16
Selección de una ubicación	17
Espacios y dimensiones	17
Ubicación de las tuberías de gas y los enchufes eléctricos	18
Requisitos para el gas	18
Requisitos de la mancomunidad de Massachusetts	18
Requisitos eléctricos	18
Instalación de su estufa de gas	19
Notas importantes para el instalador:.....	19
Antes de instalar su estufa	19
Conexión al gas.....	19
Opcional: Convertirse a gas licuado.....	20
Instalación del sistema antivuelco	21
Colocación de su estufa y conexión a la corriente	21
Nivelación de su estufa	22
Ensamblando los quemadores superiores	23
Instalación las perillas de los quemadores	23
Instalación de la manija del horno	24
Instalación de las almohadillas de plástico	24
Comprobación del encendido de los quemadores	25
Utilización	26
Antes de comenzar a usar su estufa.....	27
Consejos para economizar el gas	27
Utilización de los quemadores de la superficie	28
Utilización de los utensilios de cocina correctos.....	28
Encendido de un quemador.....	29
Encendido manual un quemador.....	29
Selección del tamaño de la llama.....	29
Utilización del horno.....	30
Utilización de la ventilación del horno.....	30
Utilización de la luz del horno	31
Colocación de las rejillas del horno	31
Consejos para cocción	33

Ajuste de la hora.....	33
Selección de la configuración de la pantalla de 12 o 24 horas.....	33
Utilización del temporizador	33
Hornear	34
Ajuste del termostato	34
Hornear y asar con ventilador	35
Como programar el tiempo de cocción	35
Como programar una hora de inicio retrasada	36
Asar a la parrilla.....	36
Como mantener la comida caliente.....	37
Cambiar entre Fahrenheit o Centígrado	37
Activación o desactivación del sonido	37
Bloqueo de los controles del horno.....	37
Mantenimiento.....	38
Limpieza y mantenimiento.....	39
Limpieza del panel de control	39
Como limpiar las superficies de acero inoxidable.....	39
Limpieza de las rejillas del horno	39
Limpieza de la puerta del horno	40
Limpieza las perillas de control del quemador de superficie	41
Limpieza de las parrillas de los quemadores de superficie y los ensamblajes	42
Limpieza del área de cocción.....	44
Retiro y reemplazo de la puerta del horno	45
Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento.....	49
Limpieza a vapor del horno	50
Localización y corrección de fallas	51
Área de cocción	51
Horno	52
Códigos de error.....	53
Especificaciones	54
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO	55

Antes de comenzar

LEA ESTAS INSTRUCCIONES POR COMPLETO Y CUIDADOSAMENTE.

Nota importantes para el instalador:

- Lea todas las instrucciones contenidas en la sección *Instalación* antes de instalar la estufa. Refiérase a *Instalación* en la página 16.
- Retire todos los materiales de embalaje de los compartimentos del horno antes de conectar el suministro eléctrico y de gas a la estufa.
- Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones con el cliente.
- La instalación de este artefacto requiere habilidades mecánicas básicas.
- La instalación correcta es responsabilidad del instalador.
- El fallo del producto debido a una instalación incorrecta no está cubierto por la garantía.

Nota importante para el instalador

- Guarde este manual del usuario para una referencia futura.
- Como cuando se utiliza cualquier aparato que genera calor, hay ciertas precauciones de seguridad que deben seguir.
- Asegúrese de que un instalador o técnico de servicio calificado instale y conecte a tierra correctamente su estufa.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la estufa aguanten el calor generado por la estufa.
- El espacio de almacenamiento del gabinete sobre que esté sobre la superficie de los quemadores debe tener como mínimo 30 pulg. (76.2 cm).

Nota importante para el técnico de servicio

- El diagrama eléctrico se adjunta en la parte posterior de la estufa.

Símbolos de seguridad

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

 ADVERTENCIA	Puede morir o resultar gravemente herido si no sigues las instrucciones.
 CUIDADO	Pueden producirse lesiones menores o daños a la propiedad si no se siguen las instrucciones.
	NO intente hacer nada.
	NO desarme.
	NO toque.
	Siga las instrucciones completamente.
	Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente.
	Asegúrese de que la estufa esté conectada a un tomacorriente con conexión a tierra para evitar descargas eléctricas. Se recomienda especialmente un tomacorriente equipado con un interruptor diferencial (ID).
	Llame al centro de servicio técnico para obtener asistencia.
	Nota

Estas señales de advertencia están aquí para evitar que usted u otras personas sufran daños. Siga las instrucciones específicamente.

No deseche este manual. Por favor, guárdelo en un lugar seguro para referencias futuras.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- **NO** almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato.
- **QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS.**
 - **NO** intente encender ningún electrodoméstico.
 - **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
 - **NO** utilice ningún teléfono de su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde afuera del edificio. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio técnico deberán estar a cargo de un instalador calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

 ADVERTENCIA	<p>Peligro de vuelco</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un niño o un adulto puede inclinar la estufa y morir. • Instale el dispositivo antivuelco a la estufa y/o estructura según las instrucciones de instalación. • Conecte la estufa al dispositivo antivuelco instalado en la estructura. • Vuelva a conectar el dispositivo anti-vuelco si se mueve la estufa. • El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o graves quemaduras a niños o adultos.
---	---



Para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente, coloque un dispositivo antivuelco aprobado y embalado en el suelo. Compruebe la correcta instalación inclinando cuidadosamente la estufa hacia adelante. El dispositivo anti-vuelco debe enganchar y evitar que la estufa se vuelque.

Si por alguna razón se retira la estufa de la pared, asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a conectar después de que la estufa se haya vuelto a colocar en su lugar.

Nunca se deshaga completamente de las patas niveladoras o la estufa no se asegurará correctamente al dispositivo antivuelco.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.

NO suba/siente/recueste a la puerta o la gaveta para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA

Siga las precauciones básicas al instalar y utilizar esta estufa para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones o muerte de personas, incluyendo:

Instalación y servicio



Esta estufa debe instalarse correctamente y ubicarse de acuerdo con las instrucciones de instalación antes de su uso.

Se recomienda fuertemente una instalación profesional.

Debido al tamaño y peso de la estufa, se recomienda fuertemente que dos o más personas muevan o instalen este aparato.

Todas las estufas pueden volcarse y causar lesiones graves.

Nunca intente reparar o reemplazar este aparato usted mismo, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Este aparato sólo debe ser reparado por un técnico de servicio calificado.

Conozca la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla si es necesario.

Retire o destruya adecuadamente los materiales de embalaje después de desempacar el aparato.

Eléctrico/Mecánico



Desenchufe o desconecte la energía antes de hacer el mantenimiento.



No manipule los controles.

Las parrillas y planchas (si están equipadas) son pesadas. Pueden ser peligrosas si se caen. La parte interna de la rejilla del horno dividido (si está equipada) podría caerse accidentalmente si no se monta correctamente. Coloque la rejilla interior en la posición adecuada dentro de la rejilla.

Siempre coloque las rejillas del horno al mismo nivel en cada lado de la cavidad. Las rejillas disparejas podrían hacer que la comida se deslice hacia la parte inferior, lo que implica un riesgo de quemaduras.

Peligro para los niños



No guarde ningún objeto de interés para los niños sobre el área de cocción o en la parte posterior de la estufa. Los niños que suben a la estufa para alcanzar objetos pueden morir o resultar gravemente heridos.

No deje que los niños pequeños toquen la estufa.

El área de cocción y las parrillas (si están equipadas) son pesadas y presentan un riesgo de lesiones si se caen sobre un pie. Enseñe a los niños a no tocar o jugar con las rejillas o planchas.

La rejilla interior de la parrilla dividida se puede caer si no se monta correctamente. Ponga la rejilla interior en el lugar apropiado dentro de la parrilla. Siempre inserte la rejilla o el juego de parrilla dividida (si está equipada) al mismo nivel del lado de la cavidad del horno.

Mantenga a los niños alejados de la puerta al abrirla o cerrarla, ya que pueden chocar con ella o pillar los dedos con ella.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Si no se eliminan las bolsas de plástico, podría producirse una asfixia.

No deje a los niños solos o desatendidos en una zona en la que se utilice una estufa. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte de la estufa.

Enseñe a los niños a no tocar o jugar con los controles o cualquier parte de la estufa.



No deje la puerta del horno abierta. Una puerta abierta podría atraer a los niños a colgarse de la puerta o a gatear dentro del horno. Se recomienda utilizar la función de control/bloqueo de la puerta para reducir el riesgo de uso indebido por parte de los niños.



Antes de deshacerse de la estufa, corte el cable de alimentación para evitar que se conecte a una fuente de energía. Retire la puerta para evitar que los niños y los animales queden atrapados.

Fuego



No toque los quemadores del horno o las superficies interiores del horno.

Las superficies de cocción, las parrillas, los quemadores y las tapas, así como las paredes del horno pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de los hornos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores del horno, o con las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.



No deje que una manopla toque un elemento calefactor caliente. No uses una toalla u otra tela voluminosa como manopla.

No utilice su estufa para calentar contenedores de comida sin abrir o para secar periódicos.



Mantenga los conductos de ventilación del horno despejados. Limpie los conductos de ventilación con frecuencia para evitar la acumulación de grasa.



Nunca use su estufa para calentar una habitación. Hacerlo podría resultar en envenenamiento por monóxido de carbono y/o sobrecalentamiento del horno.

No se deben usar prendas sueltas o colgantes mientras se usa este aparato.

NO ALMACENAR NI UTILIZAR materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las proximidades de este aparato. Refiérase a "QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS" en las Advertencias sobre el gas.

No vierta agua sobre área de cocción mientras la limpia. Esto podría filtrarse en los sistemas de gas y eléctricos de la estufa, creando un riesgo de choque eléctrico o altos niveles de monóxido de carbono, debido a la corrosión de las válvulas o puertos de gas.

No use agua en un incendio con grasa. El agua puede hacer que el fuego de la grasa explote, propagando el fuego y creando un mayor peligro para la salud. Apagar la fuente de calor y sofoque el fuego con una tapa hermética o utilice un extintor de incendios multiuso de tipo químico seco o de espuma.

Nunca deje las superficies de cocción a ajustes de alta temperatura sin supervisión. El rebosamiento por ebullición causa humo, y los derrames de grasa pueden encenderse.

No utilice una llama para comprobar si hay fugas de gas. Utilice una mezcla de agua jabonosa alrededor del área que está revisando en su lugar. Si hay una fuga de gas, verá pequeñas burbujas en la mezcla de agua jabonosa en el punto de la fuga.

No coloque aparatos portátiles o cualquier otro objeto que no sean utensilios de cocina sobre el área de cocción. Se pueden producir daños o incendios si el área de cocción está caliente.

No intente hacer funcionar este aparato si está dañado, funciona mal o tiene piezas faltantes o rotas.

Nunca coloque plástico, papel u otros artículos que puedan derretirse o quemarse cerca de las rejillas de ventilación del horno o de cualquiera de los quemadores de exteriores.

Humo y los vapores



Tengan cuidado al abrir la puerta del horno. Deje escapar el aire caliente o el vapor antes de sacar o colocar la comida en un horno caliente.

Utilice únicamente manoplas secas. Las manoplas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor.

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS



ADVERTENCIA

Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede producirse un incendio o una explosión que podría causar la muerte, lesiones personales o daños a la propiedad.

- 1 NO encienda un fósforo, una vela o un cigarrillo.
- 2 NO encienda ningún aparato de gas o eléctrico.
- 3 No toque ningún interruptor eléctrico.
- 4 NO utilice ningún teléfono de su edificio.
- 5 Haga que todos los ocupantes se retiren del cuarto, edificio o área.
- 6 Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde afuera del edificio. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- 7 Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Lea las instrucciones completa y cuidadosamente.



La instalación de esta estufa debe ajustarse a los códigos locales o, en su defecto, al Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54, última edición. En Canadá, la instalación debe ajustarse al Código de Instalación de Gas Natural actual, CAN/CGA-B149.1, o al Código de Instalación de Propano actual, CAN/CGA-B149.2, y a los códigos locales según corresponda. Esta estufa ha sido certificada por UL según ANSI Z21.1, última edición, y por la Asociación Canadiense de Gas según CAN/CGA-1.1, última edición.

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

Que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de corte de gas y cómo cerrarla.

Siempre use conectores flexibles NUEVOS cuando instale un aparato de gas. Nunca reutilices los conectores flexibles viejos. El uso de conectores flexibles viejos puede causar fugas de gas y lesiones personales.



Nunca use este electrodoméstico como espacio calentador para calentar la habitación. Hacerlo puede resultar en envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

Nunca bloquee los conductos de ventilación del horno (aberturas de aire). Proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que el horno funcione correctamente con una correcta combustión.

CALIFORNIA SAFE DRINKING WATER AND TOXIC ENFORCEMENT ACT (Ley de agua potable segura y control de tóxicos de California)



La ley de agua potable segura y control de tóxicos de California requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas por el Estado como causantes defectos congénitos u otros daños reproductivos y exige que las empresas adviertan de la posible exposición a dichas sustancias.



ADVERTENCIA

Los aparatos de gas pueden causar una exposición menor a cuatro de estas sustancias, es decir, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causada principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles de petróleo. Los quemadores correctamente ajustados, indicados por una llama azulada en lugar de amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede reducirse al mínimo mediante la ventilación con una ventana abierta o mediante el uso de un ventilador o una campana.

INSIGNIA™

EN LA MANCOMUNIDAD DE MASSACHUSETTS



Este producto debe ser instalado por un plomero o instalador de gas calificado por el Estado de Massachusetts.

Cuando se usen válvulas de cierre de gas de tipo bola, serán del tipo de mango en T.

Múltiples líneas de gas flexibles no deben ser conectadas en serie.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS



Cumpla con las siguientes instrucciones y requisitos eléctricos para evitar la muerte, lesiones personales por descarga eléctrica y/o daños a la propiedad por incendio:



- 1 Enchufe en un enchufe de tres puntas con conexión a tierra.
- 2 NO quite la espiga de conexión a tierra.
- 3 NO use un adaptador.
- 4 NUNCA utilice un cable de extensión.



Use un circuito eléctrico de 120 voltios, 60 Hz, 20 amperios, CA, con fusibles para este aparato. Se recomienda un fusible de retraso o un disyuntor. No enchufe más de un aparato en este circuito.



La estufa se suministra con un enchufe de tres puntas con conexión a tierra. Este cable DEBE ser enchufado en un enchufe de 3 puntas con conexión a tierra que cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales. Si no está seguro de que su tomacorriente esté bien conectado a tierra, haga que un electricista autorizado lo revise.

Si los códigos permiten el uso de un cable de conexión a tierra separado, se recomienda que un electricista calificado determine la ruta adecuada para este cable de conexión tierra.

El servicio eléctrico de la estufa debe ajustarse a los códigos locales. Salvo los códigos locales, debe cumplir con el último ANSI/NFPA No. 70 - Última revisión (para los EE.UU.) o el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 - Últimas revisiones.

Es responsabilidad personal del propietario del aparato proporcionar el servicio eléctrico correcto para este aparato.



NUNCA conecte el cable de conexión a tierra a las tuberías de plástico, de gas o de agua caliente.



NO modifique el enchufe suministrado con el aparato.

CONEXIÓN A TIERRA



Poner a tierra una estufa con una conexión de cable:

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En el caso de un mal funcionamiento o una avería, la conexión a tierra reducirá el riesgo de una descarga eléctrica al proporcionar una vía para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un enchufe con toma con conexión a tierra. El enchufe debe estar firmemente conectado a un tomacorriente que esté debidamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales.



La conexión incorrecta del enchufe con conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica. Consulte con un electricista calificado si tiene alguna duda de que el aparato esté bien conectado a tierra.



NUNCA modifique el enchufe proporcionado con el aparato. Si no encaja en el tomacorriente existente, que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado.

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN



Cualquier ajuste y servicio debe ser realizado sólo por instaladores o técnicos de servicio calificados para la estufa de gas.

Asegúrese de que su estufa esté correctamente instalada y ajustada por un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas (natural o gas licuado de propano) que se vaya a utilizar. Para utilizar la fuente de combustible de gas licuado de propano, los 5 orificios del quemador de superficie, 2 orificios del horno deben ser intercambiados con el juego de orificios para gas licuado de propano provisto, y el adaptador GPR debe ser invertido.



Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tenga jurisdicción. Si no se siguen estas instrucciones se pueden producir lesiones graves o daños a la propiedad. El organismo calificado que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.



No intente reparar o sustituir ninguna pieza de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser remitidos a un técnico calificado.



Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Enchufe su estufa en un tomacorriente de 120 voltios con conexión a tierra que sólo se utiliza para este aparato. No quite la tercera clavija de conexión a tierra del enchufe. Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. Si no está seguro de que su tomacorriente esté conectado a tierra, es su responsabilidad y obligación personal hacer que se instale un tomacorriente de tres puntas debidamente conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales y nacionales. No utilice un enchufe dañado o un tomacorriente suelto. No utilice un cable de extensión con este aparato. Además, no utilice un adaptador ni anule de ninguna otra manera el enchufe de conexión a tierra. Si no tiene un tomacorriente adecuado o tiene alguna duda, consulte a un electricista licenciado.



Ubique la estufa fuera de los caminos de tráfico de la cocina y los lugares con corrientes de aire para evitar la mala circulación de aire.

Este aparato debe colocarse de tal manera que el enchufe sea accesible.

No lo instale en un área expuesta al goteo de agua o a las condiciones climáticas externas.

Retire todos los materiales de embalaje de la estufa antes de operarla. Estos materiales pueden encenderse, causando daños por humo y/o fuego.

Instale este aparato en un suelo plano y duro que pueda aguantar su peso. El suelo sintético, como el linóleo, debe aguantar temperaturas de 180° F (82° C) sin encogerse, deformarse o decolorarse. Nunca instale la estufa directamente sobre la alfombra interior de la cocina, a menos que se coloque una plancha de madera contrachapada de 0.25 pulgadas o un aislante similar entre la estufa y la alfombra.



Nunca bloquee los respiraderos (aberturas de aire) de la estufa. Proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que la estufa funcione correctamente con una combustión correcta.

Las aberturas de aire se encuentran detrás de la estufa, bajo el panel de control del horno, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y bajo la gaveta de almacenamiento.

Los ralladuras grandes o impactos en el vidrio de la puerta pueden causar que el vidrio se rompa o se haga añicos.



Asegúrese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la estufa puedan aguantar el calor, hasta 200 ° F (93 ° C), generado por la estufa.

Evite colocar los gabinetes por encima de la estufa. Esto reduce el peligro causado por el alcance de las llamas abiertas de los quemadores en funcionamiento.

Si los gabinetes se colocan por encima de la estufa, deje un espacio mínimo de 40 pulg. (102 cm) entre la superficie de cocción y el fondo de los gabinetes no protegidos.

Instale una campana de ventilación o un horno de microondas de ventilación externa sobre la estufa que sea tan amplia como la estufa, centrada sobre la estufa, y se proyecta hacia adelante más allá del frente de los gabinetes.

Retire toda la cinta y el embalaje. Asegúrese de que los quemadores estén bien asentados y nivelados.

Retire cualquier accesorio del horno y/o de la gaveta inferior.

Compruebe que la estufa no se haya soltado ninguna pieza durante el envío.

Selle cualquier abertura en la pared detrás del aparato y en el piso debajo del aparato después de que se instale la línea de suministro de gas.

ADVERTENCIAS DE QUEMADORES DE SUPERFICIE



Siga las precauciones básicas al instalar y utilizar esta estufa para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones o muerte de personas, incluyendo:

ADVERTENCIA



Utilice los tamaños adecuados de sartenes. Evite las cacerolas inestables o deformadas. Seleccione utensilios de cocina con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir las parrillas del quemador. Para evitar derrames, asegúrese de que los utensilios de cocina sean lo suficientemente grandes para contener su comida. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará acumulaciones peligrosas de comida, ya que las salpicaduras o derrames voluminosos que queden en la estufa pueden encenderse. Utilice sartenes con mangos que se puedan agarrar fácilmente y que permanezcan fríos.

Siempre use la posición LITE (Encender) cuando encienda los quemadores superiores. Asegúrese de que los quemadores estén encendidos.



Nunca deje los quemadores de superficie desatendidos en el ajuste de llama alta (HIGH). El rebosamiento por ebullición causan humo y los derrames de grasa que pueden incendiarse.



Ajuste el tamaño de la llama del quemador superior para que no se extienda fuera del borde del recipiente de cocción. Las llamas excesivas que pasan por los bordes de los utensilios de cocina pueden ser peligrosas.

Utilice únicamente manoplas para cacerolas cecas. Las manoplas húmedas pueden producir quemaduras por el vapor cuando entran en contacto con superficies calientes.

Mantenga las manoplas de las ollas lejos de las llamas cuando levante los utensilios de cocina. Nunca use una toalla o un paño voluminoso en lugar de una manopla.

Mantenga todo el plástico alejado de los quemadores de superficie o de cualquier llama abierta.

Cuando use utensilios de cocina de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para el área de cocción superior.

Siempre asegúrese de que los mangos de los utensilios de cocina estén girados hacia el lado o la parte posterior de la estufa, pero no sobre otros quemadores de superficie. Esto minimizará la posibilidad de quemaduras, derrames e ignición de materiales inflamables debido al golpear de la sartén.

No use prendas sueltas o colgantes cuando use la estufa. Podrían encenderse y quemarse si tocan un quemador de superficie.

Siempre caliente los aceites para freír lentamente, y vigile como se calienta. Si los alimentos se fríen a fuego alto, observe cuidadosamente el proceso de cocción. Si se va a utilizar una combinación de grasas o aceites durante la fritura, es necesario mezclarlos antes de calentarlos.



Utilice un termómetro de freír siempre que sea posible. Esto previene el sobrecalentamiento de la freidora más allá del punto de humeo.

Usar la menor cantidad de grasa posible para freír superficialmente o profundamente. El uso de demasiada grasa puede causar derrames al añadirse la comida.

Los artículos siempre deben ser retirados de la estufa cuando terminen de cocinarse. Nunca deje objetos de plástico sobre la estufa. Esto evita que el aire caliente del respiradero encienda artículos inflamables, se derrita o aumente la presión en contenedores cerrados.

Esta parte superior del área de cocción no está diseñada para flambeiar alimentos o para cocinar con un accesorio para el wok o el anillo del wok. Si los alimentos son flameados, sólo deben ser flambeados bajo una campana de ventilación que esté encendida.

Siempre asegúrese de que los alimentos que se esténriendo se descongelen y se sequen. La humedad de cualquier tipo puede causar que la grasa caliente burbujee hacia arriba y sobre los lados de la sartén.



Nunca mueva una sartén o una freidora llena de grasa caliente. Siempre debe dejarse enfriar antes de moverse.

Si la estufa se encuentra cerca de una ventana, NUNCA cuelgue cortinas largas o persianas de papel en esa ventana. Podrían soplar sobre los quemadores de superficie y encenderse, causando un peligro de incendio.

Siempre asegúrese de que los controles estén OFF (Apagados) y las parrillas estén frías antes de retirarlas para evitar cualquier posibilidad de quemaduras.



La grasa es inflamable y debe ser manejada con mucho cuidado. No use agua para fuegos de grasa.

Si huele a gas, apague el gas de la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. NUNCA use una llama abierta para localizar una fuga.

Siempre apague los controles del quemador de superficie antes de retirar los utensilios de cocina. Todos los controles de los quemadores de superficie deben estar apagados (OFF) cuando no se esté cocinando.

No utilice un wok en la superficie de cocción si el wok tiene un anillo redondo de metal que se coloca sobre la parrilla del quemador para apoyar el wok. Este anillo actúa como una trampa de calor, lo que puede dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador. Además, hace que el quemador funcione de forma inadecuada. Esto puede causar un nivel de monóxido de carbono superior al permitido por las normas vigentes, lo que supone un peligro para la salud.

ADVERTENCIAS DEL HORNO



NUNCA cubra ningún agujero o pasaje en la tapa inferior del horno. NUNCA cubra una rejilla de horno entera con papel de aluminio o un material similar. Cubra la tapa inferior y/o las rejillas bloquea el flujo de aire a través del horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono.



No use papel de aluminio ni revestimientos de papel de aluminio en ningún lugar del horno. El mal uso atrapa el calor y podría causar un peligro de incendio o dañar la estufa.

NO limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Hay que tener cuidado de no dañar o mover la junta.



Siga siempre las instrucciones del fabricante al usar bolsas para cocinar o asar en el horno.

Aléjese de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. El aire caliente y el vapor que se escapan pueden causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.



No utilice el horno para el almacenamiento. Los artículos almacenados pueden dañarse o encenderse.



Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.

Reposición las rejillas del horno cuando el horno esté frío para evitar quemaduras o daños personales.



No caliente los contenedores sin abrir. La presión en el contenedor podría acumularse, resultando en una explosión y/o lesiones personales.



Sólo use utensilios de cocina de vidrio recomendados para su uso en hornos de gas.

Siempre retire la bandeja para asar del horno cuando termine de asar. Limpie después de cada uso. Esto evita que se produzcan incendios por la acumulación de grasa almacenada.



No asara la parrilla la carne demasiado cerca de la llama del quemador. Recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla. La grasa de la carne puede encenderse, causando un peligro de incendio.

Asegúrese de que la bandeja de asar a la parrilla esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de incendios por grasa.



Si se produce un incendio por grasa en el horno, apáguelo presionando Clear/Off (Cancelar/Apagar). Mantenga la puerta del horno cerrada para apagar el fuego.

Siempre hornee y/o ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada. Asar a la parrilla con la puerta parcial o totalmente abierta puede dañar las perillas de control del quemador de superficie.

Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.



No uses el horno para secar los periódicos o el correo. Tales artículos se incendiarán si se sobrecalentan.

Para la seguridad y el buen funcionamiento de la estufa, siempre hornee y ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada.

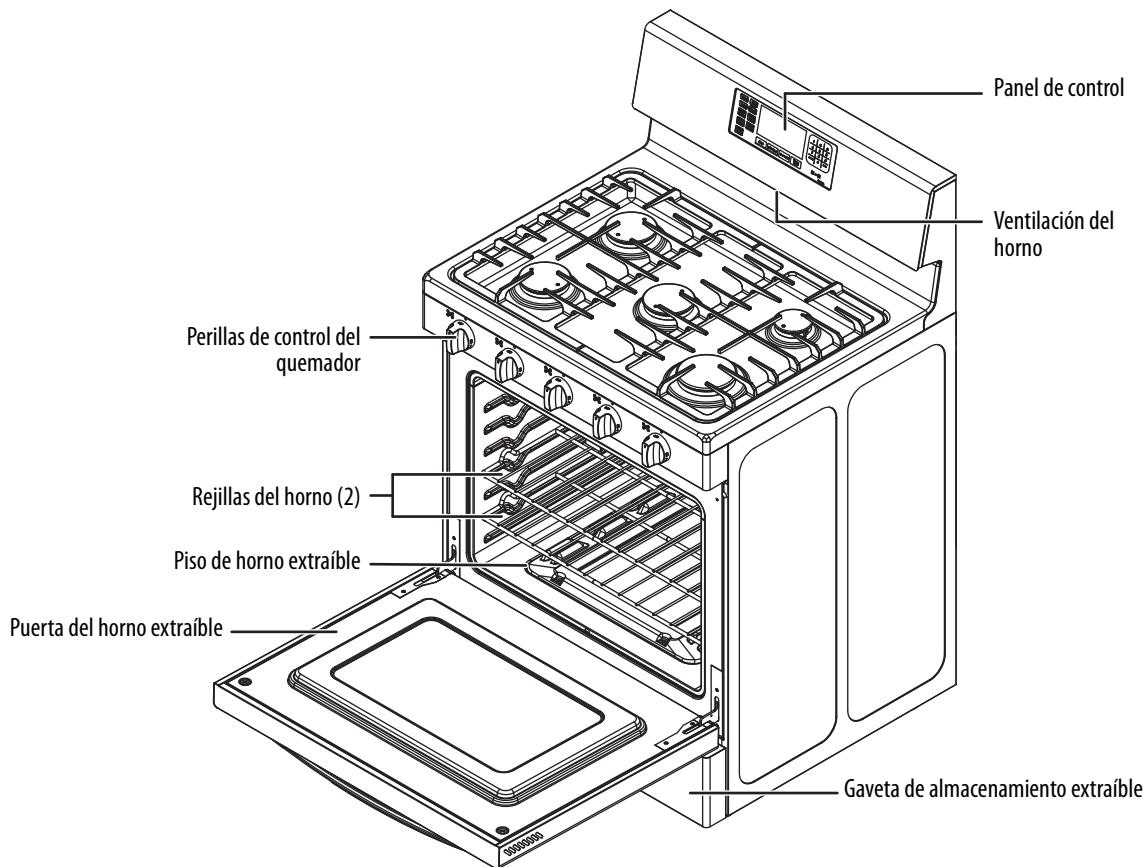
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características

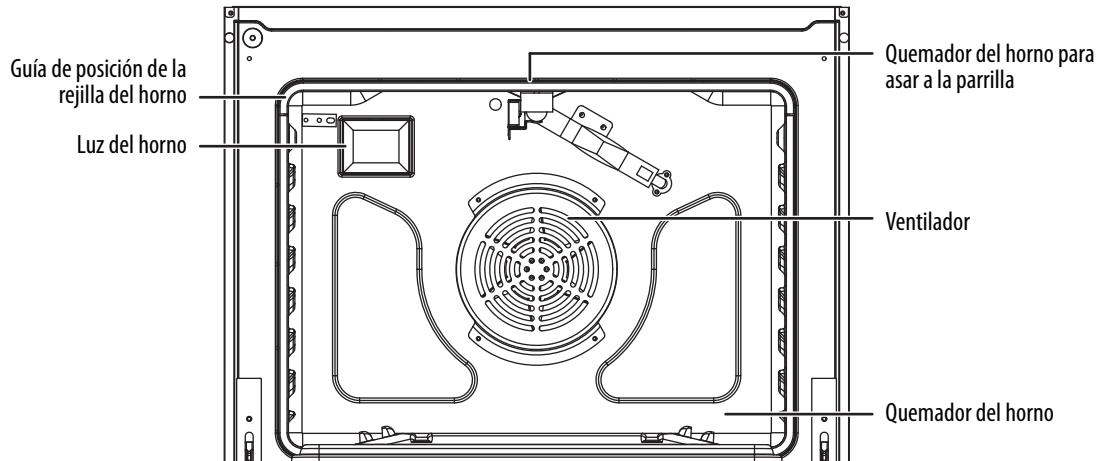
Contenido del paquete

- Estufa de gas de convección autónoma de 4.8 pie³ con limpieza al vapor
- Dispositivo antivuelco (1) con tornillos ST5* de 40 mm (4)
- Manija del horno (1) con llave hexagonal (1)
- Rejillas del horno (2)
- Almohadillas posteriores de plástico (2) con tornillos ST5* de 20 mm (2)
- Perillas de control de los quemadores (5)
- *Guía del usuario*

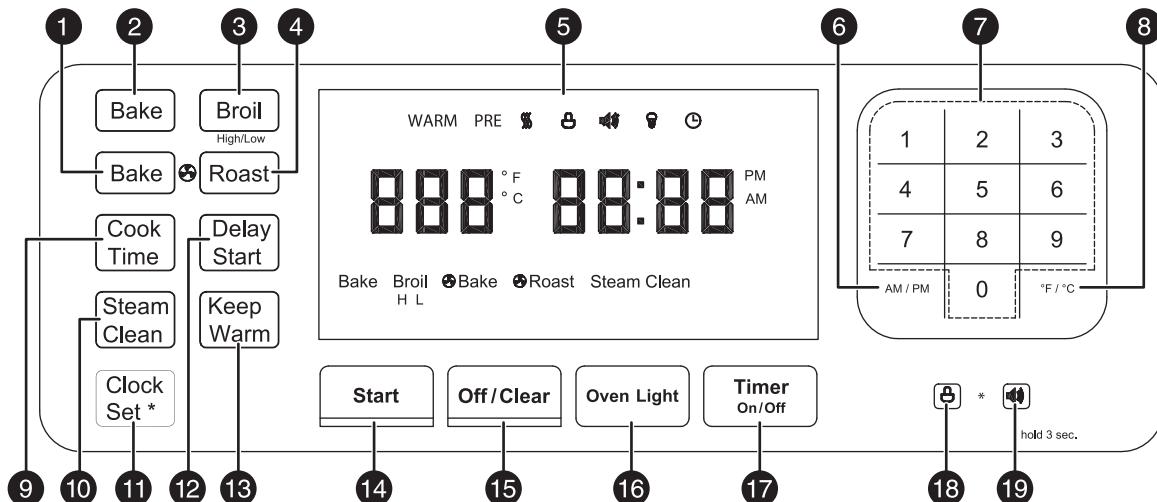
Componentes principales



Componentes del horno



Panel de control del horno

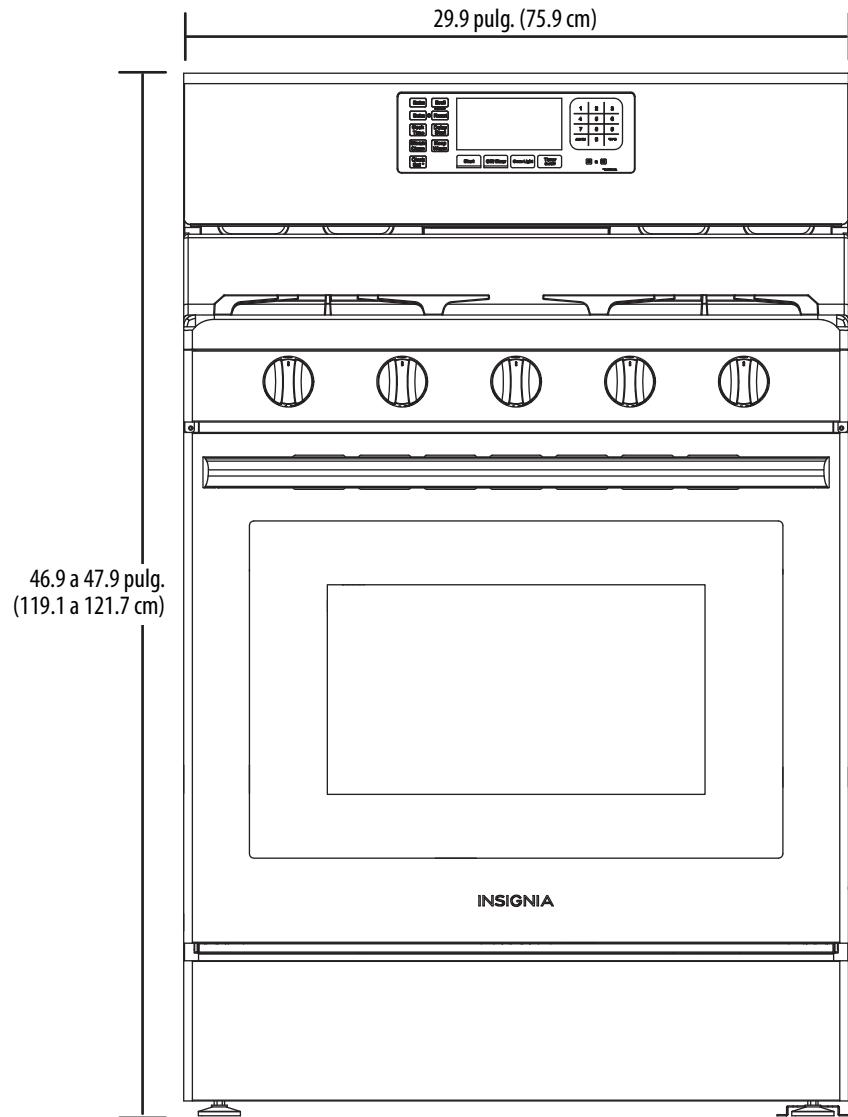


N.º	PANEL TÁCTIL	DESCRIPCIÓN...
1	➊ Hornear	Enciende el ventilador mientras hornea. Proporciona un calor más consistente haciendo circular el aire dentro del horno mientras se hornea. Cocina grandes cantidades de productos horneados en varias rejillas al mismo tiempo.
2	Hornear	Enciende la función de hornear. Cocina la comida uniformemente usando el quemador inferior del horno.
3	Asar a la parrilla	Enciende la función de asar a la parrilla. Cocina los alimentos usando sólo el quemador superior del horno. Presione una vez para asar a la parrilla en el modo de calor alto. Presione dos veces para asar a la parrilla en el modo de calor bajo.
4	➋ Asar	Enciende la función Asar con el ventilador. Proporciona un calor más consistente haciendo circular el aire dentro del horno mientras se asa. Cocina grandes cortes de carne.
5	Pantalla	Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de hornear, asar o limpiar al vapor y la hora fijada para el temporizador o las operaciones automáticas del horno. Cuando el horno está calentando, muestra el ícono ⠇ (calentando).
6	AM/PM	Mantenga presionado por tres segundos para cambiar entre el formato de 12 y 24 horas. Cuando ajuste la hora actual, presione para seleccionar el formato de hora AM o PM.
7	Botones numéricos	Establece tiempos, temperaturas y funciones de horno preestablecidas.
8	°F / °C	Presione durante un segundo para cambiar entre Fahrenheit y Celsius.
9	Tiempo de cocción	Enciende la función de Tiempo de Cocción, luego utilice los teclados numéricos para establecer la cantidad de tiempo que desea que su comida se cocine. El horno se apaga automáticamente cuando el tiempo haya transcurrido.
10	Limpieza al vapor	Enciende la función del horno Limpieza al vapor.
11	Ajuste del reloj *	Mantenga presionado durante tres segundos para activar la función de ajuste del reloj y ajuste la hora actual.
12	Retraso de inicio	Pone en marcha y detiene el horno automáticamente. Utilice con las funciones de hornear, hornear con el ventilador, asar con el ventilador o tiempo de cocción.

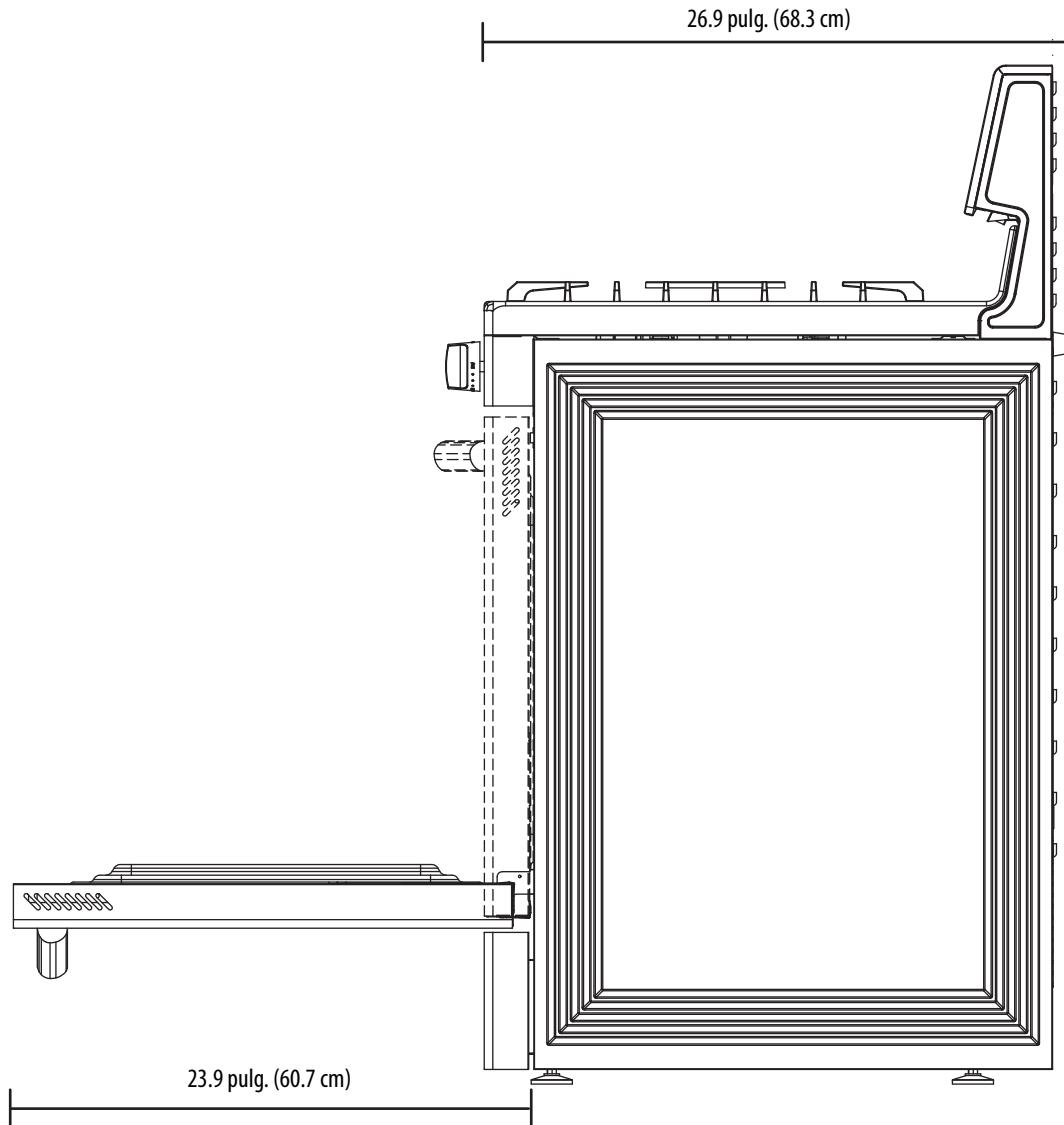
N.º	PANEL TÁCTIL	DESCRIPCIÓN...
13	Mantener caliente	Mantiene los alimentos cocinados calientes después de la cocción. Esto reduce la temperatura del horno y la mantiene a 150 ° F (65 ° C) hasta tres horas.
14	Inicio	Inicia las funciones de cocción, limpieza o sincronización del horno.
15	Cancelar / Apagar	Cancela todas las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
16	Luz del horno	Enciende o apaga la luz del horno.
17	Apagado/Encendido del temporizador	Enciende el temporizador de la cocina por el tiempo que se desea.
18	🔒 (Bloqueo)	Mantenga presionado durante tres segundos para apagar los botones táctiles del panel de control para evitar que el horno se encienda accidentalmente. El teclado táctil se mantiene bloqueado hasta que usted apague esta función.
19	🔊 (sonido)	Mantenga presionado durante tres segundos para activar o desactivar el sonido.

Dimensiones de la estufa

Parte frontal



Vista lateral



Instalación

Estufa de convección autónoma de 4.8 pie³ con limpieza al vapor

Selección de una ubicación	17
Espacios y dimensiones	17
Ubicación de las tuberías de gas y los enchufes eléctricos	18
Requisitos para el gas	18
Requisitos eléctricos	18
Instalación de su estufa de gas	19
Notas importantes para el instalador:.....	19
Antes de instalar su estufa	19
Conexión al gas.....	19
Opcional: Convertirse a gas licuado.....	20
Instalación del sistema antivuelco	21
Colocación de su estufa y conexión a la corriente	21
Nivelación de su estufa	22
Ensamblando los quemadores superiores	23
Instalación las perillas de los quemadores	23
Instalación de la manija del horno	24
Instalación de las almohadillas de plástico	24
Comprobación del encendido de los quemadores	25

Selección de una ubicación

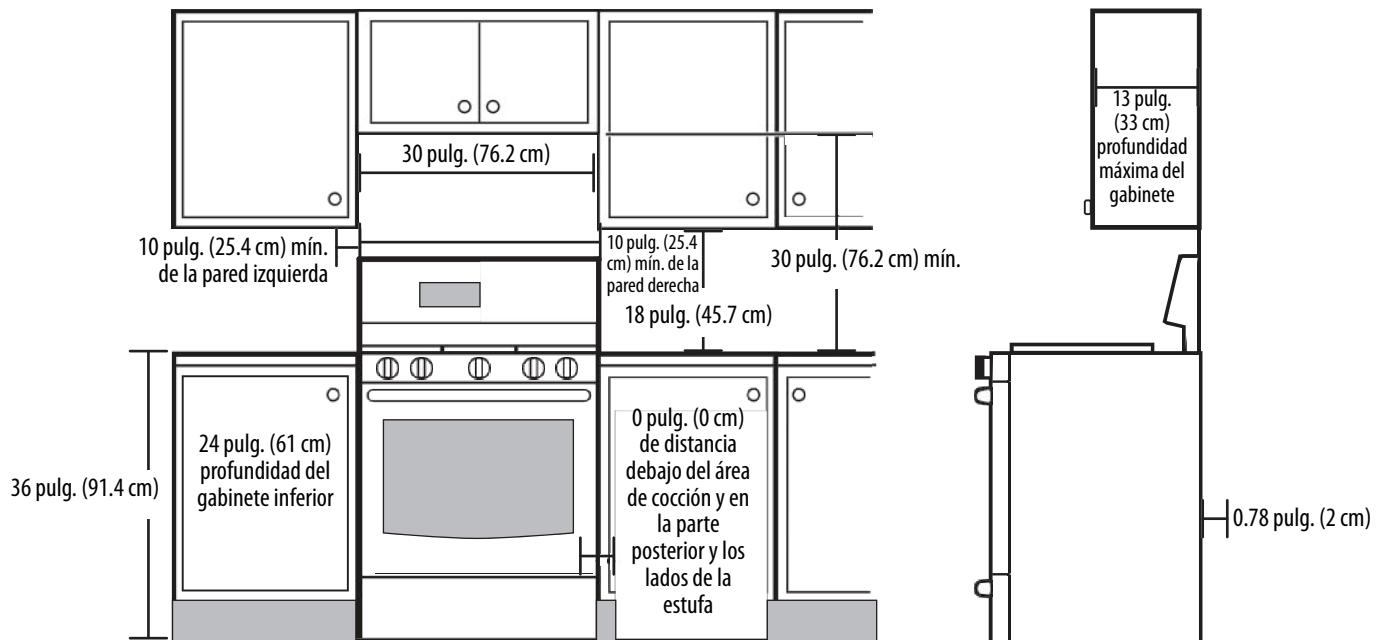
Espacios y dimensiones

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

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

ADVERTENCIA:

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



Dimensiones mínimas

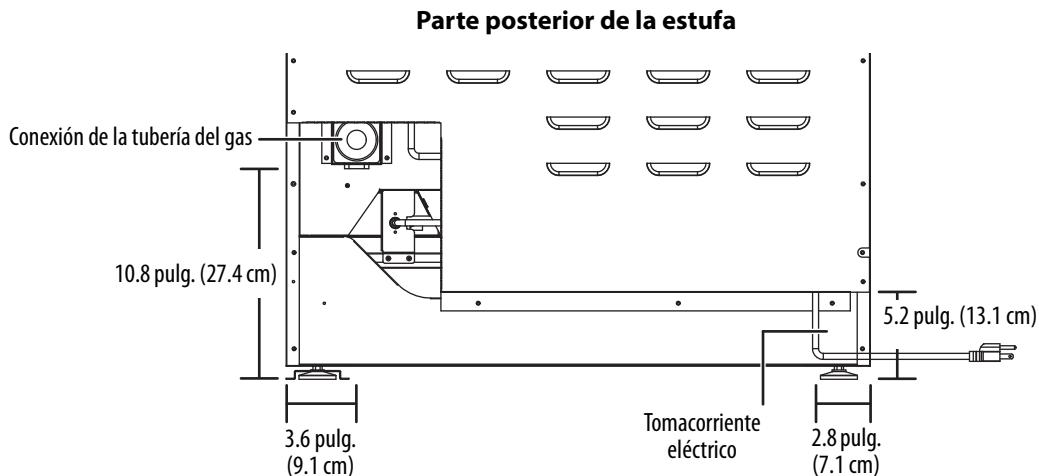
ADVERTENCIA:

Si tiene gabinetes superiores, use una campana de ventilación que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5 pulg. (12.7 cm) más allá de la parte delantera de los gabinetes. Esto ayuda a disipar cualquier acumulación de calor en los gabinetes superiores para evitar la muerte, lesiones personales o un riesgo de incendio. Instalar por encima de la estufa con un espacio libre de no menos de 0.25 pulg. (0.6 cm) entre la campana y la parte inferior del material combustible o el gabinete de metal. La campana debe ser al menos tan amplia como su estufa y centrado sobre su estufa. El espacio entre la superficie de cocción y la superficie de la campana de ventilación nunca debe ser menor de 24 pulg. (61 cm).

Excepción: La instalación de un horno de microondas o un aparato de cocina sobre el área cocción se ajustará a las instalaciones empacadas con ese aparato.

- 30 pulg. (76.2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal sin protección. O si no hay un 30 pulg. (76.2 cm) de espacio mínimo, 24 pulg. (61 cm) mínimo cuando la parte inferior del gabinete de madera o metal está protegida por no menos de 0.25 pulg. (0.64 cm) de retardante de llama con no menos de una hoja de acero MSG No. 28, de 0.015 pulg. (0.038 cm) de acero inoxidable, 0.024 pulg. (0.061 cm) de aluminio, o 0.020 pulg. (0.051 cm) de cobre.
- 18 pulg. (45.7 cm) mínimo entre el mostrador y el fondo del gabinete adyacente.

Ubicación de las tuberías de gas y los enchufes eléctricos



Requisitos para el gas

Su estufa es convertible para su uso con gas natural o propano. El gas predeterminado de fábrica es el gas natural. Si decide usar esta estufa con gas licuado, la conversión debe ser realizada por un instalador de gas licuado calificado antes de intentar operar la estufa.

Su estufa está diseñada para operar a una presión de 5 pulg. (13 cm) de columna de agua en el gas natural o 10 pulg. (25 cm) de columna de agua en gas licuado (propano o butano).

No intente convertir su estufa del gas natural o licuado sin consultar al proveedor de gas.

Para un funcionamiento correcto, la presión del gas natural suministrado al regulador debe estar entre 5 y 13 pulg. (13 y 33 cm) de columna de agua. Para el gas licuado, la presión suministrada debe estar entre 10 y 13 pulg. (25 and 33 cm) de columna de agua.

Al comprobar el funcionamiento del regulador, la presión de entrada debe ser de al menos 1 pulg. (2.5 cm) mayor que la presión de funcionamiento (del colector) indicada.

El regulador de presión, situado en la entrada del colector de la estufa, debe permanecer en la línea de suministro, ya sea de gas natural o de gas licuado. El conector de metal flexible de un aparato utilizado para conectar la estufa a la línea de suministro de gas debe tener un diámetro interno de 0.5 pulg. (1.3 cm) y tener una longitud de 5 pies (152 cm) para facilitar su instalación.

En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de una sola pared de no más de 6 pies (183 cm) de largo.

ADVERTENCIA: No doblar o dañar el tubo de metal flexible cuando se mueve la estufa.

Requisitos de la mancomunidad de Massachusetts

Instrucciones especiales para los aparatos instalados en el estado de Massachusetts: Su estufa debe ser instalada por un plomero calificado o un instalador de gas.

Requisitos eléctricos

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

- No utilice un cable de extensión o un enchufe adaptador con su estufa.
- Su estufa debe estar bien conectada a tierra.
- Contacte un electricista calificado si no está seguro de que su estufa esté correctamente conectada a tierra.
- No modifique el enchufe del cable de alimentación. Si no encaja en el tomacorriente. En su lugar, haga que un electricista calificado le instale un tomacorriente correcto.
- Todo el cableado y la conexión a tierra deben realizarse en conformidad con los códigos locales, o en ausencia de ellos, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA Nro. 70, su última revisión (para los EE.UU.) o el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1, sus últimas revisiones y los códigos y ordenanzas locales.
- El diagrama de cableado se encuentra en la parte posterior de su estufa.
- Su estufa está equipada con un sistema de ignición electrónico que no funcionará si se conecta a un tomacorriente que no esté correctamente polarizado.

- Su estufa está equipada con un cable de alimentación que tiene un conductor de conexión a tierra del equipo y un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe estar firmemente conectado a un tomacorriente de tres puntas que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. En el caso de un mal funcionamiento o una avería, la conexión a tierra disminuye el riesgo de una descarga eléctrica al proporcionar una vía para la corriente eléctrica.

- Se requiere un servicio eléctrico aprobado de 120 V, 60 Hz, CA, con un disyuntor de 20 amperios o un fusible de retraso para todos los modelos estadounidenses y canadienses.
- No reutilice un cable de alimentación de una estufa antigua u otro aparato.
- El cable de alimentación eléctrica debe mantenerse en el gabinete de la estufa con un dispositivo de alivio de tensión adecuado que figure en la lista UL.
- También recomendamos un fusible de retraso o un disyuntor.
- Los Interruptores de Circuito de Falla a Tierra (GFCI) no son requeridos o recomendados para los receptáculos de la estufa de gas.
- NUNCA conecte el cable de tierra a las tuberías de plástico, de gas o de agua.

Instalación de su estufa de gas

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

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

Notas importantes para el instalador:

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

Antes de instalar su estufa

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

Conexión al gas

ADVERTENCIA: Si el gas no está instalado correctamente en su estufa, una fuga de gas puede causar un incendio o una explosión que puede provocar la muerte o lesiones.

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

ADVERTENCIAS:

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en o cerca de su estufa.

SI HUELE GAS:

- NO encienda un fósforo, una vela o un cigarrillo.
- NO intente encender ningún electrodoméstico.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO utilice ningún teléfono de su edificio.
- Haga que todos los ocupantes se retiren del cuarto, edificio o área.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde afuera del edificio. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Nunca utilice un conector viejo al instalar su estufa. Si utiliza el método de tubería dura, alinee cuidadosamente la tubería. No puede moverse después de que el gas esté conectado.

Notas:

- Debido a que las tuberías duras restringen el movimiento de su estufa, le recomendamos que utilice un conector de aparato metálico flexible certificado por CSA International, a menos que los códigos locales requieran una conexión de tubería dura.
- Para evitar las fugas de gas, aplique compuesto para juntas de tubos o envuelva la cinta para roscas de tubos con teflón en todas las roscas macho (externas) de los tubos.

- 1 Cierre la válvula principal de suministro de gas antes de desconectar una estufa vieja. Deje la válvula apagada hasta que la conexión nueva esté completa. No olvide volver a encender los pilotos de otros aparatos de gas cuando vuelva a encender el gas.
- 2 Instale una válvula de cierre manual en la línea de gas en un lugar de fácil acceso alejada de su estufa.
Asegúrese de que todos los que operen su estufa sepan dónde está la válvula y cómo cortar el suministro de gas a su estufa.
- 3 Instale un adaptador de unión macho de 0.5 pulg. (1.3 cm) de rosca interna NPT de 0.5 pulg. (1.3 cm) en la entrada del regulador. Utilice una llave de reserva en el conector del regulador del codo para evitar daños.
Cuando instale la estufa desde el frente, retire el codo de 90° para una instalación más fácil.

- 4** Instale una unión macho de 0.5 pulg. (1.3 cm) o 0.75 pulg. (1.9 cm) a la rosca interna NPT de la válvula de cierre manual, teniendo cuidado de apoyar la válvula de cierre para evitar que gire.

PRECAUCIONES:

No apriete demasiado el adaptador de unión a la rosca interna NTP en el regulador.
Para evitar las fugas de gas, aplique compuesto para juntas de tuberías próximo a las juntas.

- 5** Conecta un conector de electrodoméstico metálico flexible al adaptador de su estufa. Coloque su estufa de manera tal que deje un espacio para la conexión en la válvula de cierre.
- 6** Cuando se hayan hecho todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la estufa estén en las posiciones de apagado, y luego abra la válvula principal de suministro de gas.
- 7** Utilice un detector de fugas de líquido en todas las juntas y conexiones para comprobar si hay fugas.

ADVERTENCIA: No utilice una llama para comprobar si hay fugas de gas. Puede producirse una explosión o un incendio que cause lesiones o la muerte de la persona.

Notas:

- Cuando se utilicen presiones de prueba superiores a 1/2 psig para probar la presión del sistema de suministro de gas, desconecte su estufa y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas.
- Cuando utilice presiones de prueba de 1/2 psig o menos para probar el sistema de suministro de gas, aíslle su estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual.

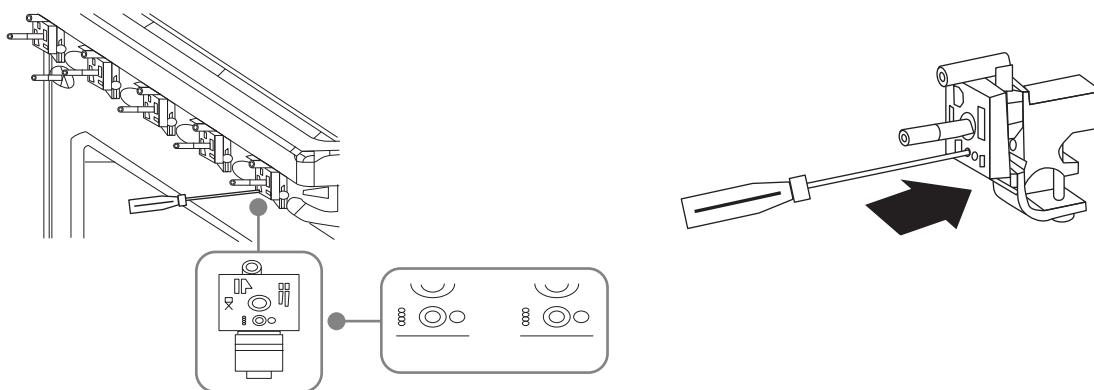
Opcional: Convertirse a gas licuado

Su estufa viene configurada para usar gas natural. Puede convertir su estufa para usar gas licuado del petróleo, pero la conversión debe ser realizada por un instalador de gas licuado calificado.

Las instrucciones de conversión y los orificios para el gas licuado se suministran con un kit de conversión para gas licuado (no incluido).

La conversión a gas licuado requiere que se cambien todos los orificios de los quemadores (cinco quemadores de superficie y dos de horno). Guarde los orificios reemplazados en caso de que quiera volver a convertirla a gas natural.

Para la conversión a gas licuado, las boquillas y las válvulas de gas deben ajustarse de manera que los baipases estén en posición vertical.

**Tamaños de los orificios de los quemadores y valores de salida**

Gas licuado (propano) 10 pulg. WCP (Presión de columna de agua)		
Ubicación del quemador	BTU	Tamaño del orificio (mm)
Posterior frontal	16.000	1.18
Frontal izquierdo	10.000	0.92
Posterior derecho	4.000	0.60
Posterior izquierdo	7.000	0.77
CTRL	10.000	0.92
Hornear	18,500	1.22
Asar a la parrilla	12.000	1.04

El gas natural 5 en el WCP (Presión de columna de agua)		
Ubicación del quemador	BTU	Tamaño del orificio (mm)
Posterior frontal	18.000	1.92
Frontal izquierdo	12.000	1.50
Posterior derecho	5.000	0.94
Posterior izquierdo	9.000	1.30
CTRL	12.000	1.50
Hornear	18,500	1.93
Asar a la parrilla	13,500	1.60

Instalación del sistema antivuelco

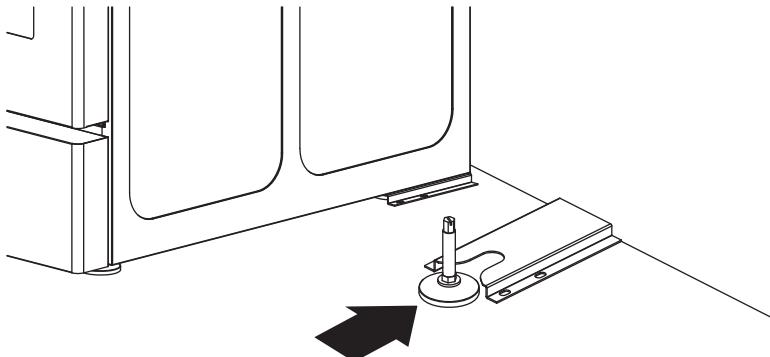
ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco, su estufa debe estar asegurada por el dispositivo antivuelco proporcionado.

- Todas estufas pueden inclinarse, resultando en lesiones personales.
- Un niño o un adulto puede inclinar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo antivuelco en su estufa y estructura siguiendo las instrucciones de instalación.
- Conecta su estufa al dispositivo antivuelco instalado en la estructura.
- Si retira la estufa de la pared para su limpieza, servicio o cualquier otra razón, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté correctamente conectado cuando empuje la estufa contra la pared. En el caso de una utilización indebida (tal como una persona de pie, sentada o apoyada en una puerta abierta), el no tomar esta precaución puede resultar en un vuelco de la estufa. Los líquidos calientes derramados o la estufa misma pueden provocar lesiones personales.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o graves quemaduras a niños o adultos.

Un soporte antivuelco con tornillos e instrucciones de instalación vino con su estufa. Si la estufa no está instalada correctamente, su estufa podría volcarse hacia usted o un niño de pie, sentado o apoyado en una puerta de horno abierta.

- 1 Deje un espacio mínimo de 21/32 pulg. (1.7 cm) entre el fondo de la estufa y el suelo.



- 2 Siga las instrucciones que vienen con el dispositivo antivuelco.

- 3 Retire la gaveta de almacenamiento y mire debajo de la estufa para asegurarse de que la pata de nivelación está enganchada en el soporte.

Colocación de su estufa y conexión a la corriente

ADVERTENCIAS: Evite el peligro de incendio o choque eléctrico.

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

- 1 Enchufe el cable de alimentación. Asegúrese de que el tomacorriente cumpla con los códigos eléctricos locales o nacionales.
- 2 Deslice la estufa en su lugar.
- 3 Revise la línea de suministro de gas para asegurarse de que no se dañó y se mantuvo conectada durante la colocación.
- 4 Comprueba que la pata posterior de la estufa se deslizó en el soporte antivuelco. Incline cuidadosamente la estufa hacia adelante para asegurarse de que el soporte antivuelco se enganche en el soporte posterior y evite que se vuelque.

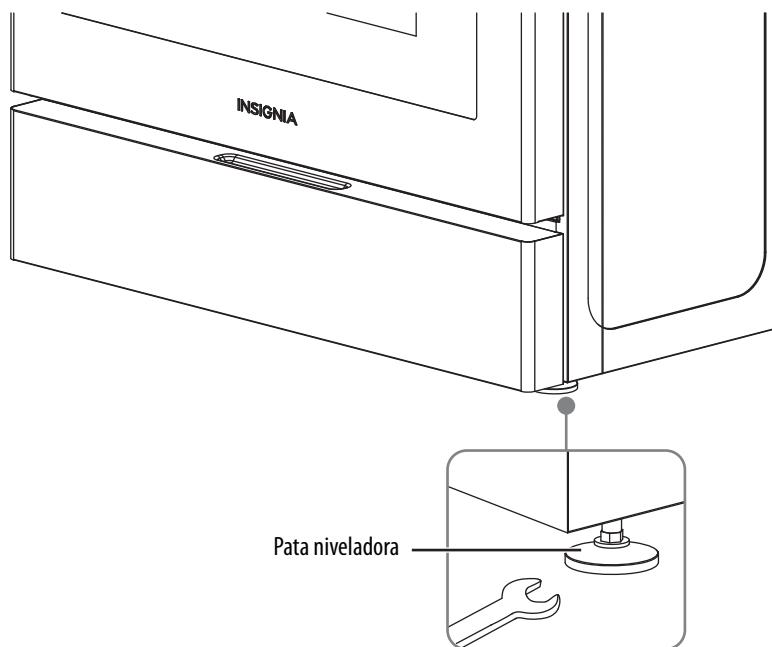
Nivelación de su estufa

Su estufa debería estar nivelada. Si su estufa no está nivelada, la puerta no se cerrará ni sellará adecuadamente, lo que puede causar un calentamiento irregular y problemas de gas gastado.

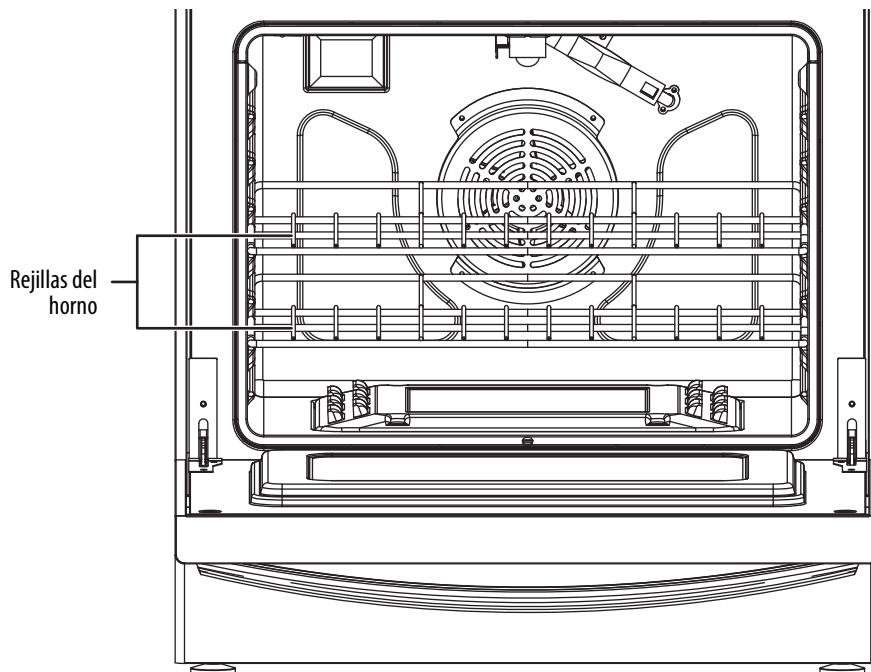
Notas:

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

- 1 Asegúrese de que la estufa esté posicionada donde lo deseé.
- 2 Usando una llave inglesa, nivele la estufa girando las patas delanteras de nivelación si es necesario. En sentido contrario a las agujas del reloj acorta la pata y baja estufa. En el sentido de las agujas del reloj, alarga la pata y sube estufa.
Ajuste las patas niveladoras sólo lo necesario para nivelar la estufa. La extensión de las patas niveladoras más de lo necesario o quitar las patas puede hacer que estufa sea inestable.



- 3 Si la estufa está al lado o entre los gabinetes, asegúrese de que el área de cocción (sin las parrillas de los quemadores de superficie) esté a nivel del mostrador.
- 4 Coloque una rejilla del horno en la posición central. Compruebe el nivel de la estufa con un nivel de carpintero usando las dos posiciones.

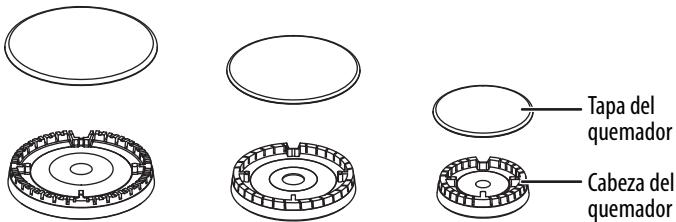


- 5** Una vez que estufa esté nivelada, asegúrese de que la pata posterior esté conectada con el dispositivo antivuelco. Refiérase a Instalación del sistema antivuelco en la página 21.

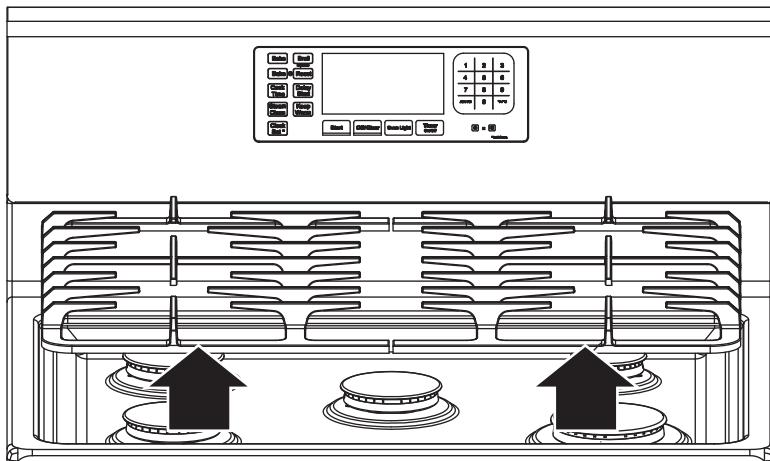
Ensamblando los quemadores superiores

ADVERTENCIA: No haga funcionar los quemadores de superficie sin todas las piezas del quemador en su lugar.

- 1** Coloque las cabezas de los quemadores de superficie sobre los colectores de los quemadores de superficie. Los electrodos encajan en la ranura de la parte inferior de las cabezas. Asegúrese de que las cabezas de los quemadores de superficie estén planas y paralelas al área de cocción.



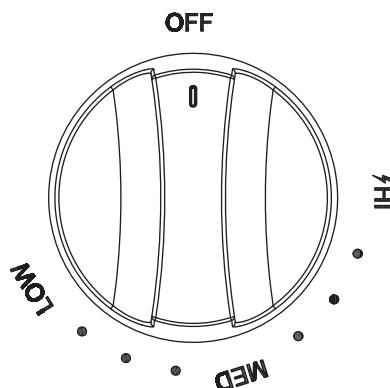
- 2** Coloque los tapas del mismo tamaño en la parte superior de cada cabeza de quemador de superficie.
3 Coloque las parrillas sobre el área de cocción.



Instalación las perillas de los quemadores

Dependiendo del modelo, es posible que su estufa se envíe con las perillas de control de los quemadores y la manija del horno desmontados y embalados por separado. Si este es el caso, tendrá que instalar estas piezas usted mismo.

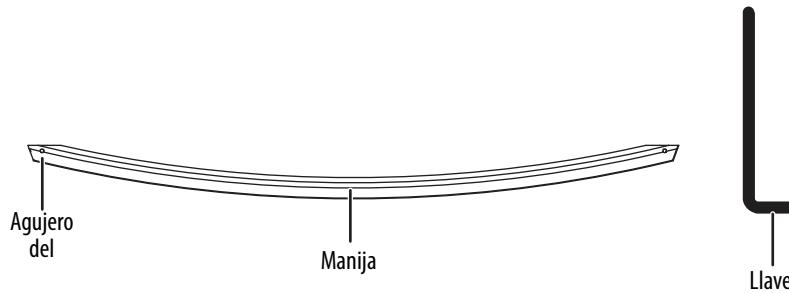
- 1** Verifique en el kit de instalación para encontrar las cinco perillas de control de los quemadores necesarias.



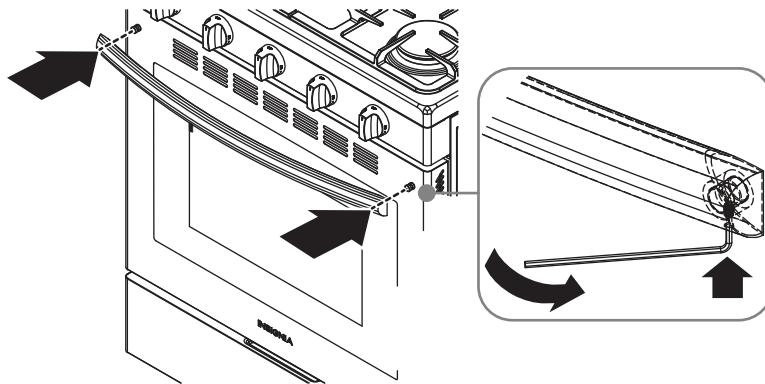
- 2** Presione cada perilla hasta el final para fijar completamente al eje y asegúrese de que las perillas sean fáciles de girar.

Instalación de la manija del horno

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



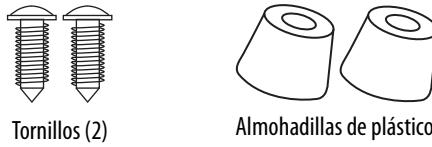
- 2 Asegúrese de que el lado con los agujeros para los tornillos esté orientado hacia la puerta del horno.
- 3 Coloque la manija de la puerta contra la puerta del horno y colóquela en la parte de conexión.



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

Instalación de las almohadillas de plástico

Para evitar que la estufa se acerque demasiado a la pared detrás de la estufa, instale las almohadillas de plástico incluidas.
1 Localice el kit de almohadillas de silicona. Incluye:



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

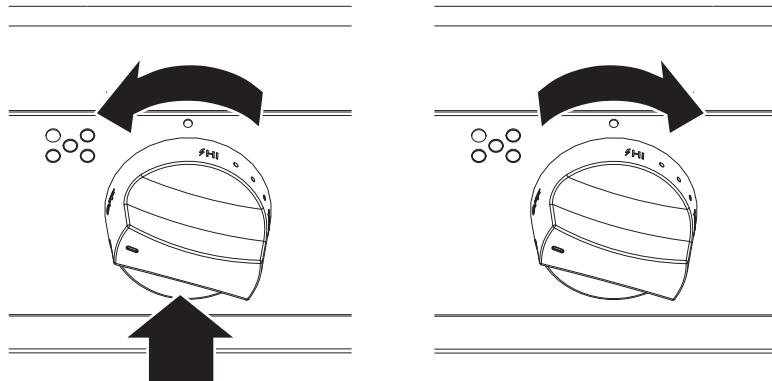
Comprobación del encendido de los quemadores

Compruebe el funcionamiento de todos los quemadores de su estufa y del horno después de que su estufa haya sido instalada y ensamblada, las líneas de suministro de gas han sido cuidadosamente revisadas en busca de fugas, y el cable de alimentación eléctrica ha sido enchufado.

Todos los quemadores de la superficie y del horno tienen ignición electrónica.

Quemadores de la superficie

- 1 Empuje y gire la perilla de control de un quemador de superficie a la posición LITE (Encender). El sonido de "clic" indica que el sistema de encendido electrónico funciona correctamente. El quemador se enciende en unos cuatro segundos, después de que el aire ha sido purgado de la línea de suministro.



- 2 Despues de que se encienda el quemador, gire la perilla de control al ajuste que deseado. El sonido de "clic" se detiene y la altura de la llama cambia de Max. a Min. mientras se gira la perilla de control.
- 3 Repita los pasos 1 y 2 para probar cada quemador.

Quemador del horno

- 1 Presione **Bake** (Hornear). La pantalla parpadea 350.
- 2 Presione **Start** (Iniciar). El quemador del horno debería empezar a calentarse.
- 3 Abra la puerta del horno y asegúrese de que el quemador inferior del horno se haya encendido.
- 4 Presione **Off/Clear** (Apagar/Eliminar) para apagar su horno.

Quemador del horno para asar a la parrilla

- 1 Presione **Broil** (Asar a la parrilla), y presione **Start** (Iniciar). El quemador de asar a la parrilla debería empezar a calentarse.
- 2 Abra la puerta del horno y asegúrese de que el quemador superior del horno (asar a la parrilla) se haya encendido.
- 3 Presione **Off/Clear** (Apagar/Eliminar) para apagar su horno.

Utilización

Estufa de convección autónoma de 4.8 pie³ con limpieza al vapor

Antes de comenzar a usar su estufa.....	27
Consejos para economizar el gas.....	27
Utilización de los quemadores de la superficie	28
Utilización de los utensilios de cocina correctos.....	28
Encendido de un quemador.....	29
Encendido manual un quemador.....	29
Selección del tamaño de la llama.....	29
Utilización del horno.....	30
Utilización de la ventilación del horno.....	30
Utilización de la luz del horno	31
Colocación de las rejillas del horno	31
Consejos para cocción	33
Ajuste de la hora.....	33
Selección de la configuración de la pantalla de 12 o 24 horas.....	33
Utilización del temporizador	33
Hornear	34
Ajuste del termostato.....	34
Hornear y asar con ventilador	35
Como programar el tiempo de cocción	35
Como programar una hora de inicio retrasada	36
Asar a la parrilla.....	36
Como mantener la comida caliente.....	37
Cambiar entre Fahrenheit o Centígrado	37
Activación o desactivación del sonido	37
Bloqueo de los controles del horno.....	37

Antes de comenzar a usar su estufa

ADVERTENCIA: Todos los equipos eléctricos y de gas con partes móviles pueden ser peligrosos. Asegúrese de leer y entender toda la información de seguridad. Refiérase a INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD en la página 4. Preste especial atención a ADVERTENCIAS DE QUEMADORES DE SUPERFICIE en la página 10 y ADVERTENCIAS DEL HORNO en la página 11.

Antes de encender los quemadores o el horno:

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

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

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

ADVERTENCIAS:

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

ADVERTENCIAS ADICIONALES PARA LOS QUEMADORES DE LA SUPERFICIE

Siga las advertencias del quemador de superficie en ADVERTENCIAS DE QUEMADORES DE SUPERFICIE en la página 10. Además, siga estas advertencias:

- La cabeza del quemador puede estar bloqueada por comida o polvo. Limpie la cabeza si parece estar bloqueada. Si limpia la cabeza con agua, ensámbelo solamente después de que esté completamente seca. Si la cabeza está húmeda, podría impedir que los quemadores se enciendan.
- No vierta agua sobre el área de cocción para limpiarla. Puede entrar en la estufa y causar que las partes de adentro se oxiden.
- Sólo encienda los quemadores de la estufa con las tapas de los quemadores en su lugar. Si las tapas de los quemadores no están en su lugar, puede dañar los controles o causar una llama grande o peligrosa no deseada.
- Siempre use la posición LITE (Encender) cuando encienda los quemadores superiores. Asegúrese de que los quemadores se hayan encendido.
- Si la ignición falla, gire la perilla a OFF (Apagar) y espere hasta que el gas liberado se haya disipado. Si mantienes la perilla en la posición LITE (Encender) sin la ignición adecuada, el gas liberado podría causar una explosión.
- El calentamiento de las bebidas puede retrasar la ebullición eruptiva. Para evitar el retraso de la ebullición eruptiva, SIEMPRE permita que las bebidas calentadas permanezcan al menos 20 segundos después de apagar el quemador para que la temperatura del líquido se pueda estabilizar.
- Después de encender un quemador de superficie, compruebe que el quemador se haya encendido. Ajuste el nivel de la llama girando la perilla del quemador.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador superior para que no se extienda fuera del borde del recipiente de cocción. Las llamas que se extienden más allá de los bordes de los utensilios de cocina pueden ser peligrosas.
- Para disminuir las salpicaduras cuando se cocinan alimentos con mucho líquido, como la salsa de carne o el guiso, reduzca la llama y revuelva con frecuencia.
- Cuando ponga un quemador a fuego lento, no gire la perilla del quemador rápidamente. Vigile la llama para asegurarse de que se mantiene encendida.

ADVERTENCIA:

Nunca opere la sección de la superficie superior de cocción de este aparato sin supervisión

- El incumplimiento de esta declaración de advertencia podría dar lugar a un incendio, una explosión o un riesgo de quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

NO INTENTEN EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

Consejos para economizar el gas

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

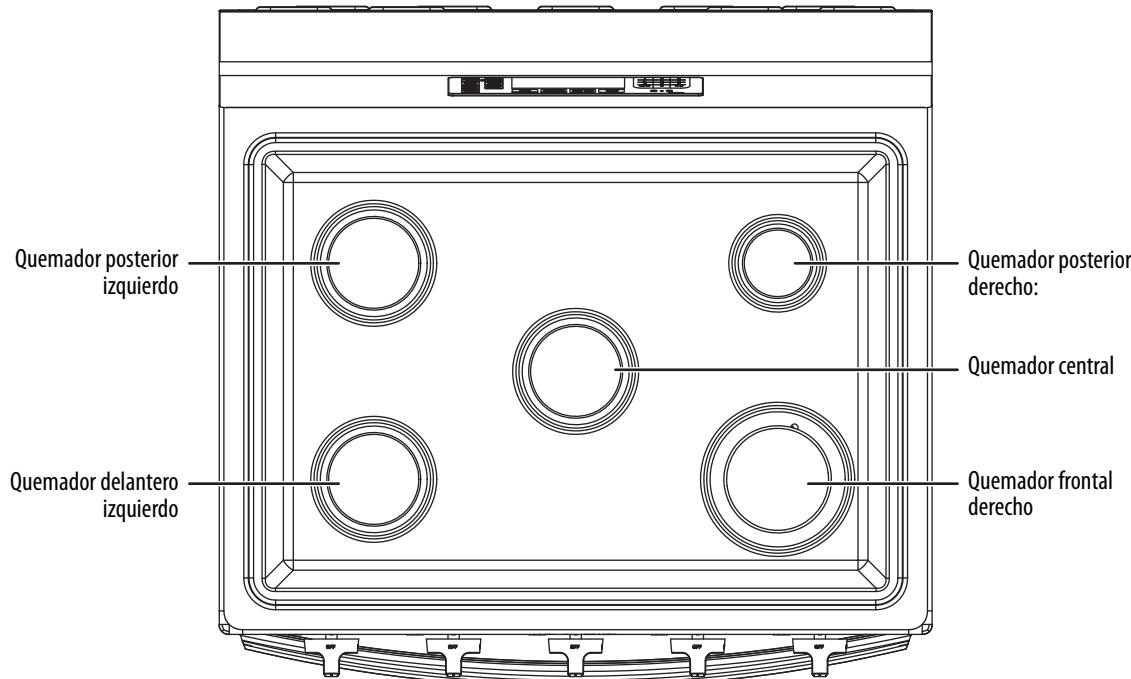
Utilización de los quemadores de la superficie

ADVERTENCIAS:

Antes de usar los quemadores de superficie, asegúrese de seguir todas las advertencias y precauciones de seguridad indicadas. El no hacerlo podría resultar en daños al producto, lesiones personales y/o la muerte.

Si quiere mover una olla o cacerola a otro quemador, levántelo y colóquelo en el otro quemador. No deslice una olla o cacerola de un quemador al otro.

Su estufa tiene cinco quemadores exteriores. Los diferentes tamaños de quemadores aseguran que tiene la fuente de calor correcta para cada trabajo de cocina.



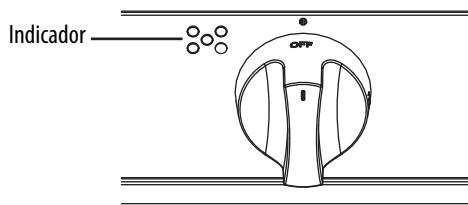
El quemador **posterior derecho** proporciona un rendimiento de cocción preciso para alimentos delicados y alimentos que requieren un calor bajo para tiempos de cocción largos. El quemador posterior derecho le permite usar el ajuste LO (Bajo) para un ajuste de cocción a fuego lento.

El quemador **frontal derecho** proporciona el máximo rendimiento. Este quemador también puede utilizarse como un quemador de uso general, pero está diseñado para proporcionar calor rápido a los utensilios de cocina grandes. El quemador frontal derecho extiende el calor con un círculo de llamas más grande.

Los quemadores **Frontal izquierdo, posterior izquierdo y central** son quemadores de uso general que pueden utilizarse para la mayoría de las cocciones. Los ajustes de **HI** (Alto) a **LO** (Bajo) en las perillas de control proporcionan una amplia gama de temperaturas de cocción para satisfacer sus necesidades de cocción. Esto proporciona una mejor distribución del calor para utensilios de cocina más grandes (12 pulg. [30.5 cm]) o cacerolas y sartenes más grandes.

Cada quemador de superficie tiene una perilla de control con ajustes desde **HI** (Alto) a **LO** (Bajo). También tienen el ajuste **LITE** (Encender) que sólo se utiliza para encender la llama. El sistema de ignición electrónica se enciende cuando la perilla de control está en la posición **LITE**.

El indicador del quemador de superficie junto a la perilla de control muestra qué perilla controla el quemador.



Utilización de los utensilios de cocina correctos

El uso de los utensilios de cocina correctos puede evitar muchos problemas, como la cocción desigual o los tiempos de cocción prolongados. El uso de las cacerolas correctas reduce el tiempo de cocción y cocinan la comida más uniformemente. Busque las siguientes características de la cacerola:

- Fondo plano y lados rectos
- Tapa ajustada

- El peso del mango no inclina la salten
- El cacerola está bien equilibrada
- El tamaño de la sartén coincide con la cantidad de comida que se está preparando.
- Hecho de material que conduce bien el calor.
- El diámetro de la sartén coincide con el diámetro de la llama del quemador de la superficie.

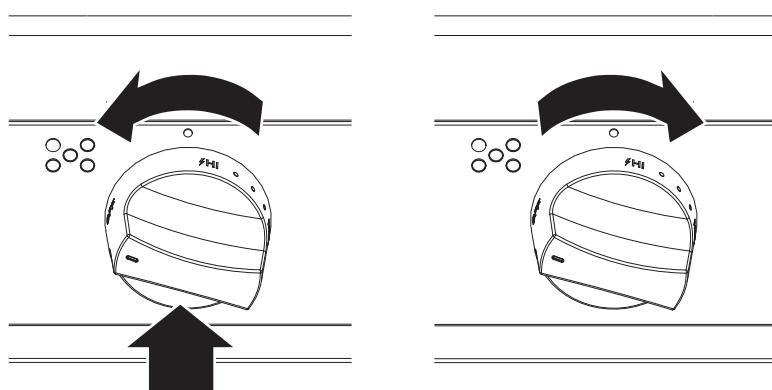
El material de sus utensilios de cocina determina cuán uniforme y rápidamente se transfiere el calor desde el quemador hasta el fondo del recipiente de cocción.

MATERIAL	DESCRIPCIÓN
Aluminio	Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos hacen que el aluminio se oscurezca. (Los utensilios de cocina de aluminio anodizado resisten las manchas y las picaduras.)
Cobre	Excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente.
Acero inoxidable	Conductor de calor lento con resultados de cocción desiguales. Es durable, fácil de limpiar y resiste a las manchas.
Hierro fundido	Un mal conductor, pero retiene bien el calor. Cocina uniformemente una vez que se alcanza la temperatura de cocción.
Esmaltado	Las características de calentamiento varían dependiendo del material base.
Vidrio	Conductor de calor lento. Sólo utilice utensilios de cocina de vidrio que estén designados para el uso en el horno.

Encendido de un quemador

Asegúrese de que todos los quemadores de superficie estén colocados y ensamblados correctamente.

- 1 Empuje y gire la perilla de control de un quemador de superficie a la posición LITE (Encender). El sonido de "clic" indica que el sistema de encendido electrónico funciona correctamente. El quemador se enciende en unos cuatro segundos, después de que el aire ha sido purgado de la línea de suministro.



- 2 Después de que se encienda el quemador, gire la perilla de control al ajuste que deseado. El sonido de "clic" se detiene y la altura de la llama cambia de Max. a Min. al girar la perilla de control.

Encendido manual un quemador

Si se produce un fallo de energía, puede encender manualmente los quemadores de la superficie.

ADVERTENCIA: Tenga mucho cuidado al encender manualmente un quemador de la superficie.

- 1 Sostenga un encendedor largo de barbacoa de gas en el quemador de la superficie que desee encender.
- 2 Presione y gire la perilla de control de ese quemador a la posición **LITE** (Encender).
- 3 Despues de que el quemador se haya encendido, ponga la perilla de control y el quemador en la posición que desee.

Selección del tamaño de la llama

ADVERTENCIA: Las llamas más grandes que el fondo de los utensilios de cocina no dan lugar a un calentamiento más rápido, pero podrían provocar un peligro de incendio o lesiones personales.

Las llamas de los quemadores deben permanecer siempre bajo los utensilios de cocina. Las llamas nunca deben extenderse más allá de la superficie inferior o a los lados de los utensilios de cocina.

Siempre observe la llama cuando ajuste el calor con la perilla de control. La llama siempre debe coincidir con el tamaño de los utensilios de cocina que se utilizan.

ADVERTENCIA: Antes de usar los quemadores de superficie, asegúrese de seguir todas las advertencias y precauciones de seguridad indicadas. El no hacerlo podría resultar en daños al producto, lesiones personales o la muerte.

Utilización del horno

ADVERTENCIA: Aléjese del horno cuando abra la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que se escapa puede causar quemaduras en las manos, la cara o los ojos. Deje escapar el aire o el vapor caliente antes de retirar o insertar nuevamente los alimentos.

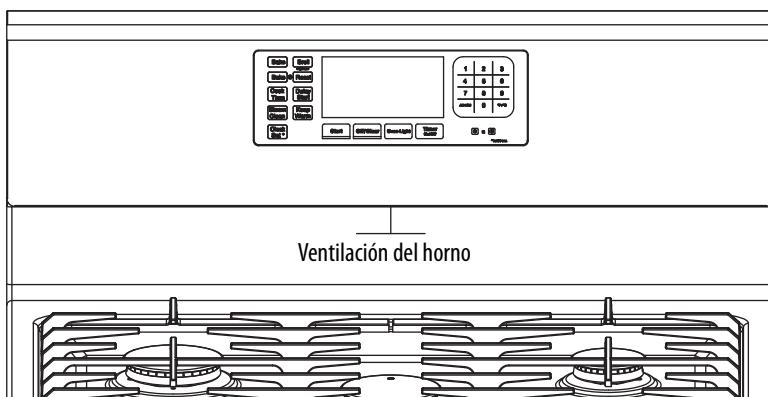
Su horno tiene seis funciones:

FUNCIÓN	AJUSTE MÍNIMO	AJUSTES MÁXIMOS
Hornear	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
Asar a la parrilla	Lo (Bajo)	Hi (Alto)
Hornear con ventilador (vection Hornear)	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
Asado con ventilador (vection Asar)	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
Limpieza al vapor	—	25 minutos
Mantener caliente	—	3 horas

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

Utilización de la ventilación del horno

La ventilación del horno se encuentra debajo del panel de control del horno.

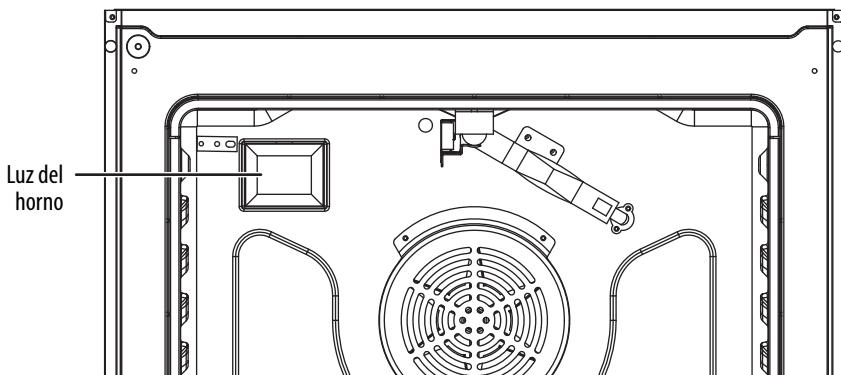


No bloquee ni coloque objetos frente a la ventilación del horno. La correcta circulación del aire previene los problemas de combustión del quemador del horno y proporciona buenos resultados en la cocina.

Debido a que la ventilación del horno y el área circundante pueden calentarse, tenga cuidado al colocar objetos cerca de la ventilación. El vapor caliente podría calentar o derretir los objetos colocados frente al respiradero.

Utilización de la luz del horno

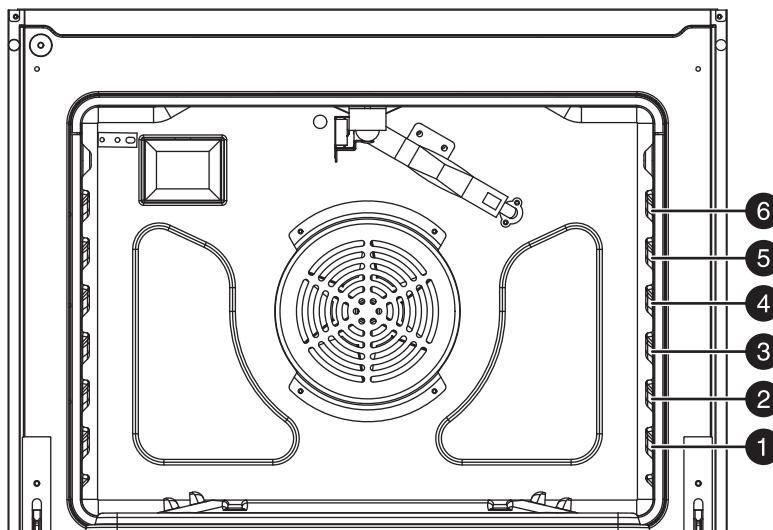
Toque **Oven Light** (Luz del horno) para encender o apagar la luz. La luz del horno le permite comprobar el progreso de la cocción sin abrir la puerta del horno.



Colocación de las rejillas del horno

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

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

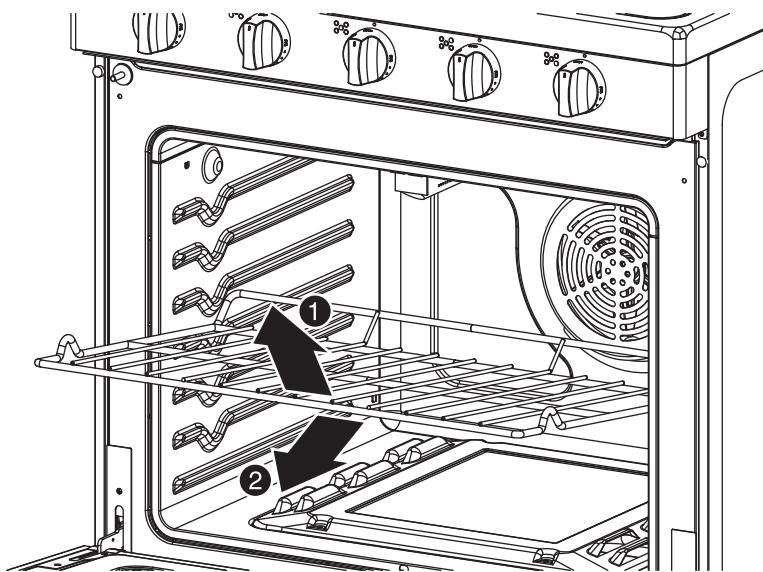


PRECAUCIONES:

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

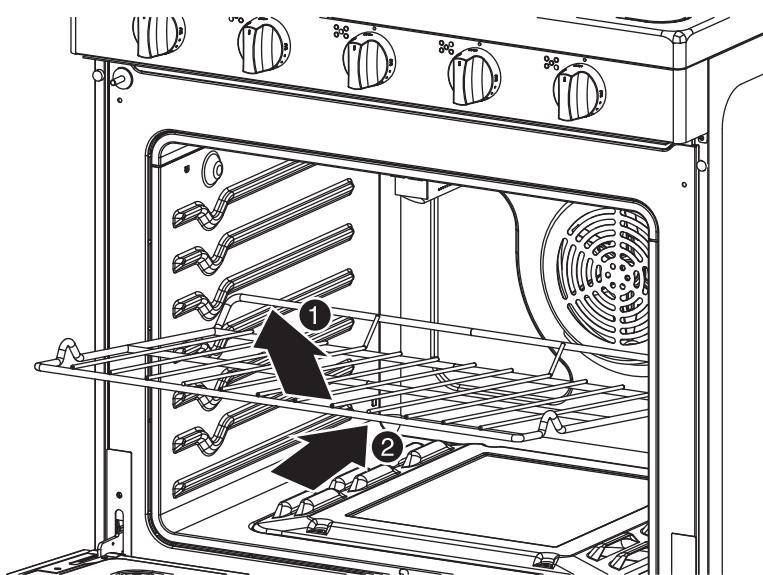
Extracción de una rejilla de horno

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



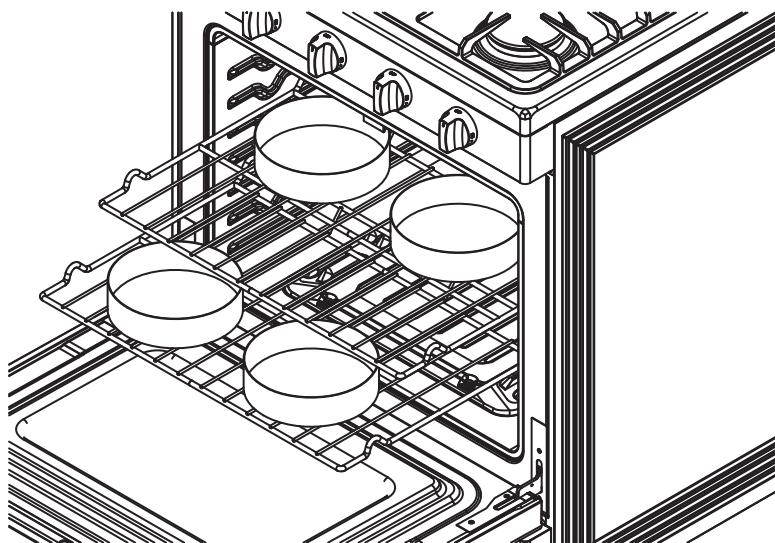
Como volver a colocar una rejilla de horno

- 1 Coloque el borde trasero de la rejilla en el soporte para la rejilla.
- 2 Levante la parte delantera de la rejilla y deslícela en el horno.



Horneado de pasteles de capas

Nota: La correcta colocación de los alimentos en el horno ayuda a conseguir los mejores resultados de cocción.



- Al centrar las cacerolas en el horno produce mejores resultados de cocción.
- Al hornear varios artículos, asegúrese de dejar un 1 a 1.5 pulg. (2.5 a 3.8 cm) de espacio alrededor de cada artículo.
- Cuando hornee o hornee con el ventilador en varias rejillas, coloque las rejillas del horno en las posiciones 3 y 5.
- Coloque dos bandejas en la parte posterior de la rejilla superior y las otras dos en la parte delantera de la rejilla inferior.

Consejos para cocción

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

Ajuste de la hora

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

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

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

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

Utilización del temporizador

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

- 1 Presione **Timer On/Off** (Activación/desactivación del temporizador). La pantalla muestra **Timer** (Temporizador), y **00:00** parpadea en la pantalla.
- 2 Utilice el teclado numérico para introducir la cantidad de tiempo que desea en minutos u horas y minutos. La pantalla muestra la hora ajustada.

- 3 Presione el **Start** para iniciar el temporizador. La pantalla muestra el tiempo restante. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el temporizador sigue sonando hasta que se presione **Timer On/Off** (Activación/desactivación del temporizador). Después de presionar **Timer On/Off** (Activación/desactivación del temporizador), la pantalla muestra la hora del día.

Hornear

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

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

Ajuste del termostato

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

Nota: Este ajuste de temperatura se conserva en la memoria después de un fallo eléctrico. Este ajuste se usará en todos los horneados futuros, incluyendo Hornear, Hornear con ventilado, Asar con ventilado, Asar a la parrilla y Mantener caliente. El ajuste del termostato no afecta a la limpieza con vapor. Si desea ajustar la temperatura para una sola tarea de horneado, refiérase a [Hornear](#) en la página 34.

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

Hornear y asar con ventilador

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

Para la cocción con el ventilador

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

Para el asado con ventilador:

- Es bueno para los cortes de carne grandes y tiernos, sin cubrir.
- Coloque una cacerola de asar a la parrilla y una rejilla debajo de la carne o las aves durante el asado con ventilador para obtener mejores resultados. La cacerola atrapa los derrames de grasa y la rejilla evita las salpicaduras de grasa.

1 Coloque la rejilla del horno en el lugar que desee.

2 Presione (**Bake**) (Hornear con ventilador) o (**Roast**) (Asar con ventilador). El horno pita cada vez que se presiona una el panel de control. La pantalla muestra la temperatura predeterminada de 325° y el ícono de hornear parpadea. Si la temperatura predeterminada es la que desea, salte al paso 4.

3 Presione el teclado numérico para la temperatura que deseé (Opcional). Todo el asado debe hacerse en una bandeja de asar y en una parrilla.

4 Presione **Start** (Iniciar). El horno se enciende automáticamente y comienza a precalentarse. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en la cocción.

La pantalla muestra *PRE, 100°*, la hora del día, y *Fan Bake* (Hornear con ventilador) o *Fan Roast* (Asar con ventilador) hasta que el horno llegue a 100°. Luego, la pantalla muestra la temperatura actual del horno. Cuando el horno alcanza la temperatura que ha establecido, emite tres pitidos.

5 Ponga la comida en el horno y cierre la puerta del horno.

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

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

Como programar el tiempo de cocción

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

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

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

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

- 2** Presione **Bake** (Hornear). La pantalla muestra la temperatura predeterminada y el ícono de hornear parpadea. Si la temperatura por defecto es la que desea, pase al paso 4.
- 3** Presione el teclado numérico para la temperatura que deseé (Opcional). El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en la cocción. Todo el asado debe hacerse en una bandeja de asar y en una parrilla.
- 4** Presione **Cook Time** (Tiempo de cocción). La pantalla mostrará *00:00*.
- 5** Presiona el teclado numérico para el tiempo de cocción que deseé. La pantalla muestra el tiempo seleccionado. Puede ajustar el tiempo a cualquier duración de 1 minuto a 10 horas.
- 6** Presione **Start** (Iniciar). El horno se enciende automáticamente y comienza a precalentarse.

La pantalla muestra la temperatura predeterminada o seleccionada, *Bake* (Hornear), y el tiempo de cocción seleccionado, hasta que el horno alcance la temperatura fijada. Cuando el horno alcanza esa temperatura, emite tres pitidos. El horno comienza a cocinar durante el tiempo establecido y la pantalla muestra el tiempo de cocción restante.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente, *END* (Fin) parpadea en la pantalla y el horno emite un pitido durante 30 segundos o hasta que se presione Off/Clear (Apagar/Eliminar). Después de eso, la pantalla muestra la hora del día.

- 7 Para cambiar la temperatura de horneado programada, presione **Bake** (Hornear), introduzca la nueva temperatura de horneado, y luego presione **Start** (Iniciar). El horno completa la cocción con la nueva temperatura.
- 8 Para cambiar el tiempo de cocción, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción), introduzca el nuevo tiempo de cocción, y luego presione **Start** (Iniciar). El horno continúa cocinando durante el tiempo restante que usted estableció.

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

Como programar una hora de inicio retrasada

La función de Inicio con retraso le permite utilizar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción (Hornear, Hornear con ventilador o Asar con ventilador). Puede establecer un retraso de 1 minuto a 10 horas. El reloj debe estar ajustado a la hora correcta del día para que el retraso empiece a funcionar correctamente.

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

- 1 Coloque la rejilla del horno en el lugar que desee, luego coloque la comida en el horno y cierra la puerta. Todo el asado debe hacerse en una bandeja de asar y en una parrilla.
- 2 Presione el teclado para la operación de horneado o asado que desee. La pantalla muestra la temperatura predeterminada. Si la temperatura por defecto es la que desea, pase al paso 4.
- 3 Presione el teclado numérico para la temperatura que desee (Opcional). La pantalla muestra la temperatura que has establecido.
- 4 Presione **Cook Time** (Tiempo de cocción). La pantalla muestra la temperatura de cocción, *Bake* (Hornear), y *00:00*.
- 5 Presione el teclado numérico para el tiempo de cocción que desee. La pantalla parpadea la duración de la cocción que ha establecido. Puede ajustar la duración a cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 10 horas.
- 6 Presione **Delay Start** (Inicio retrasado). La pantalla muestra *Delay* (Retraso) y *0:00* parpadea.
- 7 Utilice el teclado numérico para introducir el tiempo que desee que el horno espere antes de encenderse. Puede ajustar la duración a cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 10 horas.
- 8 Presione **Start** (Iniciar). El horno emite un pitido cuando se alcanza la hora de inicio y comienza a precalentarse. Cuando el horno alcanza la temperatura de cocción, emite tres pitidos.

La pantalla cuenta el tiempo de cocción establecido. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente, *END* (Fin) parpadea en la pantalla y el horno emite un pitido durante 30 segundos o hasta que se presione Off/Clear (Apagar/Eliminar). Después de eso, la pantalla muestra la hora del día.

- 9 Para cambiar la hora de inicio, presione Delay Start (Inicio de retraso), introduzca una nueva hora de inicio, y luego presione **Start** (Iniciar).
- 10 Para cambiar la temperatura de horneado programada, presione **Bake** (Hornear), introduzca la nueva temperatura de horneado, y luego presione **Start** (Iniciar). El horno completa la cocción con la nueva temperatura.
- 11 Para cambiar el tiempo de cocción, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción), introduzca el nuevo tiempo de cocción, y luego presione **Start** (Iniciar). El horno continúa cocinando durante el tiempo restante que usted estableció.

Asar a la parrilla

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

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

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

Como mantener la comida caliente

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

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

Cambiar entre Fahrenheit o Centígrado

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

- 1 Presione **°F** o **°C** durante un segundo. La pantalla muestra F o C. El valor predeterminado es F.
- 2 Presione **°F** o **°C** durante un segundo para alternar entre F y C.
- 3 Presiona **Start** (Iniciar) para guardar la selección de temperatura.

Activación o desactivación del sonido

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

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

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

Bloqueo de los controles del horno

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

- 1 Mantenga presionado  Lock (Bloqueo) por tres segundos. El horno emite un pitido y la pantalla muestra *Loc* (Bloqueo), la hora del día y el ícono del candado.
- 2 Para desbloquear los controles, mantenga presionado  (bloquear) durante tres segundos.

Mantenimiento

Estufa de convección autónoma de 4.8 pie³ con limpieza al vapor

Limpieza y mantenimiento.....	39
Limpieza del panel de control	39
Como limpiar las superficies de acero inoxidable.....	39
Limpieza de las rejillas del horno	39
Limpieza de la puerta del horno.....	40
Limpieza las perillas de control del quemador de superficie	41
Limpieza de las parrillas de los quemadores de superficie y los ensamblajes	42
Limpieza del área de cocción.....	44
Retiro y reemplazo de la puerta del horno	45
Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento.....	49
Limpieza a vapor del horno	50
Localización y corrección de fallas	51
Área de cocción	51
Horno	52
Códigos de error.....	53

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIAS:

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

Limpieza del panel de control

PRECAUCIONES:

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

- 1 Bloquee los controles del horno. Refiérase a Bloqueo de los controles del horno en la página 37.
- 2 Limpie las salpicaduras con un paño húmedo o un limpiacristales. Puede usar agua caliente y jabón para limpiar áreas muy sucias.
- 3 Al terminar la limpieza, desbloquee los controles del horno.

Como limpiar las superficies de acero inoxidable

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

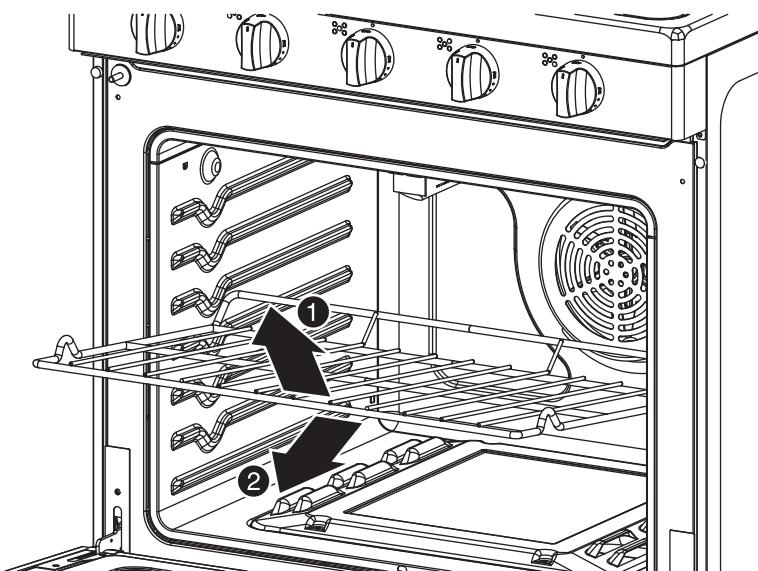
Nota: Para evitar cualquier decoloración o mancha de grasa, le recomendamos que llimpie y elimine cualquier derrame, mancha y grasa de su estufa después de cada uso.

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

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

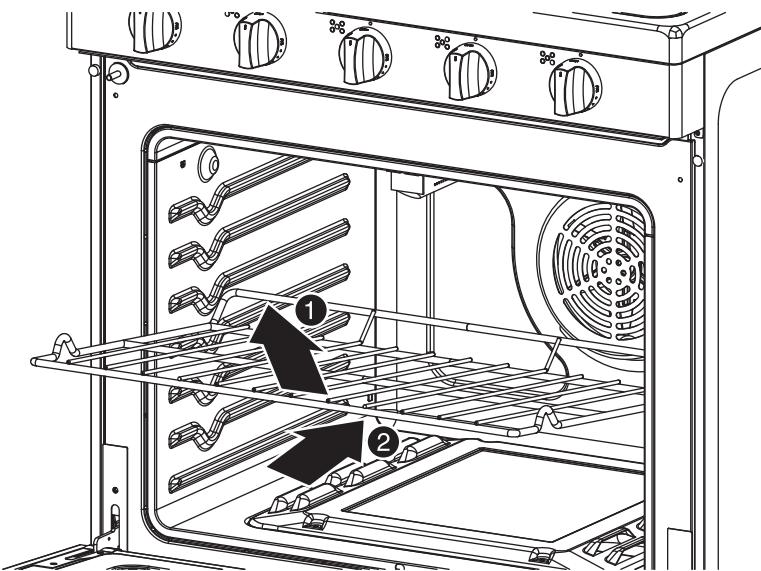
Limpieza de las rejillas del horno

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



- 3 Limpie a mano en agua caliente y jabonosa con un estropajo de plástico o lleno de jabón, y luego seque con un paño suave.

- 4** Para volver a colocar la rejilla, coloque el borde posterior de la rejilla en el soporte de la rejilla, luego levante la parte delantera de la rejilla y deslícela en el horno. Si una rejilla se vuelve difícil de deslizar, frote las guías laterales con papel encerado o un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite de cocina. Esto ayuda a que la rejilla se deslice más fácilmente por las guías.

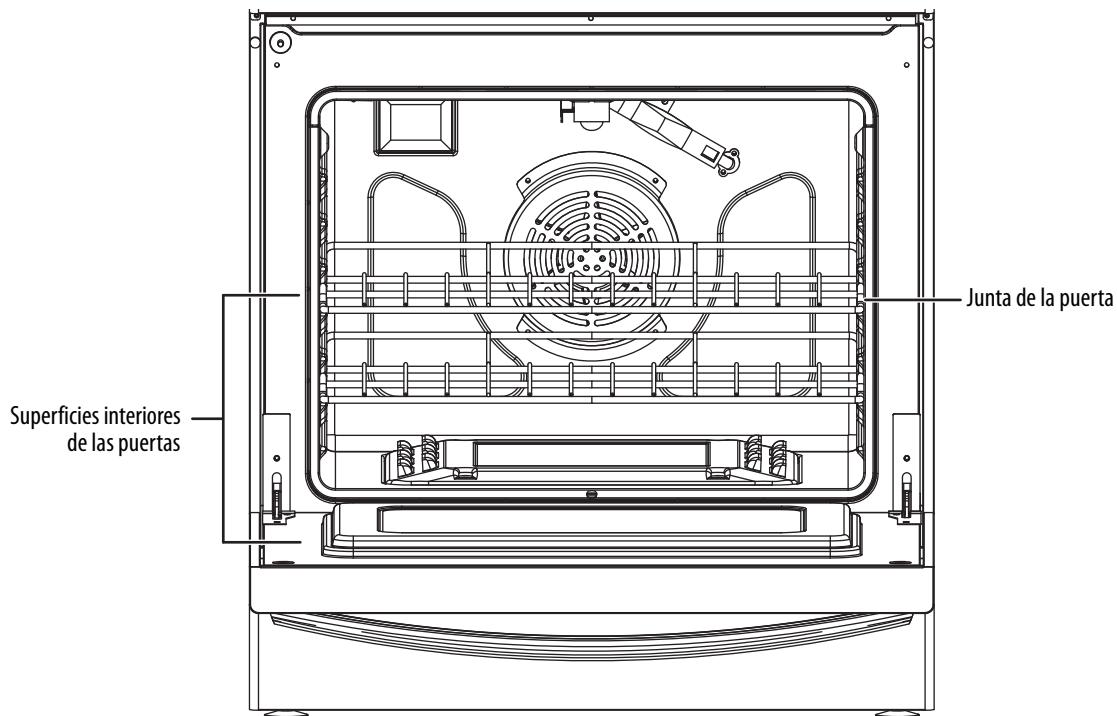


Limpieza de la puerta del horno

ADVERTENCIA: No deje que la humedad entre en la puerta o que entre en contacto con la junta de la puerta mientras la limpia. La humedad que entra en el ensamblaje de la puerta o que entra en la junta de la puerta daña la junta.

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

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



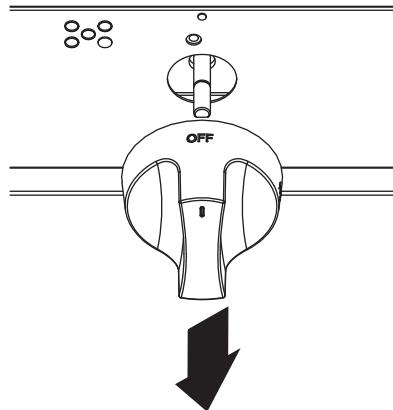
- 2** Enjuague y seque bien con un paño limpio y suave.

- 3 Limpie las superficies de acero inoxidable exterior de la puerta siguiendo las instrucciones en [Como limpiar las superficies de acero inoxidable](#) en la página 39.
- 4 Limpia la ventana de cristal con limpiacristales o agua tibia y jabonosa con un enjuague a fondo. No permita que la humedad entre en el ensamblaje de la puerta.

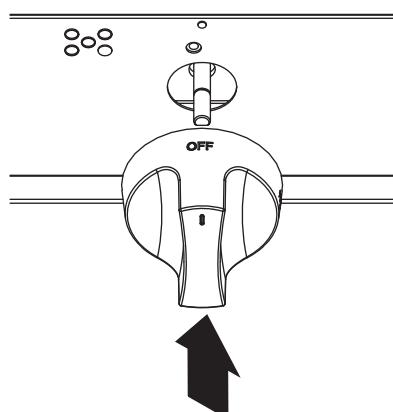
Limpieza las perillas de control del quemador de superficie

ADVERTENCIA: No utilice limpiadores en aerosol en el panel de control del quemador de superficie. El rocío que entra en los agujeros de la válvula podría entrar en contacto con los componentes eléctricos y provocar la muerte, lesiones personales o daños al producto.

- 1 Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores de superficie estén en la posición OFF (Apagado).
- 2 Tire de las perillas de control directamente de los vástagos de la válvula de control del quemador de superficie. No limpies las perillas de control en un lavavajillas. No son aptas para el lavavajillas.

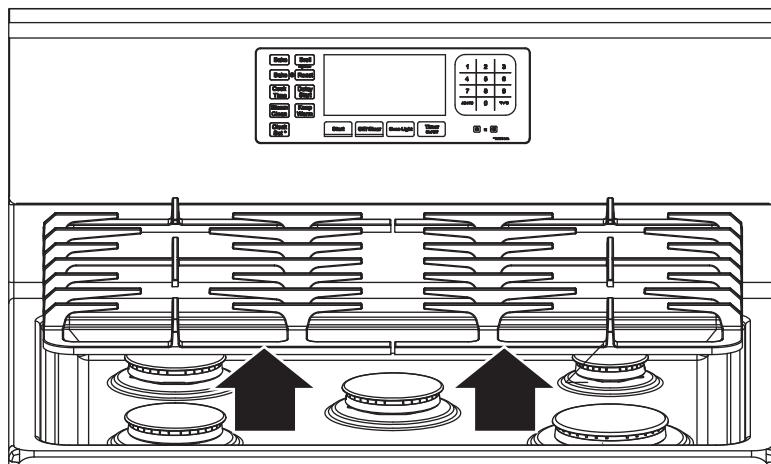


- 3 Limpie las perillas en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente todas las superficies (incluyendo la parte posterior y el agujero del vástagos).
- 4 Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable en un paño húmedo y suave.
- 5 Vuelva a colocar las perillas de control en la posición OFF (Apagado) empujándolas directamente sobre los vástagos de la válvula de control.

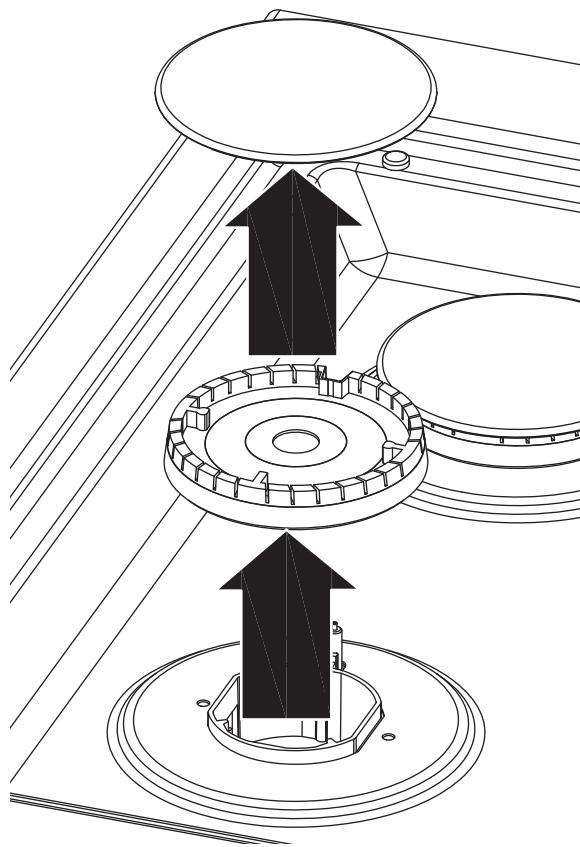


Limpieza de las parrillas de los quemadores de superficie y los ensamblajes

- 1 Apague todos los controles y asegúrese de que todas las partes se hayan enfriado.
- 2 Levante y quite las parrillas del quemador de la estufa. Anote el tamaño y la ubicación de los quemadores.



- 3 Levante y quite las tapas de los quemadores de las cabezas de los quemadores.

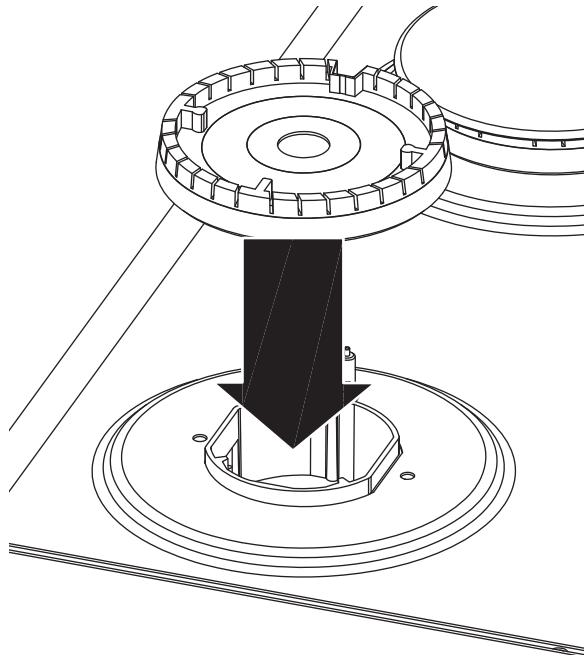


- 4 Levante y retire las cabezas de los quemadores de los colectores de las válvulas.
- 5 Limpie todas las partes removibles del quemador en agua tibia y jabonosa. No use estropajos de acero o limpiadores abrasivos en ninguna parte del quemador.

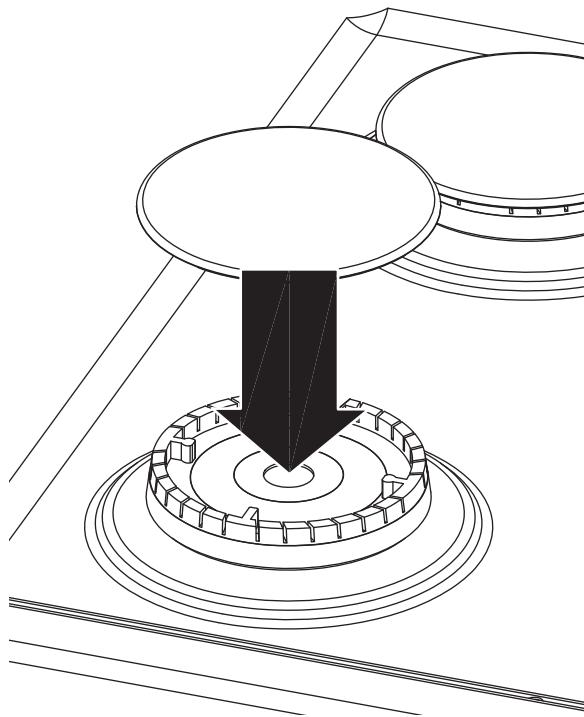
Nota: Los electrodos de arranque no son extraíbles y sólo deben limpiarse cuando los controles están en la posición **OFF** (Apagado).

- 6 Enjuague bien, luego seque completamente todas las partes antes de volver a montarlas.

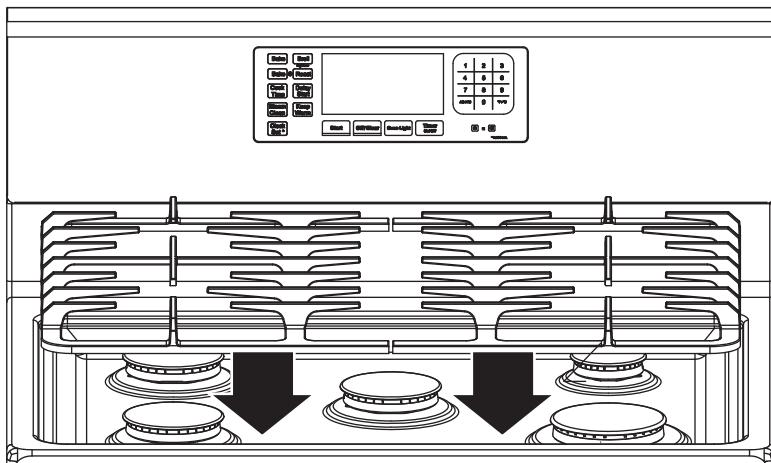
- 7 Ponga todas las cabezas de los quemadores encima de las válvulas del colector en los mismos lugares de donde las sacó. El agujero en el lado de la cabeza del quemador va sobre el electrodo. Las cabezas de los quemadores están correctamente instaladas cuando están planas en la parte superior de las válvulas del colector.



- 8 Ponga las tapas de los quemadores encima de las cabezas de los quemadores. También deben ser planas en la parte superior de los cabezales de los quemadores para garantizar un funcionamiento adecuado y seguro.



- 9** Vuelva a colocar las parrillas del quemador en la parte superior de la estufa.



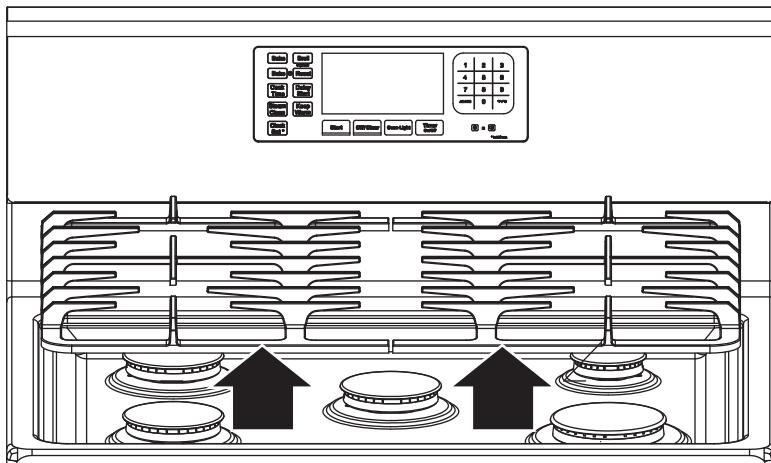
- 10** Empuje y gire cada perilla de control de los quemadores de superficie a la posición **LITE** (Encender), deje que cada quemador se encienda y luego vuelva a colocar cada perilla de control en un ajuste de quemador para asegurarse de que cada quemador funcione correctamente.

Limpieza del área de cocción

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

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

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de la superficie estén apagados (**OFF**).
- 2 Cuando las superficies se hayan enfriado, retire las parrillas del quemador.



ADVERTENCIA: No retire o levante el área de cocción durante la limpieza. Hacerlo podría dañar las líneas de gas que van a los colectores de los quemadores de superficie, causando un funcionamiento pobre o peligroso.

- 3 Limpie la superficie de la estufa con agua caliente y jabón y un paño suave y húmedo. Si un derrame pasa por debajo de un quemador de superficie, retire la tapa y la cabeza del quemador de superficie para acceder y limpiar el derrame. Refiérase a Limpieza de las parrillas de los quemadores de superficie y los ensamblajes en la página 42.
- 4 Enjuague con agua limpia, luego seque y pula con un paño suave y seco.
- 5 Vuelva a ensamblar los componentes del quemador (si se retira) y coloque las parrillas del quemador.

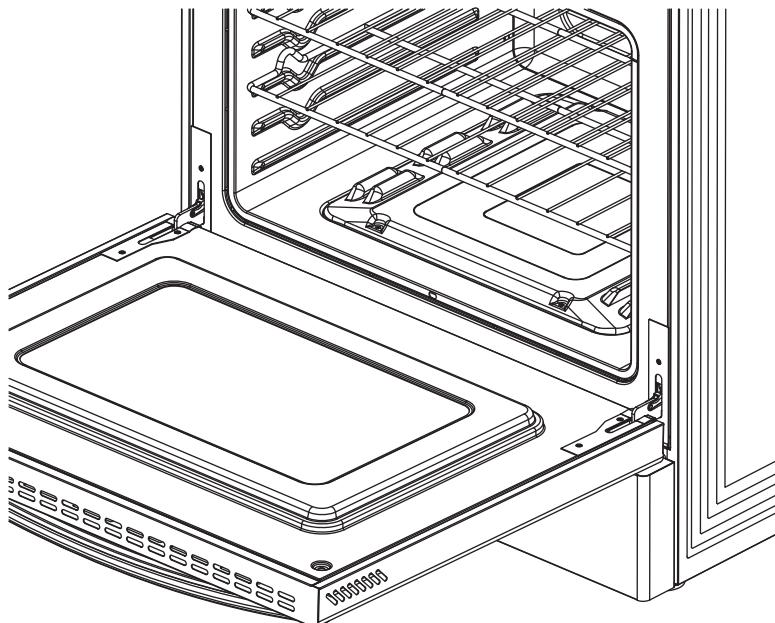
Retiro y reemplazo de la puerta del horno

ADVERTENCIAS:

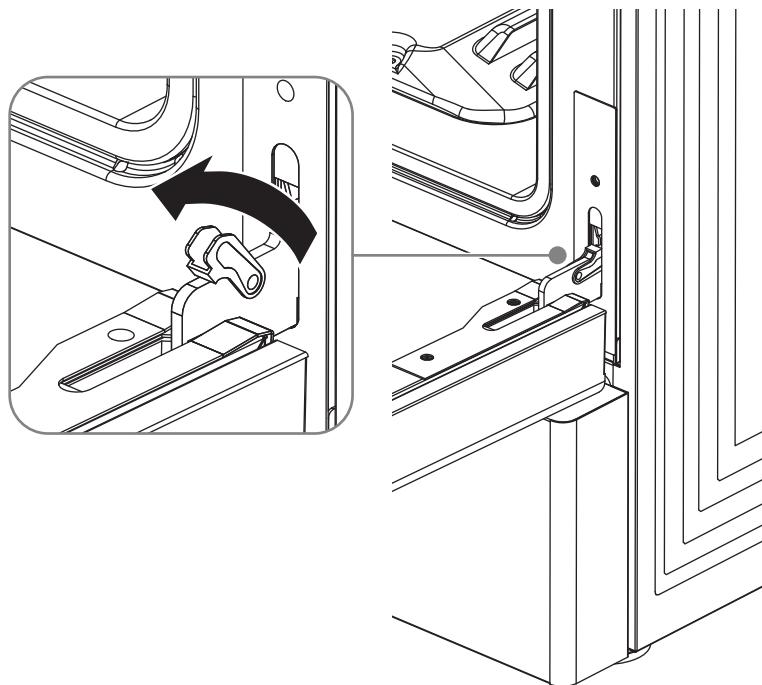
- La puerta del horno es pesada. No levante la puerta por el asa. Tengan cuidado de no dejar caer la puerta durante el retiro de la misma. El manejo incorrecto podría resultar en daños personales.
- Desconecte la energía eléctrica de su estufa antes de quitar la puerta del horno. Esto evita que el horno se encienda accidentalmente mientras se retira la puerta.

Desmontaje de la puerta

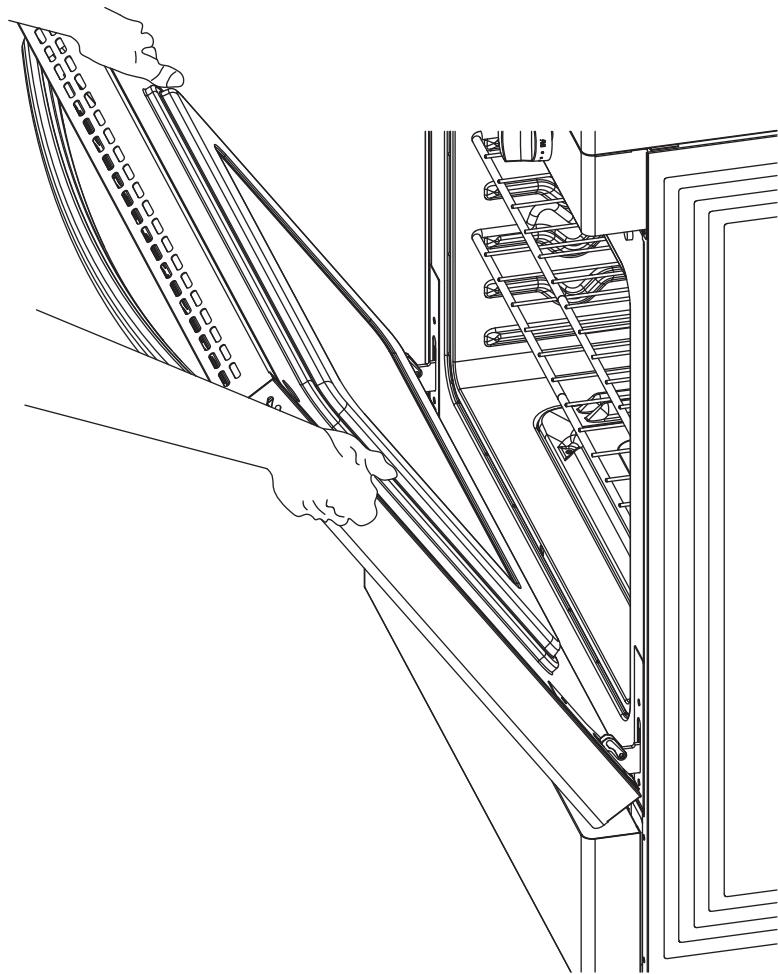
- 1 Abra completamente la puerta del horno.



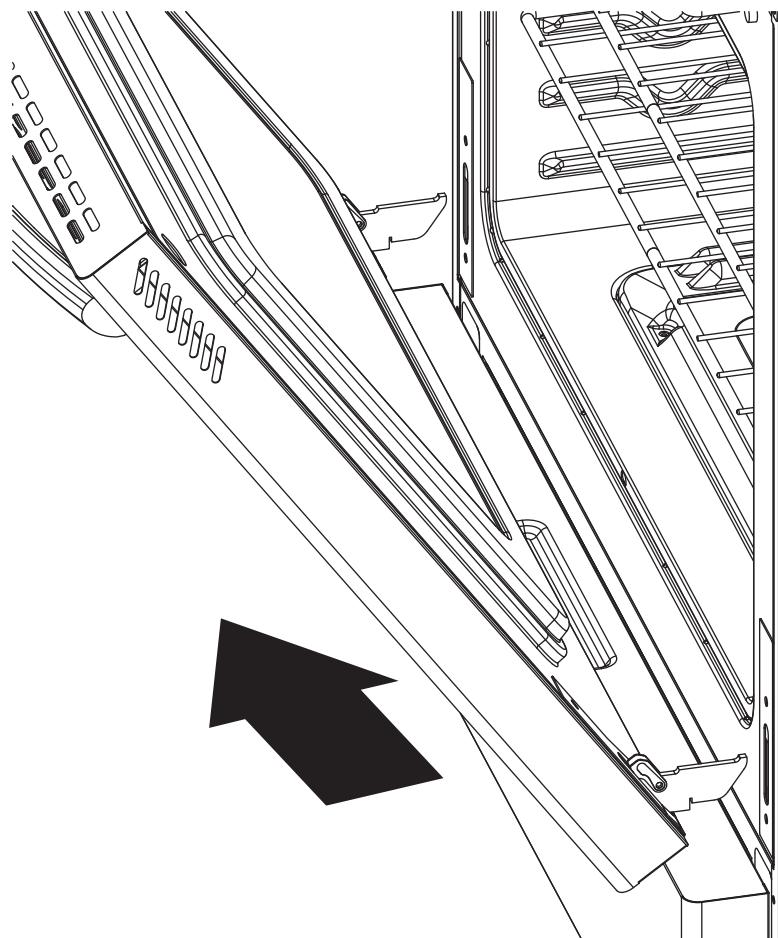
- 2 Abra las palancas completamente en ambos lados.



3 Sostenga la puerta firmemente a ambos lados.

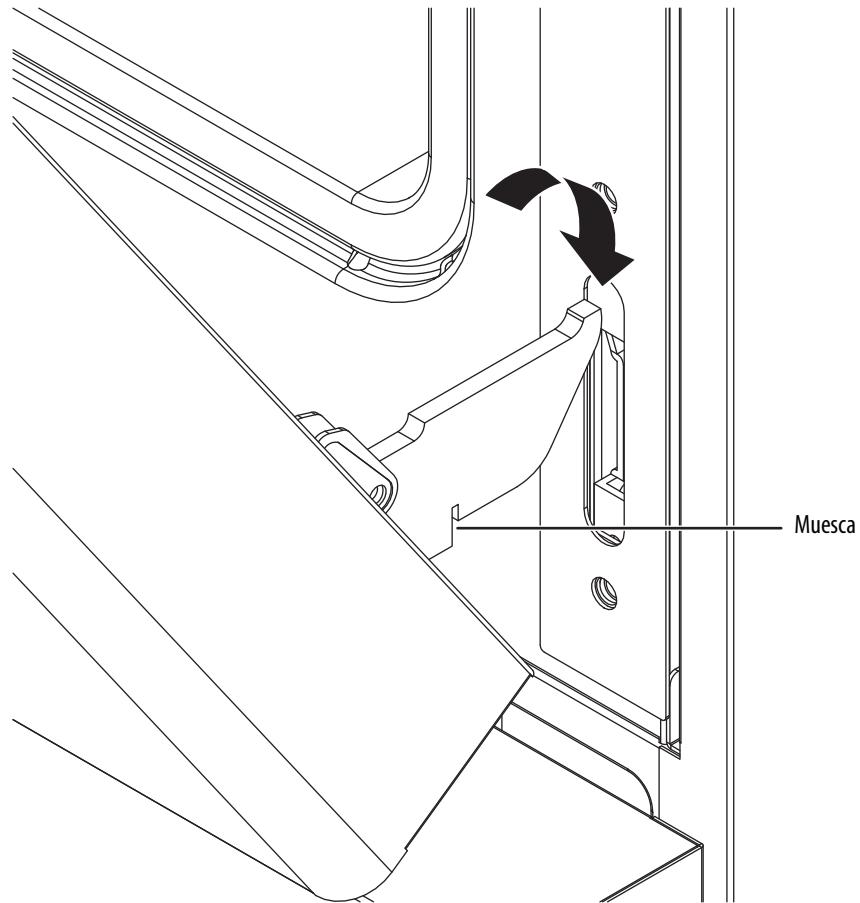


- 4 Desenganche las bisagras y quita la puerta suavemente con un ángulo de 30° entre la puerta y el horno. Coloque la puerta en una superficie protegida.

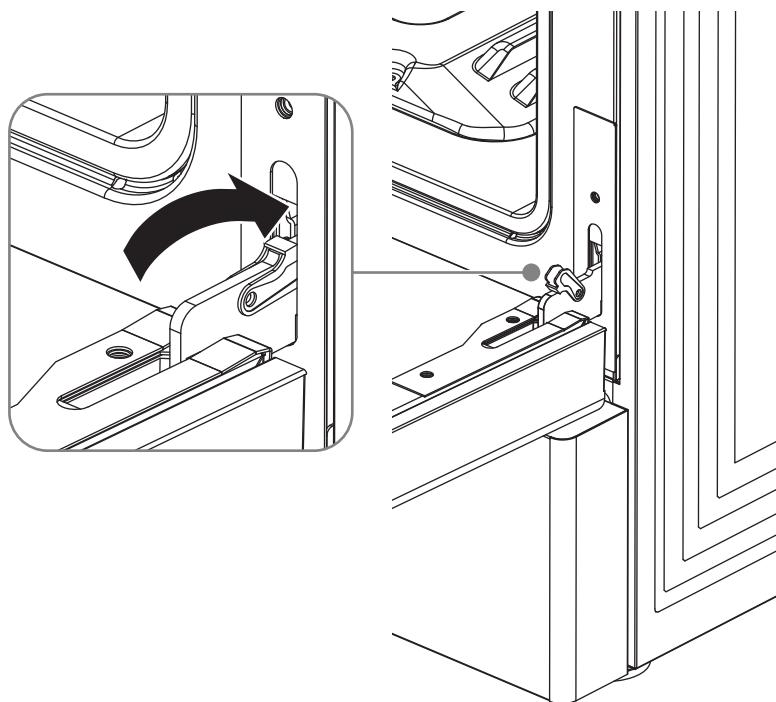


Reemplazo de la puerta

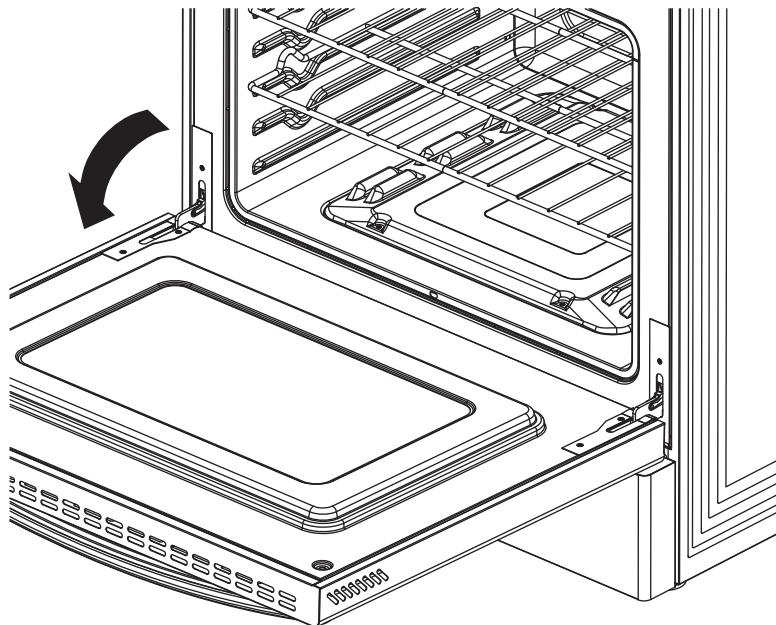
- Sostenga la puerta firmemente en posición casi medio abierta.



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



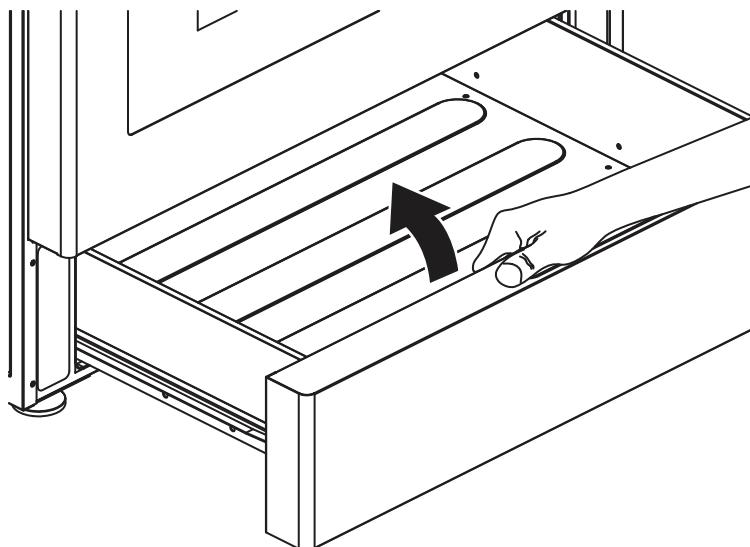
- 4 Cierre completamente las palancas de las bisagras izquierda y derecha, y luego cierre la puerta.



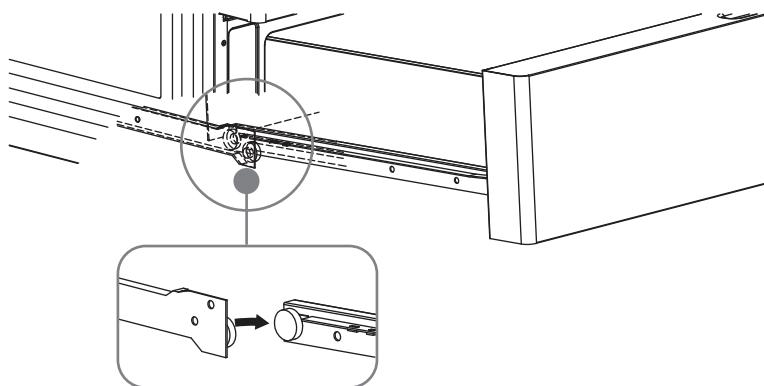
Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento

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

- 1 Abra completamente la gaveta de almacenamiento, levántela y luego retírela.



- 2** Para volver a colocar la gaveta, asegúrese de que la rueda blanca de la gaveta se alinee bien con los rieles, luego deslice la gaveta de nuevo en su estufa.



Limpieza a vapor del horno

- 1** Retire todos los accesorios del horno.
- 2** Vierta 10 onzas (300 ml) de agua en el fondo del horno vacío y cierre la puerta del horno. Utilice sólo agua normal, no agua destilada.
Al limpiar con vapor, use exactamente 10 onzas de agua ya que esto produce los mejores resultados.

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

- 3** Presione **Steam Clean** (Limpieza a vapor) y presione **Start** (Iniciar). Al completarse la operación (unos 25 minutos), la pantalla parpadea y suena un pitido.

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

- 4** Presione **Off/Clear** (Apagar/Eliminar).

ADVERTENCIA: Tengan cuidado al abrir la puerta antes de que termine el procedimiento de limpieza al vapor. El agua del fondo está caliente.

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

Localización y corrección de fallas

Área de cocción

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

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN POSIBLE
Huelo a gas	Hay una fuga de gas.	Haga que todos los ocupantes se retiren del cuarto, edificio o área. Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde afuera del edificio. No llames desde su teléfono. Su estufa es eléctrica y podría causar una chispa que podría encender el gas. Siga las instrucciones del proveedor de gas. Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
Mi estufa no está nivelada	Los gabinetes de la cocina pueden no estar nivelados y puede hacer que su estufa parezca no estar nivelada.	Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y que haya suficiente espacio para la instalación.
	Su estufa ha sido instalada incorrectamente. Una o más de las patas niveladoras pueden estar dañadas o ser desiguales.	Asegúrese de que el suelo esté nivelado, fuerte y estable. Si el suelo se hunde o se inclina, contacte a un carpintero. Compruebe y nivele el estufa. Refiérase a <u>Nivelación de su estufa</u> en la página <u>22</u> .
Ninguno de los quemadores se enciende	El cable de alimentación no está enchufado en el tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	A el fusible de su casa puede estar fundido o el disyuntor se ha disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El suministro de gas no está correctamente conectado o habilitado.	Refiérase a <u>Conexión al gas</u> en la página <u>19</u> .
Uno de los quemadores de la superficie no se enciende	La perilla de control no está bien ajustada.	Presione la perilla de control y gírala a la posición LITE (Encender).
	Las tapas de los quemadores no están en su lugar o la base del quemador está desalineada.	Limpie los electrodos. Ponga la tapa del quemador en la cabeza del quemador. Alinee la base del quemador.
El quemador de superficie hace clic durante la operación.	La perilla de control se ha dejado en la posición LITE.	Después de que se encienda el quemador, gire la perilla de control a la configuración deseada. Si el quemador sigue haciendo clic, contacte a un técnico de servicio calificado.
Los quemadores no arden uniformemente.	Los quemadores de superficie están sucios.	Limpie los quemadores. Refiérase a la sección <u>Limpieza del área de cocción</u> en la página <u>44</u> y <u>Limpieza de las parrillas de los quemadores de superficie y los ensamblajes</u> en la página <u>42</u> .
	Los componentes y tapas del quemador de superficie no están ensamblados correctamente ni nivelados.	Refiérase a <u>Limpieza de las parrillas de los quemadores de superficie y los ensamblajes</u> en la página <u>42</u> .
Llamas de los quemadores de la superficie muy grandes o amarillas	El agujero equivocado está ensamblado.	Contacte a su instalador para comprobar el tamaño del orificio del quemador o la conversión a gas licuado.

Horno

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

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN POSIBLE
Los quemadores de superficie se encienden pero los del horno no se encienden	El interruptor de apagado del regulador de presión de gas está en la posición de apagado.	Llame a un técnico de servicio calificado.
La pantalla se oscurece	El interruptor de fallo de conexión a tierra de la toma de corriente (GFI o GFCI) se ha disparado y necesita ser reajustado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
Llamas del quemador del horno muy grandes o amarillas	Los reguladores de aire del quemador del horno tienen que ser ajustados. El suministro de gas no está correctamente conectado o habilitado.	Llame a un técnico de servicio calificado. Refiérase a Conexión al gas en la página 19.
La comida no se hornea o asa correctamente en el horno	Se ha seleccionado un modo de cocción equivocado. Las rejillas del horno no se han colocado correctamente para los alimentos que se está cocinando. Se está utilizando utensilios de cocina o de cocción incorrectos o de tamaño incorrecto. El termostato del horno necesita ajuste. Hay papel de aluminio en los estantes y/o en el fondo del horno. El reloj o los temporizadores no están bien ajustados.	Refiérase a Utilización del horno en la página 30. Refiérase a Colocación de las rejillas del horno en la página 31. Refiérase a Utilización de los utensilios de cocina correctos en la página 28. Refiérase a Ajuste del termostato en la página 34. Quite la cubierta. Refiérase a: <ul style="list-style-type: none"> • Ajuste de la hora en la página 33 • Como programar el tiempo de cocción en la página 35 • Como programar una hora de inicio retrasada en la página 36
La comida no se asa correctamente en el horno	Los controles del horno no están bien ajustados. La puerta del horno no estaba cerrada durante el asado.	Refiérase a Asar a la parrilla en la página 36. Mantenga la puerta del horno cerrada al asar.
La temperatura del horno es demasiado caliente o fría	El termostato del horno necesita ajuste.	Refiérase a Ajuste del termostato en la página 34.
La luz del horno no se enciende.	La bombilla está quemada.	Llame a un técnico de servicio calificado.
El horno humea excesivamente durante el asado	Carne o comida no preparada correctamente antes de asar. Los controles no se están ajustados correctamente. Acumulación de grasa en las superficies de los hornos. La comida puede estar demasiado cerca del quemador de asar.	Corte el exceso de grasa o los bordes grasos que se pueden rizar. Refiérase a Asar a la parrilla en la página 36. La limpieza regular es necesaria cuando se asa con frecuencia. Mueva el plato de asar a una rejilla más baja.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN POSIBLE
Escucho un crujido o un chasquido	Esto es normal.	Este es el sonido del metal que se calienta y se enfriá durante cualquier función de cocina o limpieza.
Vapor o humo saliendo por debajo del panel de control.	Esto es normal.	La ventilación del horno se encuentra debajo del panel de control. Se puede ver más vapor cuando se usan las funciones del ventilador o cuando se hornean o asan varios artículos al mismo tiempo.
Huelo un olor fuerte.	Esto es normal.	El aislamiento alrededor del interior del horno emite un olor las primeras veces que se usa el horno.

Códigos de error

CÓDIGO DE ERROR	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
E0	• El sensor de temperatura puede estar dañado y el circuito abierto.	Presione Off/Clear (Apagar/Eliminar), y luego reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda la energía de su estufa durante al menos 30 segundos, y luego vuelva a conectar la energía. Si esto no resuelve el problema, llame al servicio técnico.
E1	• Puede que la válvula de gas no funcione correctamente. • El horno puede tener un suministro de aire insuficiente o el suministro es inestable. • El voltaje de la fuente de alimentación de 120 V AC es bajo, causando que el encendedor o la válvula de gas funcionen anormalmente.	
E2	• El circuito de la puerta del horno puede haber fallado.	
E3	• La válvula de suministro de aire del horno podría estar dañada. • El encendedor puede estar dañado. • El circuito y los componentes de la placa de circuito pueden estar dañados. • El circuito de detección de temperatura puede estar dañado, causando que la temperatura nunca suba. • Puede que no haya gas.	
E4	• Las botones del panel táctil están atascados.	
E5	El sensor de temperatura puede haberse calentado. La placa de circuito podría estar dañada.	
E6	La placa de circuito podría estar dañada.	
E7	• La válvula de suministro de aire del horno podría estar dañada. • El encendedor puede estar dañado. • El circuito y los componentes de la placa de circuito pueden estar dañados. • El circuito de detección de temperatura puede estar dañado, causando que la temperatura nunca suba. • Puede que no haya gas.	

Activación o desactivación del modo de demostración

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

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

Especificaciones

Dimensiones (Alto x Ancho x Profundidad)	46.9 x 29.9 x 26.9 pulg. (119 x 75.9 x 68.3 cm)
Peso	Peso bruto: 224.9 lb (102 kg) Peso neto: 196.2 lb (89 kg)
Requerimientos de energía	120 V/60 Hz
Longitud del cable de alimentación	5 pies (1.5 m)
Quemadores de la estufa	Frontal derecho: GN-18000 BTU/GLP-16000 BTU Frontal izquierdo: GN-12000 BTU/GLP-10000 BTU Posterior derecho: GN-5000 BTU/GLP-4000 BTU Posterior izquierdo: GN-9000 BTU/GLP-7000 BTU Central: GN-12000 BTU/GLP-10000 BTU
Quemador del horno	Hornear: GN-13500 BTU/GLP-12000 BTU Asar a la parrilla: NG-18500 BTU/GLP-18500 BTU
Temperaturas del horno	Hornear: 150 a 550 ° F (65.6 a 287.8 ° C) Horneado por convección (ventilador): 150 a 550 ° F (65.6 a 287.8 ° C) Asado por convección (ventilador): 150 ~ 550 ° F (65.6 ~ 287.8 ° C)
Luz del horno	40 W
Tipo de gas	Gas natural o propano

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Descripción:

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

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

¿Cuánto dura la garantía?

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

¿Qué es lo que cubre esta garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio de garantía?

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

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

¿Dónde es válida la garantía?

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

¿Qué es lo que no cubre la garantía?

Esta garantía no cubre:

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

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

Comuníquese con Insignia:

1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

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

* Distribuido por Best Buy Purchasing, LLC

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

© 2021 Best Buy. Todos los derechos reservados.

INSIGNIA™

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

1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

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

Distribuido por Best Buy Purchasing, LLC

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

©2021 Best Buy. Todos los derechos reservados.

V6 ESPAÑOL
21-0297