Profile

Estufas de empotre

Manual de uso y cuidado

Modelo
EGP750ES

NOM · PRODUCTO CERTIFICADO ANCE CERTIFIED PRODUCT

Lo invitamos a leer su instructivo antes de instalar su estufa

No. de parte: 222D4118P015

¡Nos complace felicitarlo por
la adquisición de su estufa!

En ***GE Profile*** nos hemos comprometido en brindarle siempre lo mejor, con productos duraderos, diseñados acorde a sus necesidades y al mejor precio.

Detrás de este producto está el trabajo de muchas personas dispuestas a llevar la mejor calidad a su hogar, la cual respaldamos a través de Serviplus, el especialista de servicio en línea blanca.

Tenga la certeza de haber realizado la mejor inversión para su hogar y para su familia.

GE Profile agradece su preferencia e interés.

Indice

Información de seguridad 3
Dispositivo antivolcaduras 3
Quemadores 7
Plancha 10

Uso del horno
Controles del horno 11
Ventilación del horno 12
Parrillas del horno 13
Modos de cocción 14
Utensilios 15
Papel aluminio 15
Probeta 16
Guía de cocción 17
Cuidado y limpieza del horno 18
Limpieza de la cubierta de la estufa 19
Limpieza de la puerta 22
Instrucciones de mantenimiento 23
Consejos para solucionar problemas 25

Instrucciones de instalación 29
Diagrama eléctrico 39

Serviplus 43
Garantía 44

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.
Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.

⚠ ADVERTENCIA: SI LA INFORMACIÓN DE ESTE MANUAL NO SE SIGUE EXACTAMENTE, SE PODRÁ PRODUCIR UN INCENDIO O EXPLOSIÓN, OCASIONANDO DAÑOS A LAS PROPIEDADES, LESIONES O LA MUERTE.

- No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.

- QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS:
  - No intente encender ningún aparato electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en su edificio.
  - De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
  - Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

- La instalación y las reparaciones deben ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

DISPOSITIVO ANTIVOLCADURAS

ADVERTENCIA

Riesgo de volcaduras

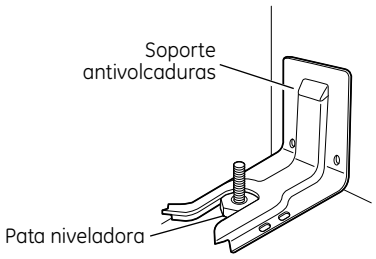
Un niño o adulto pueden volcar la estufa y morir.
Verifique que el soporte antivolcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.
Asegúrese de que el soporte antivolcaduras sea reinstalado cuando se mueva la estufa.
No utilice la estufa sin que el soporte antivolcaduras se encuentre colocado y ajustado.
Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

A fin de reducir el riesgo de caída de la estufa, ésta debe estar asegurada por un soporte antivolcaduras correctamente instalado. Consulte las instrucciones de instalación provistas con el soporte, para acceder a detalles completos antes de intentar realizar la instalación.

Para asegurarse de que el soporte está instalado y ajustado de forma apropiada, revise que debajo de la estufa la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la estufa hacia adelante, confirme que el soporte antivolcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte antivolcaduras.

En caso de que separe la estufa de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la estufa quede correctamente asegurada por el soporte antivolcaduras.

Nunca retire por completo las patas niveladoras, ya que la estufa no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo antivolcaduras.



Cocinas de piso y deslizables

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.
Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.

⚠ INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

A) MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.

B) NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO ASADOR.

C) NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.

D) SI HUELE A GAS:
- ABRA LAS VENTANAS.
- NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
- APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.
- LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESIÓN DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.

⚠ ADVERTENCIA: POR SU SEGURIDAD, LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTE MANUAL DEBE SEGUIRSE PARA MINIMIZAR EL RIESGO DE INCENDIO, EXPLOSIÓN, DESCARGA ELÉCTRICA O PARA EVITAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O PÉRDIDA DE LA VIDA.

⚠ ADVERTENCIA: SI NO SE SIGUE EXACTAMENTE LA INFORMACIÓN DE ESTE MANUAL, PUEDE OCURRIR UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN QUE CAUSE DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Los aparatos a gas pueden causar una exposición menor a cuatro de estas sustancias, a saber; benceno, monóxido de carbono, formaldeido y hollín, causadas principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles licuados de petróleo (LP). Los quemadores correctamente ajustados, que se identifican por el color azuloso de la llama en vez del color amarillo, minimizarán la combustión incompleta. Se puede minimizar la exposición a estas sustancias ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Pida al instalador que le muestre la localización de la válvula de cierre del gas hacia la estufa y que le indique cómo cerrarla si es necesario.

- Haga que un instalador calificado o un técnico de SERVIPLUS le instale su estufa y la conecte a tierra correctamente, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Sólo un instalador de estufas a gas o técnicos de servicio calificados deben realizar cualquier ajuste y servicio.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los otros servicios se deben consultar con un técnico calificado.
- Conecte su estufa sólo en un tomacorriente con conexión a tierra de 127 Volts. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si hay alguna duda sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal reemplazar el tomacorriente por uno con conexión a tierra, de tres patas. No utilice un cable de extensión con este aparato.
- Coloque la estufa fuera de la zona de tráfico de la cocina y alejada de sitios con corrientes de aire para evitar una circulación de aire deficiente.
- Asegúrese de retirar todos los materiales de empaque de la estufa antes de operarla para evitar daños por incendio o humo si se inflamara el material de empaque.
- Asegúrese de que un instalador o técnico de servicio calificado ajuste correctamente su estufa según el tipo de gas (natural o licuado de petróleo [LP]) que se vaya a usar. Se puede convertir su estufa para cualquiera de los dos tipos de gas. Consulte las instrucciones de instalación.

⚠ ADVERTENCIA: UN INSTALADOR O TÉCNICO DE SERVICIO CALIFICADO DEBE REALIZAR ESTOS AJUSTES SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE Y TODOS LOS CÓDIGOS Y REQUISITOS DE LA AUTORIDAD QUE TENGA JURISDICCIÓN. NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE RESULTAR EN LESIONES SERIAS O DAÑOS A LA PROPIEDAD. LA AGENCIA CALIFICADA QUE REALIZA ESTE TRABAJO ASUME LA RESPONSABILIDAD DE LA CONVERSIÓN.

- Después de un uso prolongado de la estufa, el piso puede alcanzar altas temperaturas y muchos materiales no resisten este tipo de uso. Nunca instale la estufa en tabletas de vinilo o linóleo que no pueden resistir este tipo de uso. Nunca la instale directamente sobre la alfombra interior de la cocina.
- ˆNo deje a niños solos o sin atención donde una estufa esté operando o esté caliente. Podrían quemarse seriamente.
- ˆNo permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del compartimiento para asar a la parrilla o de la superficie de la estufa. Podrían dañar la estufa e incluso voltearla, causando heridas personales severas.
- PRECAUCION: No se deben guardar artículos de interés para los niños en los gabinetes que están encima de una estufa o en la parte posterior de la estufa. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar artículos podrían resultar heridos.

⚠ ADVERTENCIA: NUNCA USE ESTE ELECTRODOMÉSTICO COMO CALEFACTOR PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN. HACERLO PODRÍA PROVOCAR ENVENENAMIENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO Y EL SOBRECALENTAMIENTO DEL HORNO.

- Sólo limpie las partes que se presentan en este manual de propietario.
- Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras use la estufa. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes sobre la estufa. Se pueden encender los materiales inflamables si entran en contacto con la llama o con las superficies calientes del horno, causando quemaduras severas.

⚠ ADVERTENCIA: TENGA EN CUENTA QUE PUEDEN EXISTIR PELIGROS ASOCIADOS CON GABINETES Y ALACENAS QUE SE INSTALAN POR ENCIMA DE LA ESTUFA.

- No almacene materiales inflamables en el horno, parrilla de la estufa, detrás del panel inferior o cerca de la superficie de la estufa.
- No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o de cualquier otro aparato.
- No deje que la grasa ni otros materiales inflamables se acumulen en la estufa o cerca de ésta.
- No use agua para apagar el fuego producido por las grasas. Nunca levante una sartén que esté en llamas. Apague los controles. Sofoque el fuego de la sartén sobre una unidad de la superficie cubriéndola completamente con una tapa que ajuste bien, una lata plana o de galletas. Use un químico para secar de uso múltiple o un extintor de fuego tipo espuma.

  Se pueden extinguir las llamas producto de la grasa por fuera de una sartén cubriéndolas con bicarbonato de sodio o, si está disponible, usando un químico para secar de uso múltiple o un extintor de fuego tipo espuma.

  Se puede sofocar completamente la llama en el horno cerrando la puerta de éste y apagando los controles o usando un químico para secar de uso múltiple o un extintor de fuego tipo espuma.
- Deje que las rejillas del quemador y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños las puedan tocar.
- Nunca bloquee los conductos de ventilación (aberturas de aire) de la estufa. Estos permiten la entrada y salida del aire que la estufa necesita para operar apropiadamente con la combustión correcta. Las aberturas de aire se localizan en la parte trasera de la parte superior de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno y en la parte inferior de la estufa debajo del compartimiento de la parrilla o del panel inferior.
- Fisuras grandes o impactos en las puertas de cristal pueden llevar a que el cristal se rompa o se vuelva añicos.

COCINE LA CARNE Y EL POLLO COMPLETAMENTE

Cocine la carne y el pollo completamente. Cocine la carne por lo menos a una temperatura INTERNA de 70° C y el pollo hasta una temperatura INTERNA de 80° C. Normalmente, cocinar a estas temperaturas protege contra intoxicación por consumo de alimentos.

HORNO

Aléjese de la estufa cuando abra la puerta del horno caliente. El aire caliente y el vapor que salen pueden causar quemaduras en las manos, rostro y ojos.

- No use el horno como área de almacenamiento. Los artículos almacenados en el horno se pueden prender.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Coloque las parrillas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.
- Es conveniente sacar la parrilla superior hasta la posición de freno cuando se levanten alimentos pesados. También es una precaución contra quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o de las paredes del horno. La posición más baja no está diseñada para deslizarse.
- No caliente recipientes de comida sin abrir. La presión puede aumentar y el recipiente puede reventar, causando posibles lesiones.

⚠ ADVERTENCIA: NUNCA CUBRA NINGUNA RANURA, HUECO NI PASADIZO DE LA PARTE INFERIOR DEL HORNO NI CUBRA TODA LA PARRILLA CON ELEMENTOS TALES COMO PAPEL ALUMINIO. SI LO HACE, BLOQUEARÁ EL FLUJO DE AIRE A TRAVÉS DEL HORNO Y PODRÍA ENVENENAMIENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO. EL REVESTIMIENTO DE PAPEL DE ALUMINIO PODRÍA TAMBIÉN ATRAPAR EL CALOR PROVOCANDO UN INCENDIO.

- No use papel de aluminio en ninguna parte del horno excepto cuando lo indique este manual. Su uso indebido puede resultar en peligro de incendio o en daño para la estufa.
- Cuando use bolsas para cocinar u hornear, siga las instrucciones del fabricante.
- No use el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, éstos podrían incendiarse.
- Sólo use batería de cocina de vidrio que esté recomendada para el uso en hornos a gas.
- Siempre retire una bandeja para asar de la estufa tan pronto como termine de asar. La grasa de la bandeja puede incendiarse si se usa el horno sin retirar la grasa de la bandeja para asar.
- Al asar, si la carne está muy cerca de la llama, la grasa se puede prender. Corte el exceso de grasa para prevenir llamaradas excesivas.
- Asegúrese de que una bandeja para asar esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de fuego causado por la grasa.
- Si se produce fuego por la grasa en la bandeja para asar, apague el control del horno y mantenga el compartimiento para asar y la puerta del horno cerrados para retener el fuego hasta que se apague.
- Por su seguridad y para lograr una cocción eficiente, siempre hornee y ase sus alimentos con la puerta cerrada.

Quemadores

⚠ ADVERTENCIA

Use la sartén de tamaño apropiado – evite usar sartenes que no sean estables o que se puedan voltear fácilmente. Seleccione sartenes de cocina que tengan el fondo lo suficientemente plano como para cubrir las rejillas. Para evitar derrames, cerciórese de que la sartén es lo suficientemente grande como para contener la comida de manera apropiada. Esto le ayudará tanto a conservar la superficie limpia como a evitar peligros de acumulación de alimentos, los que al quemarse se podrían incendiar si son dejados sobre los quemadores. Use sartenes con manijas que se puedan agarrar fácilmente y que permanezcan frías.

- Siempre use la posición Lite cuando encienda los quemadores superiores y asegúrese de que los quemadores se prendan.
- Nunca deje los quemadores de la superficie sin atender a niveles de llama alta. Hervir algo excesivamente produce humo y los derrames de grasa pueden encenderse con las llamas.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador superior de manera que no se salga más allá del borde del recipiente. Una llama excesiva es peligrosa.
- Sólo use guantes agarradores de ollas que estén secos. Los guantes agarradores de ollas que estén húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor. No deje los guantes agarradores de ollas cerca de las llamas cuando levante las ollas. No use una toalla ni otro trapo abultado en vez de un guante agarrador de ollas.
- Cuando se encuentre usando sartenes de vidrio, cerciórese de que estén diseñadas para ser usadas en estufas de quemadores de superficie.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y los derrames, gire los mangos de las ollas hacia el lado o hacia atrás de la estufa sin que se extiendan a los otros quemadores.
- Observe cuidadosamente los alimentos al freír con una llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente, y observe a medida que se calienta.
- No deje ningún artículo en la superficie de la estufa. El aire caliente de la rejilla de ventilación puede encender los artículos inflamables e incrementará la presión en envases cerrados, lo que puede causar que se revienten.
- Si va a usar una combinación de aceites o grasas para freír, mézclelas antes de calentarlas o a medida que se derritan lentamente.
- Cuando sea posible, use un termómetro para introducir en la grasa, para evitar que la grasa se queme.
- Use la menor cantidad posible de grasa para una fritura eficaz con poca o mucha grasa. Llenar la sartén con demasiada grasa puede causar derrames cuando se agregan los alimentos.
- No flamee alimentos sobre la estufa. Si flamea alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- No use una sartén tipo wok en los quemadores de superficie si ésta tiene un anillo metálico redondo que se coloca sobre la rejilla del quemador como apoyo. Este anillo actúa como una trampa de calor, que puede dañar la rejilla y la cabeza del quemador. También puede hacer que el quemador funcione incorrectamente. Esto puede causar niveles de monóxido de carbono por encima del permitido por los estándares actuales, lo que puede ser peligroso para la salud.
- No use papel de aluminio para forrar la plancha. Si se utiliza mal podría causar un peligro de incendio.
- Nunca se aleje de la cocina mientras esté usando la plancha para asar.
- Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. El hielo de los alimentos congelados o la humedad de los alimentos frescos puede causar que la grasa caliente burbujee hacia arriba y hacia los lados de la sartén.
- Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente si se trata de una olla para freír. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- No deje artículos de plástico en la superficie de la estufa. Se pueden derretir si los deja muy cerca de la rejilla de ventilación.
- Mantenga los objetos de plástico lejos de los quemadores.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre asegúrese de que los controles de todos los quemadores estén en la posición de apagado (Off) y todas las rejillas y la plancha estén frías antes de intentar retirarlas.
- Si la estufa se encuentra cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que puedan caer sobre los quemadores y crear un peligro de incendio.
- Si percibe un olor a gas, apague el gas que va hacia la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. Nunca use una llama abierta para localizar un escape.
- Siempre gire los quemadores de la estufa a la posición de apagado (Off) antes de retirar la olla o sartén.
- No levante la cubierta de la estufa. Levantar la cubierta de la estufa puede causar daños y una operación inapropiada de la estufa.
- No coloque ni almacene artículos que se puedan derretir o incendiar en las rejillas, aún cuando la estufa no se esté usando.
- Mantenga la estufa limpia y libre de acumulaciones de grasa o de derrames, que se puedan prender.

LEA Y SIGA CUIDADOSAMENTE LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Quemadores

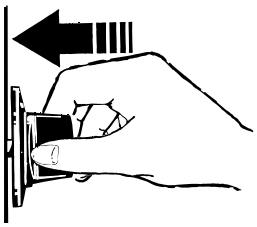
Cómo encender un quemador a gas de la cubierta

ADVERTENCIA: Los quemadores deben usarse solamente cuando estén cubiertos por los utensilios. Las flamas de los quemadores que no estén cubiertas por el utensilio presentan un riesgo de incendio o incendio de telas. Nunca permita que las flamas se extiendan más allá de los costados del utensilio. Si esto no se cumple, se podrán producir lesiones graves.

Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correspondientes y que estén totalmente ensamblados antes de usar cualquiera de ellos.

Seleccione un quemador y busque su perilla de control. Empuje y gire la perilla hasta la posición LITE.

Escuchará un "clic" que es el sonido de la chispa eléctrica que enciende al quemador. Cuando la perilla de un quemador se gira hasta la posición LITE, todos los quemadores generarán chispa. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en la posición "LITE". Una vez encendido el quemador, gire la perilla para ajustar el tamaño de la flama.



Presione la perilla de control y gírela hasta la posición **LITE**.

Luego de encender un quemador a gas

- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de estufa sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de estufa que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de estufa caliente.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una cacerola, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

Uso de los quemadores

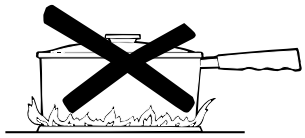
La parte superior de su estufa a gas cuenta con quemadores a gas sellados. Le ofrecen conveniencia, facilidad de limpieza y flexibilidad para ser usados en una amplia variedad de aplicaciones de estufa.

El quemador **más pequeño** es para fuego lento. En algunos modelos, el quemador central del quemador de triple llama brinda un quemador de fuego lento adicional. Un quemador de fuego lento que se coloque en LO (Bajo) brinda una cocción precisa para comidas tales como salsas delicadas que requieren poco calor durante un tiempo de cocción prolongado.

El quemador **extra grande** está diseñado para llevar rápidamente grandes cantidades de líquido a punto de hervor. Algunos modelos cuentan con una configuración de **POWER BOIL™**, especialmente diseñada para usar con utensilios de un diámetro de 27,9 cm o más.

Cómo seleccionar el tamaño de las flamas

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desea calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá ser equivalente al utensilio de estufa que esté usando. Cuando las flamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de estufa, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.



Estas flamas son demasiado grandes para esta cacerola

Utensilios para cocinar

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Acero inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

Hierro forjado: Si cocina de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de estufa se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de estufa.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de vidrio para cocinar, aquellos para usar en el horno únicamente y aquellos para cocinar en la cubierta de la estufa (cacerolas, café y teteras). El vidrio conduce el calor de forma muy lenta.

Cerámica de vidrio resistente al calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de estufa para saber con seguridad si se puede usar con estufas a gas.

Rejillas para los quemadores superiores

No use cualquier repuesto de parrilla para los quemadores superiores de la estufa a gas, ya que realizará una combustión incompleta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.

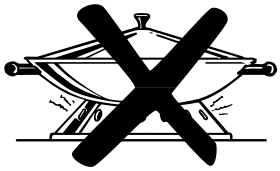
No use rejillas para la parte superior de la estufa.

Cómo usar una sartén wok

Use solamente woks con base plana de un diámetro de 35,5 cm (14") o menos. Asegúrese de que el fondo del wok se apoye de forma plana sobre la parrilla.

No use anillos de soporte para sartenes wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.

Use sartenes wok de fondo plano solamente.



En caso de una interrupción del suministro de corriente eléctrica

En caso de una interrupción en el suministro de energía eléctrica, puede encender los quemadores superiores a gas de la estufa con un fósforo. Acerque un fósforo encendido al quemador, y luego presione y gire la perilla de control hasta la posición LITE. Tenga especial cuidado al encender los quemadores de esta manera.

Los quemadores que se estén usando cuando se produzca un corte de corriente eléctrica continuarán funcionando normalmente.

Plancha

⚠ ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO

- **Tenga cuidado al cocinar alimentos con grasa. La grasa esparcida puede provocar un incendio.**
- **Nunca coloque ni guarde un artículo en la plancha, incluso cuando no esté en uso. El calor de los demás quemadores puede calentar la plancha y provocar un incendio.**
- **Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha estén frías y todas las unidades superficiales estén apagadas (en OFF).**

La plancha le proporciona una superficie de cocción extragrande para carnes, panqueques y otros alimentos que normalmente se preparan en una sartén.

Antes del primer uso, enjuague la plancha con agua caliente y séquela completamente. Prepare la superficie con un aerosol para estufa o aceite vegetal.

NOTA: No coloque la plancha en un horno de microondas.

Cómo colocar la plancha de aluminio antiadherente sobre la cubierta de cocción

Estas planchas solamente deben ser usadas sobre el quemador oval al centro de la cubierta de la estufa.

Para posicionar la plancha, colóquela sobre la parrilla central.

No gire la perilla de control del quemador oval hasta que esté seguro de que la plancha se colocó correctamente.

Cómo precalentar la plancha

Precaliente de 5 a 10 minutos antes de colocar alimentos sobre ella y luego baje el nivel de fuego a la configuración de cocción.

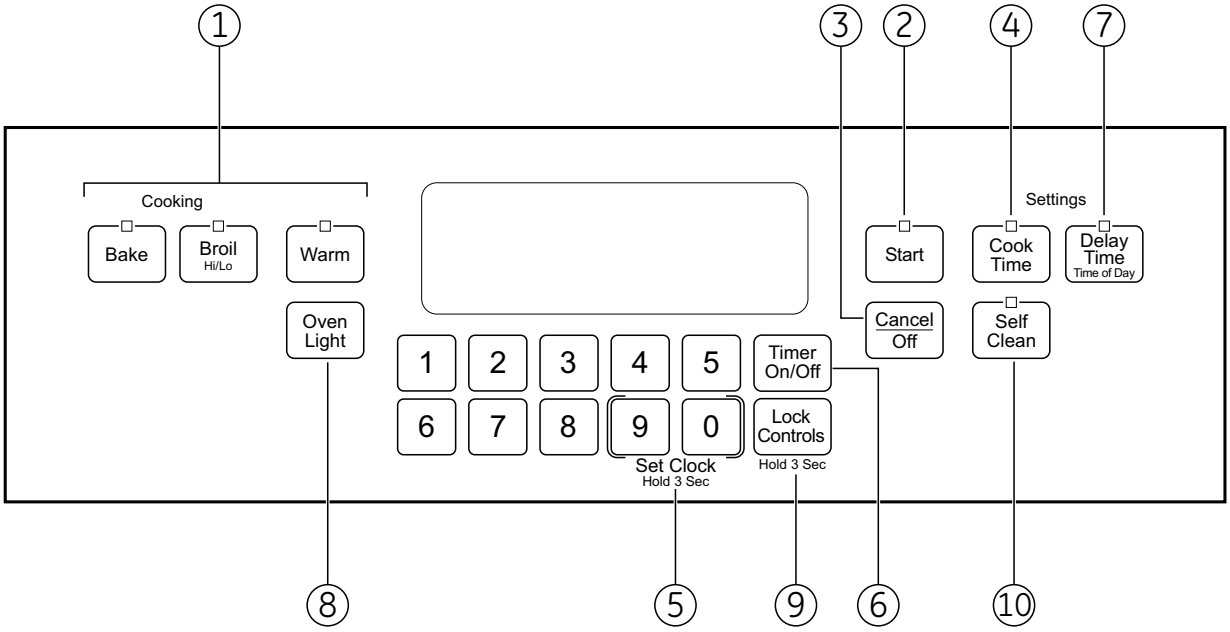
Plancha de aluminio antiadherente

Alimentos	Configuración de cocción
Tortillas	Medio-Bajo (Med-Lo)
Panqueques	Medio-Bajo (Med-Lo)
Hamburguesas	Medio (Med)
Huevos fritos	Medio-Bajo (Med-Lo)
Embutidos para el desayuno	Medio (Med)
Emparedados calientes (de queso a la plancha por ejemplo)	Medio-Bajo (Med-Lo)

No sobrecaliente la plancha. Si el quemador de la plancha se deja sin alimentos en la posición Hi (Alto) por un periodo prolongado de tiempo, esto podrá dañar el recubrimiento antiadherente.

Evite el uso de utensilios de metal con puntas pronunciadas o puntas muy filosas que podrían dañar la superficie de la plancha.

Controles del horno



1. Traditional Cooking Modes (Modos de cocción tradicionales): Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: BAKE (HORNEAR), WARM (CALENTAR) y BROIL (ASAR). Para obtener más información, consulte la sección de modos de cocción.
2. START (INICIAR): Se debe presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o cocción por tiempo.
3. CANCEL/OFF (CANCELAR/APAGAR): Cancela TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el timer.
4. COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN): Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción finaliza. Presione la tecla COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN), use las teclas numéricas para programar un tiempo de cocción en horas y minutos, y luego presione START (INICIAR). Esto sólo puede ser usado con TRADITIONAL BAKE (HORNEADO TRADICIONAL).
5. CLOCK (RELOJ): Configura la hora del reloj del horno. Mantenga presionadas las teclas 9 y 0 durante 3 segundos o presione la tecla SET CLOCK (CONFIGURAR RELOJ) (en algunos modelos). Use las teclas numéricas para programar el reloj. Presione START (INICIAR) para guardar la configuración de la hora.
6. TIMER: Funciona como un timer con cuenta regresiva: Presione la tecla TIMER y las teclas numéricas para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla START (INICIAR). El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del timer se haya completado. Para apagar el timer, presione la tecla TIMER.
7. DELAY TIME (TIEMPO DE RETRASO): Genera un retraso de tiempo al iniciar el horno. Use esta tecla para configurar el momento en que desea que el horno inicie. Presione la tecla DELAY TIME (TIEMPO DE RETRASO) y use las teclas numéricas para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda y luego presione START (INICIAR). Ingrese el modo de cocción deseado y la temperatura y luego presione START (INICIAR). Si lo desea, también puede ser programado un tiempo de cocción. Esto solamente puede hacerse con TRADITIONAL BAKE (HORNEADO TRADICIONAL). NOTA: Al usar la función de tiempo de retraso, los alimentos que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo, no se deben dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelera el crecimiento de bacterias nocivas.
8. Oven Light(s) (Luz o luces del Horno): Enciende o apaga la luz o luces del horno.
9. LOCK CONTROLS (BLOQUEAR CONTROLES): Bloquea el panel de controles de modo que al presionar las teclas, los controles no se activan. Mantenga presionada la tecla LOCK CONTROLS (BLOQUEAR CONTROLES) durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. La función CANCEL/OFF (CANCELAR/APAGAR) siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.
10. CLEAN (LIMPIEZA): El horno podrá contar con dos modos de limpieza: Self Clean (Limpieza Automática) y Steam Clean (Limpieza con Vapor) (solamente los modelos de convección). Para acceder a información importante sobre el uso de estos modos, consulte la sección de Limpieza del horno.

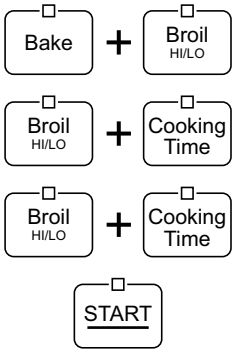
Conversión de temperaturas

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

Selección de temperatura en grados Fahrenheit o Celsius

El control electrónico del horno está configurado para utilizar las selecciones de temperatura en grados Fahrenheit, pero esto puede modificarse para usar selecciones en grados Celsius.

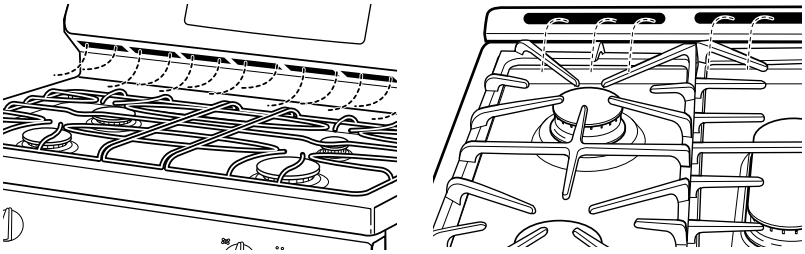
1. Presione los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR NIVEL ALTO/BAJO) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre las letras "SF".
2. Presione los botones BROIL HI/LO (ASAR NIVEL ALTO/BAJO) y COOKING TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) al mismo tiempo. La pantalla mostrará F (Fahrenheit).
3. Presione de nuevo los botones BROIL HI/LO (ASAR NIVEL ALTO/BAJO) y COOKING TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) al mismo tiempo. La pantalla mostrará C (Celsius).
4. Presione el botón START (INICIAR).



Ventilación del horno

Nunca bloquee las ranuras de ventilación de la estufa. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la estufa se mantenga fresca y funcione de forma correcta con la combustión adecuada.

Las ranuras de ventilación se encuentran ubicadas en la parte trasera de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.

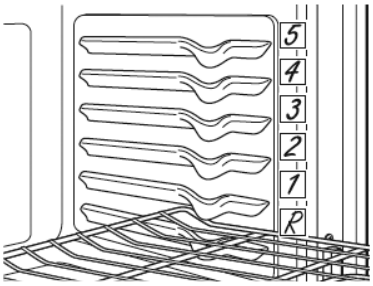


La apariencia y la ubicación de las ranuras de ventilación varían.

Parrillas del horno

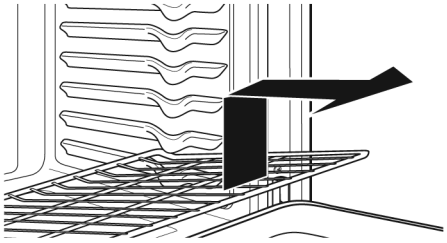
El horno cuenta con seis posiciones de parrillas. En la guía de Cocción, se proporcionan recomendaciones de posiciones de los estantes para diferentes tipos de alimentos. Se ajusta una parrilla en una dirección para afectar los resultados de cocción.

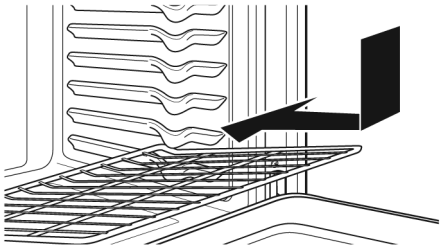
Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más obscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo los alimentos a un parrilla que se encuentre una posición más arriba. Si encuentra que los alimentos están demasiado dorados en la parte superior, pruebe moviéndolos una posición más abajo la próxima vez. Al hornear con múltiples cacerolas y en múltiples parrillas, asegúrese de que haya suficiente espacio entre las cacerolas para que fluya el aire.



Parrillas planas

Al colocar y retirar utensilios de estufa, empuje el parrilla hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del parrilla. Para retirar el parrilla, empuje el mismo hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia afuera. Para hacer un reemplazo, coloque el extremo curvo del parrilla (bloqueadores) en los soportes del horno, incline hacia arriba el frente y empuje el parrilla hacia adentro. Es posible que algunas veces resulte difícil deslizar los parrillas. Coloque aceite vegetal en un trapo o toalla de papel y frote el mismo sobre los lados izquierdo y derecho del parrilla.





Modos de cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que obtenga los mejores resultados. Dichos modos se describen a continuación.

Para obtener recomendaciones específicas, consulte la sección "Guía de cocción". Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que reemplaza.

BAKE (HORNEAR)

El modo HORNEAR se utiliza para hornear y dorar. Este modo usa el calor principalmente desde el quemador inferior, pero también desde el quemador superior para cocinar los alimentos.

Al preparar alimentos horneadas tales como tartas, galletas y masas, siempre precaliente el horno. Siga las recomendaciones de la receta sobre la colocación de los alimentos. Si no se brindan pautas, centre los alimentos en el horno.

Para usar este modo, presione la tecla BAKE (HORNEAR), ingrese una temperatura, y luego presione START (INICIAR).

Modos para asar

Siempre ase con la puerta cerrada. Monitoree de cerca los alimentos al asar. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar los alimentos más cerca del quemador para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se enciendan las grasas.

Intente asar los alimentos que normalmente cocinaría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor hacia los alimentos. Coloque los alimentos más cerca del quemador para asar cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Los alimentos más anchos y aquellos que deben cocinarse completamente, se deberían asar en un estante con la posición más alejada del quemador y usando BROIL LO (ASAR NIVEL BAJO).

BROIL HI (ASAR NIVEL ALTO)

El modo BROIL HI (ASAR NIVEL ALTO) usa calor intenso del quemador superior para soasar los alimentos. Use la función BROIL HI (ASAR NIVEL ALTO) para cortes más delgados de carne y/o alimentos que prefiera que queden menos cocinados en su interior.

Para usar este modo presione la tecla BROIL (ASAR) una sola vez y después presione START (INICIAR). No es necesario precalentar al usar este modo.

BROIL LO (ASAR NIVEL BAJO)

El modo BROIL LO (ASAR NIVEL BAJO) usa menos calor intenso del quemador superior para cocinar los alimentos por completo mientras también se dora su superficie. Use la función BROIL LO (ASAR NIVEL BAJO) para cortes de carne más gruesos y/o alimentos que desee que queden completamente cocinados.

Para usar este modo presione la tecla BROIL (ASAR) dos veces y después presione START (INICIAR). No es necesario precalentar al usar este modo.

Convection Bake Multirack (Horneado por convección en estantes múltiples)

El modo Convection Bake Multirack (Horneado por convección en estantes múltiples) está pensado para hornear en múltiples estantes al mismo tiempo. Este modo puede usar calor de los quemadores superior e inferior junto con el movimiento de aire del ventilador de convección para una cocción más pareja. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática) de modo que no es necesario convertir la temperatura al usar este modo. Para usar este modo presione la tecla Bake Multirack (Horneado en estantes múltiples) en Convection (Convección). Ingrese una temperatura y luego presione START (INICIAR). Siempre realice el precalentamiento al usar este modo.

Convection Roast (Dorar por Convección)

El modo Convection Roast (Dorar por Convección) está pensado para dorar cortes enteros de carne en un solo estante. Este modo puede usar calor del quemador para hornear superior e inferior, junto con el movimiento de aire para mejorar el dorado y reducir el tiempo de cocción. No es necesario convertir la temperatura.

Cuando use este modo, si usa la probeta (en algunos modelos), revise los alimentos antes que el tiempo sugerido en la receta. Para usar este modo presione la tecla ROAST (DORAR) en CONVECTION (CONVECCIÓN) e ingrese una temperatura, y luego presione START (INICIAR). No es necesario precalentar al usar este modo.

WARM (CALENTAR)

El modo CALENTAR (WARM) está diseñado para mantener alimentos calientes hasta por 3 horas.

Para usar este modo, presione la tecla WARM (CALENTAR) luego presione START (INICIAR). Cubra los alimentos que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellos que deben quedar crocantes. No se requiere precalentarlos.

No use la función WARM (CALENTAR) para calentar alimentos que están fríos, excepto galletas crujientes, papas fritas o cereales secos. Se recomienda no calentar los alimentos por más de dos horas.

Utensilios

Pautas de uso de utensilios

El material, acabado y tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Las cacerolas obscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las cacerolas claras y brillantes. Al usar cacerolas que absorben el calor más rápidamente, los alimentos podrán resultar más dorados, crocantes y con una capa más gruesa.

Si utiliza utensilios obscuros y revestidos, revise los alimentos antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 13,9 °C (25 °F) la siguiente vez.

Las cacerolas brillantes pueden producir resultados de horneado más uniformes en pasteles y galletas.

Las cacerolas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor. Estos tipos de cacerolas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las cacerolas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados. Mantenga los utensilios limpios para obtener una cocción más uniforme.

Papel aluminio y revestimientos para hornos

PRECAUCIÓN: **No use ningún tipo de aluminio o revestimiento de horno para cubrir el fondo del horno. Estos artículos pueden bloquear el flujo de aire o derretirse, ocasionando daños al producto y riesgo de envenenamiento por monóxido de carbono, humo o incendios. Los daños por el uso inadecuado de estos materiales no están cubiertos por la garantía del producto.**

Puede usar papel aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre una parrilla inferior varios centímetros por debajo de los alimentos.

No use más papel aluminio que el necesario y nunca cubra por completo las parrillas del horno. Para evitar una circulación deficiente del calor, mantenga el aluminio a 3,8 cm por lo menos de las paredes interiores del horno.

Probeta

⚠ ADVERTENCIA: EL CONSUMO DE ALIMENTOS SEMICRUDOS PUEDE CAUSAR QUE SE CONTRAIGAN ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR LOS ALIMENTOS. USE LA PROBETA DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES A FIN DE ASEGURAR QUE TODAS LAS PARTES DE LOS ALIMENTOS ALCANCEN TEMPERATURAS DE COCCIÓN MÍNIMAMENTE SEGURAS.

Puede encontrar recomendaciones de temperaturas de cocción mínimamente seguras en www.foodsafety.gov o en www.IsItDoneYet.gov.

La temperatura interna de los alimentos con frecuencia se usa como indicador de que está lista, especialmente al dorar o preparar carne de aves. El modo PROBETA monitorea la temperatura interna de los alimentos y apaga el horno cuando esta última alcanza la temperatura programada.

Revise siempre los alimentos en múltiples partes de los alimentos usando un termómetro para alimentos luego de realizar la cocción a fin de asegurar que todas la partes de la misma hayan alcanzado una temperatura interna mínimamente segura en dichos alimentos.

Ubicación correcta de la probeta

Luego preparar los alimentos y colocarlos en la cacerola, siga estas instrucciones para una ubicación correcta de la probeta.

- Inserte la probeta en el alimento, de modo que la punta de la probeta se apoye en el centro de la parte más gruesa del alimento. Para un mejor rendimiento, la probeta debe insertarse por completo en el alimento. Si no se ubica correctamente la probeta, es posible que no mida con precisión la temperatura de la parte más fría del alimento. Algunos alimentos, particularmente los pequeños no son adecuados para la cocción con el uso de la probeta, debido a sus formas o tamaños.
- No debe tocar hueso, grasa ni cartílago.
- Para cocinar un ave entera, inserte la probeta en la parte más gruesa de la pechuga.
- Para dorar sin huesos, inserte la probeta en el centro del dorado.
- Para cocinar jamón o cordero con hueso, inserte la probeta en el centro de la articulación o del músculo más bajo y largo.
- Para preparar cazuelas o platos tales como pastel de carne, inserte la probeta en el centro del plato.
- Para cocinar pescado, inserte la probeta justo arriba de la agalla en la zona más carnosa paralela a la columna.

Uso de la probeta

Para usar la probeta con precalentamiento:

1. Presione la tecla del modo de cocción deseado (Horneado Tradicional, Horneado por Convección, o Dorado por Convección) e ingrese la temperatura de cocción deseada.
2. Inserte la probeta en el alimento (consulte sobre la ubicación correcta de la probeta).
3. Una vez que el horno fue precalentado, coloque el alimento en el mismo y conecte la probeta en su correspondiente conexión asegurándose de que esté completamente insertada. Tenga cuidado ya que las paredes del horno y la conexión de la probeta estarán calientes.
4. Programe la temperatura de la probeta presionando la tecla PROBETA e ingresando la temperatura deseada para el alimento. La temperatura interna máxima que se puede programar para la probeta es de 200°F

Para usar la probeta sin calentamiento:

1. Inserte la probeta en el alimento (consulte sobre la ubicación correcta de la probeta).
2. Coloque el alimento en el horno y conecta la probeta en su correspondiente conexión en el horno.
3. Programe la configuración deseada para la probeta y el modo de cocción presionando la tecla PROBETA e ingresando la temperatura deseada para el alimento. Luego presione la tecla de modo de cocción (Horneado Tradicional, Horneado por Convección, o Dorado por Convección) e ingrese la temperatura de cocción deseada y presione START (INICIAR).

Pautas para el cuidado de la probeta

Nota: Algunos modelos con horno doble cuentan con probeta para el horno superior solamente.

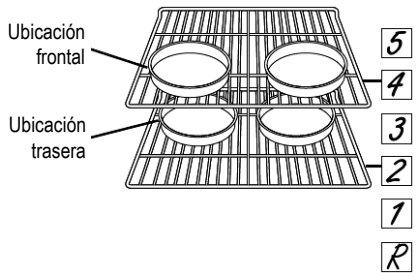
- Si se usa una probeta que no sea la provista con este producto, se podrían producir daños en la probeta.
- Use el mango de la probeta al conectarla y desconectarla, luego de insertar o retirar la probeta de la carne o de su conexión.
- Para evitar daños a la probeta, no use agarraderas para jalar el cable al desconectarlo.
- Para evitar romper la probeta, asegúrese de que los alimentos hayan sido descongelados por completo antes de insertarla.
- Para evitar posibles quemaduras, no desconecte la probeta de su conexión en el horno sino hasta que éste último se haya enfriado.
- Nunca deje la probeta dentro del horno durante un ciclo de LIMPIEZA AUTOMÁTICA o de LIMPIEZA CON VAPOR.
- No guarde la probeta dentro del horno.

Guía de cocción

Tipo de alimento	Modo recomendado	Posición recomendada para la parrilla	Sugerencias adicionales
Repostería			
Pasteles en capas, pasteles rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido. En una sola parrilla.	Hornear	2 ó 3	Use utensilios brillantes.
Pasteles en capas horneados en varias parrillas.	Horneado múltiple por convección	2 y 4	Asegúrese de que exista un flujo de aire adecuado (vea la ilustración).
Pasteles de grasa (pastel ángel)	Hornear	1	Use utensilios brillantes.
Galletas y bizcochitos, horneados en una sola parrilla.	Hornear	2 ó 3	Use utensilios brillantes.
Galletas y bizcochitos, horneados en varias parrillas.	Horneado múltiple por convección	2 Estantes: 2 y 4 3 Estantes: 1, 3 y 5	Cambie la ubicación de los alimentos parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos. Use la parrilla extensible en la posición baja.
Res y cerdo			
Dorados	Dorado por convección	1 ó 2	Deje sin cubrir. Use una cacerola chata como las que se usan para asar.
Aves			
Pollo entero	Dorado por convección	1 ó 2	Deje sin cubrir. Use una cacerola chata como las que se usan para asar.
Pechugas, piernas, muslos con hueso.	Asador bajo	2 ó 3	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo. Preste atención a los alimentos al hornear.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asador bajo	3	Preste atención a los alimentos al hornear.
Pavo entero.	Dorado por convección	R ó 1	Deje sin cubrir. Use una cacerola chata como las que se usan para asar. Preste atención a los alimentos al hornearlos.
Pechuga de pavo.	Hornear	1 ó 2	Deje sin cubrir. Use una cacerola chata como las que se usan para asar.
Pescados	Asador bajo	5 (Mitad del grosor o menos) 4 (1/2 pulgada)	Preste atención a los alimentos al hornear. Use la parrilla plana si usara la posición 5.
Cazuelas	Hornear	3	Preste atención a los alimentos al hornear.
Comidas congeladas			
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos, en una sola parrilla.	Hornear	3	Use utensilios brillantes.
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos, en varias parrillas.	Horneado múltiple por convección	2 Estantes: 2 y 4 3 Estantes: 1, 3 y 5	Use utensilios brillantes.

*Al hornear cuatro capas de un pastel a la vez, acomode las charolas como se muestra, de modo que no quede una por encima de otra.

Cocine los alimentos por completo para evitar enfermedades causadas por los alimentos. Use un termómetro para alimentos para medir la temperatura de los mismos.



Limpieza del horno

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la estufa.

Panel de controles y perillas

Limpie el panel de controles después de cada uso del horno usando un trapo húmedo. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución mitad vinagre y mitad agua. Enjuague con agua limpia. Pula en seco con un trapo suave.

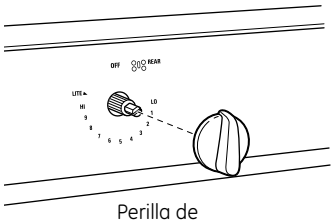
No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores para hornos sobre el panel de controles ya que dañará el acabado.

No intente inclinar las perillas empujándolas hacia arriba o hacia abajo ni colgando un trapo u otras cargas de ese tipo. Esto puede dañar el eje de las válvulas de gas.

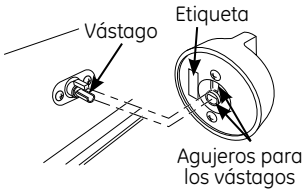
Las perillas de control se pueden retirar para facilitar su limpieza. Con las perillas en la posición de apagado (OFF), retírelas de sus respectivos ejes. Las perillas se pueden lavar a mano con agua y jabón o en una lavavajillas.

No todas las perillas son intercambiables. Para determinar la ubicación correcta de una perilla en particular, examine su parte trasera. Una perilla con una etiqueta o dos agujeros para el eje, debe ser reemplazada primero en el panel frontal, haciendo coincidir la forma de los agujeros de la perilla con la forma de los ejes del panel de controles.

Las demás perillas que no posean etiquetas y sólo un agujero para el eje, pueden colocarse en el panel frontal en cualquier lugar con un solo eje.



Perilla de quemador superior



Las perillas con dos agujeros para eje tienen ubicaciones especiales

Exterior del horno y superficie de la cubierta de la estufa

No use limpiadores para horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas de plástico para fregar, ni polvos limpiadores en el interior o exterior del horno. Limpie con agua y jabón o una solución hecha con vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con un trapo seco. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del alcance de la luz del sol.

Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado.

Los derrames de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar decoloración y se deben limpiar de inmediato. Deje que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Modo de limpieza automática

Lea las instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática en el comienzo de este manual antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática).

Este modo usa temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Cuando use esta función, la puerta del horno se bloquea.

Antes de usar el ciclo de limpieza automática, realice una limpieza previa de la parte interna de la puerta y de la ventana interna. Limpie la puerta interna de color negro antes de realizar la limpieza automática. Retire todos los artículos del interior del horno, excepto los estantes esmaltados (color obscuro). Los estantes brillantes o de plata, la probeta para carne y cualquier utensilio u otros artículos deben ser retirados del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza automática. Se deben apagar los quemadores de la cubierta antes de la hora de inicio de la limpieza automática. Los quemadores de la cubierta no pueden encenderse durante el ciclo de limpieza automática.

Cierre la puerta. Presione el botón CLEAN (LIMPIEZA) una sola vez y se exhibirá un tiempo predeterminado de limpieza automática. Presione el botón START (INICIO) o use los botones numéricos para ingresar cualquier otro tiempo de limpieza entre 3 y 5 horas, y presione el botón START (INICIO). Si el horno está muy sucio se recomiendan 5 horas. El horno se apaga de manera automática cuando se completa el ciclo de limpieza automática. La puerta permanece bloqueada hasta que el horno se haya enfriado. Una vez que el horno esté frío, limpie toda ceniza que haya quedado en el horno.

IMPORTANTE: Las emanaciones producidas por el ciclo de Limpieza Automática de cualquier horno, afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Lleve a sus aves a otra habitación bien ventilada antes de iniciar este ciclo.

Superficies de acero inoxidable (algunos modelos)

No use virutas de acero, estas dañarán la superficie. Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor especial para acero inoxidable.

Siempre limpie la superficie en la dirección del cepillado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Interior del horno

El interior de su horno nuevo puede limpiarse de forma manual. Los derrames de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contienen ácidos pueden ocasionar decoloración, se deben limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen y luego deben enjuagarse.

Limpieza manual. No use limpiadores para horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar, ni polvos limpiadores en el interior del horno. Limpie el interior con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con un trapo seco. Antes de limpiar las superficies, asegúrese de que se encuentren a temperatura ambiente y fuera del alcance de la luz del sol.

Parrillas del horno

Todas las parrillas del horno se pueden limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta.

Es necesario engrasar los lados de la parrilla del horno con una capa suave de aceite vegetal después de limpiarlas a mano o en el horno. Esto ayudará a que las parrillas se puedan deslizar con facilidad fuera de horno.

Probeta

La probeta de temperatura se puede limpiar con agua y jabón o con una almohadilla de estropajo llena de jabon. Talle las manchas difíciles con un estropajo lleno de jabón, enjuague y seque.

Para ordenar las probetas de temperatura, lea la sección de asistencia y accesorios en el comienzo de este manual.

No sumerja la probeta de temperatura en agua.

No guarde la probeta de temperatura dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.

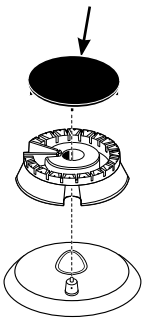
Limpieza de la cubierta de la estufa

Retirando los quemadores para su limpieza

APAGUE todos los controles. Espere a que la cubierta de cocción se enfríe antes de retirar las parrillas y las partes del quemador. Al retirar las tapas y cuerpos de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Reinstale dichas partes en sus mismas ubicaciones luego de la limpieza.

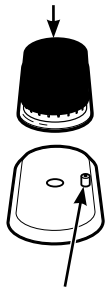
⚠ ADVERTENCIA: NO TRATE DE RETIRAR LAS TAPAS DEL QUEMADOR OVAL.

Tapa de quemador redondo
(Extraíble)



Quemadores redondos
Las tapas y cabezas de los quemadores se pueden retirar de la cubierta de cocción.

Ensamble de la cabeza y de la tapa del quemador oval
(No extraíble)



Electrodo
(No extraíble)

Quemador oval (en algunos modelos)
La tapa está adherida de forma permanente al cuerpo del quemador.

Limpieza de los quemadores

Tapas de los quemadores

Lave las tapas de los quemadores en agua caliente con jabón y enjuague con agua limpia. Puede fregar con una almohadilla de fregado plástica para eliminar partículas quemadas de alimentos.

Las tapas redondas se pueden lavar en lavavajillas.

Cuerpos de los quemadores

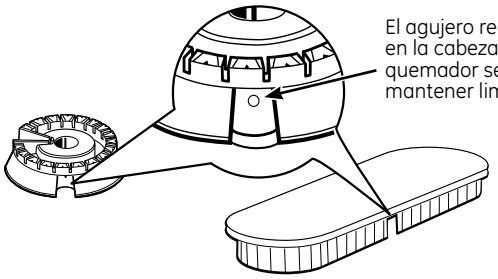
Limpie los cuerpos de los quemadores de forma rutinaria, y especialmente después de derrames importantes que podrían bloquear los orificios. Retire los quemadores cuando estén fríos. Use agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia. Para eliminar manchas rebeldes, use un cepillo con cerdas plásticas.

NOTA: No use estropajos ni polvos para fregar para limpiar el quemador, ya que podría bloquear sus partes. Nunca lave los cuerpos de los quemadores en lavavajillas, ya que los detergentes para lavavajillas decoloran los quemadores.

Los orificios de los cuerpos de los quemadores se deben mantener limpios en todo momento para obtener flamas parejas y sin obstrucciones.

Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores o electrodos, no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.

Para un encendido adecuado, asegúrese de que el agujero pequeño en la sección que coincide con el electrodo se mantenga abierto. Puede usar una aguja de coser o un mondadientes para desbloquearlo.



Después de la limpieza

Antes de colocar las tapas y cuerpos de los quemadores (en algunos modelos) y el ensamble del cuerpo/tapa, escurra el exceso de agua y seque por completo.

Reinstale los cuerpos de los quemadores

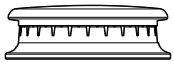
Coloque de nuevo los cuerpos de los quemadores en los sitios correctos de acuerdo con su tamaño.

Tapas de los quemadores

Reinstale las tapas de los quemadores en los cuerpos de los mismos. Asegúrese de que cada tapa se ajuste de forma segura y quede perfectamente apoyada en el cuerpo del quemador correspondiente.

La tapa del quemador NO está correctamente colocada.

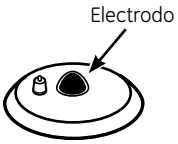
La tapa del quemador NO está correctamente colocada.



La tapa del quemador está correctamente colocada.

PRECAUCIÓN: No use la cubierta de la estufa a menos que todas las partes de los quemadores y parrillas se encuentren en sus respectivos lugares.

Todo derrame en o alrededor de un electrodo debe limpiarse de forma cuidadosa. Tenga cuidado de no golpear los electrodos con ningún objeto duro ya que se podría dañar.



El electrodo del sistema de encendido queda expuesto al retirar el cuerpo del quemador.

Cuando la perilla de control de un quemador se gira hasta la posición LITE, todos los quemadores hacen chispa.

No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio caliente.

Parrillas de quemadores

Las parrillas deben lavarse con agua caliente y jabón y deben enjuagarse con agua limpia. Para ablandar los restos quemados de alimentos, coloque las parrillas de los quemadores en una bolsa plástica que contenga 1/4 de taza de amoníaco de uso doméstico durante varias horas. Después, friegue las parrillas usando un estropajo de plástico, agua caliente y jabón. Enjuague por completo y seque.

Al reinstalar las parrillas de los quemadores, asegúrese de ubicarlas de forma correcta en la cubierta de cocción. Las parrillas están marcadas con las palabras LEFT (izquierda) y RIGHT (derecha) en sus superficies inferiores. Las parrillas deben poderse acomodar de forma segura en la cubierta de cocción.

Las parrillas de los quemadores perderán gradualmente su brillo, debido a su exposición continua a altas temperaturas.

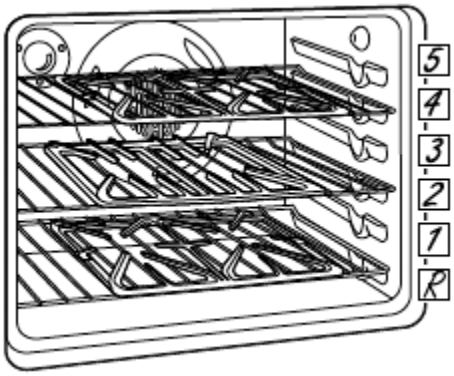
Cómo limpiar las parrillas en el horno con Limpieza Automática (en algunos modelos)

Si las parrillas de la cubierta no cuentan con protectores de goma en la superficie inferior, y las parrillas del horno están cubiertas con porcelana negra, entonces las parrillas de la cubierta se podrán limpiar en el horno usando el ciclo de limpieza automática. Si las parrillas de la cubierta cuentan con protectores de goma entonces NO intente limpiarlas en el horno. Hacer esto destruirá los protectores de goma afectando el funcionamiento de los quemadores.

Coloque las parrillas del horno en las posiciones marcadas "R", "2" y "4" en la ilustración. Coloque una sola parrilla de la cubierta sobre cada una de las parrillas del horno. Siga las instrucciones del modo de limpieza automática de la sección Limpieza del horno de este manual.

Nota: Tenga cuidado al retirar las parrillas de la cubierta ya que posiblemente estén demasiado calientes.

Luego de la limpieza es posible que observe un residuo blanco sobre las parrillas. Limpie dicho residuo usando una esponja húmeda. Si las manchas blancas persisten, humedezca la esponja en una solución hecha con mitad agua y mitad vinagre.



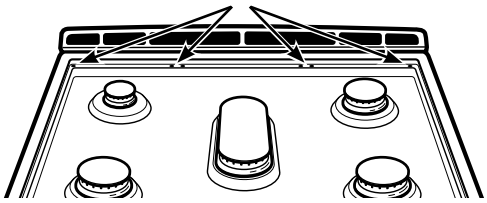
El horno cuenta con seis posiciones para parrillas. Coloque las parrillas de la cubierta grises recubiertas de porcelana en las posiciones "R", "2" y "4" para su autolimpieza.

Protectores de soportes de parrillas

Si uno de los protectores de goma de las parrillas de la cubierta de cocción se pierde o daña, se puede reemplazar por una nueva contactando a Serviplus en el (461) 471 7200.

Para insertar los nuevos protectores, simplemente coloque el extremo del protector de forma cónica en el agujero de la cubierta de cocción y empuje hacia abajo de forma suave, doblando el protector.

Protectores para soportes de parrillas



Plancha (en algunos modelos)

Plancha de aluminio antiadherente: Evite rayar la superficie de la plancha con utensilios metálicos. Lave la plancha con detergente para platos y agua caliente. De ser necesario frote con una almohadilla plástica no abrasiva.

Precauciones con la plancha:

Si hubo un derrame por debajo de la plancha, se debe limpiar tan pronto como sea posible para evitar que sea horneado en la cubierta de cocción.

No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio.

Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón tan pronto como sea posible.

No lave la plancha en la lavavajillas.

No coloque la plancha en un horno de microondas.

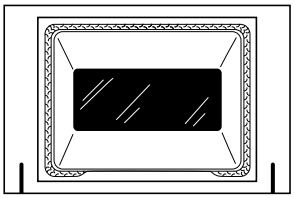
Limpieza de la puerta

Para limpiar el interior de la puerta

No permita que entre agua por ninguna ranura o agujero de la puerta.

Aplique un detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con un trapo enjabonado para eliminar todo residuo y seque.

El área fuera de la junta puede limpiarse con una almohadilla de plástico para fregar y jabón.



La junta está diseñada con un espacio en la parte inferior para permitir una adecuada circulación de aire.

No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se calienta, se deshilacha o daña de cualquier forma o si quedó fuera de la puerta, entonces se debe reemplazar.

Cajón de almacenamiento extraíble (en algunos modelos)

El cajón de almacenamiento es un buen lugar para guardar utensilios de cocina y panadería. No guarde plásticos ni materiales inflamables en el cajón.

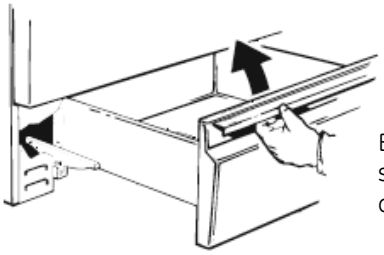
El cajón de almacenamiento se puede retirar para limpiar debajo de la estufa. Limpie el cajón de almacenamiento con un trapo o esponja húmeda. Nunca use abrasivos ni almohadillas para fregar.

Para retirar el cajón de almacenamiento:

1. Jale el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Incline el frente del cajón hacia arriba y afuera de la estufa.

Para reinstalar el cajón de almacenamiento

1. Configure los puntos de detención en la parte trasera del cajón sobre las detenciones en la estufa.
2. Deslice el cajón de forma pareja y derecho hacia atrás, de modo que los rieles de la estufa queden ajustados.



El cajón de almacenamiento se puede retirar para limpiar debajo de la estufa.

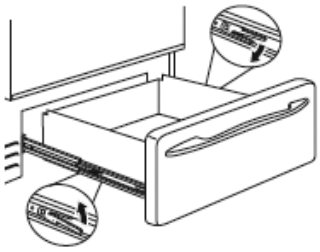
Cajón extraíble (solamente modelos con cajón calentador)

NOTA: Para modelos con un cajón de calentamiento eléctrico, antes de realizar cualquier ajuste, limpieza o servicio técnico, desconecte el suministro de corriente eléctrica de la estufa desde el panel de distribución de la casa, retirando el fusible o apagando el disyuntor de circuitos. Asegúrese de que la resistencia que genera calor del cajón calentador se encuentre fría.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar. Sin embargo, el cajón puede ser retirado si es necesario. Use agua caliente y jabón para limpiar a fondo.

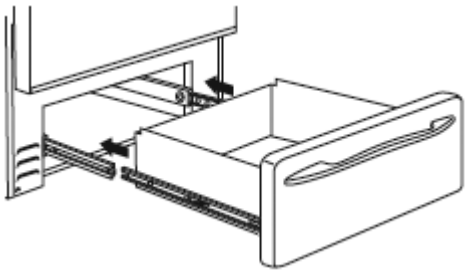
Para retirar el cajón:

1. Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Presione el liberador del riel izquierdo hacia arriba y presione el derecho hacia abajo, mientras empuja el cajón hacia adelante y lo libera.



Para reinstalar el cajón:

1. Coloque el riel del cajón izquierdo alrededor de la guía del riel interior izquierdo y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
2. Coloque el riel del cajón derecho alrededor de la guía del riel interior derecho y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
3. Deslice el cajón totalmente hasta adentro.



Reemplazo de la lámpara del horno

⚠ ADVERTENCIA: PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS. ANTES DE REEMPLAZAR LA LÁMPARA DEL HORNO, DESCONECTE EL HORNO DEL SUMINISTRO DE ENERGÍA DESDE EL FUSIBLE PRINCIPAL O EL PANEL DE DISYUNTORES. SI NO SE HACE ESTO, SE PODRÁ PRODUCIR UNA DESCARGA ELÉCTRICA O INCENDIO.

⚠ PRECAUCIÓN, RIESGO DE INCENDIO: LA TAPA DE VIDRIO Y LA LÁMPARA SE DEBEN RETIRAR CUANDO ESTÉN FRÍAS. TOCAR EL VIDRIO CALIENTE SIN PROTECCIÓN EN LAS MANOS O CON UN TRAPO HÚMEDO PUEDE OCASIONAR QUEMADURAS.

NOTA: La tapa de vidrio debe retirarse solamente cuando esté fría. Si usa guantes de látex tendrá un mejor agarre.

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte el horno del suministro de energía eléctrica desde de fusible principal o desde el panel de disyuntores.

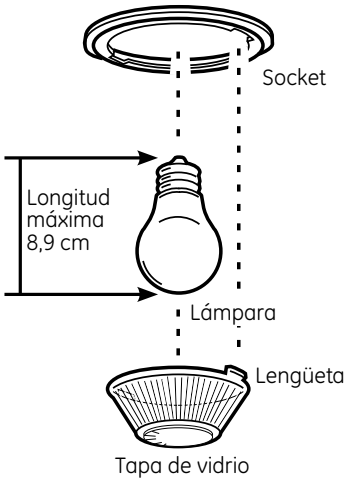
Deje que la lámpara se enfríe completamente antes de retirarla. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con una trapo húmedo. Si lo hace, la lámpara se podrá romper.

Para retirar: Haga girar la tapa de vidrio en sentido opuesto a las agujas del reloj un cuarto de vuelta hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio queden fuera de las ranuras de la ficha. Retire la lámpara.

Para reemplazar: Coloque una lámpara nueva de 40 Watts para aparatos electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la tapa de vidrio en las ranuras de la ficha. Haga girar la tapa de vidrio un cuarto de vuelta en dirección de las agujas del reloj.

NOTAS:

- Las lámparas para aparatos electrodomésticos de 40 Watts son más pequeñas que las lámparas domésticas de 40 Watts.
- Conecte de nuevo el horno al suministro de energía una vez que la lámpara nueva esté instalada.
- Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio frecuentemente utilizando un trapo húmedo. Esto se debe hacer cuando el horno esté completamente frío.

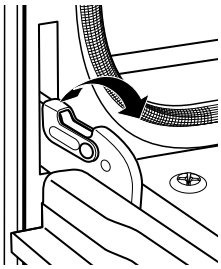


Puerta desmontable del horno

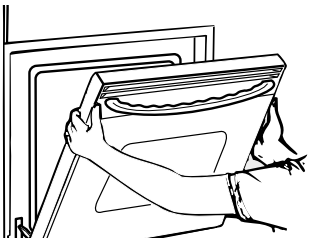
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la jaladera.

Para retirar la puerta:

1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia arriba y afuera del marco de la estufa, hasta la posición de desbloqueo.
3. Tome firmemente ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior quede a unos 15,2 cm del marco de la estufa.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera de la estufa, hasta que ambos brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras del marco de la estufa.



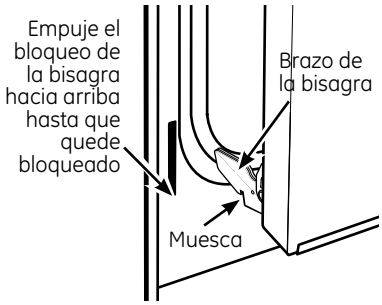
Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos.



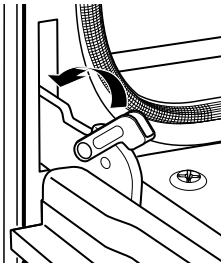
Posición de retiro.

Para reinstalar la puerta:

1. Tome firmemente ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la muesca sobre el fondo del brazo de la bisagra izquierda en el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La muesca en el brazo de la bisagra debe quedar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.
3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre por completo, las aberturas en las partes inferiores de los brazos de las bisagras no se apoyaron de forma correcta sobre el extremo inferior de la ranura. Retire la puerta de la estufa y repita el paso anterior.
4. Empuje los bloqueos de las bisagras hacia la cavidad del horno y hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.



Apoye la muesca en el extremo inferior de la ranura de la bisagra.



Empuje las trabas de la bisagra hacia abajo para bloquear.

Consejos para solucionar problemas...

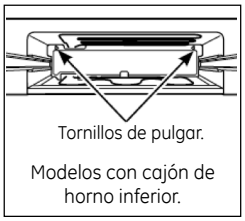
Antes de solicitar servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causa posible	Qué hacer
Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	En los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de las recetas con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo cocina "demasiado caliente" o "demasiado frío", podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica.
Los alimentos no se hornean de forma apropiada.	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección "Modos de cocción".
	La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelada.	Consulte las secciones "Modos de cocción" y "Guía de cocción".
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección "Utensilios".
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección "Funciones especiales".
	Se han substituido ingredientes de la receta.	Substituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
Los alimentos no se asan de manera apropiada.	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para ASAR.
	Se usó una posición incorrecta de parrilla.	Para acceder a sugerencias acerca de la ubicación de las parrillas en el horno, consulte la "Guía de cocción".
	Se cocinaron los alimentos en utensilios calientes.	Asegúrese de que el utensilio esté frío.
	Utensilios de cocina inadecuados para asar.	Use un utensilio diseñado específicamente para asar.
	El papel aluminio usado para el utensilio y rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada según lo recomendado.	Si usa papel aluminio debe hacerlo conforme con las aberturas del utensilio para asar.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría.	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección "Funciones especiales".
El horno no funciona o parece no funcionar.	Es posible que un fusible de la casa se haya quemado o que un disyuntor de circuitos se haya disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor de circuitos.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección "Uso del horno".
	El horno se encuentra en "Sabbath Mode" (Modo Sabat).	Verifique que el horno no esté en "Sabbath Mode" (Modo Sabat). Consulte la sección Funciones Especiales.
Sonido de "chisporroteo" o "traqueteo".	Es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	Esto es normal.

Problema	Causa posible	Qué hacer
La estufa hace un sonido "clic" cuando se usa el horno.	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hagan "clic" con mayor frecuencia que con hornos más antiguos para lograr mejores resultados durante los ciclos de horneado, asado, convección y limpieza automática.	Esto es normal.
El reloj y el timer no funcionan.	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que un disyuntor de circuitos se haya disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor de circuitos.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura.	Utensilios o alimentos en el horno.	Los utensilios o alimentos en el horno harán que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de parrillas dentro del horno.	Agregar más parrillas al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunas.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.		Gire las cacerolas hasta la mitad durante la cocción. Al hornear en múltiples parrillas, cambie la ubicación de los alimentos hasta la mitad durante la cocción.
La luz del horno no funciona.	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	Llame al servicio técnico.
El indicador LOCKED (BLOQUEADO) está encendido cuando desea cocinar.	La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.	Presione la tecla CANCEL/OFF (CANCELAR/APAGAR) deje que el horno se enfríe.
"F – y un número o letra" parpadean en la pantalla.	Código de error de función.	Presione la tecla CANCEL/OFF (CANCELAR/APAGAR) Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
	Si el código de función se repite.	Desconecte totalmente la corriente de la estufa durante 30 minutos por lo menos y reconéctela. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
La pantalla queda en blanco.	Es posible que un fusible de la casa se haya quemado o un disyuntor de circuitos se haya disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor de circuitos.
	El reloj está apagado.	Consulte la sección "Funciones especiales".
Interrupción en el suministro de energía eléctrica, el reloj parpadea.	Corte o exceso de corriente.	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, debe reiniciarlo presionando la tecla CANCEL/OFF (CANCELAR/APAGAR) configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Olor a quemado o a aceite desde la ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección "Limpieza del horno".
Olor fuerte.	Un olor en el aislante del horno es normal durante las primeras veces que se usa el horno.	Esto es temporal y desaparecerá luego de varios usos.
La puerta de vidrio del horno parece estar teñida o tener un color arcoiris. ¿Es esto un defecto?	No. El vidrio del horno interno está recubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras hornea.	Esto es normal. Bajo cierta luz y ángulo, es posible que visualice esta tinta o arcoiris.
"SHUT DOOR" (CERRAR PUERTA) parpadea en la pantalla.	La puerta del horno se dejó abierta.	Cierre la puerta y el modo normal se reiniciará.

Problema	Causa posible	Qué hacer
El modo de cocción se anula cuando la puerta se deja abierta.	Se dejó la puerta abierta luego de que SHUT DOOR (CERRAR PUERTA) parpadeó en la pantalla.	Cierre la puerta y el modo normal se reiniciará.
Los quemadores no se encienden o no queman de forma pareja. (El quemador frontal derecho está diseñado para que sus flamas sean un poco más pequeñas entre las posiciones de las 6 y las 9 en punto. Esto es normal).	La clavija de la estufa no está completamente insertada en el tomacorriente eléctrico.	Asegúrese de que el cordón eléctrico esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Revise que no hayan restos quemados de alimentos ni grasa en el área del electrodo. Consulte la sección de cuidado y limpieza de la estufa.
	Ensamble incorrecto del quemador.	Asegúrese de que las partes del quemador estén instaladas correctamente. Consulte la sección "Cuidado y limpieza".
Flamas de quemadores muy grandes o amarillas.	Mala combustión del gas.	Si la estufa está conectada a gas LP, contacte a la persona que la instaló o que hizo la conversión.
Los quemadores no encienden.	La clavija de la estufa no está completamente insertada en el tomacorriente eléctrico.	Asegúrese de que el cordón eléctrico esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	Consulte las instrucciones de instalación provistas con la estufa.
	El quemador puente no enciende.	Consulte la sección "Cómo encender el quemador del puente".
	Es posible que un fusible de su casa se haya quemado o un disyuntor de circuitos se disparó.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor de circuitos.
	El quemador no está correctamente armado.	Consulte la sección "Cuidado y limpieza".
La función de bloqueo de controles está activada.		Si la pantalla muestra "CONTROL 🔒", entonces los controles de la estufa están bloqueados. Desactive esta función para usar la estufa. Consulte la sección "Bloqueo de controles".
El modo de limpieza automática del horno no funciona.	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.	Espere a que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de limpieza del horno.
Exceso de humo durante el ciclo de limpieza.	Suciedad o grasa excesiva.	Presione la tecla **CANCEL/OFF (CANCELAR/APAGAR)**. Abra las ventanas para liberar a la habitación del humo. Espere a que la luz indicadora de la función **LOCKED (BLOQUEADO) desaparezca**. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no abre luego de un ciclo de limpieza.	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no está limpio luego de un ciclo de limpieza.	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de limpieza del horno.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie los derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que en hornos con mucha suciedad sea necesario usar limpieza automática nuevamente o usarle durante un periodo de tiempo más prolongado.

Problema	Causa posible	Qué hacer
DOOR (PUERTA) 🔒 parpadea en la pantalla.	El ciclo de limpieza automática fue seleccionado pero la puerta no estaba cerrada.	Cierre la puerta del horno.
Los quemadores de la cubierta encienden, pero el del horno no.	Se puede haber movido la válvula de cierre del horno de forma accidental durante la limpieza o al moverlo.	Para revisar la válvula de cierre de gas del horno, retire el cajón (lea "Cuidado y limpieza" en la sección del horno). Para modelos con cajón de horno inferior, retire el panel trasero de acceso desenroscando los tornillos de pulgar en las esquinas superior izquierda y derecha. Busque la palanca de cierre del gas en la parte trasera de la cocina. Modelos con quemador sellado.  Modelos con cajón de horno inferior.

Instrucciones de instalación

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

Al igual que cualquier aparato que usa gas y genera calor, existen ciertas precauciones que debe seguir. Encontrará estas precauciones en la sección Instrucciones importantes de seguridad en la parte inicial de este manual. Léalas cuidadosamente.

- IMPORTANTE: Guarde estas instrucciones para ser usadas por el inspector eléctrico local.
- IMPORTANTE: Observe todos los códigos y reglamentos aplicables.
- **Nota al instalador:** Cerciórese de dejar estas instrucciones con el Consumidor.
- **Nota al consumidor:** Guarde estas instrucciones para referencia futura.
- **Nota:** Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra de manera apropiada.
- **Técnico de servicio:** El diagrama eléctrico se encuentra en un sobre pegado a la parte posterior de la estufa.
- **Nivel de conocimiento:** La instalación de este electrodoméstico requiere habilidades básicas mecánicas.
- La instalación apropiada es la responsabilidad del instalador.
- Si este producto falla por una instalación inapropiada, la garantía no cubrirá este producto.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

A) MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.

B) NO OBSTRUIR LA SALIDA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO ASADOR.

C) NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.

D) SI HUELE A GAS:
- ABRA LAS VENTANAS.
- NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.
- APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.
- LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESIÓN DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.

HERRAMIENTAS QUE NECESITARÁ

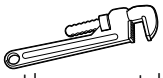
Destornillador Phillips

Destornillador plano

Llave de tuercas ajustable o abierta

Lápiz y regla

Nivel


Llaves para tubos (o Stilson) (2) (una de repuesto)

Punzón

MATERIALES QUE PUEDE NECESITAR

- Válvula de cierre del suministro de gas.
- Sellador para acoplamiento de tuberías, o cinta de Teflon* para tuberías que resista la acción de gas natural y L.P.
- Conector metálico flexible para aparatos (12,7 mm (1/2") de diámetro interior). Se recomienda una longitud de 5 pies (1,5 m) para una fácil instalación, aunque se aceptan otras longitudes. Nunca use un conector viejo cuando instale una estufa nueva.
- Adaptador abocinado para acoplamiento a la línea de suministro de gas (19 mm (3/4") ó 12,7 mm (1/2") NPT x 12,7 mm (1/2") diámetro interno).
- Adaptador abocinado para acoplamiento al regulador de presión de la estufa (12,7 mm (1/2") NPT x 12,7 mm (1/2") diámetro interno).
- Detector de fuga de líquido o agua jabonosa.

*Teflon: Marca registrada de DuPont.

ADVERTENCIA
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE INSTALACIÓN

Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones o daños a la propiedad. Consulte este manual. Para asistencia o información adicional, consulte a un instalador calificado, agencia de servicio, fabricante (distribuidor) o proveedor de gas.

Nunca vuelva a usar los conectores flexibles anteriores. El uso de estos conectores podría causar escapes de gas y lesiones personales. Siempre use conectores flexibles NUEVOS cuando instale un aparato de gas.

IMPORTANTE: Retire todo el material de empaque y los manuales del horno antes de conectar el gas y el fluido eléctrico a la estufa.

PRECAUCIÓN: No intente operar el horno de esta estufa durante una interrupción en el fluido eléctrico (en modelos con ignición eléctrica solamente).

- Solicite la instalación de la estufa a un instalador calificado o técnico de SERVIPLUS.
- La estufa debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales.
- Antes de instalar la estufa sobre linóleo o cualquier otro piso sintético, asegúrese de que el acabado del piso pueda resistir 80 °C sin contraerse, pandearse o decolorarse. No instale la estufa sobre alfombra a menos que coloque un aislante entre la estufa y la alfombra.
- Asegúrese de que los muebles alrededor de la estufa puedan soportar hasta 94 °C, producto del calor generado por la estufa.
- Evite colocar gabinetes encima de la estufa. Para reducir el peligro de quemarse al intentar alcanzar algo sobre la flama que producen los quemadores, instale una campana de ventilación sobre la estufa que se proyecte hacia delante al menos 5" (13 cm) más allá del frente de los gabinetes.
- La campana de ventilación debe estar fabricada de lámina metálica no menor a 0.0122" (0,3 mm) de espesor. Instale por encima de la superficie de la estufa con un espacio de no menos de 1/4" (6 mm) entre la campana y el costado inferior del material combustible o del gabinete metálico. La campana debe ser por lo menos tan ancha como el aparato y centrada sobre el aparato. El espacio entre la superficie de la estufa y la superficie de la campana de ventilación NUNCA DEBE SER MENOR QUE 24" (61 cm).

EXCEPCIÓN: La instalación de un horno de microondas o de un aparato para cocinar sobre la superficie de la estufa debe cumplir con las instrucciones de instalación que vienen con ese aparato.

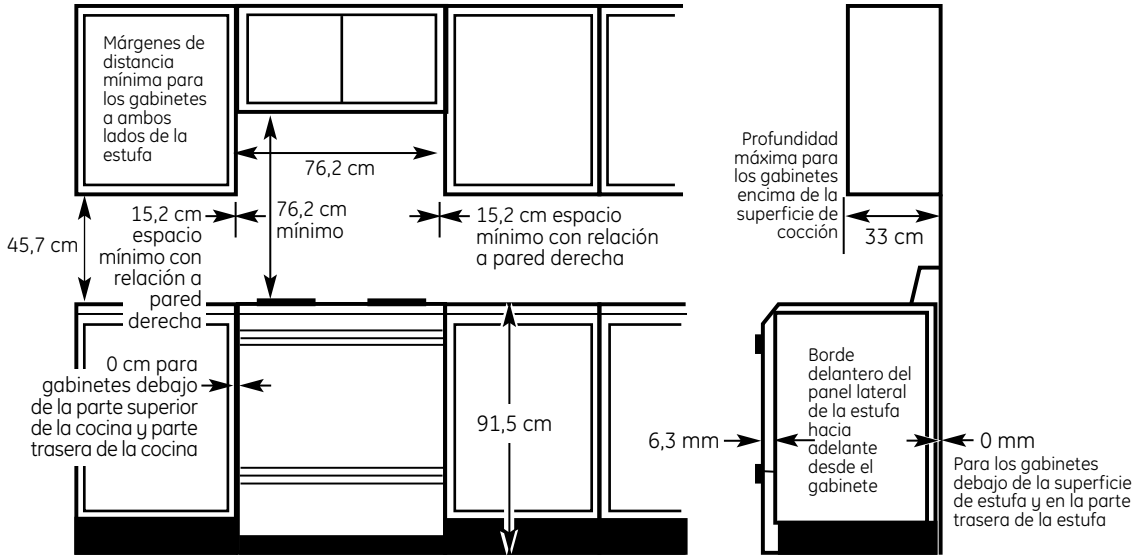
- Si se instalan gabinetes encima de la estufa, deje un espacio mínimo de 30" (76 cm) entre la cubierta de la estufa y la parte inferior de los gabinetes desprotegidos.
- Si no se puede dejar un espacio de 30" (76 cm) entre la cubierta de la estufa y el material combustible o los gabinetes metálicos superiores, proteja la parte inferior de los gabinetes que están encima de la estufa con papel aislante de por lo menos 1/4" (6 mm) cubierto con latón de no menos de 0.0122" (0,3 mm) de espesor. El espacio entre la superficie de la estufa y los gabinetes protegidos NUNCA DEBE SER MENOR QUE 24" (61 cm).
- La distancia vertical desde el plano de la superficie de la estufa a la parte baja de los gabinetes adyacentes superiores que están más cerca de 1" (25 mm) de los lados de la estufa no debe ser menor que 18" (46 cm). (Consulte la ilustración sobre dimensiones y espacios de esta sección.)
- PRECAUCIÓN: No se deben guardar artículos de interés para los niños en los gabinetes que están encima de la estufa. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar artículos se pueden lesionar seriamente.
- Por su seguridad, nunca use la estufa para calentar la cocina. Ni el horno ni la cubierta de la estufa se diseñaron para calentar la cocina. Los quemadores de la cubierta no deben funcionar sin un recipiente de cocina sobre las rejillas. Tal abuso puede desencadenar un incendio y dañar su estufa, al mismo tiempo que invalidaría su garantía.
- No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en los alrededores de éste o de cualquier aparato. Podrían resultar explosiones o incendios.
- No use el horno como área de almacenamiento. Los artículos almacenados en el horno se pueden encender.
- No deje que la grasa ni otros materiales inflamables se acumulen en la estufa o cerca de ésta.

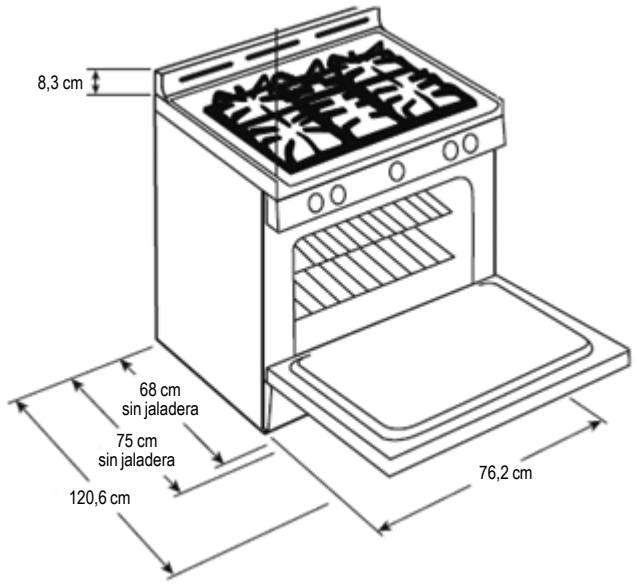
DIMENSIONES Y TOLERANCIAS

Proporcione tolerancias adecuadas entre la estufa y las superficies adyacentes combustibles.

Estas dimensiones deben cumplirse para el uso seguro de la estufa. La localización del tomacorriente eléctrico y la abertura de la tubería (ver Localización de la tubería de gas y tomacorriente eléctrico) podría ser ajustado para cumplir con requerimientos específicos.

La estufa puede colocarse con una tolerancia de 0 cm en la pared posterior.





UBICACIÓN

No instale la estufa donde esté sujeta a corrientes fuertes. Se debe sellar cualquier abertura en el piso o en la pared detrás de la estufa. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la estufa que suministran aire fresco para combustión y ventilación no estén obstruidas por alfombras o cualquier tipo de carpintería.

Esto permitirá que pueda mover la estufa para limpieza y mantenimiento. También asegúrese de que el acabado del piso resista 83 °C. (Consulte la sección Instrucciones importantes de seguridad en las instrucciones de instalación).

Asegúrese de que los acabados de las paredes alrededor de la estufa puedan resistir el calor generado (hasta 94 °C) por la estufa. (Consulte la sección Instrucciones de seguridad de instalación.)

LOCALIZACIÓN DE MODELO Y NÚMERO DE SERIE

Dependiendo de la estufa, encontrará los números de modelo y serie en una etiqueta en el marco frontal de la estufa, detrás del panel inferior o del respaldo de la estufa.

¡IMPORTANTE!

Retire todas las cintas y el empaque.

Saque el paquete de accesorios del horno. Revise que no se haya soltado ninguna parte durante el envío.

1 CONECTE EL SUMINISTRO DE GAS ADECUADO

Asegúrese de que su hogar cuente con un regulador de presión de gas que suministre la presión correcta.

Su estufa está diseñada para operar a una presión de 1,76 kPa (7 in C.A.) de gas natural o bien, si se diseño para gas L.P. (propano o butano), 2,75 kPa (11 in C.A.)

Asegúrese de suministrar el tipo de gas para el cual está diseñada.

Esta estufa se puede convertir para el uso con gas natural o propano. Si decide usar esta estufa con gas L.P., un instalador calificado de gas L.P. debe realizar la conexión antes de intentar operar la estufa con ese tipo de gas.

2 CONECTE LA ESTUFA AL GAS

Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la estufa vieja y déjela cerrada hasta que se complete la nueva conexión. No olvide volver a encender el piloto en otros aparatos a gas cuando vuelva a abrir la válvula del gas.

Debido a que la tubería rígida restringe los movimientos de la estufa, se recomienda el uso de un conector metálico flexible para aparatos.

Nunca use un conector viejo cuando instale una estufa nueva. Si se usa el método de tubería rígida debe alinear la tubería cuidadosamente, la estufa no se puede mover sino hasta que se realice la conexión.

Para evitar filtraciones de gas, use un compuesto para acoplar tuberías o envuelva cinta de Teflón* para roscas de tubería alrededor de todas las roscas macho (externas) de la tubería.

A Instale una válvula de cierre manual a la tubería de gas en un sitio de fácil acceso y que esté fuera de la estufa. Asegúrese de que todo aquel que opere la estufa conozca dónde y cómo se cierra el suministro de gas a la estufa.

B Utilice un niple adaptador macho abocinado de 1/2" (12,7 mm) de acoplamiento a la rosca interna de NPT de 1/2" (12,7 mm) en la entrada del regulador. Use una llave de repuesto para el accesorio del regulador con el fin de evitar algun daño.

C Instale un adaptador macho abocinado de 1/2" (12,7 mm) ó 3/4" (19 mm) de acoplamiento a la rosca interna NPT de la válvula manual de cierre, teniendo cuidado de proteger la válvula de cierre para que no gire.

D Una el conector metálico flexible de aparatos al adaptador de la estufa. Coloque la estufa de manera que se facilite la conexión de la válvula de cierre.

E Cuando se hayan realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la estufa estén en la posición de apagado (off) y abra la válvula principal de suministro de gas. Use un detector de escapes de líquido en todas los acoplamientos y conexiones para verificar que no haya escapes en el sistema.

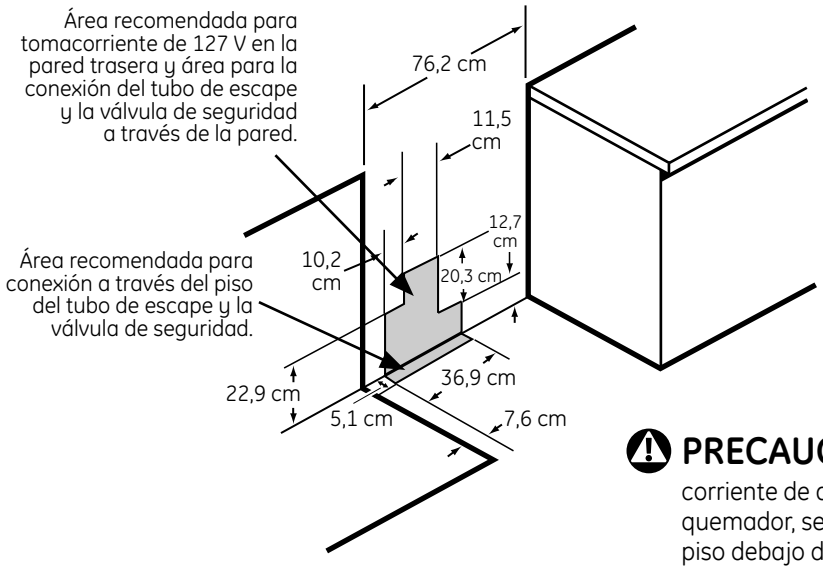
⚠ ADVERTENCIA: NO USE UNA FLAMA PARA VERIFICAR SI EXISTEN ESCAPES DE GAS.

Cuando se usan presiones de prueba mayores a 1/2 psig para la prueba de presión del sistema de suministro de gas de la residencia, desconecte la estufa y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Cuando se usan presiones de prueba de 1/2 psig o inferiores para verificar el sistema de suministro de gas, simplemente aísle la estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual.

NOTA: NO UTILICE MANGUERAS DE PLÁSTICO EN SU CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AÚN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.

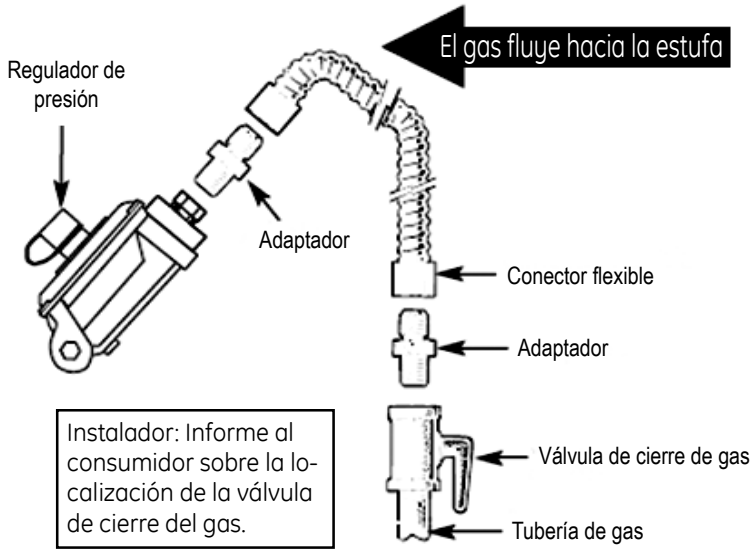
*Teflon: Marca registrada de DuPont

UBICACIÓN DE LA TUBERÍA DE GAS Y DEL CONTACTO ELÉCTRICO



PRECAUCIÓN: Para evitar que una corriente de aire afecte el funcionamiento del quemador, selle todas las aberturas sobre el piso debajo del electrodoméstico y detrás de la pared del mismo.

OPCIÓN DE CONECTOR FLEXIBLE



Instalador: Informe al consumidor sobre la localización de la válvula de cierre del gas.

3 CONEXIONES ELÉCTRICAS

Requisitos eléctricos

Un circuito derivado de 127 Volts, 60 Hertz, protegido por un disyuntor de circuitos de 15 ó 20 Amperes o un fusible con retraso.

Precauciones con las extensiones eléctricas

Debido a riesgos potenciales de seguridad relacionados con ciertas condiciones, no recomendamos el uso de extensiones eléctricas. Sin embargo, si es indispensable usar una extensión eléctrica, es absolutamente necesario sea una para aparatos electrodomésticos con conexión a tierra de tres cables y que la calificación de transmisión de corriente del cable en Amperes sea equivalente o mayor a la calificación del disyuntor de circuitos.

Conexión a tierra

IMPORTANTE: (Lea cuidadosamente)

POR SEGURIDAD PERSONAL, ESTE APARATO SE DEBE CONECTAR A TIERRA CORRECTAMENTE.

Método preferido

El cable eléctrico de este aparato está equipado con una clavija de tres patas (con conexión a tierra) que se acopla a un contacto de pared estándar de tres patas con conexión a tierra para minimizar la posibilidad de una descarga eléctrica de este aparato.

El cliente es responsable por revisar el contacto de pared y el circuito por parte de un electricista calificado para cerciorarse de que el contacto cuenta con la conexión a tierra apropiada.

Cuando se encuentre un contacto de pared de dos ranuras, es responsabilidad y obligación personal del cliente reemplazarlo por un contacto de tres ranuras correctamente conectado a tierra.

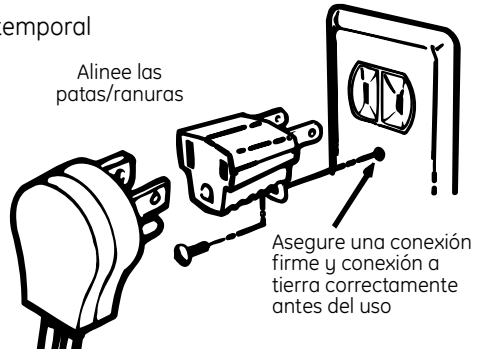
BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE NI RETIRE LA TERCERA PATA (CONEXIÓN A TIERRA) DEL CORDÓN ELÉCTRICO.

3 CONEXIONES ELÉCTRICAS (CONT.)

A Situaciones de uso en las cuales el cable eléctrico del aparato se desconecta con poca frecuencia.

Se puede usar un adaptador únicamente en un circuito de 15 Amperes No use un adaptador en un circuito de 20 Amperes. Donde lo permitan los códigos locales, se puede realizar una **CONEXIÓN TEMPORAL** para conectar a tierra correctamente un contacto de pared de dos ranuras para usar un adaptador, disponible en la mayoría de las tiendas. La ranura más grande en el adaptador debe alinearse con la ranura más grande del contacto para ofrecer la polaridad apropiada en la conexión del cable eléctrico.

Método temporal



PRECAUCIÓN: Unir la terminal de conexión a tierra del adaptador al tornillo de la tapa del contacto de la pared no logra la conexión a tierra a menos que el tornillo sea de metal, y no esté aislado y el contacto de la pared esté conectado a tierra a través del cableado de la casa. El cliente debe hacer que un electricista calificado revise el circuito para cerciorarse de que el contacto está correctamente conectado a tierra.

Al desconectar el cable eléctrico del adaptador, siempre sostenga el adaptador con una mano. Si no hace esto, es posible que la terminal con conexión a tierra del adaptador se rompa con el uso. Si esto ocurriera, NO USE este aparato hasta que se haya establecido una correcta conexión a tierra.

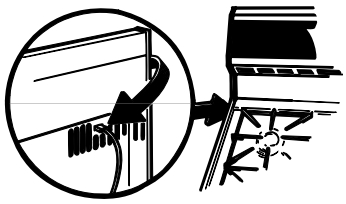
B Situaciones de uso en las cuales el cable eléctrico del aparato se desconecta frecuentemente.

En estas situaciones no use un adaptador para clavija ya que desconectar el cable eléctrico exige un esfuerzo indebido sobre el adaptador y lo lleva a una falla de la terminal de conexión a tierra del adaptador en cualquier momento. El cliente debe reemplazar el contacto de pared de dos ranuras con uno de tres ranuras (con conexión a tierra) con la ayuda de un electricista calificado antes de usar el aparato.

3 CONEXIONES ELÉCTRICAS (CONT.)

Desconexión eléctrica

- Ubique el enchufe de conexión en la parte posterior de la estufa.
- Presione los lados del conector y jale hacia fuera de la estufa.



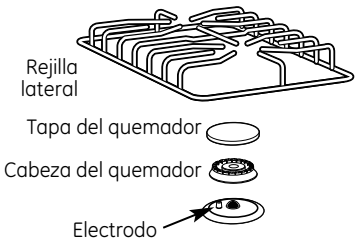
4 SELLE LAS ABERTURAS

Selle cualquier abertura en la pared detrás de la estufa y en el piso debajo de la estufa cuando termine las conexiones.

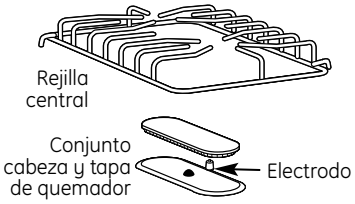
5 COLOQUE LOS QUEMADORES DE CUBIERTA

PRECAUCIÓN: No opere los quemadores sin antes colocar todas las partes.

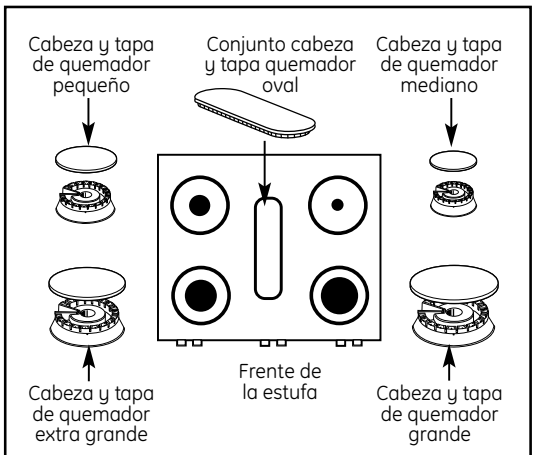
A Arme los quemadores laterales como se muestra.



B Arme el quemador central. Cerciórese de que las patas de bloqueo en la parrilla central se enganchen en las parrillas laterales.

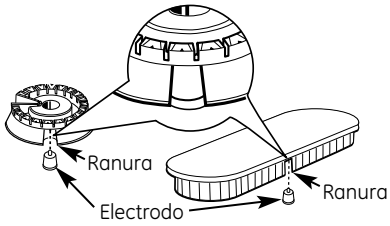


C Reinstale las cabezas y las tapas de los quemadores. Cerciórese de que las cabezas y las tapas de los quemadores sean reinstaladas en las posiciones correctas. Existe un conjunto de cabeza y tapa oval (centro) y cuatro de cabezas y tapas laterales.



Configuración de cubierta

Cerciórese de que la ranura en la cabeza del quemador esté colocada sobre el electrodo.



Asegúrese de colocar las cabezas y las tapas en los lugares correctos.

6 REVISE LA IGNICIÓN DE LOS QUEMADORES DE LA CUBIERTA

Se debe revisar la operación de los quemadores de la estufa y del horno después de que la estufa y las líneas de suministro de gas se hayan inspeccionado cuidadosamente en busca de fugas.

Modelos con ignición eléctrica

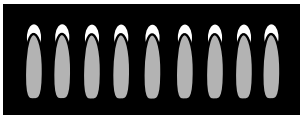
Seleccione una perilla de un quemador de la superficie y simultáneamente presione y gire hacia la posición LITE. Escuchará un chasquido indicando la operación correcta del módulo de la chispa. Una vez que el aire se haya purgado de las líneas de suministro, los quemadores se deben encender en 4 segundos. Después de que el quemador se encienda, gire la perilla fuera de la posición LITE.

Ensaye cada quemador en orden hasta haber revisado todos los quemadores.

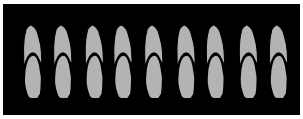
Calidad de la flama

La calidad de la combustión de las flamas del quemador se debe determinar visualmente.

A. Flamas amarillas. Llame para solicitar un servicio.



B. Puntas amarillas en los conos exteriores. Normal para gas licuado de petróleo (L.P.)



C. Flamas suaves azules. Normal para gas natural.

Si la flama del quemador tiene el aspecto (A), llame para solicitar un servicio. La flama normal del quemador debe tener el aspecto (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use.

Con gas licuado de petróleo (L.P.), es normal ver ciertas puntas amarillas en los conos exteriores.

7 REVISE LA IGNICIÓN DEL QUEMADOR DEL HORNO

El horno está diseñado para operar silenciosa y automáticamente. Para operar el horno, presione el botón BAKE (HORNEAR) y después los botones numéricos hasta que aparezca 177º en la pantalla. Presione el botón START (INICIO).

Después de 30 a 90 segundos, el quemador del horno se enciende y quema hasta que se alcanza la temperatura establecida. El quemador del horno continúa el ciclo de encendido y apagado según sea necesario para mantener el horno a la temperatura indicada en la pantalla.

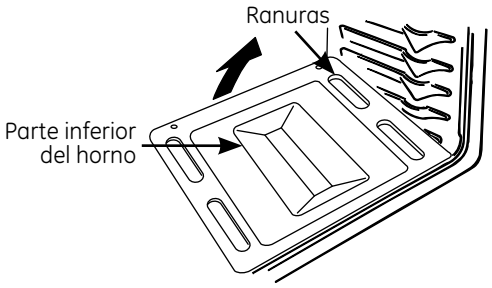
Los modelos con ignición eléctrica requieren corriente eléctrica para operar. El horno no se puede encender durante una interrupción en el suministro eléctrico. El gas no fluye a menos que la barra de encendido esté caliente.

Si el horno está en uso cuando ocurre una interrupción del suministro eléctrico, el quemador se apaga y no se puede volver a encender hasta tanto no se restablezca el suministro eléctrico.

8 AJUSTE EL DISPOSITIVO DE AJUSTE DE AIRE DEL QUEMADOR DEL HORNO/ASADOR SI ES NECESARIO

Para determinar si las flamas del quemador del horno/asador arden correctamente, primero retire el piso del horno.

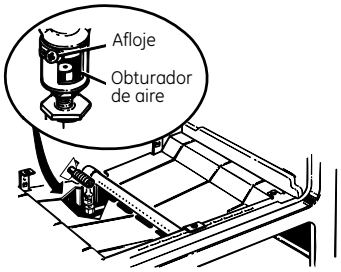
Para retirar el piso del horno:



A Retire los tornillos que sostienen la parte trasera del piso del horno.

B Tome el piso del horno por las ranuras para los dedos en cada costado.

C Levante la parte trasera del piso del horno lo suficiente para despejar el borde de la estructura del horno, luego jale.



Quemador para hornear

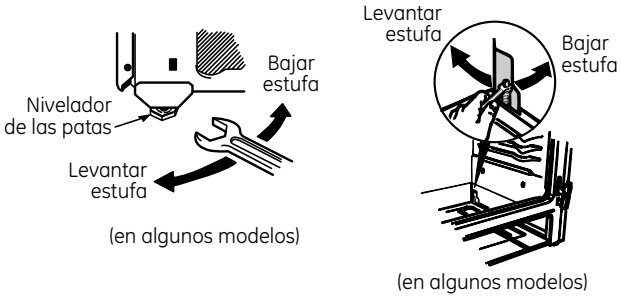
Una vez haya retirado el piso del horno, las flamas correctamente ajustadas deben tener conos azules de 25 mm aproximadamente y, si la estufa usa gas natural, debe arder sin puntas amarillas. (Con la mayoría de gases propanos, las pequeñas puntas amarillas al final de los conos exteriores son normales.) Las flamas no deben separarse de los quemadores. Si se separan del quemador, reduzca gradualmente la abertura del dispositivo del aire hasta que la flama se estabilice.

Para ajustar el flujo de aire del quemador para hornear, afloje el tornillo con cabeza Phillips y gire el obturador según sea necesario.

A. Si las llamas están amarillas, abra el obturador más que su configuración de apertura original.
B. Si las llamas levantan del quemador, cierre el obturador de aire más que su configuración de cierre original.

9 NIVELACIÓN DE LA ESTUFA

A Instale las parrillas del horno y coloque la estufa donde se vaya a instalar.



B Revise la nivelación colocando un nivel o una taza parcialmente llena de agua, en uno de las parrillas del horno. Si usa un nivel, tome dos lecturas, con el nivel colocado diagonalmente primero en una dirección y luego en la otra.

C Retire el panel inferior o abra el compartimiento del asador. Consulte la sección Cuidado y limpieza. Las patas delanteras niveladoras se pueden ajustar desde la parte inferior y las patas traseras se pueden ajustar desde arriba o abajo.

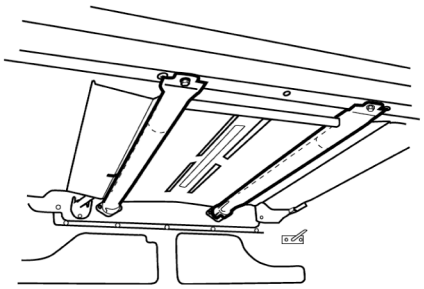
D Use una llave de tuercas abierta o una ajustable para ajustar las patas niveladoras hasta que la estufa quede nivelada.

CUANDO TODA LA INSTALACIÓN ESTÉ COMPLETA:

Cerciórese de que todos los controles estén en la posición de apagado. Cerciórese de que el flujo de combustión y aire de ventilación hacia la estufa no esté obstruido.

Compruebe nuevamente las llamas y ajuste si es necesario. Reemplace la parte inferior del horno.

El obturador de aire del quemador doble para asar no es ajustable.



Quemador asador doble
(no es ajustable)

CONVERTIR A GAS LP (O VOLVER A CONVERTIR DE LP A GAS NATURAL)

Esta estufa deja la fábrica configurada para uso con gas natural. Si desea convertir a gas LP, la conversión debe ser realizada por un instalador de gas LP calificado.

Las espreas de conversión y las instrucciones se pueden encontrar en la parte trasera de la estufa.

Guarde estas instrucciones y todas las espreas en caso de que desee convertir de nuevo a gas natural.

Parte trasera de la estufa

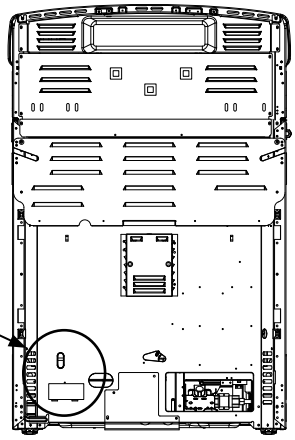
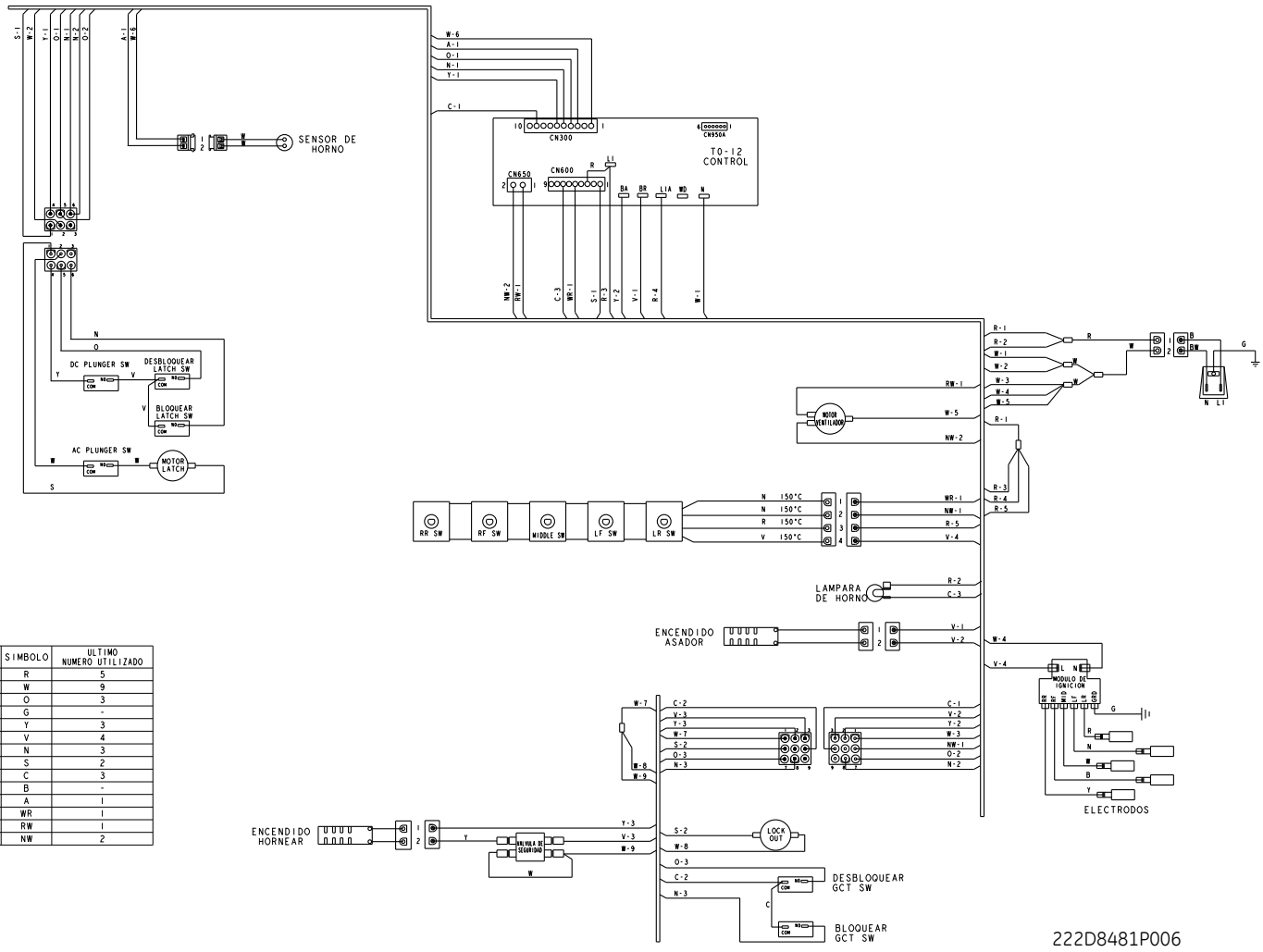


Diagrama eléctrico



COLOR	SIMBOLO	ULTIMO NUMERO UTILIZADO
ROJO	R	5
BLANCO	W	9
NARANJA	O	3
VERDE	G	-
AMARILLO	Y	3
MORADO	V	4
AZUL	N	3
GRIS	S	2
CAFE	C	3
NEGRO	B	-
AZUL CLARO	A	1
BLANCO/ROJO	WR	1
ROJO/BLANCO	RW	1
AZUL/BLANCO	NW	2

Notas

Unico servicio directo de fábrica

especialistas certificados

serviplus®

Instalación, reparación, pólizas, refacciones originales y garantía por 3 meses

D.F. 5329-1304
(461) 471 7200
www.serviplus.com.mx

Costa Rica
(506) 2277.2100

Ecuador
01 800 737 847

El Salvador
(503) 2527.9301
(503) 2208.1786

Guatemala
(502) 6685.6769
(502) 6685.6771

Perú
(511) 705 3600

Venezuela
(0501) 737 8475

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

1. Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2. Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
3. Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca.
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía.
- Contratos de extensión de garantía.
- Venta de refacciones originales.

Póliza de garantía

LEISER S. de R.L. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. LEISER S. de R.L. de C.V. se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
3. Cuando nuestro técnico de Serviplus asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
4. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.
5. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
   - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
   - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
   - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
6. Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:
   - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
   - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
   - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
   - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
   - Rotura de piezas por mal manejo.
   - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
   - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
   - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

Nota: Se sugiere revisar su artículo al momento de recibirlo. Las reclamaciones por golpes y rayones en producto o accesorios, deberán realizarse a más tardar 30 días después de la fecha de compra.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: _____ Marca: _____

Modelo: _____ No. de Serie: _____

Fecha de venta: _____ Distribuidor: _____

Sello o firma: _____

LEISER S. de R.L. de C.V.
Manzana 10, Eje 128 s/n Zona Industrial San Luis Potosí.
C.P. 78395 S.L.P., San Luis Potosí