



# MANUAL DE USUARIO

## ESTUFAS



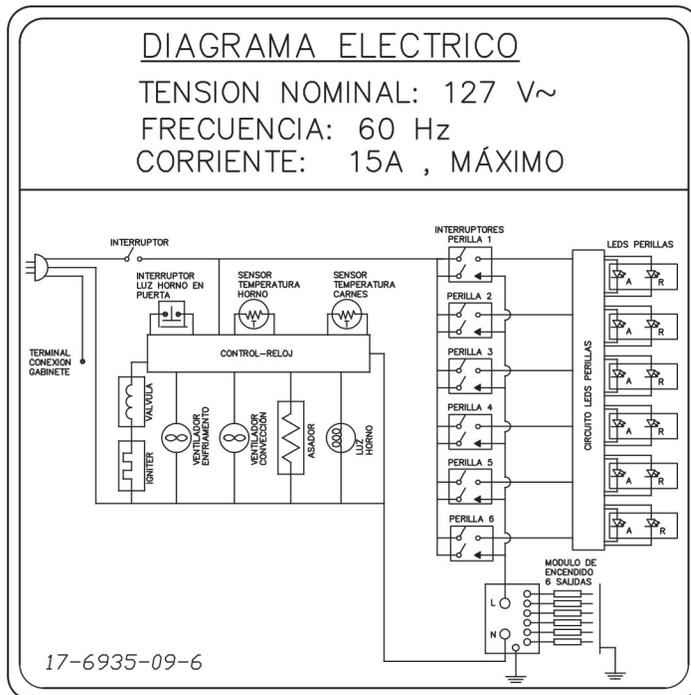
Antes de operar este aparato lea cuidadosamente  
las Instrucciones de Uso

**Modelo:** EK-6342 PS-IIDPN, EE-6342 TS-IICPN

## CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS NOMINALES

CARACTERÍSTICA	EK-6342 PS-IIDPN	EE-6342 TS-IICPN
Tensión Nominal	127 V~	127 V~
Frecuencia	60 Hz	60 Hz
Corriente	15 A Máximo	15 A Máximo

## DIAGRAMA ELÉCTRICO



## GARANTÍA

**Descripción:** Estufa de piso  
**Modelo:** EK-6342 PS-IIDPN

**Descripción:** Estufa de empotre  
**Modelo:** EE-6342 TS-IICPN

**KOBLENZ ELÉCTRICA, S.A. DE C.V.** Garantiza este producto por el término de tres años en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación. Aplica a partir de la fecha de entrega y tratándose de productos que requieran de enseñanza o adiestramiento en su manejo de instalación de aditamentos, accesorios, implementos o dispositivos a partir de la fecha en que hubiera quedado operando normalmente después de su instalación en el domicilio que señale el consumidor bajo las siguientes condiciones:

- Para hacer efectiva la garantía, no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente debidamente sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió o la factura o recibo o comprobante en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.
- Nota: Si el sello del establecimiento que lo vendió no especifica la fecha en la que el consumidor recibió el producto, el consumidor deberá presentar la factura, recibo o comprobante objeto de la compraventa respectiva.**
- La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto, así como las piezas o componentes defectuosos del mismo sin ningún cargo para el consumidor. Los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento serán cubiertos por el fabricante o importador.
- El tiempo de reparación en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de la recepción del producto en cualquiera de los sitios en donde pueda hacerse efectiva esta garantía.
- En cualquiera de los centros de servicio autorizados podrán adquirirse consumibles, refacciones y partes.
- Este producto es exclusivo para uso doméstico. No es para uso comercial o industrial.

### ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas de las normales.
  - Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
  - Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por la empresa. El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió el producto, siempre y cuando el fabricante, importador o comercializador no cuente con talleres de servicio.
- Nota:** En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía previa presentación de la nota o factura respectiva.

PRODUCTO: \_\_\_\_\_ MARCA: \_\_\_\_\_  
 MODELO: \_\_\_\_\_ No. DE SERIE: \_\_\_\_\_  
 NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR: \_\_\_\_\_  
 CALLE Y NÚMERO: \_\_\_\_\_ COLONIA O POBLADO: \_\_\_\_\_  
 CIUDAD/CÓDIGO POSTAL: \_\_\_\_\_ FECHA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_  
 SELLO Y FIRMA: \_\_\_\_\_

**CENTROS DE SERVICIO, REFACCIONES Y CONSUMIBLES**

Para mayores informes sobre un  
**Centro de Servicio Autorizado cercano a tu domicilio**  
 Visita nuestro sitio web: [www.koblenz.com.mx](http://www.koblenz.com.mx) Escribenos en Whatsapp: 55 7955 2874

Edo. de México (55)58-64-03-00	Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V. Av. Ciencia No. 28, Parque Industrial Cuamatla, Cuautitlán Izcalli, Edo. de México, México C.P. 54730	Encuétranos en: f x v i @KoblenzMexico
-----------------------------------	---	--

### Fabricado por:

**KOBLENZ ELÉCTRICA, S.A. DE C.V.**  
 Av. Ciencia No. 28 Parque Industrial Cuamatla  
 Cuautitlán Izcalli, Edo. de México, México  
 C.P. 54730; Tel. (55) 5864-0300  
 Descubre más productos: [www.koblenz.com.mx](http://www.koblenz.com.mx)

**Thorne Electric, Co.**  
 P.O. BOX 18363, San Antonio, TX.  
 78218-0363 U.S.A. Tel: (210) 590-1226  
 Fax: (210) 590-1258 • 1 (800) 548-5741  
 Discover more products: [www.koblenz.com](http://www.koblenz.com)



HECHO EN MÉXICO



19-1111-09-5®



Instrucciones de uso  
**ESTUFAS**



## INDICE

Mensaje para el usuario .....	1
Precauciones .....	1
Conozca su estufa de piso .....	2
Accesorios .....	3
Instalación .....	3
- Instalación de su estufa .....	4
- Conexión de gas .....	7
- Conexión eléctrica .....	8
Como usar su estufa .....	8
- Encendido eléctrico de quemadores superiores .....	8
- Quemadores "Supernova" .....	9
- Correcto ensamble de las tapas de los quemadores "Supernova" .....	9
- Regulación de los quemadores Supernova estándar y jumbo .....	11
- Regulación del quemador Supernova Max .....	11
- Regulación del quemador del horno .....	11
- Consejos generales .....	12
- Consejos prácticos para el uso óptimo de los quemadores de cubierta .....	13
- Tipos de parrillas para su horno .....	13
- Control electrónico touch .....	15
- Perillas iluminadas .....	27
- Interruptor general .....	27
Limpieza y cuidado de su estufa .....	27
- Cubierta de acero inoxidable .....	27
- Parrillas de hierro fundido .....	28
- Puerta de horno .....	28
- Reemplazo de la lámpara del horno .....	29
- Horno .....	30
- Cubierta y parrilla del horno .....	30
- Quemadores "Supernova" .....	30
- Cuidado del control electrónico touch .....	31

## MENSAJE PARA EL USUARIO

### *¡Felicidades!*

Usted acaba de adquirir una estufa que es garantía de calidad y duración. Al escoger este nuevo producto, usted ha incorporado a su hogar una estufa que cuenta con un moderno diseño y el respaldo de una gran tecnología. Nuestros deseos son proporcionarle la máxima comodidad con una serie de beneficios que usted irá descubriendo y podrá apreciar. Este manual le ayudará a conocer y utilizar en forma más efectiva su nueva estufa.

## PRECAUCIONES

- Este es un producto fabricado exclusivamente para uso doméstico. No es de uso industrial, ni comercial.
- Debe ser utilizado por personas adultas. Se recomienda evitar que niños menores la manipulen o jueguen cerca, especialmente cuando esté en funcionamiento.
- Cualquier instalación, reparación, mantenimiento o uso inadecuado de su estufa, puede causar graves daños a la propiedad y/o a las personas.
- No instale su estufa en un lugar en donde esté expuesta a corrientes de aire.
- Retire todos los materiales del empaque de su estufa antes de usarse.
- Antes de realizar el mantenimiento o limpieza de su estufa, debe apagar los quemadores, esperar a que se enfríen y en su caso desconectar la estufa del tomacorriente.
- Se aconseja apagar el quemador correspondiente antes de retirar la olla o cualquier utensilio que esté sobre el quemador en funcionamiento.
- Evite colocar utensilios que tengan fondo inestable y mangos salientes sobre los quemadores de cubierta.
- En caso de que se apague accidentalmente un quemador, ponga en posición de apagado la perilla del quemador correspondiente y sólo vuelva a encenderlo una vez que el lugar se haya ventilado adecuadamente.
- No utilice el interior del horno para guardar utensilios con aceite, grasa, materiales inflamables o que no soporten el calor (madera, papel, paños, aerosoles, etc.)
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

**NOTA:** Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.

- Cuide el producto de insectos, roedores o elementos extraños ya que estos podrían causarle daños a su estufa.
- Las variaciones en el voltaje suministrado pueden provocar daños a su estufa.
- La vida útil de los accesorios depende de su uso, por lo que el desgaste natural no se considera defecto de fábrica.

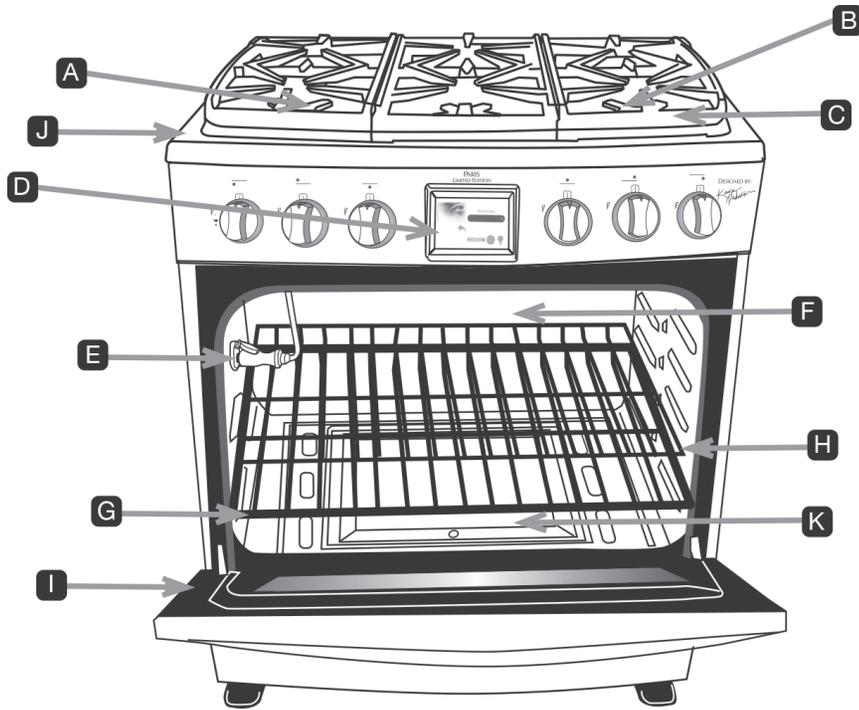
## ADVERTENCIA SI HUELE A GAS:

- **ABRA LAS VENTANAS.**
- **NO TOQUE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.**
- **APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.**
- **LLAME INMEDIATAMENTE A LA CENTRAL DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.**

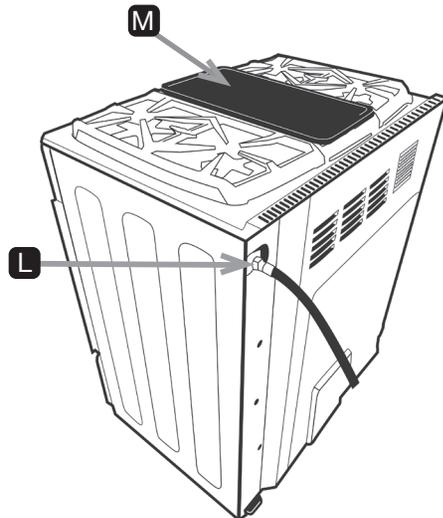
## PARA SU SEGURIDAD:

- **NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA MIENTRAS LO USA.**
- **NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA DE SU APARATO.**
- **NO OBSTRUYA LAS RANURAS DE VENTILACIÓN DEL HORNO Y/O ASADOR.**
- **NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.**

## CONOZCA SU ESTUFA DE PISO



- A. Quemadores Supernova®
- B. Quemador Supernova® Max
- C. Parrillas de hierro fundido
- D. Control electrónico touch
- E. Termómetro de carnes
- F. Horno
- G. Parrilla telescópica
- H. Parrilla fija
- I. Puerta del horno
- J. Cubierta superior
- K. Piso del horno
- L. Entrada de gas
- M. Comal de aluminio



**IMPORTANTE:** La ilustración sólo es representativa.

## CUIDADO DEL CONTROL ELECTRÓNICO TOUCH

Para el cuidado y mantenimiento del Reloj Digital y el Control Electrónico Touch utilice:

- Producto limpiavidrios y un paño suave o esponja.
- Aplique el producto al paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el Reloj Digital / Control Electrónico Touch.

No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos de fibra de acero, paños ásperos o ciertas toallas de papel ya que podrían dañar el Reloj Digital / Control Electrónico Touch.

**IMPORTANTE:** Únicamente utilice su dedo, no utilice objetos con puntas (bolígrafos, uñas) ya que podría dañar la pantalla de su Control Electrónico Touch.



### ADVERTENCIA

Si usted percibe un olor a gas, siga estas instrucciones:

- No encienda ni apague las luces de la habitación.
- Ventile adecuadamente el lugar, abriendo puertas y ventanas.
- No encienda cerillos, encendedores u objetos que generen flama.
- Corte el paso de gas:
  - Cierre la válvula de paso.
  - Cierre todas las perillas de los quemadores de cubierta y del horno.
- Abra la puerta del horno.
- Sólo vuelva a encender el horno después de asegurarse de que no existen residuos de gas en el ambiente. Recuerde que el gas se puede acumular en el interior del horno o debajo del piso del horno.
- Una vez que haya vuelto a encender el horno, gire la perilla reguladora del mismo en la posición mínima y verifique que el quemador no se apague, abriendo y cerrando en forma suave la puerta del horno.
- Si el quemador no se mantiene encendido, llame al **Centro de Servicio Autorizado** más cercano a su domicilio.

## HORNO

Para la limpieza de su horno:

Se recomienda utilizar agua tibia, jabón o detergente neutro (no abrasivo) y una fibra sintética (no metálica), enjuague y retire con un trapo limpio húmedo el excedente.

No utilice líquidos abrasivos, fibras metálicas para limpiarlo. Mucho menos utilice cuchillo o espátula ya que originaría un daño permanente al acabado de su horno.

## CUBIERTA Y PARRILLA DEL HORNO

La cubierta y parrilla del horno, pueden ser limpiadas fácilmente con agua, jabón y una esponja. En la limpieza de la cubierta no debe usar una excesiva cantidad de agua, ya que podría penetrar en las partes interiores de su estufa y causar fallas en los componentes eléctricos.

## QUEMADORES DE CUBIERTA

Los quemadores de la cubierta deben ser lavados con agua caliente y jabón. Estos se deben enjuagar y secar muy bien, ya que si quedan húmedos no funcionarán correctamente.

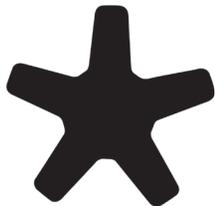
## QUEMADORES "SUPERNOVA®"



Paso 1

Retire la tapa y el quemador, lávelo con agua caliente y jabón.

Para colocar el quemador deben coincidir el orificio del quemador con la bujía (tenga cuidado para no golpearla) (Paso 1).



Paso 2

Antes de encender este quemador asegúrese de que la tapa esté bien colocada en su sitio. (Paso 2).

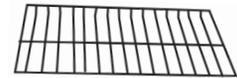
## ACCESORIOS:



• 3 Parrillas de hierro fundido



• 2 Parrillas en el horno:  
- 1 Telescópica



- 1 Fija



• 1 Termómetro de carnes



• Canastilla para Air Fryer

## INSTALACIÓN:

- Lea completamente este **MANUAL** antes de solicitar la instalación de su estufa y proceder a su uso.
- La instalación y/o conexión apropiada es su responsabilidad. Un técnico calificado o de servicio debe instalar esta estufa.
- Se recomienda realizar la reparación de su estufa a través de los **Centros de Servicio Autorizados**.
- Retire los elementos de empaque y coloque los accesorios de la estufa.
- Antes de instalar su estufa, verifique qué tipo de gas se surte en su domicilio.
- La instalación debe ser realizada por una persona capacitada, instale los gabinetes y campana de la cocina por encima de la estufa, en la distancia indicada por el fabricante.



## ADVERTENCIA

La estufa está diseñada para trabajar a una presión de operación de 2,75 kPa para Gas L.P. y a 1,76 kPa para Gas Natural.  
Esta estufa está ajustada para trabajar con Gas L.P., si necesita usar Gas Natural, llame a cualquier Centro de Servicio Autorizado.

- Deje un espacio libre mínimo de 2 cm a los lados y atrás de la estufa de piso.
- Para reducir el riesgo de incendio deje un espacio libre mínimo de 76 cm entre la cubierta de la estufa y el extractor o cualquier alacena.
- Coloque su estufa cerca de un tomacorriente de pared con conexión a tierra y no use extensiones eléctricas o contactos múltiples.



## ADVERTENCIA

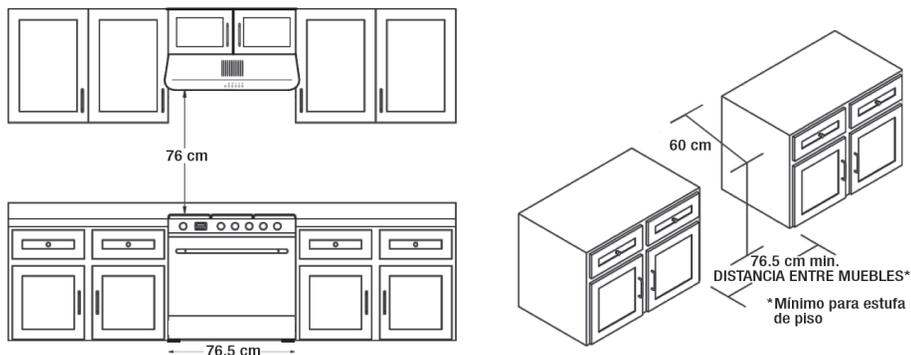
- Para reducir el riesgo de incendios evite instalar gabinetes, alacenas y campana de cocina por encima de la estufa a una distancia menor de 76 cm tanto para estufas de piso como para empotrar.

## INSTALACIÓN DE SU ESTUFA:

- La instalación debe ser realizada por una persona capacitada.

### ESPACIOS ENTRE MUEBLES:

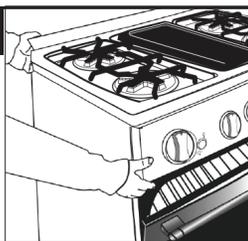
- **Espacios entre muebles:**  
Para la instalación de su estufa es necesario dejar los siguientes espacios libres entre los muebles de su cocina.



## ADVERTENCIA

Para mover o cargar su estufa, no lo haga sujetándola de la jaula de la puerta del horno, **puede dañar el vidrio y romperlo.**

Para mover la estufa, sujétela con una mano por la parte posterior de la cubierta y con la otra abrir la puerta del horno y sujetar por dentro debajo del frente perillas, para acceder al espacio.



## IMPORTANTE

**CUALQUIER PROBLEMA QUE EL PRODUCTO PRESENTE A CONSECUENCIA DE UNA INCORRECTA INSTALACIÓN, NO ES RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE.**

## PARA SU SEGURIDAD:

**ASEGÚRESE QUE LOS MUEBLES INSTALADOS JUNTO A LA ESTUFA PUEDAN RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 95°C.**

## ADVERTENCIA:

**TENGA CUIDADO DE NO APLASTAR LOS TUBOS DE COBRE DE LA ALIMENTACIÓN DE GAS O EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.**

## REEMPLAZO DE LA LÁMPARA DEL HORNO



## ADVERTENCIA

**Asegúrese antes de reemplazar su lámpara:**

- Que la estufa esté desconectada del tomacorriente.
- Que todas las partes internas del horno estén frías.
- Usar guantes de cuero para la protección contra posibles vidrios rotos o quemaduras.

1.- Desconecte la clavija de la estufa del tomacorriente y abra completamente la puerta del horno.



2.- La lámpara del horno está ubicada en la parte frontal del techo de la cavidad del horno y tiene una cubierta de vidrio.

**ADVERTENCIA: La cubierta de vidrio debe estar en su lugar siempre que el horno esté en uso.**

3.- Reemplazo de la lámpara de la Luz interior del horno:



3.1.- Quite la cubierta de vidrio como se muestra en las imágenes



3.2.- Reemplace el bulbo de halógeno por uno nuevo del tipo G9 de 40 Watts a 120 Volts para electrodomésticos.



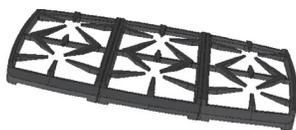
**IMPORTANTE:**

1. No permita que sus dedos toquen directamente el nuevo bulbo de halógeno cuando lo reemplace. Esto acortará la vida del nuevo bulbo.
2. Al instalar el nuevo bulbo de halógeno utilice una toalla de papel o un lienzo para cubrir el bulbo de halógeno.

3.3.- Vuelva a colocar la cubierta de vidrio, cubriendo el bulbo de halógeno.

3.4.- Vuelva a conectar la clavija de la estufa.

## PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO

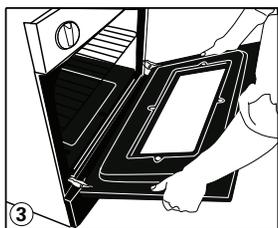
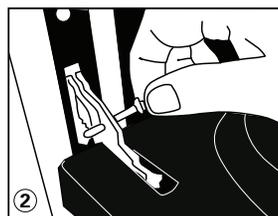
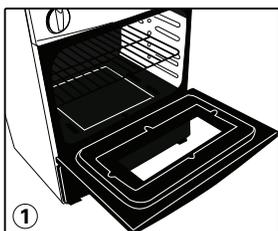


Para limpiar sus parrillas tenga en cuenta lo siguiente:

- 1.- Cerciórese de que estén frías.
- 2.- Use agua y jabón suave.
- 3.- Escurra y seque antes de colocarlas nuevamente.

Para evitar daños a las parrillas de su estufa, tenga cuidado y no las deje caer.

## PUERTA DE HORNO (Desmontable)



Su estufa incluye una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Para poder desmontarla y montarla siga los siguientes pasos:

### DESMONTAJE

- 1.- Abra completamente la puerta del horno.
- 2.- Introduzca un perno metálico sólido que tenga un diámetro de 1/8 de pulgada en los orificios de cada bisagra. (No incluidos).
- 3.- Coloque sus manos a la mitad de la puerta y levántela, para que el brazo inferior de la bisagra pueda salir de la ranura.
- 4.- Para retirar la puerta del horno, empújela como si fuera a cerrarla y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba.

**IMPORTANTE:** No retire los pernos hasta que no monte de nuevo la puerta en el marco de su estufa.

### MONTAJE

- 1.- Introduzca los brazos de las bisagras en las ranuras que se encuentran en la parte frontal del marco del horno. Verifique que queden centrados.
- 2.- Posicione el brazo inferior de ambas bisagras en el marco del horno, haciendo coincidir la ranura del brazo con el filo de la contrabisagra que está fija al marco del horno.
- 3.- Abra la puerta completamente, presionando hacia abajo y retire los pernos metálicos.
- 4.- Posterior a esto, puede abrir y cerrar la puerta de su horno cuantas veces lo desee.

## ESTUFA DE EMPOTRAR:

- La estufa está preparada de fábrica para empotrarse. Tipo Slide-In (para ser deslizada sobre la cubierta de su cocina).
- Corte en la cubierta de la cocina: Para la instalación es rigurosamente necesario seguir y respetar las dimensiones y especificaciones indicadas del corte de la cubierta de su cocina como se muestra en la figura 1. El corte que se hace en la cubierta de su cocina es para proporcionar un apoyo fijo al equipo de empotrar y así tener una adecuada presentación y ventilación. (Fig.1)

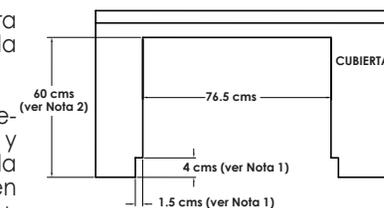


Figura 1

### Notas:

1. Si se realizan los cortes de 4 cms y 1.5 cms indicados en la Figura 1, su estufa quedará empotrada con una misma alineación del filo de su cubierta de su cocina con el filo lateral del frente de su estufa (ver Figura 2.)  
Dependiendo del diseño de los muebles inferiores de su cocina, el separador lateral de su estufa de empotrar puede ser retirado para un mejor ensamble con los muebles inferiores de su cocina; Lo anterior NO afecta el funcionamiento de su estufa (ver Figura 3).
2. Si NO se realizan los cortes de 4 cms y 1.5 cms indicados en la Figura 1, su estufa quedará empotrada con el filo lateral de su estufa totalmente fuera del filo de la cubierta de su cocina (ver Figura 4). La dimensión de corte de 60 cms (ver Figura 1) cambiara de 60 cms a 56 cm.
3. En la parte trasera siempre deberá existir una distancia de 2 cms (mínimo) entre la cubierta de su cocina y la parte trasera de la estufa para la salida del aire caliente.

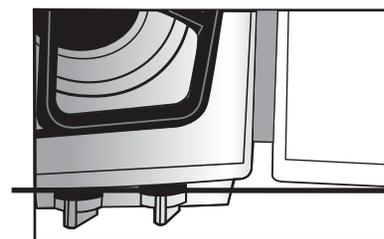


Figura 2

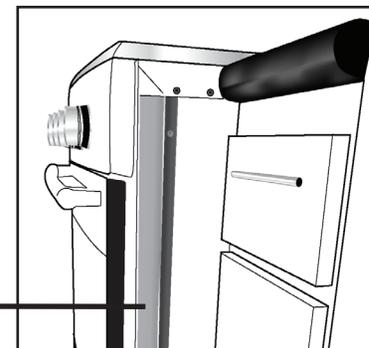


Figura 3

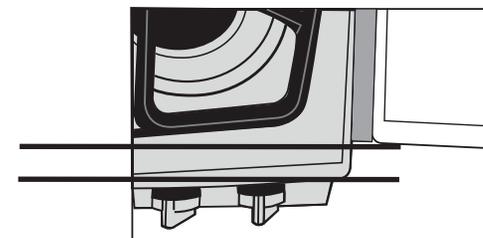
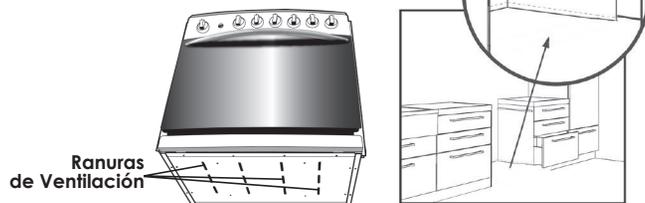


Figura 4

## ADVERTENCIA

NO OBSTRUYA LAS RANURAS DE VENTILACIÓN que se encuentran en la parte inferior de su estufa. Asegúrese de que éstas tengan un ESPACIO MÍNIMO de separación de 10 cm del suelo.



EL OBSTRUIR LAS RANURAS DE VENTILACIÓN PODRÍA GENERAR PROBLEMAS DE COMBUSTIÓN DEL QUEMADOR DEL HORNO QUE DERIVEN EN UNA ACUMULACIÓN DE GASES NOCIVOS QUE PUEDEN OCASIONAR UN ACCIDENTE.

## IMPORTANTE

CUALQUIER PROBLEMA QUE EL PRODUCTO PRESENTE A CONSECUENCIA DE UNA INCORRECTA INSTALACIÓN, NO ES RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE.

## PARA SU SEGURIDAD:

ASEGÚRESE QUE LOS MUEBLES INSTALADOS JUNTO A LA ESTUFA PUEDAN RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 95°C.

## PREPARACIÓN DE LA ESTUFA DE EMPOTRAR:

Después de haber realizado el corte de la cubierta es necesario:

1. Cerrar la llave de alimentación de gas de su casa y manténgala así hasta que se termine de conectar la estufa.
2. Acerque la estufa frente al lugar donde quedará empotrada.
3. Retire las parrillas, quemadores superiores y sus tapas.
4. Realice la conexión de Gas tal y como se indica en la sección "CONEXIÓN DE GAS" (Dibujo C).
5. Realice la conexión eléctrica tal y como se indica en "CONEXIÓN ELÉCTRICA" (Dibujo D).
6. Cargue la estufa y descansen los soportes de carga de la misma en la orilla del corte de la cubierta, deslice la estufa hacia atrás hasta el fondo (Fig. 5).

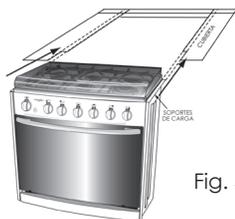


Fig. 5

## PERILLAS ILUMINADAS

**Perillas de Seguridad Iluminadas** (Modelos con control touch)

Si su estufa cuenta con las perillas de seguridad iluminadas con luz LED roja/azul, se prenderán con luz LED roja al hacer uso de cualquier quemador indicando así la función de encendido y automáticamente las demás perillas se prenderán con luz LED azul (quemadores que no estén en uso). (Figura 23). Al apagar todos los quemadores las perillas también se apagarán.



Figura 23

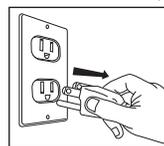
## INTERRUPTOR GENERAL

Los modelos con Control Electrónico Touch y Asador Eléctrico cuentan con un interruptor general en la parte trasera de la cubierta superior el cual desenergiza toda la estufa.

## LIMPIEZA Y CUIDADO DE SU ESTUFA



Antes de limpiar su estufa, cierre la válvula de paso del gas y desconecte la clavija del tomacorriente.



Le recomendamos lavar las partes exteriores de su estufa cuando esté fría, pasando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo.



## IMPORTANTE

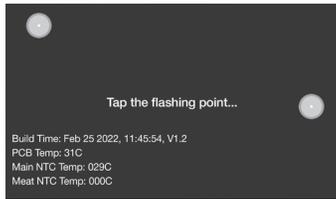
**Nunca utilice sosa cáustica o productos que la contengan en la limpieza de su estufa. Estos productos ocasionan daños permanentes en las superficies donde son aplicados.**

## CUBIERTA DE ACERO INOXIDABLE

- Las partes de acero inoxidable de su estufa deben ser limpiadas con un paño o esponja humedecida en agua y jabón neutro.
- Nunca use limpiadores abrasivos, fibras o líquidos limpiadores fuertes.
- Para el caso de manchas difíciles o cochambre se recomienda usar líquido arranca grasa, posteriormente lavar con agua y jabón.
- Si aparecen manchas amarillas en la cubierta debido al calor de sus quemadores, límpielos con líquido quitamanchas para cubiertas de acero inoxidable (ver instrucciones de uso del fabricante del limpiador).
- Cuando se presentan manchas en los quemadores por grasa o aceite quemados, sumérgalos en vinagre por 30 minutos y después lave.

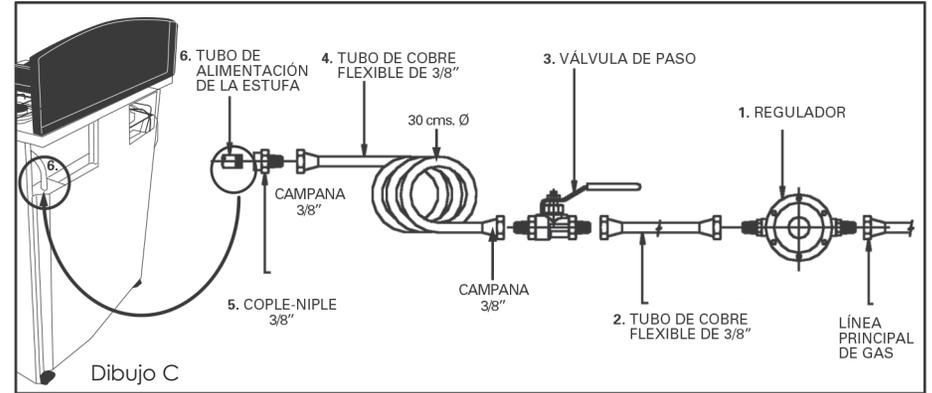
## CALIBRACIÓN DE LA ZONA DE CONTACTO CON LOS ÍCONOS DEL CONTROL ELECTRÓNICO TOUCH

Si al tocar los íconos del control electrónico touch no responden, le recomendamos seguir los siguientes pasos:



- 1.- Apague su estufa con el interruptor que se encuentra en la parte posterior de su cubierta.
- 2.- Con el dedo de una mano toque la pantalla y sin dejar de tocar encienda el interruptor.
- 3.- Retire su dedo de la pantalla y aparecerán sobre una pantalla negra, de manera progresiva tres puntos de calibración, los cuales deberá tocar con una punta no filosa lo más cercano al centro del círculo.
- 4.- Después de que usted tocó el tercer punto se escuchará una señal y en su control aparecerá la pantalla de inicio.
- 5.- Su pantalla ha quedado calibrada.

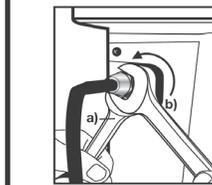
## CONEXIÓN DE GAS (No proporcionada)



1. Verifique que su instalación de gas cuente con un regulador, si no es así, instale uno a la línea principal. (Dibujo C).
2. Continúe con tubo de cobre de 3/8 de pulgada de diámetro, con campanas de 3/8 de pulgada en los extremos.
3. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas, en un lugar de fácil acceso.
4. Continúe con tubo de cobre flexible de 3/8 de pulgada de diámetro con campanas de 3/8 de pulgada en los extremos, haciendo uno a tres rizos de 30 cm de diámetro cada uno aproximadamente.
5. Acerque la estufa al sitio donde quedará instalada permanentemente y conéctela a la tubería flexible de gas. Si su estufa cuenta con Control Electrónico Touch; para apretar la tubería flexible haga contratuercas con una llave española de 11/16 de pulgada y apriete con una llave española de 3/4 de pulgada".
6. Conecte a la entrada de gas de la estufa un conector Cople-Niple hembra de 3/8 de pulgada NPT y salida macho para campana de 3/8 de pulgada. Esto aplica para todas las estufas a excepción de modelos con Control Electrónico Touch que ya no requieren esta conexión.
7. Conecte la terminal campana de 3/8 de pulgada del tubo flexible al conector instalado en la estufa.

### Para modelos con control electrónico touch

#### ADVERTENCIA



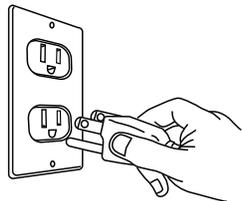
Para evitar daños a los tubos internos de su estufa, asegúrese que durante la conexión de alimentación de gas, se utilicen 2 llaves Españolas. CUIDADO. El utilizar una sola llave puede dañar internamente su estufa y generar posibles fugas de gas en su instalación. Utilícelas de la siguiente manera:

- a) Una llave Española de 11/16 de pulgada para sostener y evitar el giro del conector de alimentación fijo de su estufa.
- b) Una llave Española de 3/4 de pulgada para apretar la terminal campana de 3/8 de pulgada del tubo flexible de alimentación de gas.

#### NOTA:

- Selle todas las conexiones.
- Cheque con agua jabonosa que no existan fugas.
- Si la instalación no es nueva, limpie los tubos de cobre para evitar que se tapen las espreas.
- Nunca utilice manguera flexible con y sin recubrimiento de alambres de acero inoxidable para su instalación.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA



Dibujo D

Conecte su estufa a un contacto aterrizado de 127V ~ 60Hz (Dibujo D).

La clavija de esta estufa tiene tres puntas (aterrizado) y debe conectarse a un tomacorriente de pared con conexión a tierra para evitar descargas eléctricas, si no tiene un tomacorriente de este tipo, recomendamos que lo instale un elec-

tricista debidamente calificado de acuerdo con las normas y disposiciones del código eléctrico nacional.

**Nota:** Bajo ninguna circunstancia remueva o corte la punta de tierra de la clavija.

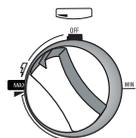
## COMO USAR SU ESTUFA

En la parte frontal superior de su estufa, se encuentran las perillas que sirven para el control y ajuste de los quemadores, el control electrónico touch que le permiten controlar todas las funciones del horno y asador de su estufa.

### ENCENDIDO ELÉCTRICO DE QUEMADORES SUPERIORES

Su estufa cuenta con interruptores de encendido en las perillas por lo que para encender sus quemadores u horno solo tiene que seguir los siguientes pasos:

**Para quemadores superiores:**



Dibujo E

a) Presione y gire la perilla correspondiente al quemador que desee encender en sentido contrario de las manecillas del reloj, hasta la posición indicada por un rayo , inmediatamente después se escuchará un chasquido, mantenga la perilla en esa posición hasta que el quemador encienda. (Dibujo E).

b) Una vez encendido el quemador puede regular la intensidad de la flama a su necesidad.

c) Para apagar el quemador, sólo gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición cerrado (posición vertical de la perilla). (Dibujo F).



Dibujo F

### Mantener Caliente

El Horno Eléctrico le permite realizar la función de **Mantener Caliente** un platillo recién cocinado.



Mantener caliente

Figura 21

Para activar la función de **Mantener Caliente** siga las instrucciones siguientes:

1. Oprima el ícono de **Mantener Caliente** (Figura 21).
2. Oprima los botones de ajustar   hasta que alcance la temperatura a la que desea Mantener Caliente (50°, 55° ó 60°) y presione Enter. **ENTER**
3. Oprima los botones de ajustar   hasta que alcance los minutos deseados y presione Enter. **ENTER**

**Nota:** Automáticamente su horno se encenderá y mantendrá la temperatura seleccionada por el tiempo seleccionado.

4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá en la pantalla "Tiempo Finalizado" (Figura 22). Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.



Figura 22

- Es muy importante asegurarse de que en la opción de **TERMÓMETRO de Carnes**, el termómetro de carnes está insertado en su conector dentro de la cavidad del horno de lo contrario aparecerá en la pantalla de los grados centígrados: E1 que significa error.
- Si usted optó por no usar la función de **PRE-CALENTAR** lo llevará directo a las siguientes pantallas dependiendo de la función de **HORNEAR** o **TERMÓMETRO de carnes**.



- Podrá encender la luz interna del horno con tocar el ícono del foco. Para apagarlo se tiene que volver a tocar el mismo ícono.
- Podrá regresar a la función anterior al tocar la flecha de retroceso.
- Podrá **CANCELAR** la función de **HORNEAR** o **TERMÓMETRO de Carnes**, regresando al menú inicial.



- Cuando su carne alcanzó la temperatura seleccionada, su horno se apagará automáticamente; sonará la alarma y aparecerá la pantalla "Temperatura Alcanzada" (Figura 20) dejándola en el término deseado.



Figura 20

## QUEMADORES "SUPERNOVA®"

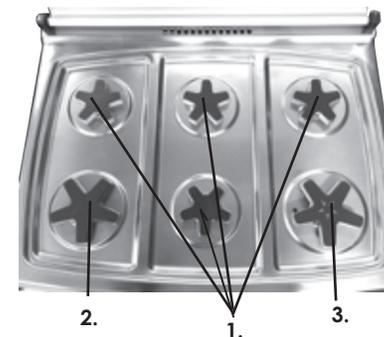
Los quemadores SuperNova facilitan el trabajo en la cocina; su diseño innovador permite el ahorro de gas y la cocción de los alimentos rápida y uniforme. Se utilizan con recipientes normales menores a 30 cm de diámetro.

**NOTA:** En caso de un apagón, usted puede encender los quemadores superiores con un cerillo, en el caso de horno, no es posible encenderlo.

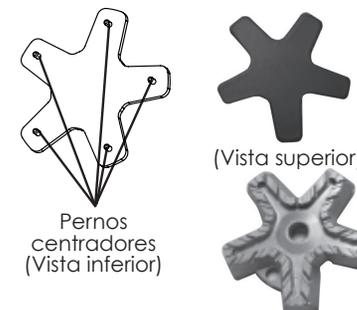
Tome sus precauciones al encender su estufa de esta manera.

## CORRECTO ENSAMBLE DE LAS TAPAS DEL QUEMADOR "SUPERNOVA®"

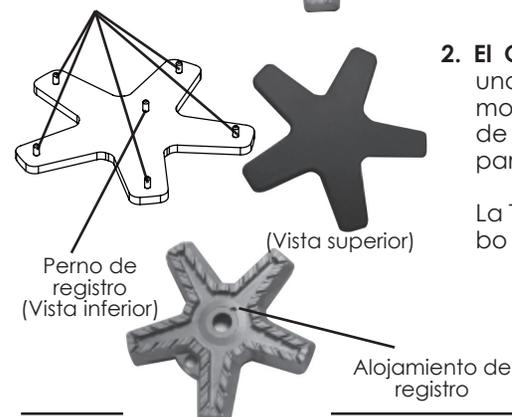
Hay 3 tipos diferentes de Quemadores SuperNova:



1. Quemador SuperNova Estándar.
2. Quemador SuperNova Jumbo.
3. Quemador SuperNova Max.



1. El Quemador SuperNova Estándar tiene una tapa quemador estándar con 5 pernos centradores. La tapa no tiene nada impreso.

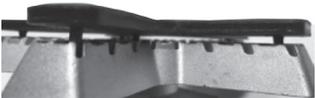
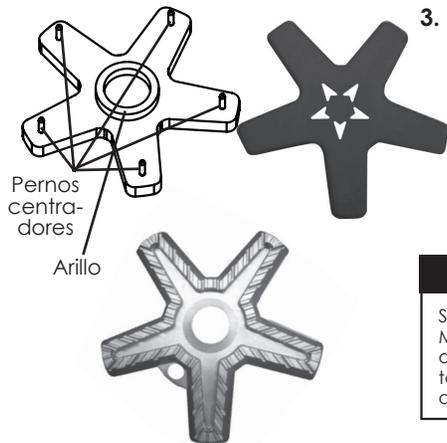


2. El Quemador SuperNova Jumbo, tiene una Tapa con 6 pernos: 5 en los extremos de los brazos para su centrado y 1 de registro en el centro del quemador para su correcto ensamble.

La Tapa del Quemador SuperNova Jumbo no tiene nada impreso.

**! ADVERTENCIA**

Si usted coloca la tapa del quemador SuperNova Jumbo con el perno de registro en el centro de la tapa, en el quemador Supernova Max, no ensamblará correctamente, ya que el perno de registro no permitirá que la tapa sea colocada debidamente. **(Ver imagen).**

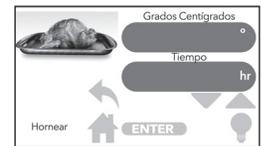
**3. El Quemador SuperNova Max** que se localiza en la parte frontal derecha, tiene en su tapa 5 pernos de centrado y 1 arillo soldado.

La Tapa del Quemador SuperNova Max, tiene una estrella roja impresa en su cara superior.

**! ADVERTENCIA**

Si usted coloca la tapa del quemador SuperNova Max en el quemador Supernova Jumbo, las flamas que se generen no serán las correctas ya que esta tapa no está diseñada para el poder calorífico del quemador.

**3.1.1** En el caso de **HORNEAR**, Inmediatamente después aparecerá la pantalla de **Hornear** para que ponga los grados centígrados, tiempo y oprima ENTER.



**3.1.2** En el caso de **TERMÓMETRO** de carnes, inmediatamente después aparecerá la pantalla de Termómetro de Carnes para que ponga los grados centígrados del horno a los que se horneará y los Grados Centígrados de la Carne de la cual usted quiere su término.



**3.2** Su control Touch iniciará la función de **PRE-CALENTAMIENTO** y visualizará la temperatura de su horno. Esta función se podrá cancelar oprimiendo CANCEL o regresar a la función anterior oprimiendo la flecha de retroceso.



**3.3** En cuanto el horno alcance la temperatura que decidió para **PRE-CALENTAR**, el Control Touch le indicará con una señal audible.

**3.3.1** Si está en la opción de **HORNEAR**, deberá meter su platillo y presionar en su Control Touch "ENTER".

**3.3.2** Si está en la opción **TERMÓMETRO de carnes**, deberá meter su platillo e introducir el termómetro en la carne y presionar en su Control Touch "ENTER".



**NOTA:**

1. Si deja pasar mucho tiempo cuando la función de **PRE-CALENTAR** ha terminado para introducir su platillo, es muy probable que su horno haya perdido la temperatura que usted quería para comenzar a hornear; le sugerimos estar pendiente para que su receta quede al punto, o programar una temperatura más alta en **PRE-CALENTAR** que la temperatura con la que va a hornear.

**La convección** hará que el calor se distribuya de manera uniforme en el interior de su horno logrando así un platillo con una mejor cocción, teniendo varios beneficios, entre ellos: algunos alimentos se cocinan entre un 25 y un 30% más rápido, lo que ahorra tiempo y gas.

**2. FREIDORA DE AIRE:** Usted tendrá la función de Freidora de aire para HORNEAR.

Asegúrese de utilizar la canastilla incluida, diseñada para este fin, coloque una charola (no incluida) sobre el piso del horno para evitar escurrimientos.



**2.1** En el caso de seleccionar **Freidora de Aire** inmediatamente aparecerá dicha pantalla para que ponga los grados centígrados, tiempo y oprima ENTER.



**2.1.1** Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá en la pantalla "Tiempo Finalizado" (Figura 19). Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.

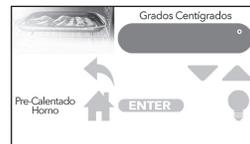


Figura 19

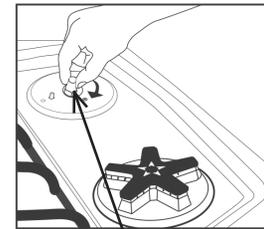
**3.** En **HORNEAR** y **TERMÓMETRO de carnes** se podrá **PRE-CALENTAR** su horno.



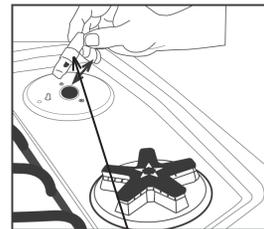
**3.1** Si usted decidió esta función, tendrá que poner los grados centígrados en la pantalla.



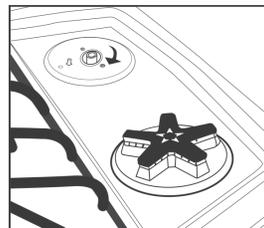
**REGULACIÓN DE LOS QUEMADORES SUPERNOVA® ESTÁNDAR Y JUMBO**



Tubo regulador



Anillo regulador



Los quemadores estándar y jumbo de su estufa están regulados, sin embargo, debido a las diferentes altitudes sobre el nivel del mar y variaciones en el suministro de gas, se puede originar una mezcla pobre de oxígeno generando en los quemadores superiores puntas amarillas en las flamas; por consiguiente es necesario regular la entrada del aire primario como a continuación se menciona a fin de obtener una flama de color azul.

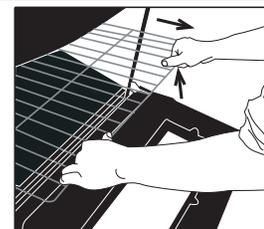
Si el quemador presenta puntas amarillas se requiere aumentar la entrada de aire primario. Si las flamas se desprenden del quemador o se apagan, debe reducir la entrada de aire primario.

Para la regulación, retire los quemadores y afloje con la mano en sentido contrario a las manecillas del reloj, el tubo regulador el cual sale junto con el anillo regulador de aire. Desplace hacia abajo si requiere más aire y hacia arriba si requiere disminuir. Coloque nuevamente el tubo regulador en la estufa apretando firmemente con la mano en sentido de las manecillas del reloj, coloque los quemadores y enciéndalo. Se tienen que obtener flamas azules.

**REGULACIÓN DEL QUEMADOR "SUPERNOVA® MAX"**

Si su flama es amarilla o se desprende del quemador, se recomienda llamar a Servicio Técnico para que realice esta operación un técnico calificado.

**REGULACIÓN DEL QUEMADOR DEL HORNO**

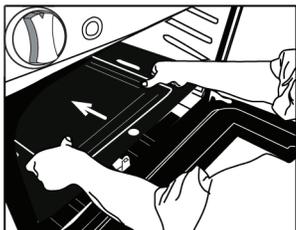


Dibujo G

**Nota: Se recomienda que esta operación la realice un técnico calificado.**

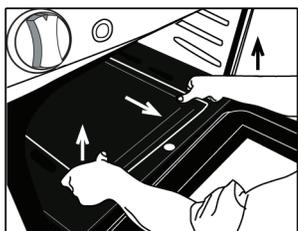
Si la flama del horno es amarilla o se separa del quemador:

- 1.- Retire la parrilla del horno deslizándola hacia usted hasta el tope, levante la parte frontal y júlela hacia afuera. (Dibujo G).



Dibujo H

- 2.- Para retirar el piso del horno:
- Sujételo de las ranuras laterales.
  - Empuje el piso del horno hacia adentro para deslazarlo de la parte frontal del marco del horno. (Dibujo H).



Dibujo I

- Jale el piso del horno hacia arriba y sáquelo. (Dibujo I).



Dibujo J

- 3.- Afloje el tornillo regulador. (Dibujo J).
- 4.- Gire el regulador un poco, permitiendo más entrada de aire primario para flamas amarillentas, o gire el regulador en sentido contrario, para cerrar la entrada del aire y evitar flamas que se separen.
- 5.- Encienda el horno.

6.- Verifique que las flamas sean azules y que no se separen del quemador.

7.- Si la flama no es azul repita el paso 4.

8.- Al finalizar apriete nuevamente el tornillo del regulador.

9.- Reinstale el piso del horno:

- Sujete el piso del horno de las ranuras laterales.
- Deslice el piso del horno hasta que sus soportes traseros se introduzcan en las ranuras que se encuentran en el respaldo del horno.
- Empuje el piso del horno hacia abajo y al mismo tiempo jálelo hacia usted hasta que se introduzca el piso del horno en el marco del horno.

10.- Coloque la parrilla del horno.

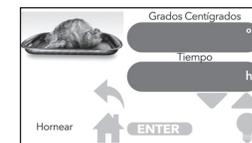
## CONSEJOS GENERALES

Para el óptimo uso de su horno:

- Precaliente el horno de 10 a 15 minutos antes de introducir los alimentos en su interior.
- Para que sus alimentos queden bien horneados, coloque la parrilla del horno en los niveles superiores del horno y asegúrese que la puerta esté bien cerrada.
- Si desea una mejor cocción en la parte inferior de sus alimentos, ubique la parrilla del horno en los niveles inferiores.

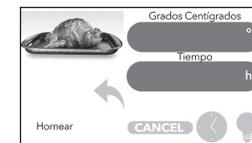
**NOTA:** Si deja pasar mucho tiempo cuando la función de PRE-CALENTAR ha terminado para introducir su platillo, es muy probable que su horno haya perdido la temperatura que usted quería para comenzar a hornear; le sugerimos estar pendiente para que su receta quede al punto.

2. Si usted optó por no usar la función de **PRE-CALENTAR** lo llevará directo a la pantalla para poner los grados centígrados y tiempo; Al oprimir ENTER empezará a hornear.



3. Durante el **HORNEADO** podrá:

- 3.1 Consultar los grados que programó para hornear al tocar la zona en donde aparecen los grados, momentáneamente aparecerá la temperatura que fue programada.
- 3.2 Podrá ver la hora y fecha al tocar el ícono del reloj.
- 3.3 Podrá encender la luz interna del horno con tocar el ícono del foco. Para apagarlo se tiene que volver a tocar el mismo ícono.
- 3.4 Podrá regresar a la función anterior al tocar la flecha de retroceso.
- 3.5 Podrá CANCELAR la función de **HORNEAR**, regresando al menú inicial.



- B. **Tipo de Control Touch: Hornear, Termómetro y Mantener Caliente:** (Fig. 18)

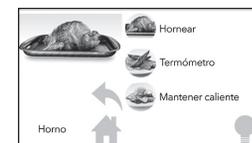


Figura 18

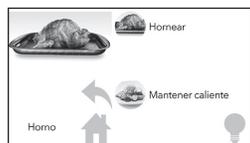
1. **CONVECCIÓN:** Usted tendrá la función de Convección tanto para HORNEAR como para TERMÓMETRO de carnes.



sin PRE-CALENTAR su horno y además tendrá la función con o sin convección.

En todos los casos las funciones que usted decida le indicarán su inicio y su finalización.

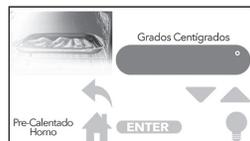
**A. Tipo de Control Touch: Hornear y Mantener Caliente (Fig. 17).**



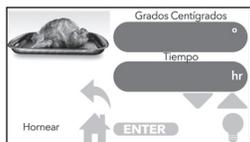
1. En hornear se tendrá la opción de PRE-CALENTAR su Horno.



1.1 Si usted decidió esta función, tendrá que poner los grados centígrados en la pantalla.



1.2 Inmediatamente después aparecerá la pantalla de Hornear para que ponga los grados centígrados, tiempo y oprima ENTER.



1.3 Su control Touch iniciará la función de **PRE-CALENTAMIENTO** y visualizará la temperatura de su horno. Esta función se podrá cancelar oprimiendo CANCEL o regresar a la función anterior oprimiendo la flecha de retroceso.

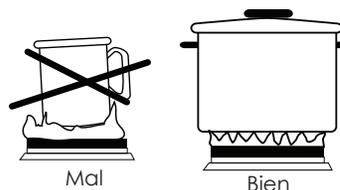


1.4 En cuanto el horno alcance la temperatura que decidió para **PRE-CALENTAR**, el Control Touch le indicará con una señal audible y deberá meter su platillo y presionar en su Control Touch "ENTER".



**CONSEJOS PRÁCTICOS PARA EL USO ÓPTIMO DE LOS QUEMADORES DE CUBIERTA.**

- Utilice ollas o utensilios de diámetro mayor al de los quemadores y con fondo plano, para evitar que la flama sobresalga del fondo de los mismos. De esta manera, obtendrá un menor consumo de gas y un mejor rendimiento de su estufa.



- Una vez que comience a hervir el agua, regule la flama a un nivel inferior lo suficiente para mantener el hervor.
- Debe tener mucho cuidado al cocinar con aceites y grasas, ya que estos pueden sobrecalentarse y encenderse.

**TIPOS DE PARRILLAS PARA SU HORNO**

Su estufa está equipada con 2 tipos de parrillas del horno; 1 parrilla de horno fija y otra deslizable o telescópica.

**Precaución**

Siempre use guantes para cocina cuando retire alimentos o ajuste las parrillas del horno. Espere hasta que el horno se haya enfriado por completo si es posible.

Las rejillas del horno pueden estar calientes y causar quemaduras.

**Parrilla telescópica**

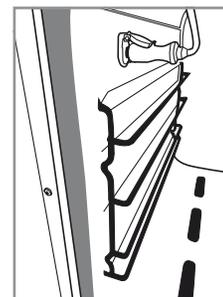


Figura 2

La parrilla telescópica del horno se puede usar en todas las posiciones existentes (4 niveles) (Fig. 2). Su diseño proporciona opciones de altura adicionales. Para obtener el máximo espacio disponible si se prepara un pavo grande, se sugiere colocar la parrilla cerca del fondo del horno. No extienda la parrilla telescópica más allá de la puerta del horno cuando esté en la posición de parrilla más baja.

Las parrillas telescópicas facilitan la preparación de alimentos. Sobre todo, a la hora de preparar platos más pesados. La parrilla telescópica del horno por ser deslizable le permite sacar sus preparaciones del horno sin esfuerzo.

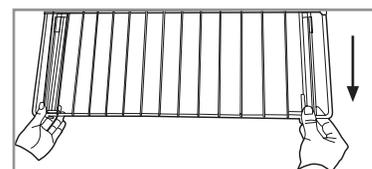


Figura 3

**Para abrir la parrilla telescópica**

Sólo jale la parrilla hacia usted. (Fig. 3).

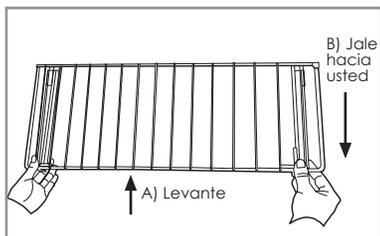


Figura 4

### Retirar la parrilla telescópica

Tome la parrilla de los extremos, sujetando los rieles y levántela, jale hacia usted y retire todo el conjunto. (Fig. 4)

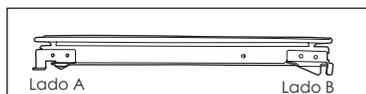


Figura 5

### Cambiar de posición la parrilla telescópica

Su parrilla cuenta con 2 ensamblajes laterales, (Fig. 4) el primero debe posicionarse en el fondo del horno (Lado A)

El segundo ensamblará en la parte frontal del horno. (Lado B). (Fig. 5).

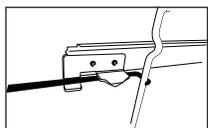


Figura 6

Para colocarla nuevamente deslice el ensamblaje posterior de la parrilla telescópica en las guías laterales fijas en la pared del horno, asegurándose que el soporte trasero abrace la guía. (Fig. 6).

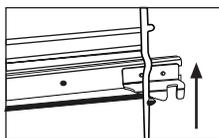


Figura 7

Empuje el ensamblaje hasta el tope, levante ligeramente hasta que caiga el soporte frontal en la guía. (Fig. 7).

#### Nota

No intente cerrar la puerta del horno hasta que todas las parrillas del horno estén correctamente colocadas dentro de la cavidad del horno.

### Gratinar/Dorar

El asador eléctrico le permite hacer la función de gratinar y dorar en 3 tipos de alimentos (Figura 14):

1. Pizza
2. Pasta
3. Molletes



Figura 14



Figura 15

Para activar la función **Gratinar/Dorar** siga las instrucciones siguientes:

Dependiendo de cuál sea su necesidad puede oprimir Pizza, Pasta y/o Molletes.

1. Oprima el ícono de **Gratinar/Dorar** (Figura 15)
2. Una vez que oprima la opción de Gratinar/Dorar deseada. El control le dará a escoger 3 tipos de porción:

- Porción Chica
- Porción Mediana
- Porción Grande



3. Una vez elegida la porción en la pantalla aparecerá la leyenda "Gratinando/Dorando".

**Nota:** Los tiempos e intensidad del asador, ya están programados, dependiendo de la porción seleccionada.

4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá en la pantalla "Tiempo Finalizado" (Figura 16). Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.



Figura 16

### Hornear

Existen dos tipos de Control Electrónico Touch para las funciones del HORNO dependiente del MODELO de Estufa que fue adquirida:

- A. Uno cuenta con la opción de **Hornear y Mantener Caliente**. En este tipo de control en el caso de Hornear usted tendrá la alternativa de la función con o sin PRE-CALENTAR su horno.
- B. El segundo tipo cuenta con la opción de **Hornear, Termómetro y Mantener Caliente**. En este tipo de control en el caso de Hornear y Termómetro usted también tendrá la alternativa de la función con o

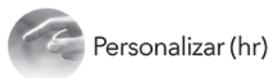


Figura 8

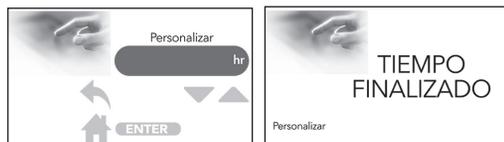


Figura 9

### Descongelar

El asador eléctrico le permite hacer la función de descongelar en 3 tipos de alimentos: (Figura 10).

1. Carnes
2. Empanizados
3. Vegetales



Figura 10

Para activar la función **Descongelar** siga las instrucciones siguientes:

Dependiendo de cuál sea su necesidad puede oprimir Carnes, Empanizados y/o Vegetales.

1. Oprima el ícono de **Descongelar** deseado.
2. Una vez que oprima la opción de Descongelar deseada. El control le dará a escoger 3 tipos de porción: (Figura 11)

- Porción Chica
- Porción Mediana
- Porción Grande

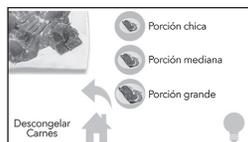


Figura 11

3. Una vez elegida la opción, en la pantalla aparecerá la leyenda "Descongelando" (Figura 12).

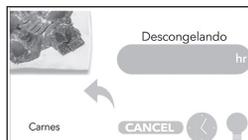


Figura 12

**Nota:** Los tiempos e intensidad del asador, ya están programados, dependiendo de la porción seleccionada.

4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá en la pantalla "Tiempo Finalizado". (Figura 13). Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.



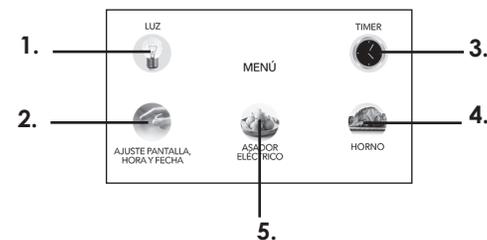
Figura 13

## MODELOS CON CONTROL ELECTRÓNICO TOUCH

Su estufa está equipada con Control Electrónico Touch que le permite controlar el siguiente Menú:

Menú:

1. Ajuste Pantalla, Hora y Fecha
2. Luz
3. Timer
4. Horno
5. Asador Eléctrico



**Nota:** En el caso de que no haya energía eléctrica no se podrán usar las funciones del control electrónico touch.

El quemador del horno no se podrá encender con cerillo ya que por seguridad el flujo del gas es controlado por el control electrónico touch el cual requiere energía eléctrica para funcionar.

### Ajuste de Pantalla:

Para ajustar la Pantalla:

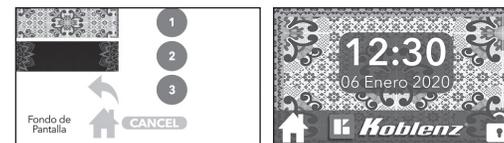


Figura 1

1. Oprima el ícono de **Ajuste Pantalla, Hora y Fecha** (Ver Figura 1).

2. Oprima la opción Fondo de Pantalla.

3. Seleccione alguna de las 3 opciones disponibles, aparecerá una vista previa de dicha elección.



4. Oprima Sí, NO ó regresar. En caso de no elegir ninguna, presione Cancel **CANCEL** y ésta regresará a la pantalla blanca predeterminada.

### Para la Seguridad de su Familia

5. El candado lo puede usar para bloquear el control electrónico touch si no va a usar ninguna de las funciones. Bastará que presione 5 seg el ícono de candado para que quede bloqueado y para desbloquearlo de igual manera presione 5 seg.

## Ajuste de Hora y Fecha:

Para ajustar la **Hora y Fecha** siga las siguientes instrucciones:

1. Oprima el ícono de **Ajuste Pantalla, Hora y Fecha** (Ver Figura 1).
2. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance la hora deseada y presione Enter. **ENTER**
3. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance los minutos deseados y presione Enter. **ENTER**
4. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance el día deseado y presione Enter. **ENTER**
5. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance el mes deseado y presione Enter. **ENTER**
6. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance el año deseado y presione Enter. **ENTER**

Figura 1



**Importante:** Puede cambiar solo un valor en la hora o fecha sin terminar toda la secuencia al oprimir el botón Enter.

## Hora

Para visualizar **Hora y Fecha**:

1. Oprimir ícono de **Home** (Figura 2)

Figura 2

## Luz del Horno

### LUZ



Figura 3

Esta función le permite encender y apagar la luz del horno. Para encender la función de luz del horno:

1. Oprima el ícono de **Luz** (Ver Figura 3)
2. Oprima el mismo ícono para apagar la luz.

## Timer

### TIMER



Figura 4

Puede usar el Timer como señal de alarma para cuando esté cocinando un platillo o simplemente para cuando necesite tener un conteo de tiempo con alarma.

**Importante:** El Timer no activa, ni apaga los quemadores del horno. Solo sirve como alarma de tiempo.

Para activar el **Timer** siga las instrucciones siguientes:

1. Oprima el ícono de **Timer** (Ver Figura 4) en la pantalla aparecerá parpadeando "Tiempo Regresivo"
2. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance el tiempo de cuenta regresiva deseado. (Hasta un máximo de 5 horas).
3. Oprima el botón de Enter **ENTER** para iniciar el conteo regresivo.
4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá en la pantalla "Tiempo Finalizado" (Figura 5). Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.



Figura 5

## Funciones del Asador Eléctrico

Su estufa está equipada con Asador Eléctrico el cual tiene las siguientes funciones (Figura 6):

1. Personalizar
2. Descongelar
3. Gratinar/Dorar



Figura 6

## Personalizar

El asador eléctrico le permite personalizar el tiempo que desee en la máxima potencia para cualquier tipo de alimento.

Para activar la función de **Personalizar** siga las siguientes instrucciones:



ASADOR ELÉCTRICO

Figura 7

1. Oprima el ícono de **Asador Eléctrico** (Figura 7).
2. Oprima el ícono de **Personalizar** (Figura 8).
3. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance los minutos y horas deseadas y presione Enter **ENTER** para iniciar la función.
4. Al terminar la función sonará la alarma y aparecerá en la pantalla "Tiempo Finalizado" (Figura 9) Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.