

GARANTÍA

Descripción: Estufas de piso

Modelos: EKE-505*, EKE-506*, EK-5131*, EK-5231*, EK-6231*, EK-6232*, EK-6342*, EK-1131*, EK-1121*, EK-501*, EK-3131*, EK-7131*, EK-3231* y EK-8131*

Descripción: Estufas para empotrar

Modelos: EE-6232*, EE-6342*, EE-1131*, EE-6231*, EE-6131* y EE-7131*.

* Estos modelos pueden ser seguidos o no de alguna o algunas de las letras de la "A" a la "Z".

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 adifamentos, 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 extravíara, 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 Escríbenos 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
C.P. 54730; Edo. de México, México
C.P. 54730

Encuétranos en:
f x o i g
@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

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



HECHO EN MÉXICO



19-1317-00-7



MANUAL DE USUARIO

ESTUFAS



Antes de operar este aparato lea cuidadosamente
las Instrucciones de Uso

Modelos: EK-501*, EK-1121*, EK-1131*, EK-5131*, EK-5231*, EK-6231*, EK-3231*, EK-6342*, EKE-505*, EKE-506*, EE-6231*, EE-6232*, EE-6342*, EK-6232*, EK-3131*, EK-7131*, EK-8131*, EE-1131*, EE-6131*, EE-7131*

* Estos modelos pueden ser seguidos o no de alguna o algunas de las letras de la "A" a la "Z".

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS NOMINALES		
CARACTERÍSTICA	EK-501*, EK-1121*, EK-1131*, EK-5131*, EK-5231*, EK-6231*, EK-6342*, EK-3231*, EKE-505*, EKE-506*	EE-6232*, EE-6342*, EK-6232*, EK-3131*, EK-7131*, EK-8131*, EE-1131*, EE-6131*, EE-6231*, EE-7131*
Tensión	127 V~	127 V~
Frecuencia	60 Hz	60 Hz
Corriente	0,35 A	15 A Máximo

* Estos modelos pueden ser seguidos o no de alguna o algunas de las letras de la "A" a la "Z".

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
Problema	Revisar	Solución
Nada funciona	Si se ha cableado y polarizado debidamente el contacto al suministro de energía	Conecte a un tomacorriente aterrizado y verifique que el botón de encendido de la estufa este activado si este existe
	Se ha quemado un fusible en la casa o se disparó el disyuntor	Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito
	Si hay gas en su casa, verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan	Llame a su proveedor de gas
	Si la estufa está bien conectada al suministro de gas	Vea las instrucciones de operación o póngase en contacto con un especialista
Quemadores superiores no funcionan	Si hay gas en su casa, verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan	Llame a su proveedor de gas
	Si están obstruidos los orificios del quemador	Retire los quemadores y destápelos consultando a un técnico calificado
Las llamas del quemador exterior están desiguales, amarilla y/o ruidosas	Si están colocadas correctamente las tapas del quemador	Ver sección de funcionamiento de quemadores
	Tipo de gas que está usando en su casa (Gas LP)	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado
El quemador exterior hace estallidos	Que no esté mojado el quemador ni su tapa	Déjelo secar
La bujía de encendido no acciona	Que el quemador esté bien colocado	Asegúrese que el quemador está bien asentado y la tapa bien puesta
	Que la estufa esté conectada a la corriente eléctrica	Conectar a la corriente eléctrica debidamente aterrizada
	Existe chispeo y no enciende	Asegúrese que la distancia entre el electrodo y tope quemador sea de 1 a 4 mm
Las llamas del quemador del horno están desiguales, amarillas y/o ruidosas	Tipo de gas que está usando en su casa (Gas LP)	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado
El ventilador trabaja durante el horneado, asado o la autolimpieza		Esto es normal, el ventilador del horno trabaja automáticamente mientras el horno está en uso o por un tiempo después de que se ha apagado el horno, para enfriar el control electrónico



Instrucciones de uso

ESTUFAS



INDICE

Mensaje para el usuario	1
Precauciones	1
Conozca su estufa para empotrar	2
Conozca su estufa de piso	3
Instalación	4
- Instalación del respaldo superior (copete)	5
- Instalación de la estufa para empotrar	5
- Conexión de gas	5
- Conexión eléctrica	6
Como usar su estufa	5
- Encendido de quemadores con botón	5
- Encendido de quemador del horno con botón	5
- Encendido cerillo del quemador del horno	5
- Encendido de quemadores y horno en perillas	6
- Termocontrol en el horno	5
- Termostato en el horno	5
- Quemador "SuperNova"	6
- Quemador Triple Flama	5
- Regulación de quemadores superiores	5
- Regulación del quemador del horno	6
- Consejos generales	5
- Reloj digital	5
- Capelo de cristal templado	5
- Parrillas deslizables en el horno	6
- Modelos con patas	5
- Modelos con control touch	5
- Asador eléctrico	6
- Perillas iluminadas en dos versiones	5
- Modelos con interruptor general	7
Limpieza y cuidado de su estufa	7
- Cubierta de acero inoxidable	5
- Cubierta negra mate	5
- Parrillas de hierro fundido	5
- Capelo	6
- Puerta de horno	5
- Reemplazo del foco del horno	5
- Horno poroso y horno azul	6
- Quemadores de cubierta	5
- Quemador "SuperNova"	5
- Quemador de 3 flamas	6
- Cuidado de reloj digital / control electrónico touch	5
Solución de problemas	75

NOTAS:

1. Con presionar una vez el botón  podrá cambiar la pantalla a modo reloj o modo timer.
2. Aún cuando su pantalla esté en modo reloj, el timer continuará el conteo regresivo programado.

Para programar su Freidora de Aire/Convección:

Para activar la función siga las instrucciones siguientes:

Presione el botón "**Freidora de Aire**" y manténgalo presionado, se iluminará y comenzará a parpadear el LED rojo al lado de la pantalla; en la pantalla comenzará a parpadear "0:00" y sin dejar de presionar; ajuste los minutos y las horas presionando al mismo tiempo el botón "+" ó "-" (si mantiene presionado el botón "+" ó "-", el avance será más rápido).

Inmediatamente que ajuste el tiempo deseado (solo podrá ser de 5 minutos a 2 horas), deje de presionar los botones e iniciará el conteo regresivo, al terminar el conteo sonará la alarma y el LED se apagará. Podrá detener la alarma presionando cualquier botón excepto "**Luz**" y "**Freidora de Aire/Convección**".

Si desea cancelar la operación de "**Freidora de Aire/Convección**" programado con el timer, presione 5 segundos el botón "**Freidora de Aire/Convección**", automáticamente se apagará el LED rojo, indicando cancelada la operación, el conteo regresivo quedará en "0:00".

NOTAS:

1. Si programó un tiempo en la **Freidora de Aire/Convección**, el LED rojo siempre estará parpadeando indicando que está activa la función.
2. Con presionar una vez el botón  podrá cambiar la pantalla a modo reloj o modo timer.
3. Aún cuando la pantalla esté en modo reloj, la **Freidora de Aire/Convección** continuará trabajando en función del conteo regresivo programado.

NOTA: El tiempo de programación de la "**Freidora de Aire/Convección**" será máximo de 2 hrs.

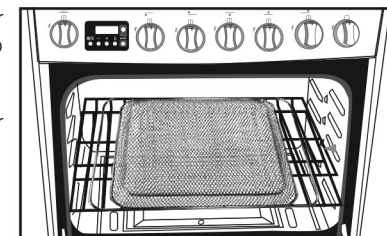
Canastilla para la función de Freidora de Aire:

Su estufa cuenta con una canastilla para poner los alimentos que desea cocinar en la función de **Freidora de Aire**.

El diseño de esta canastilla permite que el calor rodee la comida en todos los ángulos haciendo que los alimentos queden crujientes.

Para evitar escurrimientos en su horno al usar su canastilla para freír, coloque una charola (no incluida) sobre el piso del horno.

Luz del horno: Para encender o apagar la luz del horno, presione el botón .



MODELOS CON FREIDORA DE AIRE/CONVECCIÓN

Su estufa está equipada con **"Freidora de Aire/Convección"**, el cual le permite cocinar alimentos saludables con menos grasa y crujientes en menos tiempo.

Se debe tomar en cuenta que los alimentos en rebanadas delgadas o pequeñas se cocinan más rápido, por lo que es recomendable realizar un ajuste en el tiempo de cocción según el tipo de alimento y el tamaño. Se recomienda monitorear el platillo continuamente.



ADVERTENCIA

"Para activar la función "Freidora de Aire/Convección", asegúrese de tener el horno prendido."

Para uso de la función **"Freidora de Aire"**, es importante verificar que el horno esté prendido en la temperatura deseada en los grados en color rojo, para posteriormente seleccionar el botón de **"Freidora de Aire"**



ADVERTENCIA

"Al encender su Freidora de Aire/Convección, éste permanecerá activo hasta que lo apague".

Si su estufa cuenta con doble interruptor (Excepto modelo Dijon) y con **"Freidora de Aire/Convección"**; para activar y desactivar presione el interruptor rojo.

Si su estufa cuenta con **"Freidora de Aire/Convección"**, reloj digital y timer. (Modelo Berna Fig. 1), primero seleccione la temperatura deseada en los grados marcados en la perilla del horno y posteriormente seleccione la función correspondiente.

NOTA:

La función de **"Freidora de Aire/Convección"** se usa también para cocinar con Convección.

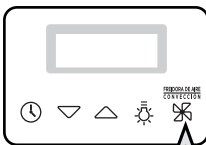
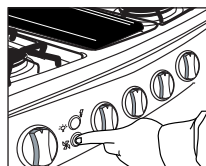
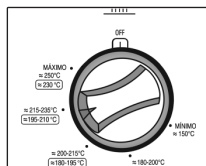


Figura 1

Al conectar su estufa la pantalla del reloj indicará parpadeando **"12:00"**.

Para programar hora:

Estando en modo reloj (12:00), mantenga presionado el botón  y en la pantalla comenzarán a parpadear **"12:00"** (o la hora que esté visualizando en la pantalla) y sin dejar de presionarlo ajuste la hora y los minutos con los botones **"+"** o **"-"** (si mantiene presionado el botón **"+"** o **"-"**, el avance será más rápido).

Para programar timer:

Presione una vez el botón  y aparecerá en la pantalla **"0:00"** y sin dejar de presionarlo en la pantalla comenzará a parpadear **"0:00"**; ajuste los minutos y las horas presionando al mismo tiempo el botón **"+"** o **"-"** (si mantiene presionado el botón **"+"** o **"-"**, el avance será más rápido). Inmediatamente que usted ajuste el tiempo deseado, deje de presionar los botones e iniciará el conteo regresivo hasta llegar a **"0:00"**, al término sonará la alarma. Usted podrá detener la alarma presionando cualquier botón excepto **"Luz"** y **"Freidora de Aire"**.

¿QUÉ TIENE USTED EN SUS MANOS?

¡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 usarla.
- 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.
- Si su estufa cuenta con capelo, ésta se puede cerrar únicamente si los quemadores de cubierta se encuentran apagados y fríos. No colocar utensilios sobre el capelo de cristal cuando esté cerrado.
- 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.
- Cuidé 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.

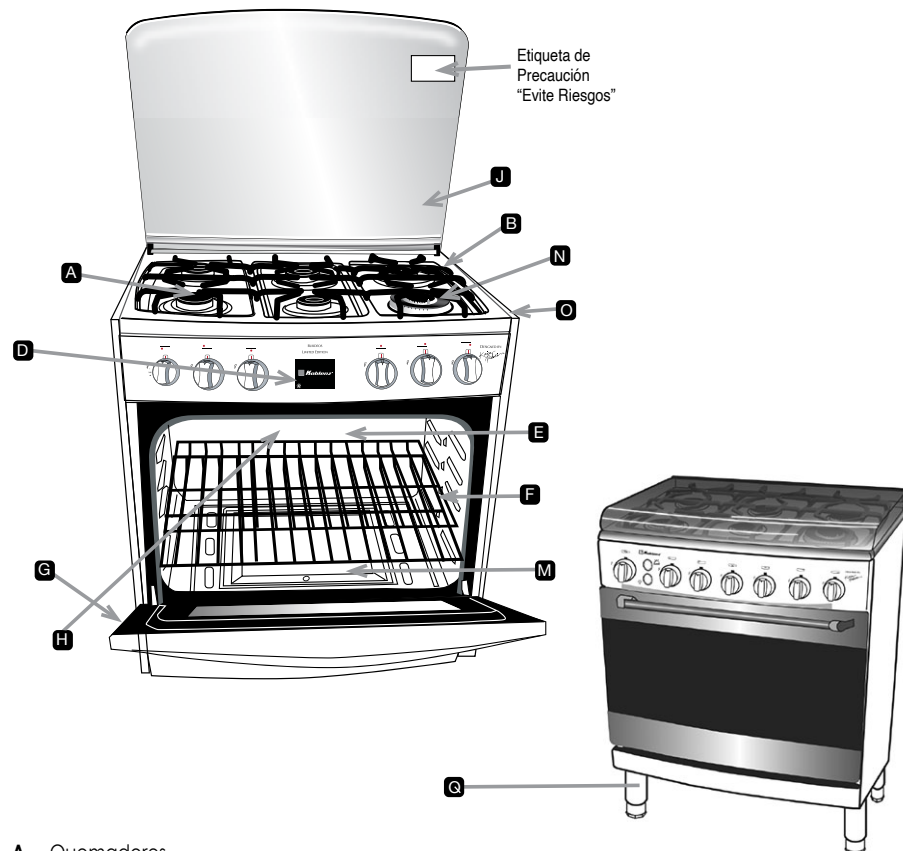
ADVERTENCIA SI HUELE A GAS:

- 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.

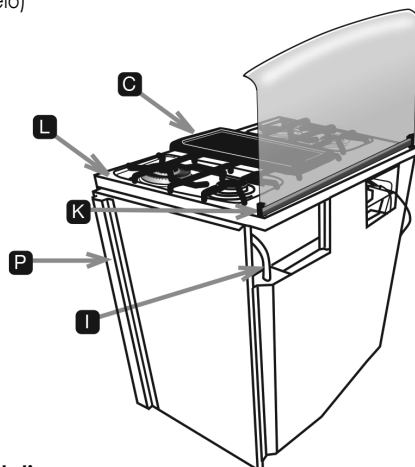
PARA SU SEGURIDAD:

- NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA DE SU APARATO.
- NO OBSTRUYA LAS RANURAS DE VENTILACIÓN DEL HORNO Y/O ASADOR.
- LOS MUEBLES QUE SE INSTALEN JUNTO A LA ESTUFA, ASÍ COMO EL PISO, DEBEN RESISTIR UNA TEMPERATURA DE 95 °C, SIN DEFORMARSE.
- NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.

CONOZCA SU ESTUFA PARA EMPOTRAR Y PROFESSIONAL



- A. Quemadores
- B. Parrillas superiores de hierro fundido (según modelo)
- C. Comal removible (según modelo)
- D. Control touch (según modelo)
- E. Horno
- F. Parrillas del horno deslizables
- G. Puerta del horno
- H. Asador (según modelo)
- I. Entrada de gas
- J. Capelo (cristal templado) (según modelo)
- K. Soporte de capelo
- L. Cubierta superior
- M. Piso del horno
- N. Quemador Triple Flama (según modelo)
- O. Soporte de carga
- P. Separador lateral
- Q. Patas ajustables (según modelo)



IMPORTANTE: La ilustración sólo es representativa.

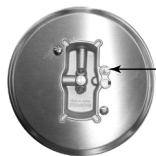


ADVERTENCIA

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.

QUEMADOR DE 3 FLAMAS "QUICKBURNER"



Bujía

Retire las dos tapas y el quemador, lávelo con agua caliente y jabón.



Bujía

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

Paso 1



Paso 2

Antes de encender este quemador asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. (Paso 2).

CUIDADO DE RELOJ DIGITAL Y CONTROL ELECTRÓNICO TOUCH

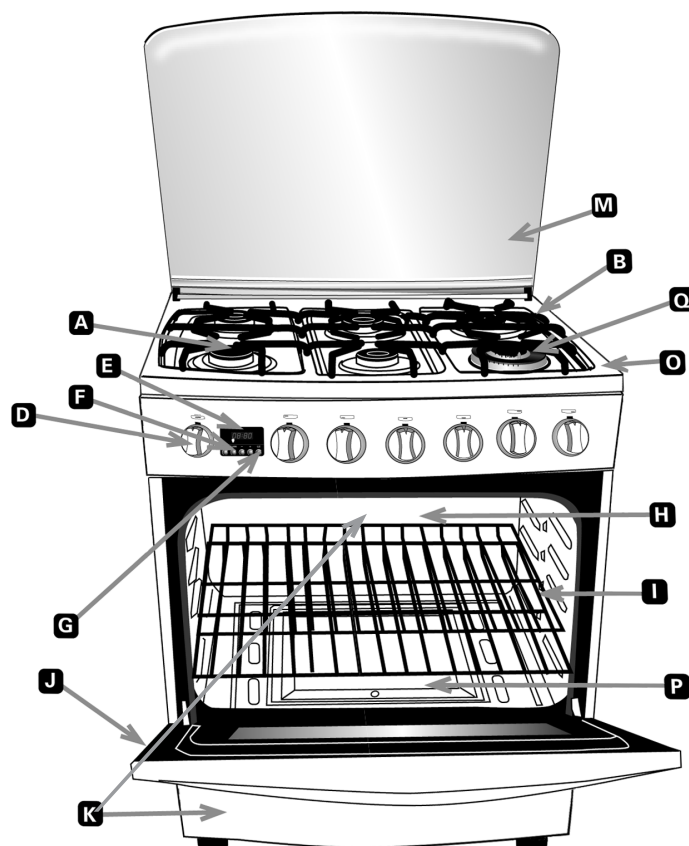
Para el cuidado y mantenimiento del Reloj Digital y el Control Electrónico Touch utilice:

- 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.

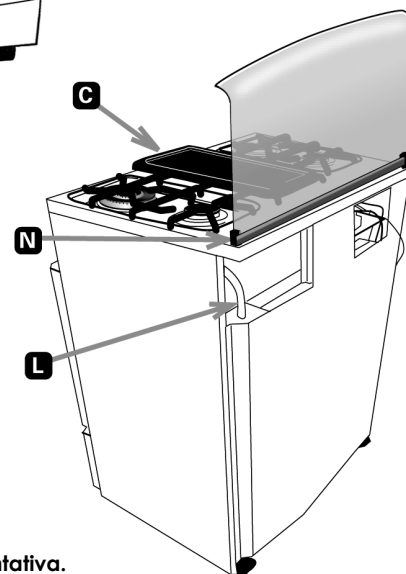
No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos de fibra de acero, paños ásperos o ciertas toallas de papel ya que podrían dañar el Reloj Digital / Control Electrónico Touch.

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

CONOZCA SU ESTUFA DE PISO



- A. Quemadores
- B. Parrilla superior de hierro fundido (según modelo)
- C. Comal removible (según modelo)
- D. Perilla horno
- E. Reloj digital (según modelo)
- F. Botones de ajuste reloj digital
- G. Interruptor de encendido luz del horno
- H. Horno
- I. Parrillas del horno deslizables
- J. Puerta del horno
- K. Asador (según modelo)
- L. Entrada de gas
- M. Capelo (cristal templado) (según modelo)
- N. Soporte de capelo
- O. Cubierta superior
- P. Piso del horno
- Q. Quemador Triple Flama (según modelo)



IMPORTANTE: La ilustración sólo es representativa.

ACCESORIOS:

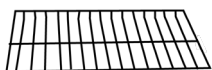
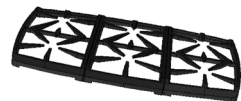


En el interior del horno encontrará empacado, según el modelo de su estufa:

- Comal removible (según modelo).



- 3, 2 ó 6 parrillas (según modelo).



- 1 ó 2 Parrillas en el horno (según modelo).

(Para modelos con copete)

Su estufa podrá contar con los siguientes accesorios.



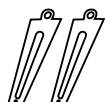
- El respaldo superior (copete).



- Rondanas planas.



- Pijas.

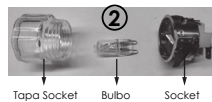


- Soportes copete.



- Canastilla para freidora de aire.

REEMPLAZO DEL FOCO DEL HORNO



- 1.- Desconecte la clavija de la estufa del tomacorriente y abra completamente la puerta del horno.
- 2.- Gire la tapa del socket, jale el bulbo y reemplácelo por uno nuevo de 40 watts (especial para horno de estufa).
- 3.- Instale el nuevo y cierre la tapa.



HORNO POROSO Y HORNO AZUL

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

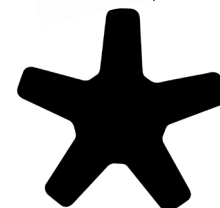
Los quemadores de la cubierta deben ser lavados con agua caliente y jabón. Estos se deben enjuagar y secar muy bien, ya que si quedan húmedos no funcionarán correctamente.

QUEMADOR "SUPERNOVA"



Retire las dos tapas y el quemador, lávelo con agua caliente y jabón.

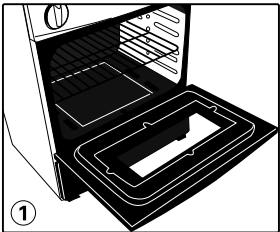
Para colocar el quemador deben coincidir el orificio del quemador con la bujía (tenga cuidado para no golpearla) (Paso 1).



Antes de encender este quemador asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. (Paso 2).

Paso 2

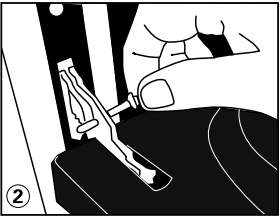
PUERTA DE HORNO (Desmontable)



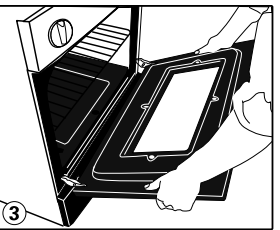
Su estufa incluye una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Para poder desmontarla y montarla siga los siguientes pasos:

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 incluídos).



- 3.- Coloque sus manos a la mitad de la puerta y le vántela, 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 contra bisagra 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.

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.



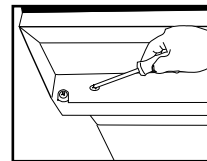
ADVERTENCIA

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.

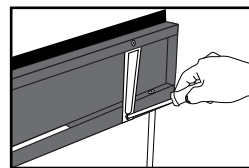
Esta estufa está ajustada para trabajar con Gas L.P., si necesita usar Gas Natural, llame a cualquier Centro de Servicio Autorizado.

- Deje un espacio libre mínimo de 2 cm a los lados y atrás de la estufa.
- 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.

INSTALACIÓN DEL RESPALDO SUPERIOR (Copete) según modelo:



Dibujo A



Dibujo B

1. Retire el empaque.
2. Coloque el respaldo superior (copete) en la estufa.
3. Coloque las 4 rondanas planas en las 4 pijas.
4. Guíe las pijas con rondana en los orificios del respaldo superior (copete) y la cubierta de su estufa de arriba para abajo (Dibujo A), aquí tiene que usar un destornillador "Phillips" del #2, empujando la pija hacia abajo y roscándola, para que abra el agujero de la cubierta y se fije a la misma.
5. Apriete las pijas hasta sentir las firmes sin llegar a barrerlas.
6. Atornille firmemente con las 4 pijas los 2 soportes copete al respaldo superior (copete) con la cubierta superior de su estufa. (Dibujo B).

El soporte copete tiene 2 orificios, coloque el lado del orificio pequeño hacia el interior del copete y atorníllelo. El lado del orificio grande va atornillado hacia la cubierta.



ADVERTENCIA

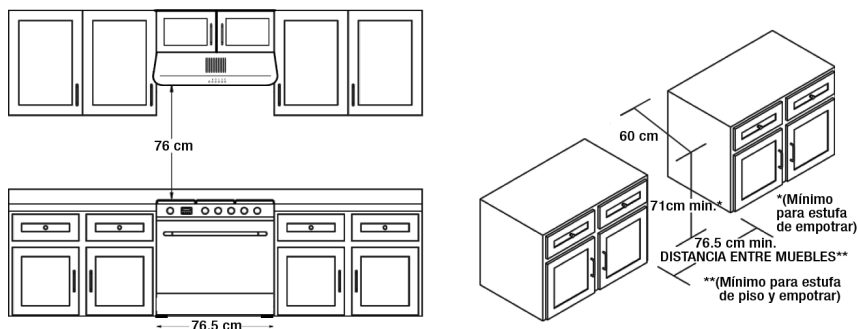
- Para reducir el riesgo de incendios evite instalar gabinetes, alacenas y campana de cocina por encima de la estufa a una distancia menor de 76 cm tanto para estufas de piso como para empotrar.
- Asegúrese que los muebles instalados junto a la estufa puedan resistir una temperatura de hasta 95° C, sin deformarse.

INSTALACIÓN DE SU ESTUFA:

- La instalación debe ser realizada por una persona capacitada.

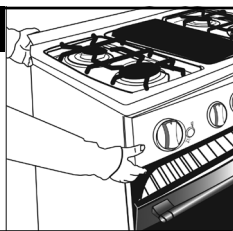
ESPACIOS ENTRE MUEBLES:

- **Espacios entre muebles:**
Para la instalación de su estufa de empotrar 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 jaladera 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 por debajo del frente perillas, abriendo ligeramente la puerta del horno, para acceder al espacio.



ESTUFA DE EMPOTRAR:

- La estufa está preparada de fábrica para empotrarse. Tipo Slide-In (para que sea 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. (Fig.1)

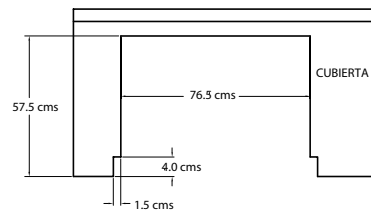


Figura 1

MODELOS CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO



Para limpiar sus parrillas tenga en cuenta lo siguiente:

- 1.- Cerciérese 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.

PARA MODELOS CON CAPELO

- El capelo de cristal templado se puede limpiar con una esponja cuando esté frío.

CAPELO (Desmontable)

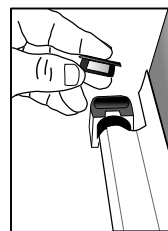


Figura 1

El capelo de cristal es desmontable para facilitar la limpieza de su estufa.

PARA DESMONTAR:

- 1.- Abra completamente el capelo de su estufa.
- 2.- Con ayuda de un desarmador plano, retire tapas plásticas que se encuentran a los lados del capelo. (Figura 1).
- 3.- Coloque sus manos a la mitad del capelo y levántelo cuidadosamente para que pueda salir de la ranura. (Figura 2).

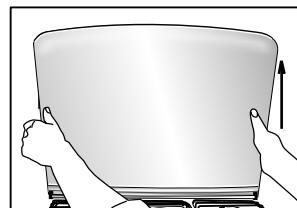


Figura 2

PARA MONTAR:

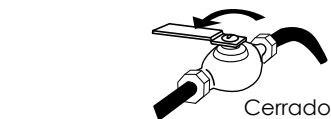
- 1.- Coloque sus manos a la mitad del capelo.
- Nota:** Si la bisagra sale de la moldura, introdúzcala nuevamente.
- 2.- Posicione el capelo en las ranuras y presione hasta que se introduzca.
- 3.- Coloque las tapas plásticas en cada lado.

Nota: Los modelos que incluyen capelo recto no cuentan con la función de cierre suave durante el cierre del capelo.

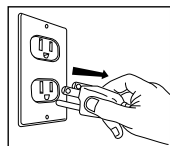
MODELOS CON INTERRUPTOR GENERAL

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 toma-corriente.



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 confengan en la limpieza de su estufa. Estos productos ocasionan daños permanentes en las superficies donde son aplicados.

PARA MODELOS DE 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, sumérjalos en vinagre por 30 minutos y después lave.

PARA MODELOS CON CUBIERTA NEGRA MATE

Para la limpieza de su cubierta:

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 sosa cáustica, productos de limpieza abrasivos y fibras metálicas, de lo contrario se ocasionarán daños permanentes en su cubierta.

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 la 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) cambiará 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.

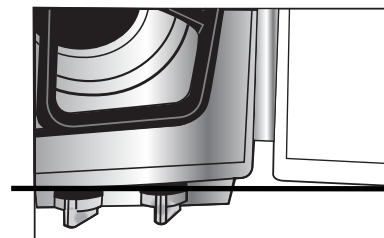


Figura 2

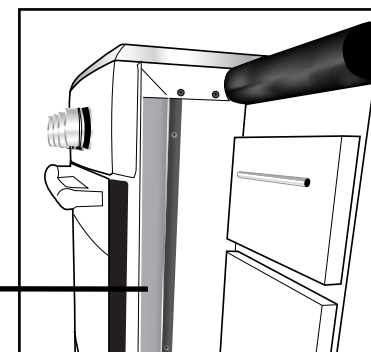


Figura 3

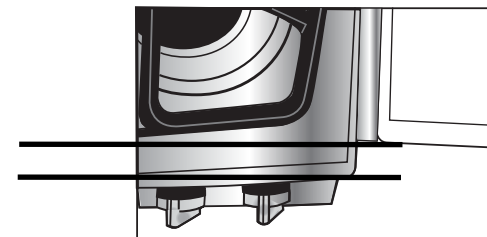


Figura 4

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. Para modelos con capelo, también retírelo (Seguir las instrucciones indicadas en "CAPELO" Pag. 25).
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 descanse los soportes de carga de la misma en la orilla del corte de la cubierta, deslíce la estufa hacia atrás hasta el fondo (Fig. 2).

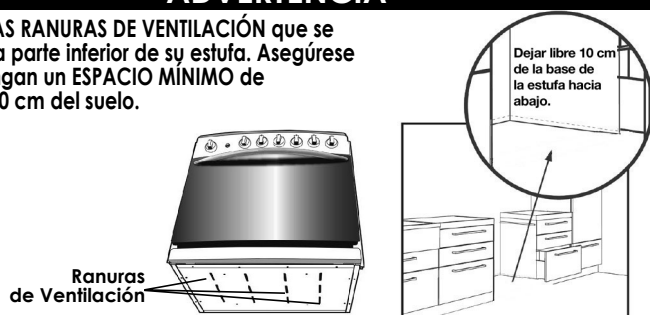
ADVERTENCIA:

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

7. Coloque nuevamente los quemadores superiores con sus tapas y las parrillas, para los modelos con capelo, reinstálelo de nuevo (Seguir las instrucciones indicadas en "CAPELO" Pag. 25).
8. Abra la llave de suministro de gas de su casa.

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.

NOTAS:

1. Si programó un tiempo en el **Asador Eléctrico**, el LED rojo siempre estará parpadeando indicando que está activa la función.
2. Con presionar una vez el botón podrá cambiar la pantalla a modo reloj o modo timer.
3. Aún cuando la pantalla esté en modo reloj, el **Asador Eléctrico** continuará trabajando en función del conteo regresivo programado.

NOTA: El tiempo de programación del **Asador Eléctrico** será máximo de 2 hrs.

Luz del horno:

Para encender o apagar la luz del horno, presione el botón .



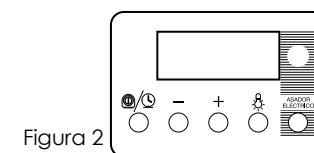
! ADVERTENCIA

"Al encender su Asador Eléctrico "sin programación de tiempo, éste permanecerá activo hasta que lo apague".

MODELOS CON PERILLAS ILUMINADAS

Perillas Iluminadas Siempre.

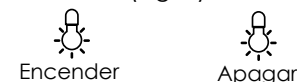
Si su estufa cuenta con esta versión de perillas, se prenderán con luz LED color azul automáticamente al conectar a la corriente eléctrica, podrá apagarlas o prenderlas directamente en el panel del reloj digital (Fig. 2)



Si desea prenderlas basta con oprimir durante 3 segundos el botón de luz. (Fig. 3)

Para apagarlas oprima durante 3 segundos el botón de luz. (Fig. 3)

Figura 3



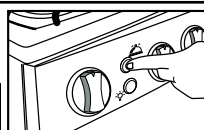
Perillas de Seguridad Iluminadas

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 (estándar, jumbo, triple flama) indicando así la función de encendido y automáticamente las demás perillas se prenderán con luz LED azul (quemadores que no estén en uso). (Figura 4). Al apagar todos los quemadores las perillas también se apagarán.



MODELOS CON ASADOR ELÉCTRICO

Si su estufa cuenta con asador eléctrico de botón, para encender o apagar presione el interruptor.



! ADVERTENCIA

"Al encender su Asador Eléctrico "sin programación de tiempo, éste permanecerá activo hasta que lo apague".

Si su estufa cuenta con asador eléctrico, reloj digital y timer. (Fig. 1).

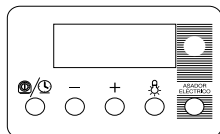


Figura 1

Al conectar su estufa la pantalla del reloj indicará parpadeando "12:00".

Para programar hora:

Estando en modo reloj (12:00), mantenga presionado el botón y en la pantalla comenzarán a parpadear "12:00" (o la hora que este visualizando en la pantalla) y sin dejar de presionarlo ajuste la hora y los minutos con los botones "+" o "-" (si mantiene presionado el botón "+" o "-", el avance será más rápido).

Para programar timer:

Presione una vez el botón y aparecerá en la pantalla "0:00" y sin dejar de presionarlo al mismo tiempo el botón "+" o "-" (si mantiene presionado el botón "+" o "-", el avance será más rápido). Inmediatamente que usted ajuste el tiempo deseado, deje de presionar los botones e iniciará el conteo regresivo hasta llegar a "0:00", al término sonará la alarma. Usted podrá detener la alarma presionando cualquier botón excepto "Luz" y "Asador Eléctrico".

NOTAS:

1. Con presionar una vez el botón podrá cambiar la pantalla a modo reloj o modo timer.
2. Aún cuando su pantalla esté en modo reloj, el timer continuará el conteo regresivo programado.

Para programar su Asador Eléctrico:

Su estufa está equipada con asador eléctrico, el cual le permite realizar la función de asar, descongelar, gratinar/dorar, calentar y mantener caliente un platillo de manera rápida y uniforme.

Se debe tomar en cuenta que los alimentos en rebanadas delgadas o pequeñas se cocinan más rápido, por lo que es recomendable realizar un ajuste en el tiempo de cocción en el asador según el tipo de alimento y el tamaño. Se recomienda monitorear el platillo continuamente.

Para activar la función siga las instrucciones siguientes:

Presione el botón y manténgalo presionado, se iluminará y comenzará a parpadear el LED rojo al lado de la pantalla; en la pantalla comenzará a parpadear "0:00" y sin dejar de presionar; ajuste los minutos y las horas presionando al mismo tiempo el botón "+" o "-" (si mantiene presionado el botón "+" o "-", el avance será más rápido).

Inmediatamente que ajuste el tiempo deseado (solo podrá ser de 5 minutos a 2 horas), deje de presionar los botones e iniciará el conteo regresivo, al terminar el conteo sonará la alarma y el LED se apagará. Podrá detener la alarma presionando cualquier botón excepto "Luz" y "Asador Eléctrico".

Si desea cancelar la operación de asador eléctrico programado con el timer, presione 5 segundos el botón automáticamente se apagará el LED rojo, indicando cancelada la operación, el conteo regresivo quedará en "0:00".

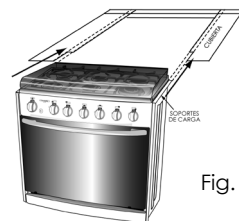
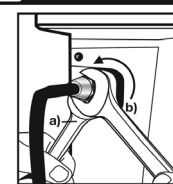


Fig. 2

Para modelos con control electrónico touch

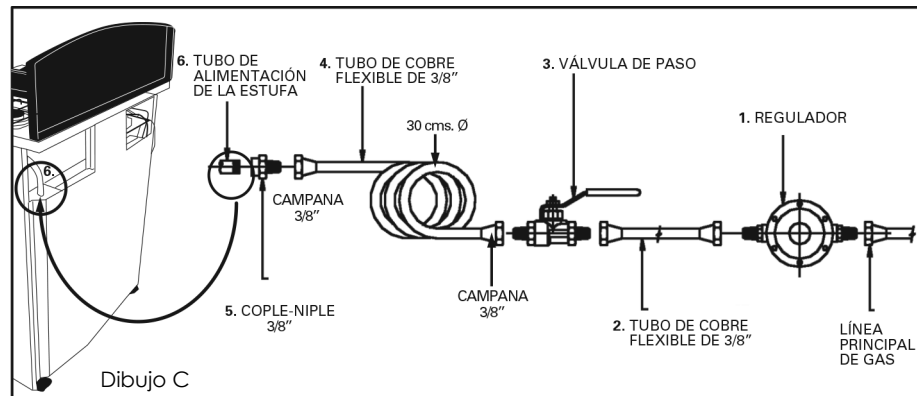
! ADVERTENCIA

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.

CONEXIÓN DE GAS (No proporcionada)

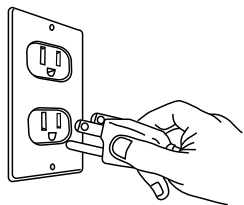


1. Verifique que su instalación de gas cuente con un regulador, si no es así, instale uno a la línea principal. (Dibujo C).
2. Continúe con tubo de cobre de 3/8 de pulgada de diámetro, con campanas de 3/8 de pulgada en los extremos.
3. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas, en 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.

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.

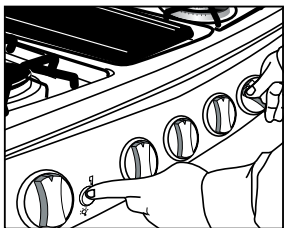
Nota: Bajo ninguna circunstancia remueva o corte la punta de tierra de la clavija.

COMO USAR SU ESTUFA

En la parte frontal superior y de acuerdo con el modelo de su estufa, se encuentran los botones y perillas que sirven para el control y ajuste de los quemadores, encendido electrónico de los quemadores de cubierta, luz del horno y reloj digital / control electrónico touch.

MODELOS CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO DE QUEMADORES DE CUBIERTA CON BOTÓN.

- Presione el botón de encendido eléctrico y al mismo tiempo que presione, gire la perilla del quemador correspondiente en sentido contrario a las manecillas del reloj, hasta llevarlo a la posición marcada como "MÁX" aproximadamente a 90°.



Dibujo E



Dibujo F

- El botón está ubicado en la parte superior de la estufa, a un lado de la perilla del horno. Ver símbolo "7" (Dibujo E).
- Una vez encendido, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad.
- Para apagar el quemador, presione la perilla manteniéndola así y al mismo tiempo gírela en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición cerrado para evitar fugas (posición vertical de la perilla). (Ver Dibujo F).

ENCENDIDO ELECTRÓNICO DEL QUEMADOR DEL HORNO CON BOTÓN.

- Abra la puerta del horno.
- Presione y gire** la perilla del horno en sentido contrario a las manecillas del reloj y al mismo tiempo presione el botón de encendido.
 - Si su estufa tiene termocontrol La perilla se girará a la posición de máximo consumo (MÁX).
 - Si su estufa tiene termostato mantenga la perilla presionada y gire a lo máximo permitido. Si cuenta con termostato de seguridad mantenga presionada la perilla durante aproximadamente 40 seg.
- Una vez encendido el quemador, regule con la perilla del horno la intensidad de la flama, según la temperatura deseada.

- Podrá ver la hora y fecha al tocar el ícono del reloj.
- 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.



Mantener Caliente

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



Mantener caliente

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

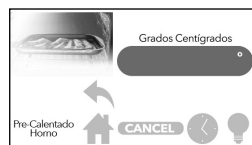
- Oprima el ícono de **Mantener Caliente** (Figura 20).
- Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance la temperatura a la que desea Mantener Caliente (50°, 55° ó 60°) y presione Enter. **ENTER**
- Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance los minutos deseados y presione Enter. **ENTER**

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

- Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá en la pantalla "Tiempo Finalizado" (Figura 21). Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.



- 2.2 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.



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

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

- 2.3.2 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.
2. Es muy importante asegurarse de que en la opción de **TERMÓMETRO** de Carnes, el termómetro de carnes esté 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.
3. 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.



4. Durante el **HORNEADO** o **TERMÓMETRO** de carnes, usted podrá:
- 4.1 Consultar los grados que programó para hornear al tocar la zona en donde aparecen los grados, momentáneamente aparecerá la temperatura que fue programada.
- 4.2 En el caso de la opción de **TERMÓMETRO** de carnes, también podrá consultar los grados que programó para la carne al tocar la zona en donde aparecen los grados, momentáneamente aparecerá la temperatura que fue programada para el término de su carne.

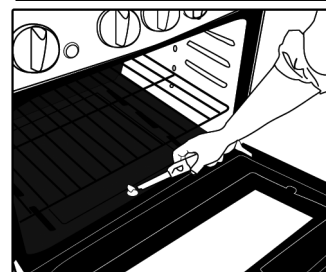
- Notas:** - Asegúrese a través del agujero frontal del piso del horno, que el quemador esté encendido.
- Las estufas con termostato cuentan con una posición de flama mínima indicada como 110° C, esta posición de **ninguna manera es Apagado**.



Dibujo F

- Para apagar el quemador, presione la perilla manteniendola así y al mismo tiempo gírela en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición cerrado para evitar fugas (posición vertical de la perilla). (Ver Dibujo F)

MODELOS CON ENCENDIDO CERILLO DEL QUEMADOR DEL HORNO.



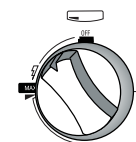
- Abra la puerta del horno.
- Encienda un cerillo o encendedor comercial y acerque la flama al orificio para encendido ubicado en el piso del horno.
- Presione y gire la perilla del horno en sentido contrario a las manecillas del reloj; La perilla se girará a la posición marcada con (Máx).

- Una vez encendido el quemador, regule con la perilla del horno la intensidad de la flama, según la temperatura deseada.
- Para apagar el quemador, presione nuevamente la perilla y gírela en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición cerrado (posición vertical de la perilla), (Dibujo F).

MODELOS CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO DE QUEMADORES SUPERIORES Y HORNO EN PERILLAS

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:

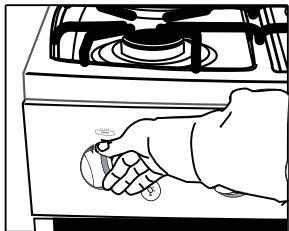


Dibujo G

- 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 G).
- 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).

PARA QUEMADOR DEL HORNO.

- a) Abra la puerta del horno, donde pueda observar el agujero frontal en el piso de horno.



Dibujo H

- b) Presione y gire hasta la temperatura deseada, asegúrese de oprimir hasta el fondo y escuchará un chasquido. En este momento se encenderá el quemador del horno. (Dibujo. H).

NOTA: Si su estufa cuenta con termostato de seguridad: Mantenga presionada la perilla durante aproximadamente 40 segundos. En caso de apagarse el quemador repita la operación **b)** y mantenga presionada la perilla hasta que encienda.

Advertencia: Suelte la perilla y asegúrese a través del agujero frontal del piso del horno que el quemador esté encendido. De lo contrario repita la operación.

- c) Para apagar el quemador, presione la perilla manteniéndola así y al mismo tiempo gírela en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición cerrado para evitar fugas (posición vertical de la perilla). (Ver Dibujo F)

MODELOS CON TERMOCONTROL EN EL HORNO

Si su estufa posee termocontrol en el horno, el paso del gas y por lo tanto el tamaño de la flama y la temperatura máxima alcanzada, dependerán de la temperatura que usted haya seleccionado.

MODELOS CON TERMOSTATO EN EL HORNO

Su modelo de estufa podrá tener termostato o termostato con seguridad en el horno, estos regularán el paso del gas y por lo tanto el tamaño de la flama, logrando mantener constante la temperatura que usted haya seleccionado en la perilla para cocinar en el horno.

Al exterior de la perilla, se encuentran impresos los grados centígrados (según modelo).

! NOTA IMPORTANTE

Si su estufa tiene termostato, la intensidad de la flama inicial siempre será máxima e irá disminuyendo a medida que el horno vaya alcanzando la temperatura deseada.

NOTA: Para identificar si su estufa cuenta con **termostato de seguridad**, observe si junto al quemador horno y la bujía se integra un **termopar**, que solo aplica para estos modelos (Figura A).

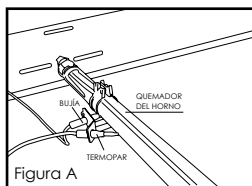


Figura A

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



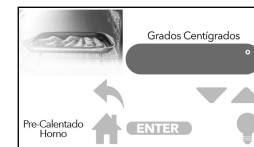
La convección hará que el calor se distribuya de manera uniforme en el interior de su horno logrando así un platillo con una mejor cocción, teniendo varios beneficios:

- a) Algunos alimentos se cocinan entre un 25 y un 30% más rápido, lo que ahorra tiempo y gas.
- b) No se requieren cacerolas especiales

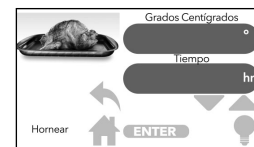
2. En **HORNEAR** Y **TERMÓMETRO** de carnes se podrá **PRE-CALENTAR** su horno.



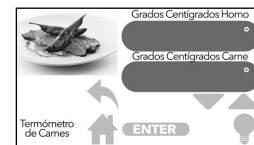
- 2.1 Si usted decidió esta función, tendrá que poner los grados centígrados en la pantalla



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



- 2.1.2 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 a la cual usted quiere su término.

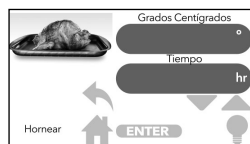


- 1.4 En cuanto el horno alcance la temperatura que decidió para PRE-CALENTAR, el Control Touch le indicará con una señal audible y deberá meter su platillo y presionar en su Control Touch "ENTER".



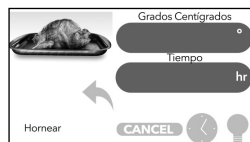
NOTA: Si deja pasar mucho tiempo cuando la función de PRE-CALENTAR ha terminado para introducir su platillo, es muy probable que su horno haya perdido la temperatura que usted quería para comenzar a hornear; le sugerimos estar pendiente para que su receta quede al punto.

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)

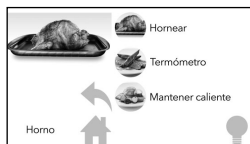


Figura 18

QUEMADORES "SUPERNOVA"

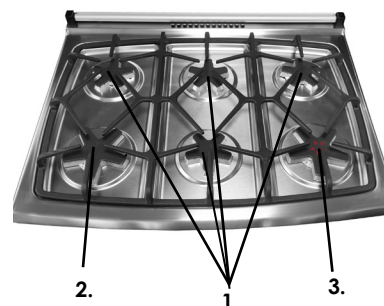
Los quemadores Supernova facilitan el trabajo en la cocina; su diseño innovador permite el ahorro de gas y la cocción de los alimentos rápida y uniforme. Se utilizan con recipientes normales menores a 30 cm de diámetro.

NOTA: En caso de un apagón (para ambos sistemas de encendido), usted puede encender los quemadores con un cerillo.

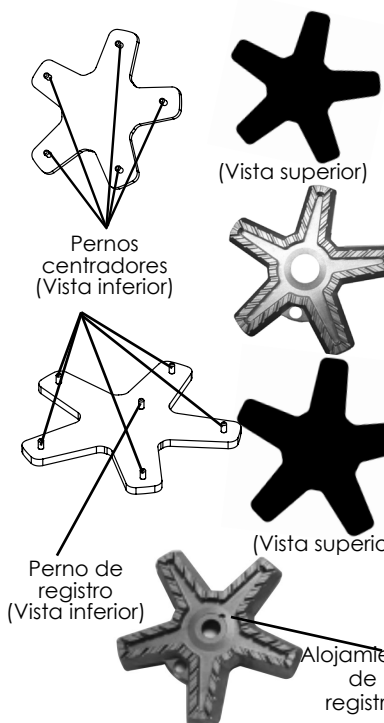
Tome sus precauciones al encender su estufa de esta manera.

CORRECTO ENSAMBLE DE LAS TAPAS DEL QUEMADOR "SUPERNOVA"

Hay 3 tipos diferentes de Quemadores Supernova (según modelo):



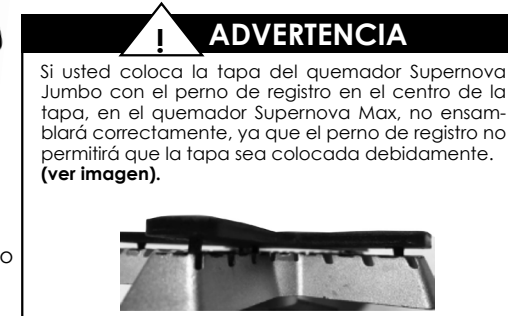
1. Quemador Supernova Estándar.
2. Quemador Supernova Jumbo.
3. Quemador Supernova Max.

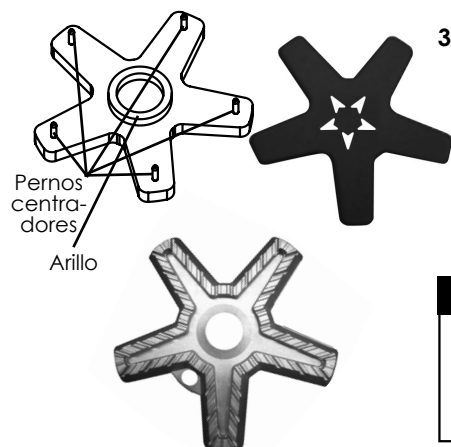


1. El Quemador Supernova Estándar tiene una tapa quemador estándar con 5 pernos centradores. La tapa no tiene nada impreso.

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.

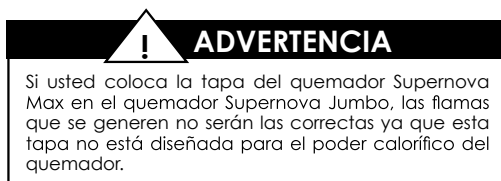
La Tapa del Quemador Supernova Jumbo no tiene nada impreso.



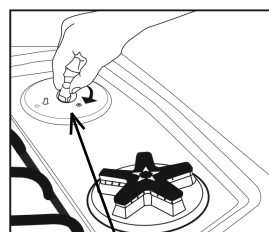


3. El Quemador Supernova Max que se localiza en la parte frontal derecha (en los modelos que aplique), tiene en su tapa 5 pernos de centrado y 1 arillo soldado.

La tapa del Quemador SuperNova Max, tiene una Estrella Roja impresa en su cara superior.

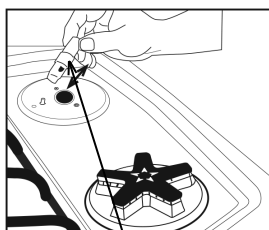


REGULACIÓN DE LOS QUEMADORES SUPERNOVA ESTÁNDAR Y JUMBO



Tubo regulador

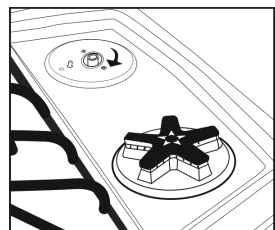
Los quemadores estándar y jumbo de su estufa están regulados, sin embargo, debido a las diferentes altitudes sobre el nivel del mar y variaciones en el suministro de gas, se puede originar una mezcla pobre de oxígeno generando en los quemadores superiores puntas amarillas en las flamas; por consiguiente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



Anillo regulador

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.

Hornear

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

- 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.
- 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 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).

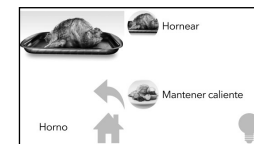


Figura 17

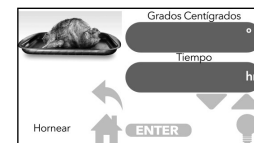
- En hornear se tendrá la opción de PRE-CALENTAR su Horno



- 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.



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

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

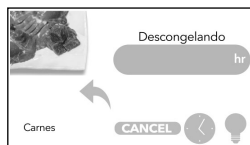


Figura 12

- 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

Gratinar/Dorar

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

- Pizza
- Pasta
- Molletes

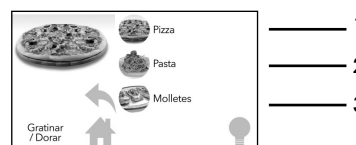


Figura 14

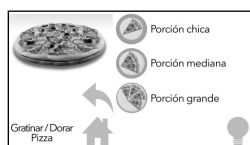


Figura 15

Para activar la función **Gratinar/Dorar** siga las instrucciones siguientes:
Dependiendo de cuál sea su necesidad puede oprimir Pizza, Pasta y/o Molletes.

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

- Porción Chica
- Porción Mediana
- Porción Grande



- 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.

- 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

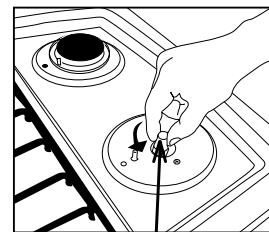
MODELOS CON QUEMADOR DE 3 FLAMAS "QUICKBURNER"

Su estufa cuenta con un quemador de 3 flamas, el cual está diseñado para facilitar el trabajo en la cocina, se utiliza con recipientes normales o menores a 30 cms. de diámetro y su diseño innovador permite cocinar los alimentos en menos tiempo, es decir en aproximadamente 2/3 del tiempo normal.

NOTA: En caso de un apagón (para ambos sistemas de encendido), usted puede encender los quemadores superiores con un cerillo.

Tome sus precauciones al encender su estufa de esta manera.

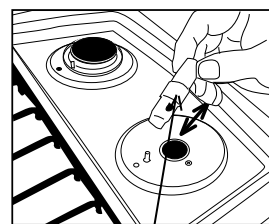
REGULACIÓN DE LOS QUEMADORES SUPERIORES



Tubo regulador

Los quemadores 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.



Anillo regulador

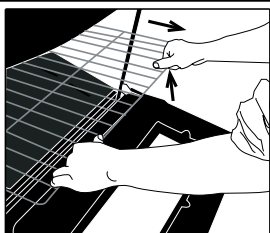
Para la regulación, retire los quemadores y afloje con la mano en sentido contrario a las manecillas del reloj, el tubo regulador el cual sale junto con el anillo regulador de aire. Desplace hacia abajo si requiere más aire y hacia arriba si requiere disminuir. Coloque nuevamente el tubo regulador en 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.

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

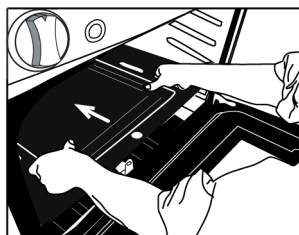
MODELOS CON QUEMADOR "QUICKBURNER"

Por su diseño de alta tecnología **NO** es regulable, se autoajusta.

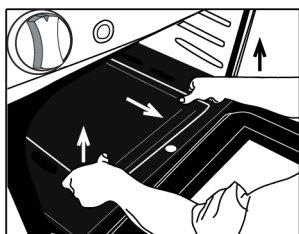
REGULACIÓN DEL QUEMADOR DEL HORNO



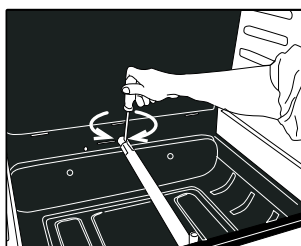
Dibujo I



Dibujo J



Dibujo K



Dibujo L

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 I).
- 2.- Para retirar el piso del horno:
 - Sujételo de las ranuras laterales.
 - Empuje el piso del horno hacia adentro para destrabarlo de la parte frontal del marco del horno. (Dibujo J).
- Jale el piso del horno hacia arriba y sáquelo. (Dibujo K).
- 3.- Afloje el tornillo regulador. (Dibujo L).
- 4.- Gire el regulador un poco, permitiendo más entrada de aire primario para flamas amarillas, 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 júlelo hacia usted hasta que se introduzca el piso del horno en el marco del horno.
- 10.- Coloque la parrilla del horno.

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 icono de **Asador Eléctrico** (Figura 7).
2. Oprima el icono de **Personalizar** (Figura 8). En la pantalla aparecerá parpadeando "Personalizar".
3. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance los minutos deseados 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.



Personalizar (hr)

Figura 8

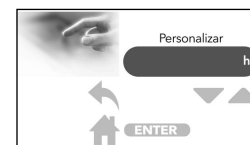
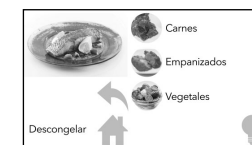


Figura 9

Descongelar

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

1. Carnes
2. Empanizados
3. Vegetales



- 1
- 2
- 3

Figura 10



Descongelar

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 icono de **Descongelar** (Figura 11).
2. Una vez que aparezca la opción de Descongelar deseada. El control le dará a escoger 3 tipos de porción:

- Porción Chica
- Porción Mediana
- Porción Grande

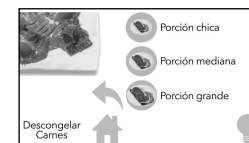


Figura 11



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:**



Figura 2

1. Oprimir ícono de **Home** (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



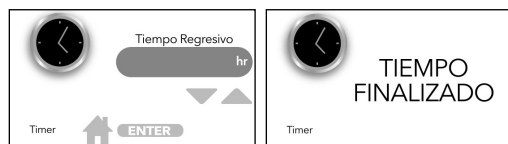
Figura 4

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.



Funciones del Asador Eléctrico

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

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.
- Si desea una mejor cocción en la parte inferior de sus alimentos, ubique la parrilla del horno en los niveles inferiores.

MODELOS CON RELOJ DIGITAL EN FRENTE PERILLAS

Si su estufa cuenta con **Freidora de Aire/Convección**, reloj digital y timer. (Fig. 7).

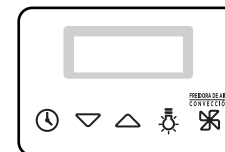


Figura 7

Al conectar su estufa la pantalla del reloj indicará parpadeando "12:00".

Para programar hora:

Estando en modo reloj (12:00), mantenga presionado el botón y en la pantalla comenzarán a parpadear "12:00", (o la hora que esté visualizando en la pantalla) y sin dejar de presionarlo ajuste a la hora y los minutos con los botones "+" ó "-" (si mantiene presionado el botón "+" ó "-", el avance será más rápido).

Para programar timer:

Presione una vez el botón y aparecerá en la pantalla "0:00" y sin dejar de presionarlo en la pantalla comenzará a parpadear "0:00"; ajuste los minutos y las horas presionando al mismo tiempo el botón "+" ó "-" (si mantiene presionado el botón "+" ó "-", el avance será más rápido). Inmediatamente que usted ajuste el tiempo deseado, deje de presionar los botones e iniciará el conteo regresivo hasta llegar a "0:00", al término sonará la alarma. Usted podrá detener la alarma presionando cualquier botón excepto **"Luz"** y **"Freidora de Aire/Convección"**:

NOTAS:

1. Con presionar una vez el botón podrá cambiar la pantalla a modo reloj o modo timer.
2. Aún cuando su pantalla esté en modo reloj, el timer continuará el conteo regresivo programado.

Luz del horno:

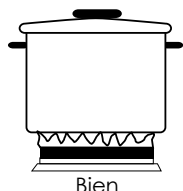
Para encender o apagar la luz del horno, presione el botón .

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.
- Para el caso del quemador triple flama no usar utensilios mayores a 30 cms.



Mal



Bien

- 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 sobre calentarse y encenderse.

MODELOS CON CAPELO DE CRISTAL TEMPLADO

Cuando desee usar su estufa con capelo, debe levantarlo, hasta quedar en posición vertical sin que tenga que sostenerlo.

Cuando termine de usarla, baje el capelo suavemente hasta que quede apoyado sobre la cubierta. **Este capelo no está diseñado para cocinar encima de él.**

Las bisagras están calculadas para disminuir el riesgo de ruptura del capelo de cristal ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta, en caso de que accidentalmente se resbalara. Sin embargo, debe bajarlo y subirlo **siempre con mucho cuidado** ya que se trata de una pieza frágil.

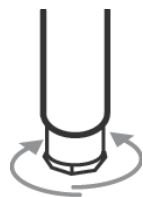
Nota: El capelo viene ya instalado en los modelos de estufa correspondientes. Cerrar el capelo si los quemadores están apagados y fríos.

MODELOS CON PARRILLAS DESLIZABLES EN EL HORNO

La estufa cuenta con 2 parrillas, una de ellas (inferior) se desliza al abrir y cerrar la puerta del horno.

Ambas parrillas tienen 2 posiciones, colóquelas de acuerdo a sus necesidades.

MODELOS CON PATAS



AJUSTE DE PATAS

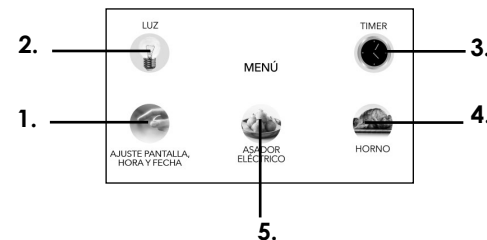
Su estufa Koblenz cuenta con 4 patas instaladas de origen. Si usted necesita ajustar la altura, solamente tiene que girar la forma hexagonal de la pata hacia la derecha o izquierda según sea el caso.

MODELOS CON CONTROL ELECTRÓNICO TOUCH

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

Menú:

- Ajuste Pantalla, Hora y Fecha
- Luz
- Timer
- Horno
- Asador Eléctrico



Ajuste de Pantalla:

Para ajustar **la Pantalla:**



AJUSTE PANTALLA, HORA Y FECHA

Figura 1

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

- Oprima la opción Fondo de Pantalla.

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



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

Ajuste de Hora y Fecha:

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



AJUSTE PANTALLA, HORA Y FECHA

Figura 1

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

- Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance la hora deseada y presione Enter. **ENTER**

- Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance los minutos deseados y presione Enter. **ENTER**

- Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance el día de la semana deseado y presione Enter. **ENTER**

- Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance el mes deseado y presione Enter. **ENTER**

- Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance el año deseado y presione Enter. **ENTER**