

# ***Amana***<sup>®</sup>

## **Manual del propietario de la estufa de gas**

### **ARG3601\***

\* Después de cada número de modelo es posible que aparezcan caracteres alfanuméricos que representan otros modelos de la serie.

**Por favor lea el manual antes de operar la estufa**

#### **Instalador**

Deje este manual y otros documentos con el propietario para uso futuro.

#### **Cliente**

Conserve estas instrucciones como referencia futura. Si la estufa cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompañe a la estufa.

Para recibir un manual en inglés gratis, envíe por correo o por fax su nombre, dirección y número de modelo a:

Amana Appliances  
Consumer Communications/English Manual  
2800 220th Trail  
PO Box 8901  
Amana, Iowa 52204-0001  
USA  
Número de fax 1-319-522-8158

# Contenido

Información importante de seguridad .....	3
TODOS LOS APARATOS .....	4
HORNOS .....	4
UNIDADES SUPERFICIALES PARA COCINAR .....	4
Encendido diferido .....	4
CAMPANA DE VENTILACIÓN .....	5
En caso de incendio .....	5
Precauciones .....	5
Instalación .....	5
Material de embalaje .....	5
Ubicación de la estufa .....	5
Abertura del gabinete .....	5
Distancias libres mínimas a superficies combustibles .....	6
Condiciones especiales de los mostradores .....	6
Requisitos de conexión eléctrica .....	7
Espacio libre para la conexión eléctrica .....	7
Requisitos de la conexión de gas .....	7
Ubicación del suministro de gas .....	8
Presión del suministro de gas .....	8
Ubicación del regulador de presión .....	8
Conversión para uso con gas natural o propano .....	8
Instalación del soporte estabilizador .....	11
Conexión de gas .....	12
Prueba de fuga de gas .....	13
Sellado de aberturas .....	13
Colocación de la estufa .....	13
Remoción y reubicación de la estufa .....	13
Colocación de las parrillas y las tapas de los quemadores .....	13
Prueba y ajuste de la llama de los quemadores de la superficie .....	14
Prueba y ajuste de la llama del quemador del horno .....	15
Operación .....	16
Reloj y contador de tiempo .....	16
Operación de los quemadores de la superficie .....	17
Operación de un quemador de la superficie durante una falla de energía .....	17
Utensilios para cocinar .....	18
Preparación para hornear .....	19
Homeado .....	19
Ajuste de la temperatura de hornear ajustada de fábrica .....	19
Preparación para Asar .....	20
Asado .....	20
Guía para cocinar .....	21
Guía para hornear .....	21
Guía para asar .....	21
Guía para asar aves .....	22
Guía para asar carnes de res y de cerdo .....	22
Cuidado y limpieza .....	23
Remoción de la puerta del horno .....	23
Remoción del fondo del horno .....	23
Quite la rejilla, la bandeja y la parrilla .....	23
Colocación de la parrilla del horno .....	24

Colocación de las parrillas y las tapas de los quemadores .....	24
Limpieza .....	25
Antes de llamar para solicitar servicio .....	27
Garantía .....	28

## Identificación del modelo

Complete la tarjeta de registro que se adjunta y devuélvala enseguida. Si esta tarjeta no está, llame al Departamento de Asuntos del Cliente al 1-800-843-0304 dentro de los EE.UU., o al 1-319-622-5511 fuera de los EE.UU. Cuando se ponga en contacto con Amana, proporcione la información sobre el producto. Esta información se encuentra en la placa de identificación del producto que se localiza en el marco del horno. Anote la siguiente información:

Número de modelo: \_\_\_\_\_  
Número de fabricación: \_\_\_\_\_  
Número de serie o N/S: \_\_\_\_\_  
Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
Nombre y dirección del distribuidor: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Piezas y accesorios

La compra de piezas de repuesto y accesorios adicionales (como: repisas de refrigerador, parrillas de secado o módulos para superficies para cocinar) se puede hacer por teléfono. Si desea pedir accesorios para su producto Amana llame al teléfono 1-800-843-0304 dentro de los EE.UU., o al 1-319-622-5511 fuera de los EE.UU.

## Servicio

Guardé una copia de la factura de venta como referencia futura o en caso de que necesite servicio de garantía. Si tiene alguna pregunta o para localizar a un técnico autorizado de servicio, llame al 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) dentro de los EE.UU. o al 319-622-5511 fuera de los EE.UU. Un técnico autorizado de servicio debe efectuar el servicio de garantía. Amana también recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado si necesita servicio después de que caduque la garantía.

## Plan de servicio extendido Asure™

Amana ofrece un servicio de protección a largo plazo para esta nueva estufa. El Plan de servicio extendido Asure™ está diseñado especialmente para complementar la excelente garantía de Amana. Este plan cubre piezas, mano de obra y gastos de transportación. Llame al teléfono 1-800-528-2682 para solicitar más información.

# Información importante de seguridad

## **ADVERTENCIA**

Para reducir el riesgo de que la estufa se ladee, debe asegurarla con soportes estabilizadores adecuadamente instalados. Para asegurarse de que dichos soportes se instalaron adecuadamente, saque la gaveta de almacenaje y vea debajo de el cajón con la ayuda de una linterna. El soporte debe estar embragado en la esquina posterior de la estufa.



- TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN LADEAR
- PODRÍAN OCACIONARSE LESIONES PERSONALES



- INSTALE EL SOPORTE ESTABILIZADOR QUE VIENE CON LA ESTUFA
- VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## **ADVERTENCIA**

Para evitar lesiones personales, no se siente, pare ni apoye en la puerta o en el cajón del horno.

## **ADVERTENCIA**

Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, lesiones personales o la muerte, asegúrese de que su estufa se haya conectado correctamente a tierra, y siempre desconéctela del suministro eléctrico principal antes de realizar en ella cualquier tipo de servicio.

## **ADVERTENCIA**

Para evitar el riesgo de muerte, lesiones personales o daños materiales, debe seguirse la información con exactitud.

No almacene si use gasolina u otros materiales con vapores y líquidos inflamables cerca de éste ni de ningún otro aparato electrodoméstico.

### QUÉ HACER SI HUELE A GAS

- No trate de encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en el edificio.
- Llame inmediatamente a la compañía de gas de la casa de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con la compañía de gas, llame a los bomberos.

La instalación y el servicio debe realizarlo un instalador calificado, una agencia de servicio o la compañía de gas.

## **PRECAUCIÓN**

No obstruya el flujo de combustión o la ventilación de aire.

## **PRECAUCIÓN**

Este aparato contiene o produce una o más sustancias químicas que pueden causar la muerte o enfermedades graves y que se conocen en el estado de California por causar cáncer, defectos congénitos u otros daños en el sistema reproductor. Para reducir el riesgo que representan las sustancias presentes en el combustible o producidas por la combustión de éste, asegúrese de que este aparato esté instalado, operado y mantenido de acuerdo con las instrucciones que este folleto contiene.

# Información importante de seguridad

---

## TODOS LOS APARATOS

1. Instalación adecuada. Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra adecuadamente su estufa.
2. Nunca use su estufa para calentar una habitación.
3. No deje solos a los niños. Los niños no se deben dejar solos ni desatendidos en el área donde se está usando la estufa. Nunca les permita sentarse ni pararse en ninguna parte de la estufa.
4. Use ropa adecuada. Cuando use la estufa no use ropa holgada ni adornos colgantes.
5. Servicio realizado por el usuario. No repare ni reemplace ninguna pieza de la estufa a menos que así se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás operaciones se deben referir a un técnico calificado.
6. Almacenaje de materiales en o dentro de la estufa. No se deben almacenar materiales inflamables en un horno ni cerca de las unidades superficiales.
7. No use agua para extinguir incendios causados por grasa. Sofoque el fuego o la flama, o use extintores con sustancias químicas secas o de tipo espuma.
8. Use sólo protectores aisladores secos. Los protectores húmedos o mojados en contacto con superficies calientes pueden producir vapor y ocasionar quemaduras. No deje que el protector aislador entre en contacto con los elementos. No use toallas ni paños voluminosos.

## HORNOS

1. Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que el aire o el vapor caliente se escape antes de sacar o meter alimentos.
2. No caliente recipientes que tengan alimentos y que estén cerrados. La acumulación de presión puede causar que el recipiente explote y ocasionar lesiones personales.
3. Mantenga los orificios de ventilación del horno sin obstrucciones.
4. Colocación de las parrillas del horno. Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado cuando el horno esté frío. Si se quita una parrilla mientras el horno esté caliente, no permita que el aislador entre en contacto con el elemento de calentamiento del horno.

## UNIDADES SUPERFICIALES PARA COCINAR

1. Use un utensilio de tamaño adecuado. Esta estufa está equipada con una o más unidades superficiales de diferente tamaño. Seleccione utensilios con fondo plano lo suficientemente grandes para cubrir el

elemento de calentamiento de la unidad superficial. El uso de utensilios más pequeños expondrá una parte del elemento de calentamiento al contacto directo, lo que puede ocasionar la inflamación de la ropa. El uso de utensilios más grandes ocasiona que el calor se concentre en la superficie para cocinar, lo que puede causar daño a la estufa. La relación adecuada de utensilio a quemador también aumentará la eficiencia.

2. Nunca deje las unidades superficiales desatendidas. Los derrames pueden producir humo o residuos grasos que se pueden inflamar.
3. Forros protectores. No utilice papel de aluminio para forrar los recipientes de escurrimiento ni las partes inferiores del horno. La instalación inadecuada de estos forros podría dar como resultado riesgo de descarga eléctrica o de fuego.
4. Utensilios esmaltados para cocinar. Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, cerámica, barro u otros utensilios esmaltados se pueden usar en la parte superior de la estufa sin romperse por un cambio repentino de la temperatura.
5. Los mangos de los utensilios se deben voltear hacia adentro y no deben extenderse sobre unidades superficiales adyacentes. Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, inflamación de materiales inflamables y derrames debidos a un contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio se debe colocar de manera que esté hacia adentro, y que no se extienda sobre unidades superficiales adyacentes.

## Encendido diferido

### Quemadores de la unidad superficial

El quemador debe encenderse en menos de 4 segundos. Si no es así, gire la perilla de control a la posición *OFF* (APAGADO) y siga las instrucciones en la sección "Colocación de las parrillas y tapas de los quemadores" y "Antes de llamar para solicitar servicio". Pruebe de nuevo el quemador. Si el quemador no enciende en menos de 4 segundos, comuníquese con un técnico de servicio autorizado.

### Llama del quemador de horneado y de asado

No permita que pasen más de 40 a 60 segundos para que el quemador se encienda y que se sienta el calor. Para revisar el calor, abra la puerta del horno hasta el primer tope y coloque la mano sobre la puerta del horno. Si no se siente caliente, gire la perilla de control a la posición *OFF* (APAGADO). Si el quemador falla varias veces para encender, comuníquese con un técnico de servicio autorizado.

## CAMPANA DE VENTILACIÓN

1. Limpie frecuentemente la campana de ventilación. No permita la acumulación de grasa en la campana ni en el filtro.
2. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, apague el ventilador. El ventilador, si está operando, puede extender la flama.

### En caso de incendio

Pueden ocurrir incendios a causa del cocido excesivo de los alimentos o de la presencia de grasa en exceso.

Aunque es muy poco probable que se produzca un incendio, si ocurre uno proceda de la siguiente manera:

### Fuego en los elementos superficiales

1. Sofoque el fuego con una tapa no inflamable o con bicarbonato de sodio, o use un extintor Clase ABC o BC. No use agua, sal ni harina.
2. Tan pronto como sea seguro hacerlo, coloque los controles de la superficie en la posición *OFF* (APAGADO).
  - Como precaución adicional, interrumpa el suministro de gas y la energía eléctrica en el disyuntor principal o en la caja de fusibles.

### Fuego en el horno

1. Si ve que sale humo del horno, no abra la puerta del horno.
2. Coloque el control del horno en la posición *OFF* (APAGADO).
3. Como precaución adicional, interrumpa la energía en el disyuntor principal o en la caja de fusibles.
4. Encienda el ventilador para eliminar el humo.
5. Permita que los residuos de alimentos o la grasa se quemen en el horno.
6. Si persisten el humo y el fuego llame al departamento de bomberos.
7. Si hay algún daño en los componentes, llame a un técnico de servicio autorizado antes de volver a usar la estufa.

### Precauciones

- No cocine alimentos directamente en la superficie de la estufa. Siempre use utensilios para cocinar.
- No combine productos domésticos de limpieza. Las combinaciones de productos químicos pueden dar resultados indeseables o hasta peligrosos.
- No ponga artículos de plástico sobre áreas para cocinar que estén calientes. Se pueden pegar y fundir.
- No deslice objetos ásperos sobre la superficie de la estufa, ya que se pueden ocasionar raspaduras o marcas de metal.

- No use esponjas ni paños de la cocina húmedos para limpiar la superficie de la estufa. Se puede acumular una película de agua con detergente sucia en la superficie de la estufa. Si esto sucede, la crema acondicionadora de limpieza Amana elimina este tipo de manchas.
- No caliente grasa a menos que usted esté cerca. La grasa se puede inflamar si se calienta en exceso al derramarse sobre superficies calientes.
- No permita que el líquido de los alimentos se evapore en ajustes altos ya que se podría ocasionar daño a las superficies para cocinar y al utensilio.
- No utilice la superficie de la estufa como tabla para cortar.

## Instalación

### Material de embalaje

Quite todo el material de embalaje que protege la estufa. Los residuos de la cinta adhesiva se pueden quitar con un paño suave y alcohol.

### Ubicación de la estufa

Elija la ubicación basándose en los factores siguientes:

- Corrientes de aire causadas por las unidades de aire acondicionado y calefacción de la casa y puertas o ventanas abiertas que pueden alterar la circulación de aire. La estufa no debe instalarse cerca de ventanas ni puertas.
- Asegúrese que haya espacio suficiente para la instalación apropiada.
- Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de comenzar la instalación.

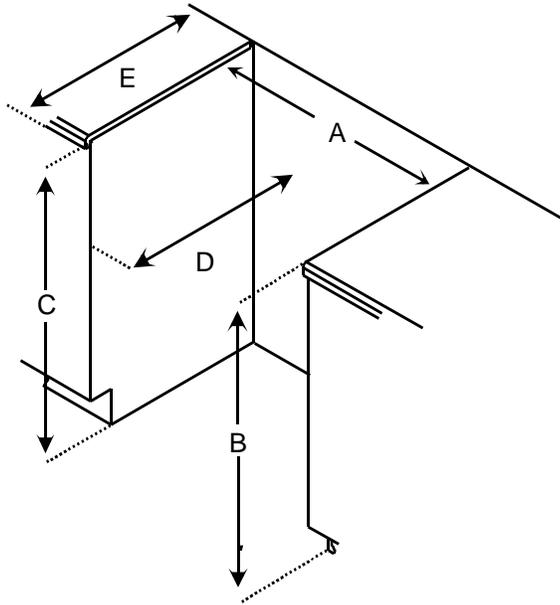
### Abertura del gabinete



## ADVERTENCIA

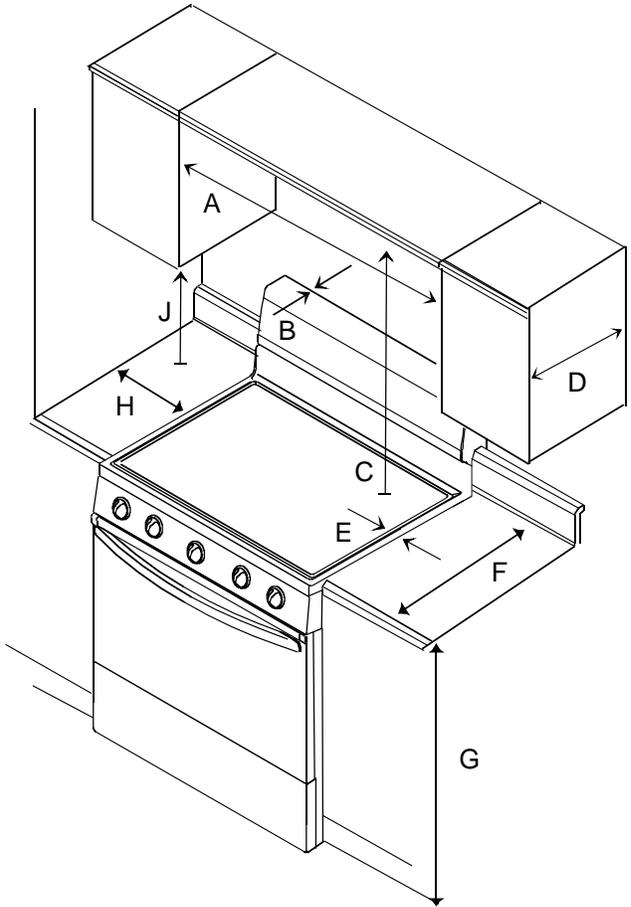
Para evitar riesgo de quemaduras o incendio al tratar de alcanzar algún objeto que esté sobre los elementos, se debe evitar que haya espacios de almacenaje en la parte del gabinete que se localiza arriba de la estufa.

La estufa se debe extender aproximadamente 2 pulgadas (5 cm) desde la parte frontal del gabinete hasta la manija de la puerta del horno. Prepare la abertura del gabinete usando las dimensiones que se indican a continuación y las que se muestran en la sección *Condiciones especiales del mostrador*.



- A—De 30<sup>1</sup>/<sub>8</sub> a 30<sup>1</sup>/<sub>4</sub> pulgadas (de 76.5 cm a 76.8 cm)
- B—36 pulgadas estándar (91.4 cm)
- C—35 pulgadas estándar (88.9 cm)
- D—23 pulgadas estándar (58.4 cm)
- E—25 pulgadas estándar (63.5 cm)

Altura estándar del mostrador y del gabinete



- A— Un mínimo de 30 pulgadas (76.2 cm)
- B— 0 pulgadas (0 cm)
- C— Un mínimo de 30 (76.2 cm) pulgadas no protegido/  
24 pulgadas (61 cm) protegido
- D— 13 pulgadas (33 cm)
- E— 0 pulgadas (0 cm)
- F— Un máximo de 25 pulgadas (63.5 cm)
- G— Un máximo de 36 pulgadas (91.4 cm)
- H— Un mínimo de 3 pulgadas (a ambos lados de la estufa)
- J— Un mínimo de 18 pulgadas (45.7 cm)

Distancias libres mínimas a las superficies combustibles

### Distancias libres mínimas a superficies combustibles

- La distancia mínima a la pared posterior es de 0 pulgadas cm.
- La distancia mínima a una pared vertical a la derecha o a la izquierda es de 3 pulgadas cm.
- La distancia mínima al mostrador/gabinete a cada lado es de 0 pulgadas cm.
- Una distancia mínima de 30 pulgadas (76.2 cm) entre la parte superior de la superficie para cocinar y la parte inferior de un gabinete de madera o de metal no protegido.
- Una distancia mínima de 24 pulgadas entre la superficie para cocinar y el gabinete de madera o de metal protegido que se encuentre arriba de la estufa. La parte inferior del gabinete debe estar protegida con cartón grueso de al menos ¼ de pulgada de grosor (.63 cm), con acero laminado MSG no menor del No. 28, acero inoxidable de .015 pulgadas de ancho (.38 mm), aluminio de 0.024 pulgadas (.61 mm) de ancho y cobre de .020 pulgadas (.51 mm) de ancho.

### Condiciones especiales de los mostradores

Los mostradores como por ejemplo, los de azulejos de cerámica pueden hacer que el gabinete y el mostrador tengan una altura mayor de 36 pulgadas (91.4 cm). Cuando el mostrador tiene una altura mayor que 36 pulgadas siga las instrucciones que se presentan a continuación.

1. Eleve las patas de nivelación hasta la altura máxima.
2. Mida la distancia desde el piso hasta la parte superior de la estufa. Si la medida es menor que la altura del mostrador, se debe colocar una cuña en el piso.
3. Coloque una cuña en el piso usando una pieza de madera contrachapada del mismo tamaño que la abertura para la estufa. Fije la madera al piso.

- La madera debe estar tan fija como el piso original.
4. Instale un soporte estabilizador y coloque la estufa en su lugar.

### Requisitos de conexión eléctrica

#### **ADVERTENCIA**

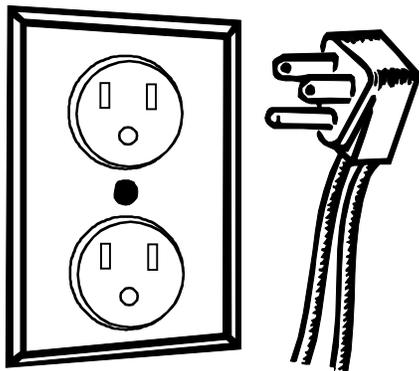
Para evitar el riesgo de descargas eléctricas y daños materiales graves, no corte ni quite la tercera púa (de tierra) de la clavija. Debe usarse un sistema conductor de tres alambres. El confiar en que el conector flexible, la tubería firme o cualquier otra parte de la línea de suministro de gas puedan actuar como tierra podría causar incendios, descargas eléctricas y/o la operación de control errático.

La estufa debe estar conectada a tierra eléctricamente en conformidad con los códigos locales o si no existieran, con la última edición del Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA No. 70.

En Canadá, las conexiones eléctricas se realizan en conformidad con el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1. Todas las conexiones eléctricas deben hacerse en conformidad con los requisitos eléctricos estándar CSA Z240.6.1 para casas móviles.

Use un receptáculo de 3 dientes, 120 voltios y 60 hertz, protegido por un cortacircuitos de 15 amperios o un fusible de retraso. Un técnico calificado debe confirmar que el tomacorriente está conectado a tierra correctamente.

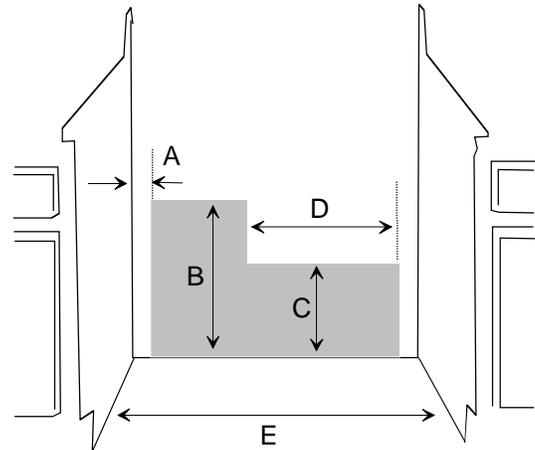
Si tiene un tomacorriente de 2 dientes, el propietario de la estufa debe reemplazarlo antes de usar la estufa. No corte el cordón, ni use un adaptador ni una extensión, ni le quite la clavija de tierra.



Clavija y receptáculo de tierra

### Espacio libre para la conexión eléctrica

La conexión eléctrica debe ubicarse en el área que se muestra. La conexión eléctrica no debe interferir con la conexión de gas.



- A— $2\frac{1}{8}$  pulgadas (5 cm) en ambos lados
- B— $19\frac{1}{2}$  pulgadas (49.5 cm)
- C—12 pulgadas (30.5 cm)
- D—20 pulgadas (50.8 cm)
- E— $30\frac{3}{4}$  pulgadas (76.8 cm)

Ubicación de la conexión eléctrica

### Requisitos de la conexión de gas

Antes de conectar este aparato al sistema de tubería del suministro de gas, verifique que la instalación cumpla con los requisitos de los códigos locales, o si no hubiere códigos locales, con la última edición del Código de Gas Combustible Nacional, ANSI Z223.1.

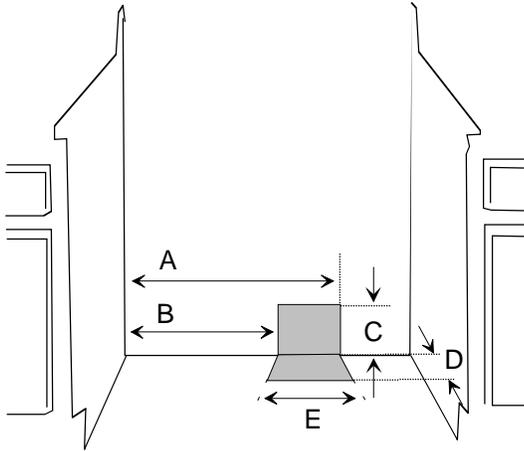
Cuando se instale en una casa móvil, la instalación deberá hacerse en conformidad con el código Z241.1 de casas móviles equipadas con gas estándar CSA.

La instalación de los aparatos diseñados para la instalación de casas (móviles) prefabricadas debe estar en conformidad con Manufactured Home Construction and Safety Standard, Título 24 CFR, Parte 3280, o cuando no existan tales estándares, con la última edición del Standard for Manufactured Home Installation, ANSI1225.1/NFPA 501A, o con los códigos locales o los estándares CAN/CSA-Z240MH, "Mobile Homes", y con los códigos locales que correspondan.

La instalación de los aparatos debe estar en conformidad con los códigos de instalación CAN1-B149.1 o B149.2 para aparatos y equipo con quemadores de gas y/o con los códigos locales. Parte 1 y/o códigos locales.

## Ubicación del suministro de gas

El suministro de gas debe estar ubicado en el área que se muestra. La conexión de gas no debe interferir con la conexión eléctrica.



- A—26 pulgadas (66 cm)
- B—20 pulgadas (50.8 cm)
- C—2¼ pulgadas (5.7 cm)
- D—4 pulgadas (10.1 cm)
- E—6 pulgadas (15.2 cm)

Ubicación del suministro de gas

## Presión del suministro de gas

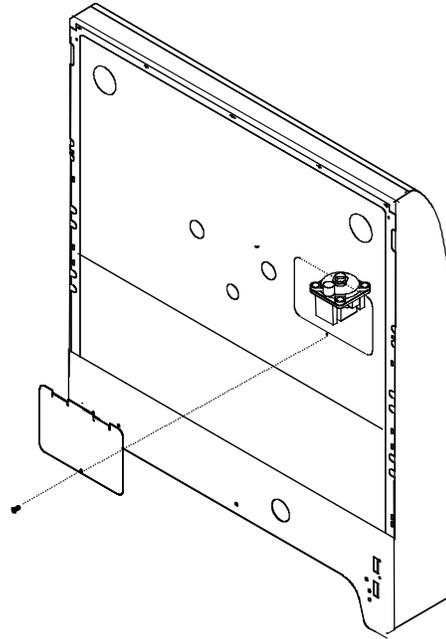
### PRECAUCIÓN

Para evitar daños materiales, la presión máxima del gas no debe sobrepasar de 14 pulgadas (35.5 cm) WCP.

- El aparato y la válvula de cierre individual deben estar desconectadas del sistema de tubería del suministro de gas durante las pruebas de presión de ese sistema en pruebas a más de ½ psig (3.5kPa) (14 pulgadas ó 35.5 cm WCP).
- El aparato debe estar aislado del sistema de tubería del suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual durante las pruebas de presión del sistema de tubería del suministro de gas a presiones iguales o menores de ½ psig (3.5kPa) (14 pulgadas ó 35.5 cm WCP).
- La presión del suministro de gas para revisar el ajuste regulador debe estar por lo menos a 1 pulgada (2.54 cm) WCP por encima de la presión del múltiple que se muestre en la etiqueta de clasificación.

## Ubicación del regulador de presión

Quite la cubierta posterior para descubrir el regulador de presión.



Cubierta del regulador

## Conversión para uso con gas natural o propano

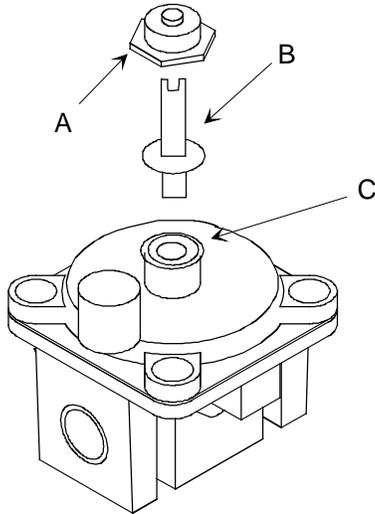
Esta estufa viene de fábrica ajustada para usarse con gas natural. Si se desea usar gas propano/LP, debe convertirse la estufa. Vea el regulador "Tipo 1" o "Tipo 2".

### ADVERTENCIA

Para evitar descargas eléctricas que puedan causar lesiones personales o la muerte, desconecte el suministro eléctrico principal a la estufa antes de prestarle servicio.

## Conversión del Regulador de presión Tipo 1 para usarse con gas propano/LP

1. Quite la tapa del regulador de presión con una llave.
2. Quite el inserto de plástico de la tapa del regulador de presión.
  - El inserto de plástico debe estar bien ajustado en la tapa.
3. Invierta el inserto de plástico y cuidadosamente empuje el inserto de plástico con firmeza en el orificio de la tapa del regulador de presión.
  - La tapa debe mostrar "LPG10" o "LP10".
4. Coloque la tapa del regulador de presión en el regulador y apriétela.
  - El inserto de plástico no debe estorbar el resorte del cuerpo del regulador.

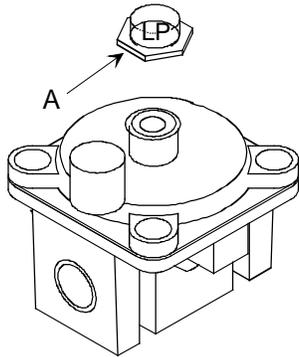


- A—Tapa  
 B—Inserto de plástico (ajuste LP)  
 C—Ubicación del resorte

Regulador de presión tipo 1

### Conversión del regulador de presión tipo 2 para usarse con gas propano/LP

1. Quite la tapa del regulador de presión con una llave.
2. Invierta la tapa del regulador de presión.
  - La tapa debe mostrar "LP".
3. Coloque la tapa del regulador de presión en el regulador y apriétela.



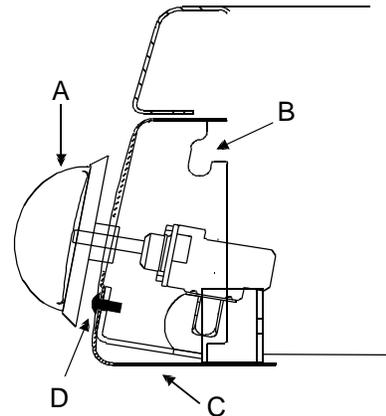
- A—Tapa

Regulador de presión tipo 2

### Conversión de los quemadores de la superficie para usarse con gas propano/LP

1. Quite las cinco perillas de control de los quemadores de la estufa.
  - Se ven 2 tornillos en el panel de control del quemador.
2. Quite los dos tornillos del panel de control del quemador.
  - El panel se baja levemente después de quitar los tornillos.

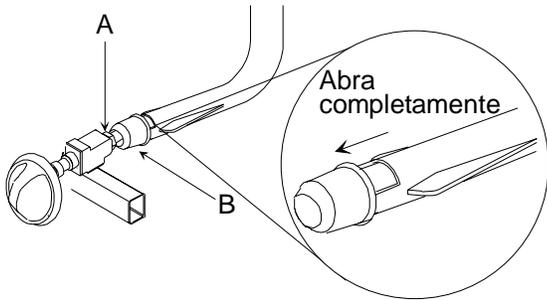
3. Sujete el fondo del panel de control del quemador. Con suavidad levante y saque el panel hasta que esté libre de los vástagos de las válvulas de los quemadores.
  - Después de que el panel de control del quemador libere los vástagos de las válvulas, continúe sacando el panel hasta que esté completamente fuera de la estufa. Colóquelo a un lado. Vea *Punto de pivote* en la figura.
  - La válvula de gas y el orificio de la campana son visibles después de quitar el panel de control del quemador.



- A—Perilla de control del quemador  
 B—Punto de pivote  
 C—Panel de control del quemador  
 D—Tornillo

Panel de control del quemador

4. Viendo el frente de la estufa, gire las campanas de orificio en sentido contrario al de las manecillas del reloj  $1\frac{1}{2}$  a 2 vueltas o hasta que esté firme.
  - Use una llave con el extremo abierto  $\frac{1}{2}$  pulgada (1.3 cm) o con un desfasamiento de  $90^\circ$ .
  - No apriete de más las campanas de orificio. Si éstas se aprietan demasiado, el suministro de gas puede cortarse o las campanas de orificio pueden barrerse.
5. Abra completamente el obturador de aire.

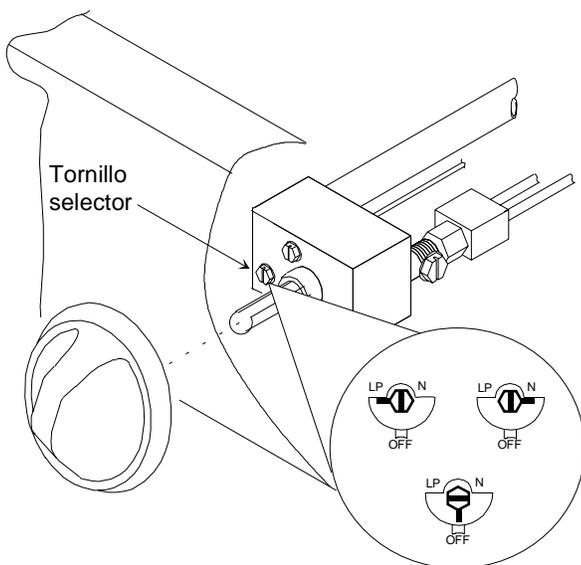


A—Campana de orificio  
B—Obturador

Conversión de los quemadores de las superficies para usarse con gas propano/LP

### Conversión del termostato del horno para usarse con gas propano/LP

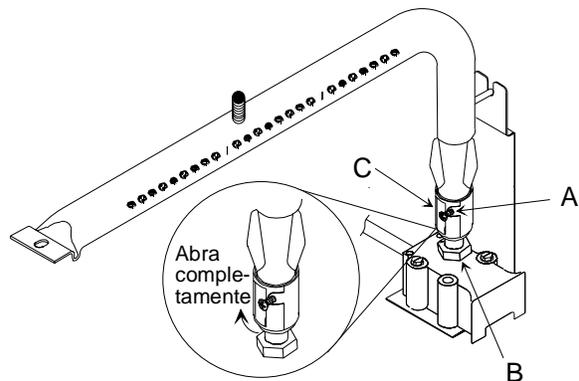
1. Quite las 5 perillas de control de la estufa.
  - Quedan a la vista 2 tornillos en el panel de control del quemador.
2. Quite 2 tornillos del panel de control del quemador.
  - El panel se baja levemente después de quitar los tornillos.
3. Sujete el fondo del panel de control del quemador. Con cuidado levante y saque el panel hasta que libre los vástagos de las válvulas del quemador.
  - Después que el panel libre los vástagos de las válvulas, continúe deslizando el panel hasta que quede totalmente afuera. Colóquelo a un lado.
4. Gire el tornillo selector en el termostato del horno de modo que la aguja apunte hacia "LP".
5. Invierta los pasos 1 al 3 para volver a colocar el panel de control y las perillas.



Conversión del termostato del horno

### Conversión del quemador del horno para usarse con gas propano/LP

1. Abra la puerta del asador y quite la parrilla, la bandeja y la rejilla del asador.
2. A través del orificio rectangular en la parte posterior de la cavidad del asador, gire la campana de orificio (apretando), en el sentido de las manecillas del reloj cuando esté viendo la estufa de frente, 1½ a 2 vueltas o hasta que quede ajustado.
  - No apriete demasiado las campanas de orificio ya que se pueden barrer.
3. Afloje el tornillo del obturador de aire y ábralo completamente.
  - Apriete el tornillo de seguridad del obturador de aire después de ajustarlo.



A—Tornillo del obturador de aire  
B—Campana de orificio  
C—Obturador de aire

Conversión del quemador del horno

### Conversión del regulador de presión tipo 1 para usarlo con gas natural

1. Quite la tapa del regulador de presión con una llave.
2. Quite el inserto de plástico de la tapa del regulador de presión.
  - El inserto de plástico está bien ajustado en la tapa.
3. Invierta el inserto de plástico y cuidadosamente empuje el inserto de plástico con firmeza en el orificio de la tapa del regulador de presión.
  - El inserto debe mostrar "NAT" o estar en blanco.
4. Coloque la tapa del regulador de presión en el mismo y apriételo.
  - El inserto no debe estorbarle al resorte en el cuerpo del regulador.

### Conversión del regulador de presión tipo 2 para usarse con gas natural

1. Quite la tapa del regulador de presión con una llave.
2. Invierta la tapa del regulador de presión.
  - El inserto debe mostrar "NAT" o estar en blanco.
3. Coloque la tapa del regulador de presión en el regulador y apriételo.

### Conversión de los quemadores de la superficie para cocinar para usarla con gas natural

1. Quite las cinco perillas de control de los quemadores de la estufa.
  - Quedan a la vista 2 tornillos en el panel de control de los quemadores.
2. Quite los 2 tornillos del panel de control de los quemadores.
  - El panel se baja levemente después de quitar los tornillos.
3. Sujete el fondo del panel de control de los quemadores. Con delicadeza levante y saque el panel hasta que libre los vástagos de las válvulas de los quemadores.
  - Después de que el panel de control libre los vástagos de las válvulas, continúe deslizando el panel hasta que salga de la estufa. Colóquelo aparte.
  - La válvula de gas y la campana de orificio estarán a la vista después de quitar el panel de control del quemador.
4. Viendo de frente la estufa, gire las campanas de orificios en el sentido de las manecillas del reloj  $1\frac{1}{2}$  a 2 vueltas.
  - Use una llave creciente de  $\frac{1}{2}$  pulgada (1.3 cm) de  $90^\circ$  de desfasamiento.
5. Cierre el obturador de aire a  $\frac{3}{8}$  pulgada (1 cm) aproximadamente.

### Conversión del quemador del horno para usarse con gas natural

1. Abra la puerta del asador y quite la parrilla, la bandeja y la rejilla del asador.
2. Gire la campana de orificio en sentido contrario al de las manecillas del reloj (afloje) 2 vueltas completas.
3. Cierre el obturador de aire a  $\frac{3}{8}$  pulgada (1 cm) aproximadamente.
4. Vuelva a colocar la puerta del asador.

### Conversión del termostato del horno para usarse con gas natural

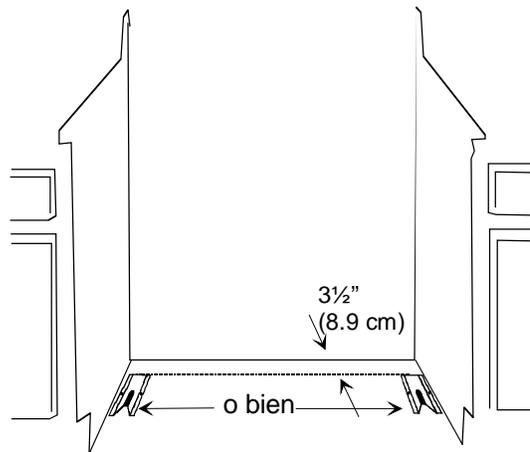
1. Quite las 5 perillas de control de la estufa.
  - Quedan a la vista dos tornillos del panel de control del quemador.
2. Quite 2 tornillos del panel de control del quemador.
  - El panel se baja levemente después de quitar los tornillos.
3. Sujete el fondo del panel de control del quemador. Con cuidado levántelo y sáquelo hasta que libre los vástagos de las válvulas del quemador.
  - Después de que el panel de control libre los vástagos de las válvulas, continúe deslizándolo hasta que quede libre de la estufa. Colóquelo a un lado.

4. Gire el tornillo selector de manera que el puntero quede dirigido hacia la "N".
5. Invierta los pasos 1 al 3 para volver a colocar el panel y las perillas.

### Instalación del soporte estabilizador

Para reducir la posibilidad de que la estufa se ladee, asegúrela con un soporte estabilizador debidamente instalado.

1. Mida  $3\frac{1}{2}$  pulgadas (8.9 cm) desde la pared posterior al lado derecho y al lado izquierdo del corte del gabinete. Marque estas distancias en el piso y trace una línea recta que conecte ambas marcas.
2. Coloque el soporte estabilizador.
  - Si la estufa se instala junto al gabinete, coloque el soporte estabilizador con el borde posterior en la línea que dibujó en el piso y con el lado del soporte contra el gabinete.
  - Si la estufa no se coloca junto al gabinete, coloque la estufa en el sitio en donde 10 vaya a instalar. Trace una línea en el piso a lo largo de la parte lateral de la estufa, desde la parte frontal hasta la parte posterior. Quite la estufa. Coloque el soporte estabilizador con el borde posterior sobre la línea que dibujó a  $3\frac{1}{2}$  pulgadas (8.9 cm) de la pared posterior y el lado del soporte sobre la línea que dibujó en el piso a lo largo de la estufa.
  - El soporte estabilizador se puede instalar en el lado derecho o en el izquierdo.



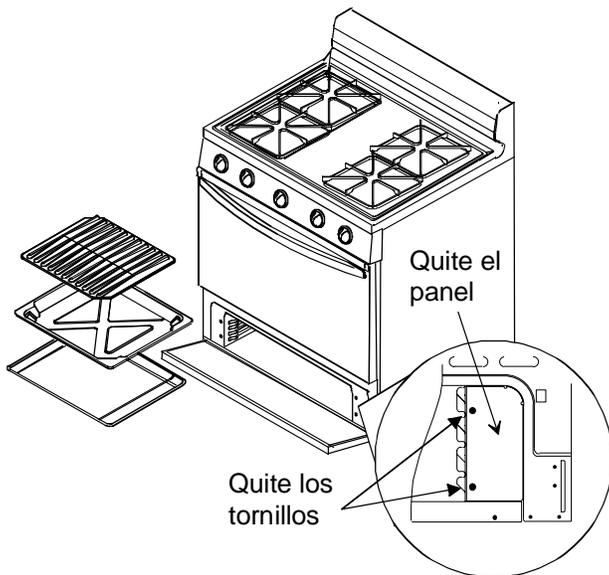
Instalación del soporte estabilizador

3. Marque 2 orificios en el soporte estabilizador.
4. Haga 2 perforaciones con el taladro.
  - Si está perforando madera, use una broca de  $\frac{3}{32}$  de pulgada (2.4 mm).
  - Si está perforando concreto, use una broca de  $\frac{3}{16}$  de pulgada (4.8 mm) para mampostería e introduzca los sujetadores de plástico.

5. Fije el soporte en el piso usando los tornillos proporcionados. Deslice la estufa a su posición.
6. Saque el cajón de almacenaje y verifique que el soporte estabilizador esté embragado con la pata de nivelación de la estufa.

### Verificación de la posición del soporte estabilizador

1. Después de que la estufa esté en su sitio, abra la puerta del asador y quite la parrilla, la bandeja y la rejilla del asador.
2. Quite los 2 tornillos en el área delantera del asador en el lado de la estufa en donde está instalado el soporte estabilizador.
3. Quite el panel y el seguro de atrás del horno y revise que el soporte estabilizador ha quedado embragado con la pata estabilizadora.
4. Vuelva a instalar el panel después de revisar el soporte estabilizador.



Verificación de la posición del soporte estabilizador

### Conexión de gas

Conecte el suministro de gas al regulador usando tubería dura o conector flexible (revise los códigos locales). El regulador de presión que viene con este aparato tiene una conexión hembra de ½ pulgada (1.3 cm) NPT. Si se usa una unión de gas, quite el cajón de almacenaje, deslice la estufa a su lugar y conecte la unión.

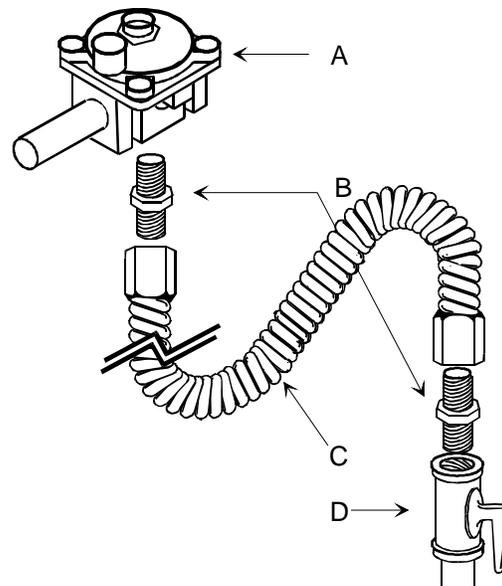
- Se debe instalar una válvula manual de cierre que no se incluye con la estufa, en un lugar accesible afuera de la estufa.

- Use compuesto para uniones que sea resistente a la acción del gas propano en todas las roscas de las tuberías macho.
- Use solamente el regulador de presión que se incluye.
- No apriete de más los accesorios de la tubería de gas cuando sujete el regulador de presión, ya que el hacerlo podría quebrar el regulador.
- Sostenga el regulador de presión con una llave cuando instale los accesorios de la tubería de gas.

## **ADVERTENCIA**

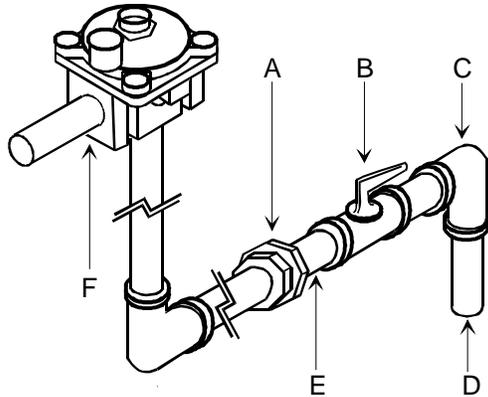
Para evitar daños materiales o lesiones personales, use solamente un conector flexible nuevo que sea de diseño certificado por AGA/CGA.

- No use un conector viejo.
- No vuelva a usar un conector después de haber movido el aparato.



- A—Regulador
- B—Adaptador
- C—Conector flexible
- D—Válvula manual de cierre

Conexión flexible



- A—Unión
- B—Válvula manual de cierre
- C—Codo reductor (de ¾ de pulgada a ½ pulgada);  
(de 1.9 cm a 1.3 cm)
- D—Casquillo de ¾ pulgada (1.9 cm)
- E—Niple de ½ pulgada (1.3 cm)
- F—Regulador

Conexión de tubería dura

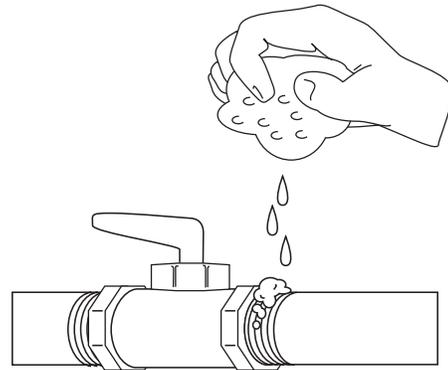
### Prueba de fuga de gas

Después de hacer la conexión final de gas, abra la válvula manual de gas y pruebe que no haya fugas de gas en todas las conexiones en la tubería de suministro de gas y en la estufa.

## ⚠ ADVERTENCIA

Para evitar daños materiales o lesiones personales graves, nunca use un cerillo encendido para probar si hay fugas de gas.

1. Coloque espuma de jabón en la conexión.
  - Si hay fugas se formarán burbujas.
2. Si eso sucede, cierre la válvula del suministro de gas.
3. Apriete la unión si la fuga está en los accesorios de fábrica.
  - Si la fuga no está en los accesorios de fábrica, destornille, aplique más compuesto para uniones y apriete para arreglar la fuga.
4. Vuelva a probar si hay fugas de gas después de apretar esto.
  - Vuelva a probar todas las juntas que se hayan arreglado.



Prueba de fuga de gas

### Sellado de aberturas

Las aberturas en la pared atrás de la estufa o en el piso debajo de la estufa deben sellarse antes de deslizar la estufa a su lugar.

### Colocación de la estufa

Conecte la estufa. Deslícela a su lugar. Nivele cuidadosamente la estufa usando las patas que se proporcionan. La estufa debe estar bien nivelada para cocinar y hornear uniformemente.

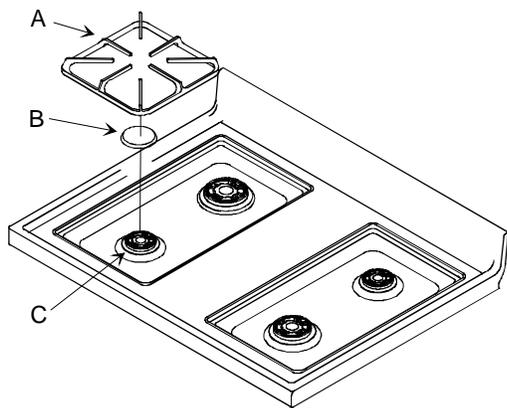
- Coloque un nivel encima de la parrilla del horno o de la estufa cuando la nivele.
- Las patas niveladoras deben estar extendidas ¼ de pulgada (6.4 mm) para que se agarren al soporte estabilizador.

### Remoción y reubicación de la estufa

1. Desconecte la estufa.
2. Cierre la válvula de gas y desconecte el suministro de gas.
3. Quite la estufa y colóquela a un lado.
4. Quite el soporte estabilizador y vuelva a colocarlo en la nueva ubicación usando las instrucciones que se proporcionan con el soporte.
5. Para volver a instalar la estufa, siga las instrucciones de la sección *Instalación* de este manual.
  - No vuelva a usar un conector flexible después de haber movido el aparato.

### Colocación de las parrillas y las tapas de los quemadores

Coloque las tapas de los quemadores en la base de los quemadores y las parrillas en la superficie de la estufa.

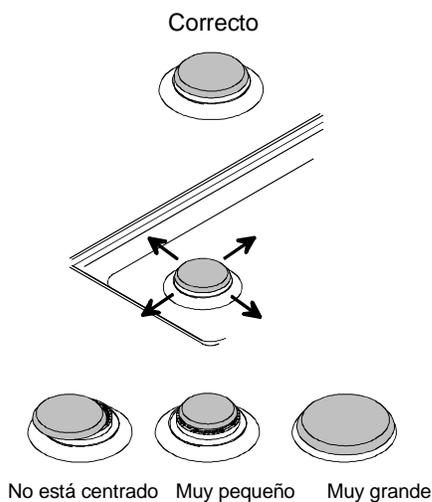


A—Parrilla del quemador  
B—Tapa del quemador  
C—Base del quemador

#### Colocación de las parrillas y las tapas de los quemadores

Las pequeñas estacas de la base del quemador se ajustan al resaque de la tapa del quemador. Para asegurarse que la tapa esté apropiadamente alineada y nivelada, mueva hacia los lados la tapa del quemador en la base del quemador. Ésta debe asentarse correctamente en la base del quemador para que el quemador funcione apropiadamente.

Asegúrese que esté el tamaño correcto de taza en cada base de quemador. Los quemadores no funcionan adecuadamente si se coloca el tamaño incorrecto de tapa en las bases de los quemadores.



Tapas de los quemadores

## Prueba y ajuste de la llama de los quemadores de la superficie

### **ADVERTENCIA**

Para evitar descargas eléctricas que pueden causar lesiones personales o la muerte, desconecte el suministro principal de energía eléctrica de la estufa antes de prestarle servicio.

Encienda el quemador. Vea la sección *Operación de los quemadores de la superficie* para encontrar las instrucciones de operación. Los quemadores de la superficie deben encenderse en menos de 4 segundos. Las llamas de los quemadores de la superficie que están bien ajustadas son claras y azules con un distintivo cono interior aproximadamente de  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$  pulgadas (.64 a 1.3 cm) de largo. Algo de color amarillo en la llama es normal cuando se usa gas propano/LP.

- Si la llama está soplando o hace ruido, reduzca el flujo de aire al quemador.
- Si la llama del quemador no mantiene su forma, aumente el flujo de aire al quemador.

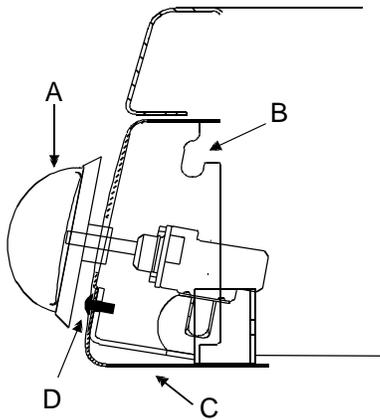


A—De  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$  de pulgada de largo

#### Llama del quemador de la superficie

### Ajuste del obturador de aire

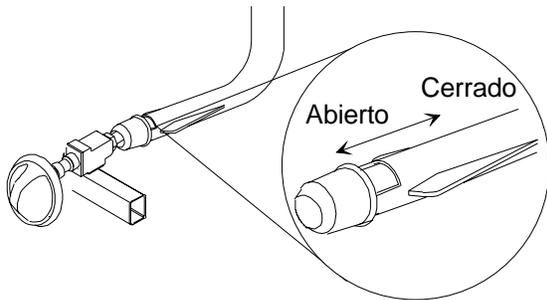
1. Quite las 4 perillas de control de los quemadores de la estufa.
  - Quedan a la vista 2 tornillos en el panel de control del quemador.
2. Quite 2 tornillos del panel de control del quemador.
  - El panel se baja levemente cuando se quitan los tornillos.
3. Sujete el fondo del panel de control del quemador. Con suavidad levante y saque el panel hasta que libre las bases de las válvulas de los quemadores.
  - Después de que el panel de control del quemador libre las bases de las válvulas de los quemadores, continúe deslizando el panel hasta que quede libre de la estufa. Colóquelos a un lado. Vea *Punto de pivote* en la figura.
  - La válvula de gas y la campana de orificio quedan a la vista después de quitar el panel de control del quemador.



- A—Perilla de control del quemador
- B—Punto de pivote
- C—Panel de control del quemador
- D—Tornillo

Panel de control del quemador

4. Deslice el obturador de aire hacia abierto o cerrado dependiendo de la apariencia de la llama del quemador.
  - Si la llama es amarilla y no mantiene su forma, abra el obturador de aire.
  - Si la llama está soplando o hace ruido, cierre el obturador de aire.
5. Vuelva a armar el panel de control.



Ajuste del obturador de aire

## Prueba y ajuste de la llama del quemador del horno

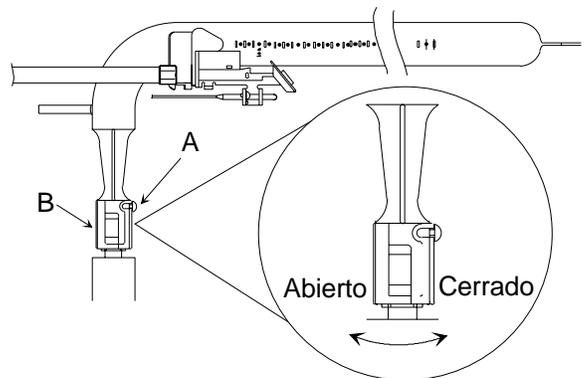
Encienda el quemador del horno. Vea la sección “Horneado” para ver las instrucciones de operación del quemador del horno. La llama del quemador del horno que está bien ajustada es azul y tiene un cono distintivo azul intenso interno de aproximadamente ½ pulgada (1.3 cm) de largo. Cuando se usa gas natural, la llama no debe tener nada de llama amarilla al arder. Algo de amarillo en la llama es normal cuando se usa gas propano/LP.

La llama no debe estar visible en la cavidad del horno cuando esté ardiendo y no debe extenderse dentro de la cavidad del horno fuera del fondo móvil del horno.

- Si la llama del quemador está soplando o haciendo ruido, reduzca el flujo de aire al quemador.
- Si la llama del quemador está amarilla y no mantiene su forma, aumente el flujo de aire al quemador.

## Ajuste de la llama del quemador del horno

1. Verifique que la perilla de temperatura del horno esté en la posición OFF (APAGADO).
2. Abra la puerta del asador y quite la parrilla, la bandeja y la rejilla del asador.
3. A través del orificio rectangular en la parte posterior de la cavidad del asador, afloje el tornillo de seguridad del obturador de aire y abra o cierre el obturador de aire.
  - Apriete el tornillo de seguridad del obturador de aire después de ajustarlo.



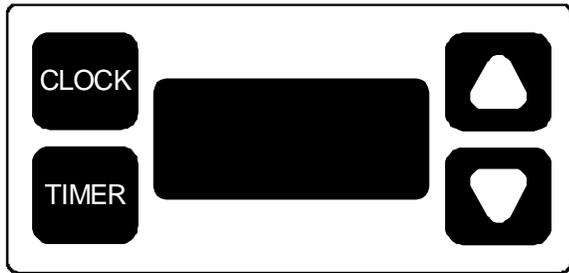
- A—Tornillo de seguridad del obturador de aire
- B—Obturador de aire

Ajuste del obturador de aire del horno

4. Repita la prueba si es necesario.
5. Vuelva a colocar la parrilla, la bandeja y la rejilla del asador.

# Operación

## Reloj y cronómetro



### Pads

CLOCK (RELOJ)—Se usa para ajustar la hora del día.

TIMER (CRONÓMETRO)— Se usa para ajustar el cronómetro.



— Se usa para incrementar el tiempo.



— Se usa para reducir el tiempo.

### Ajuste del reloj electrónico

1. Oprima el botón CLOCK (RELOJ).
2. Oprima los botones de las flechas hacia arriba y hacia abajo hasta para que aparezca la hora correcta.
3. Oprima el botón CLOCK (RELOJ) para ajustar la hora del día.

### Ajuste del cronómetro electrónico

El cronómetro electrónico no controla el horneado ni el asado. El cronómetro puede ajustarse hasta por 12 horas. El tiempo aparece en la pantalla y cuenta regresivamente en horas y minutos cuando se registran más de 59 minutos. Por ejemplo, 1:30 es igual a una hora y treinta minutos, o 90 minutos en total.

1. Oprima el botón TIMER (CRONÓMETRO).
  - En la pantalla se muestran 0:00 minutos.
2. Oprima los botones de las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo.
  - Oprima el botón de la flecha una vez para avanzar un minuto a la vez, u oprima y mantenga oprimido el botón de la flecha para avanzar en incrementos de 10 minutos.
3. Los dos puntos en la pantalla destellarán y el tiempo comienza la cuenta regresiva automáticamente después de registrar el tiempo.
4. Una vez que el tiempo concluye, el cronómetro emite 3 bips, y después uno cada 10 segundos hasta que se oprima el botón TIMER (CRONÓMETRO).

### Cancelación del cronómetro electrónico

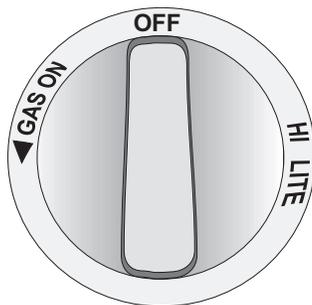
Oprima el botón TIMER (CRONÓMETRO) para cancelarlo.

## Operación de los quemadores de la superficie

### **ADVERTENCIA**

Para evitar el riesgo de lesiones personales graves, daños materiales o incendios, no deje los quemadores desatendidos mientras estén funcionando. La grasa y los derrames pueden encenderse y causar un incendio.

1. Oprima la perilla del quemador hacia adentro y gírela en sentido contrario de las manecillas del reloj a la posición *LITE*.
  - El quemador debe encenderse en menos de 4 segundos. Si no es así gire la perilla de control a la posición *OFF* (APAGADO) y siga las instrucciones en las secciones “Colocación de las parrillas y las tapas de los quemadores” y “Antes de llamar para solicitar servicio”. Pruebe el quemador de nuevo. Si el quemador aún no se enciende en menos de 4 segundos, comuníquese con un técnico de servicio autorizado.

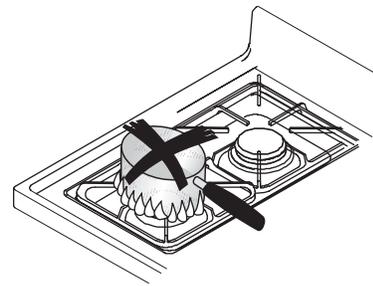


Perilla del quemador

2. Después de que el gas se encienda, gire el control al ajuste deseado.
  - Cada perilla de control puede ajustarse a cualquier temperatura de cocción que se requiera. Los ajustes del quemador no tienen sonidos distintivos.
  - Use *HI* (ALTO) para que los alimentos lleguen a la temperatura de ebullición.
  - Después de encender el quemador no opere el quemador por períodos largos de tiempo sin recipientes sobre la parrilla. El acabado de la parrilla puede descascararse sin recipientes que absorban el calor.
3. Gire la perilla de control a la posición *OFF* (APAGADO) cuando termine de cocinar.

## Ajuste del tamaño de la llama del quemador

- Mientras gira la perilla de control del quemador, observe la llama del quemador.
- El tamaño de la llama debe ser proporcional al tamaño del recipiente. No permita que la llama se extienda por los lados del recipiente. Las llamas que se levantan por los lados de los recipientes pueden incendiar las prendas de vestir, hacer que se caliente el mango o quemar.



Ajuste del tamaño de la llama del quemador

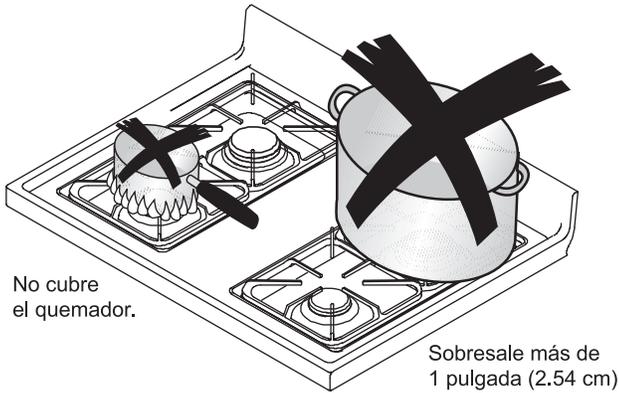
## Operación de un quemador de la superficie durante una falla de energía

Aun cuando el sistema que enciende los quemadores es eléctrico, los quemadores de la superficie pueden encenderse durante una falla de energía. Nunca trate de encender los quemadores del horno o del asador durante una falla de energía.

1. Sostenga un cerillo en la base del quemador que desee.
2. Oprima hacia adentro la perilla de control del quemador y gírela a la posición *LITE*.
3. Después de encender el gas, retire el cerillo del quemador y gire la perilla de control del quemador al ajuste deseado.

## Utensilios para cocinar

- Use utensilios de tamaño adecuado. No use utensilios con un fondo de tamaño menor que el tamaño del elemento. No use utensilios que sobresalgan del elemento más de 1 pulgada (2.54 cm).

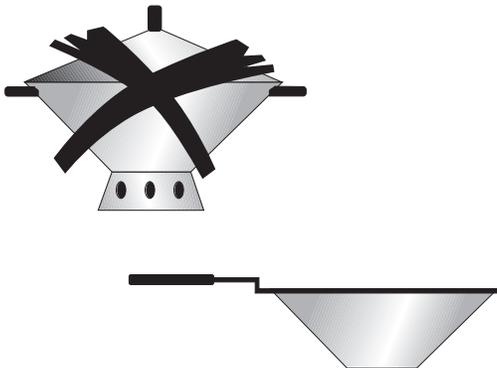


No cubre el quemador.

Sobresale más de 1 pulgada (2.54 cm)

Use el tamaño apropiado de recipiente

- Tenga cuidado cuando use utensilios esmaltados. Algunos utensilios de vidrio, cerámica, barro u otros esmaltados se pueden romper debido a un cambio repentino de la temperatura.
- Seleccione utensilios que tengan las asas en buen estado, no rotas ni flojas. Las asas no deben ser tan pesadas que inclinen el utensilio.
- No use woks con base tipo anular. Use woks con el fondo plano.
- No use asadores de estufa sobre su estufa. Estos asadores pueden causar una combustión incompleta y pueden crear niveles de monóxido de carbono por encima de los estándares permisibles.
- No use un wok que tenga una base de anillo. Use woks con base plana.

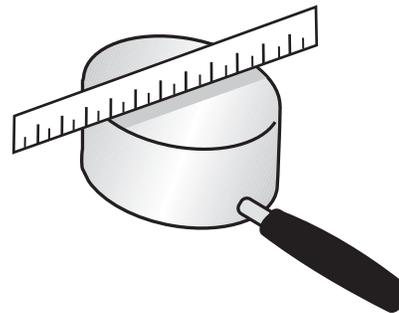


Wok

Características del material de los utensilios		
Tipo	Respuesta a la temperatura	Usos
Aluminio	Se calienta y enfría rápidamente	Freír, dorar, asar
Hierro fundido	Se calienta y enfría lentamente	Cocinar a baja temperatura, freír
Revestimiento de cobre y estaño	Se calienta y enfría rápidamente	Comida gastronómica, vino, salsas y platillos con huevo
Utensilios esmaltados	Depende del metal de base	Cocinar a baja temperatura
Cerámica (Vidrio)	Se calienta y enfría lentamente	Cocinar a baja temperatura
Acero inoxidable	Se calienta y enfría a velocidad moderada	Sopas, salsas, vegetales, cocido en general

Para evitar que los recipientes oscilen, use recipientes con fondo plano. Para determinar si un utensilio tiene el fondo plano, haga lo siguiente:

1. Haga girar una regla a lo largo del fondo del utensilio. Si el fondo no es plano, habrá espacios entre el fondo del utensilio y el borde de la regla.
2. La presencia de una pequeña ranura o marca en el utensilio no afecta los tiempos de cocido. Sin embargo, si el utensilio tiene un espacio, anillos o un fondo irregular, no cocinará de manera eficiente y en algunos casos los líquidos no hervirán.

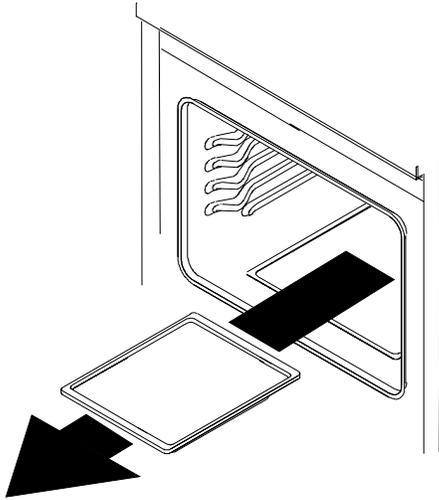


Utilice un sartén con fondo plano

## Preparación para hornear

### Retire los artículos almacenados en el horno

Retire los moldes y demás utensilios de cocina que estén almacenados en el horno. Los artículos que se dejen en el horno pueden causar daños al horno o a los artículos en el horno.



Retire los artículos almacenados en el horno

### Colocación de la parrilla del horno

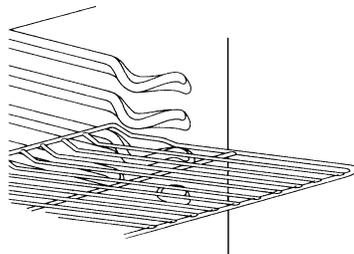
Acomode la parrilla del horno antes de encenderlo.



## ADVERTENCIA

Para evitar dañar el recubrimiento del horno o crear un incendio, no recubra el piso del horno ni la parrilla con papel aluminio.

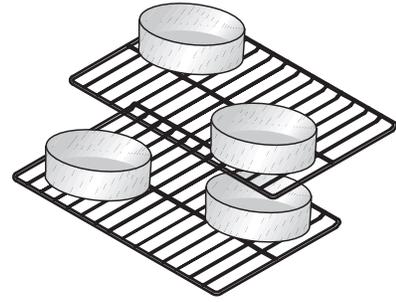
1. Tire de la parrilla hacia la posición de tope.
2. Levante la parte posterior de la parrilla y tire de ella hasta que esté fuera del horno.
3. Coloque la parrilla en la nueva posición.
  - El borde curvado de la parrilla debe quedar hacia la parte posterior del horno.



Colocación de la parrilla del horno

- Mantenga los moldes y las bandejas de hornear a una distancia de 2 pulgadas (5 cm) de las paredes del horno.

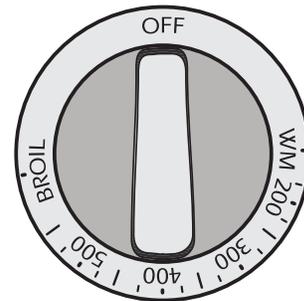
- Coloque los moldes en parrillas diferentes y de tal forma que no queden uno directamente sobre el otro.



Colocación de los moldes

## Horneado

1. Para precalentar el horno, gire la perilla de control a la temperatura deseada.
  - Precaliente el horno durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Después que transcurra el tiempo establecido de cocción, retire los alimentos y gire la perilla de temperatura a la posición **OFF** (APAGADO).



Perilla de temperatura

### Revise que haya llama en el quemador de hornearo

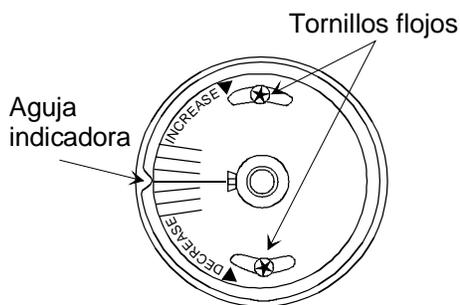
No permita que pasen más de 40 a 60 segundos para que se encienda el quemador y se sienta caliente. Para revisar el calor, abra la puerta del horno hasta el primer tope y coloque la mano sobre la puerta del horno. Si no se siente caliente, gire la perilla de control a la posición **OFF** (APAGADO). Si el quemador no enciende después de varios intentos, comuníquese con un técnico de servicio autorizado.

### Ajuste de la temperatura de hornearo ajustada de fábrica

La temperatura del horno se ajusta en la fábrica. Cuando use el horno por primera vez, siga los tiempos y las temperaturas de la receta. Si piensa que el horno está muy caliente o muy frío, puede ajustarse la temperatura. Antes de ajustar la temperatura de hornearo del horno, pruebe una receta usando una temperatura más alta o

baja que la recomendada. Los resultados del horneado deberán ayudarle a decidir qué tanto ajuste necesita.

1. Tire de la perilla del termostato hacia afuera del panel de control.
2. Voltee la perilla y afloje los tornillos con un desarmador Phillips.
  - No quite los tornillos.
3. Mientras sostiene el frente de la perilla, gire la parte interna de la perilla hasta que la aguja indicadora apunte a la siguiente línea.
  - Gire la parte externa de la perilla en el sentido de las manecillas del reloj para reducir o en contra del sentido de las manecillas del reloj para aumentar la temperatura.
  - Cada línea ajusta la temperatura 10 grados Fahrenheit (-12 grados Centígrados) aproximadamente.
  - Mueva la perilla sólo una línea a la vez.
4. Apriete los tornillos con la aguja indicadora apuntando a la nueva posición y vuelva a colocar la perilla en el panel de control.
  - Use el horno con una receta que haya probado antes de mover la aguja indicadora una vez más.



Parte posterior de la perilla de temperatura

## Preparación para Asar

### **ADVERTENCIA**

Para evitar el riesgo de incendio, no forre la parrilla para tostado con papel aluminio.

- El papel aluminio podría hacer que se acumulara grasa en la parte superior de la parrilla que está cerca del quemador y causar un incendio.
- Nunca deje el horno desatendido mientras está tostando alimentos. Si los alimentos se cocinan en exceso podrían ocasionar un incendio.

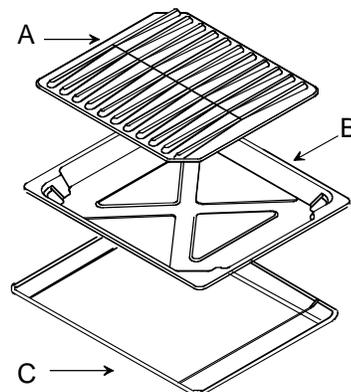
### Sugerencias para asar

- Antes de asar carne quítele el exceso de grasa. Corte los bordes de la carne para evitar que se rican.
- Coloque los alimentos en un recipiente para tostar que esté frío y no tenga grasa. Si el recipiente está caliente los alimentos se pegarán.

- Todos los alimentos, excepto el pescado, se deben voltear al menos una vez. Comience el asado con el lado de la piel hacia abajo.
- Condimente los alimentos después de que se hayan dorado.
- El asado no requiere precalentamiento.
- Comience a cocinar los alimentos usando los niveles de la parrilla que se sugieren en la sección *Guía para asar* para probar los resultados. Si los alimentos no se doraron lo suficiente, cocine con la parrilla en una posición más alta. Si los alimentos se doraron en exceso, cocine con la parrilla en una posición más baja.

## Asado

1. Abra la puerta del asador, deslice la parrilla del asador hacia afuera, centre los alimentos en la rejilla de asado, y deslícela hacia el horno.
2. Cierre la puerta del asador.
3. Gire la perilla de temperatura del horno a BROIL (ASAR).
4. Después de asar, abra la puerta del asador, deslice hacia afuera la parrilla, retire los alimentos de la rejilla de asar, deslice la parrilla del asador hacia el horno y cierre la puerta del asador.
5. Gire la perilla de temperatura del horno a OFF (APAGADO).



A—Rejilla del asador  
B—Bandeja del asador  
C—Parrilla del asador

Bandeja y rejilla del asador

## Revisión de la llama del asador

No permita que pasen más de 40 a 60 segundos para que se encienda el quemador y se vea la llama. Si no se enciende el quemador gire la perilla de temperatura a la posición *OFF* (APAGADO). Si el quemador falla varias veces para encender en menos de 40 a 60 segundos, comuníquese con un técnico de servicio autorizado.

# Guía para cocinar

---

## Guía para hornear

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimento. Para obtener los mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que transcurra el tiempo mínimo de cocido.

Alimento	Temperatura del horno		Tiempo de cocido (Minutos)
	° Fahrenheit	°C	
Pastel tipo <i>Angel Food</i>	350	177	28–50
Bisquets	350–375	177-191	8–16
Panecillos	375–400	191-204	17–23
Galletas	325–350	163-177	7–18
Pastelillos	325–375	163-191	15–20
Galletas de chocolate	325–350	163-177	25–35
Pastel en capas	325–350	163-177	20–30
Pan batido	325	163	40–60
Tartas fresca	375–425	191-218	35–50
Pan de nuez	350	177	45–55

## Guía para asar

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimento. Para obtener los mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que transcurra el tiempo mínimo de cocido.

Alimento	Grosor (término de cocido)	Posición de la parrilla (1= más alta; 4= más baja)	Tiempo de cocido (Minutos)
Bistec de res	1" (2.5 cm) (medio cocido)	2	14–16
Bistec de res	1" (2.5 cm) (bien cocido)	2	23
Bistec de res	1½" (3.8 cm) (medio cocido)	2	23–28
Bistec de res	1½" (3.8 cm) (bien cocido)	2	33
Carne molida	(¾" - 1") (1.9 - 2.5 cm)	3	12–17
Filetes y bistecs de pescado		3	15–20
Chuletas o bistecs de cerdo	1" (2.5 cm)	2	15–16
Chuletas o bistecs de cerdo	1½" (3.8 cm)	2	23–28
Tocino		3	12–17
Rebanada de jamón (precocido)	½" (1.3 cm)	2	20–25
Rebanada de jamón (precocido)	1" (2.5 cm)	2	25–30

## Guía para asar aves

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimento. Para obtener los mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que transcurra el tiempo mínimo de cocido.

Alimento	Temperatura del horno		Tiempo de cocido (Horas)
	° Fahrenheit	°C	
Pollo entero (de 4 a 5 libras [de 1.8 a 2.3 kg])	375	191	1½–1¾
Pollo entero (más de 5 libras [2.3 kg])	375	191	1¾–2
Pavo (de 6 a 8 libras [de 2.7 a 3.6 Kg])	325	163	3½–4
Pavo (de 8 a 12 libras [de 3.6 a 5.4 kg])	325	163	4–4½
Pavo (de 12 a 16 libras [de 5.4 a 7.3 kg])	325	163	5½
Pavo (de 16 a 20 libras [de 7.3 a 9 kg])	325	163	5½–7
Pavo (de 20 a 22 libras [de 9 a 10 kg])	325	163	7–8½
Pato (de 3 a 5 libras [de 1.4 a 2.3 kg])	325	163	1½–2

## Guía para asar carnes de res y de cerdo

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimento. Para obtener los mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que transcurra el tiempo mínimo de cocido.

Alimento	Temperatura del horno		Tiempo de cocido (Minutos por libra)
	° Fahrenheit	°C	
Carne de res para asar (poco cocida)	325	163	20–25
Carne de res para asar (medio cocida)	325	163	26–30
Carne de res para asar (bien cocida)	325	163	33–35
Carne enrollada (poco cocida)	325	163	32–36
Carne enrollada (medio cocida)	325	163	36–40
Carne enrollada (bien cocida)	325	163	43–45
Jamón entero fresco	325	163	22–28
Lomo de cerdo	325	163	35–40
Pierna de cerdo delantera	325	163	40–45
Pierna de cerdo trasera	325	163	35–40
Jamón de pierna trasera ligeramente curado	350	177	30–35

# Cuidado y limpieza

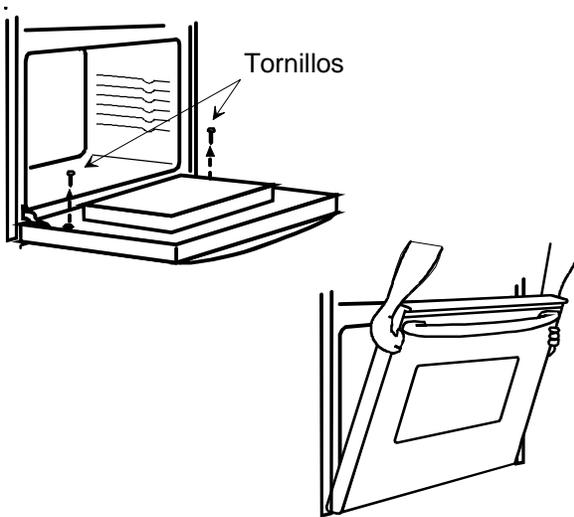
## Remoción de la puerta del horno

### PRECAUCIÓN

Para evitar que ocurran lesiones personales o daños a la propiedad, maneje la puerta del horno con cuidado.

- La puerta es pesada y se puede dañar si se deja caer.
- Cuando quite la puerta evite poner las manos en el área de las bisagras. La bisagra se puede cerrar de golpe y pillarle las manos.
- No raspe ni desportille el vidrio, ni doble la puerta. El vidrio se puede quebrar repentinamente.
- Reemplace la puerta del horno si está dañada.
- No levante la puerta usando la manija.

1. Abra completamente la puerta.
2. Quite los tornillos.
  - La puerta del horno está asegurada con un tornillo a cada lado de la parte inferior de la puerta.
3. Cierre la puerta hasta el primer tope, sujete firmemente la puerta a cada lado y levántela hasta que la separe de las bisagras.
  - No levante la puerta usando la manija. El vidrio se puede romper.
  - Si es necesario, cierre las bisagras solamente hasta que haya removido la puerta del horno. Cuando las cierre use las dos manos. Las bisagras se cierran con un mecanismo de resorte.



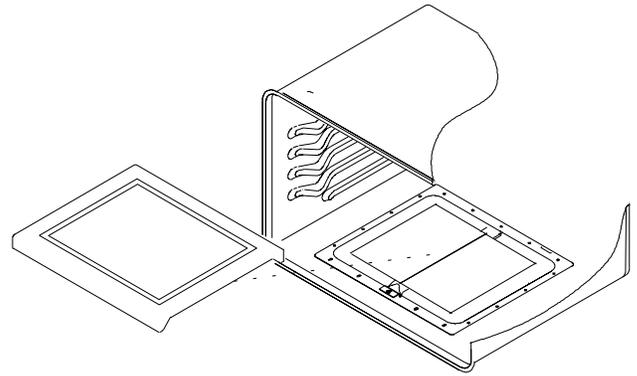
Remoción de la puerta del horno

## Remoción del fondo del horno

### PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de sufrir cortadas, use guantes protectores cuando quite el fondo del horno. Los bordes filosos alrededor del fondo pueden cortar.

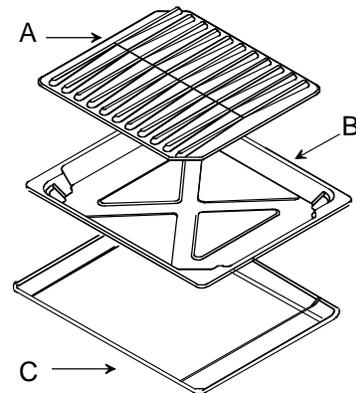
1. Tire del fondo del horno hacia adelante y levántelo.
2. Limpie el área del asador alrededor del quemador con un paño y agua tibia jabonosa.
3. Seque el área completamente.
4. Vuelva a colocar el fondo del horno. El fondo tiene unas lengüetas en la parte posterior que se ajustan a las ranuras del piso del horno.



Área del quemador

### Quite la rejilla, la bandeja y la parrilla

Quite y limpie la rejilla, la bandeja y la parrilla del asador después de usarlo.



A—Rejilla del asador  
B—Bandeja del asador  
C—Parrilla del asador

Bandeja y rejilla del asador

## Colocación de la parrilla del horno

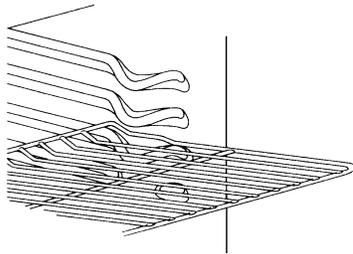
Acomode la parrilla del horno antes de encenderlo.



### ADVERTENCIA

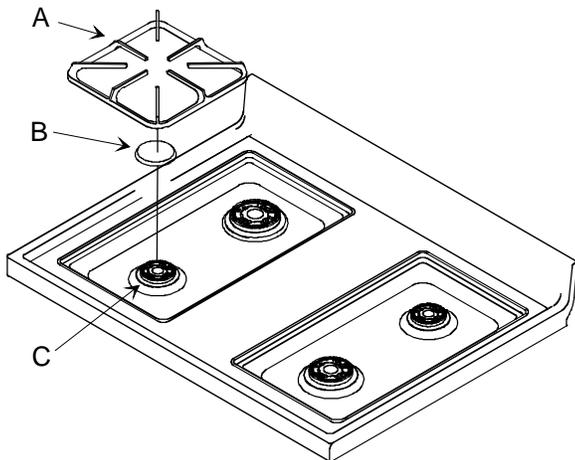
Para evitar dañar el recubrimiento del horno o causar un incendio, no cubra el fondo ni las parrillas del horno con papel aluminio.

1. Tire de la parrilla para sacarla hasta el primer tope.
2. Levante el borde delantero de la parrilla y tire de ella hasta que esté completamente fuera del horno.
3. Coloque la parrilla en la nueva posición.
  - El borde curvado de la parrilla debe ir hacia la parte posterior del horno.



Colocación de la parrilla del horno

## Colocación de las parrillas y las tapas de los quemadores



- A—Parrilla del quemador  
B—Tapa del quemador  
C—Base del quemador

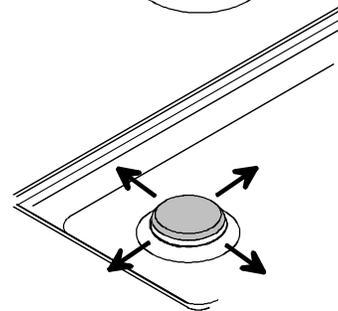
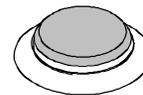
Colocación de las parrillas y las tapas del quemador

Las pequeñas estacas de la base del quemador se ajustan al resaque de la tapa del quemador. Para asegurarse que la tapa esté apropiadamente alineada y nivelada, mueva hacia los lados la tapa del quemador en la base del quemador. Ésta debe asentarse correctamente en la base del quemador para que el quemador funcione apropiadamente.

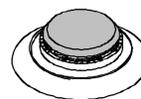
Asegúrese que esté el tamaño correcto de tapa en cada base de quemador. Los quemadores no funcionan adecuadamente si se coloca el tamaño incorrecto de tapa en las bases de los quemadores.

Encienda los quemadores para revisar que funcionen bien. Vea la sección *Operación de los quemadores de la superficie* para encontrar las instrucciones de funcionamiento de los quemadores.

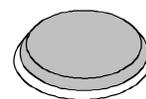
Correcto



No está centrado



Muy pequeño



Muy grande

Tapas de los quemadores

## Limpeza

Pieza	Materiales que hay que usar	Instrucciones generales
Parrillas y tapas del quemador	Jabón y agua	Deje que se enfríen antes de lavarlos. La limpieza frecuente con jabón y agua, y con almohadillas no abrasivas extenderá el tiempo entre limpiezas profundas. Asegúrese de secarlo completamente.
Parrillas y tapas del quemador difíciles de limpiar	½ taza de amonía	Coloque las tapas y las parrillas de los quemadores en una bolsa de plástico con ½ taza de amonía. No vierte la amonía en la bolsa. Ésta debe permanecer en la taza. Para evitar la oxidación, no remoje las parrillas en la amonía. Cierre la bolsa ajustadamente y deje las parrillas y las tapas toda la noche. Antes de abrir la bolsa voltee la cara alejada de la bolsa para evitar respirar los vapores o que le lleguen a los ojos. Retire las tapas y las parrillas del quemador de la bolsa y enjuáguelas. Límpielas de acuerdo a las instrucciones anteriores.
Base del quemador	Jabón y almohadilla de plástico no abrasiva, paño, cepillo de dientes o pasador recto	Permita que se enfríe antes de limpiarla. Limpie la base del quemador con agua tibia jabonosa y un paño limpio. Si los puertos de la base del quemador están obstruidos, límpielos con un cepillo de dientes o un pasador recto. No use palillos de dientes. Después de limpiarlas coloque de nuevo las tapas de los quemadores y enciéndalas para revisar que funcionen correctamente. Vea la sección <i>Operación de los quemadores de la superficie</i> para encontrar las instrucciones de funcionamiento.
Bandeja y parrilla del asador	Jabón y almohadilla para tallar de plástico no abrasivo	Drene la grasa. Deje que se enfríen la bandeja y la parrilla levemente. (No deje que se queden adentro del horno la bandeja y la parrilla sucias para que se enfríen). Salpíquelas con jabón. Llene la bandeja con agua tibia. Deje que se remojen por unos minutos. Lávelas o tálleslas si es necesario. Enjuáguelas y séquelas. La bandeja y la parrilla del asador pueden lavarse en la lavavajillas también.
Perillas de control	Jabón suave y agua	Saque las perillas. Lávelas suavemente pero no las remoje. Séquelas y vuélvalas a poner en el horno asegurándose de que el área plana de la perilla coincida con el área plana del eje.
Interior de la puerta del horno	Jabón y agua	Limpie el exterior de la puerta y el área de la ventana con una solución tibia de agua y jabón. No limpie el empaque de la puerta del horno. No mueva el empaque durante la limpieza. Evite que los limpiadores penetren en el empaque.
Terminado exterior y protector posterior	Jabón y agua	Lave todos los vidrios con un paño humedecido en una solución de agua y jabón. Enjuague y pula con un paño seco. Si quita las perillas, no permita que durante la limpieza el agua escurra hacia la superficie interna.
Superficies interiores del horno y del asador	Jabón y agua	Permita que el horno se enfríe antes de limpiarlo. La limpieza frecuente con jabón suave y agua prolonga el tiempo necesario entre limpiezas automáticas. Asegúrese de enjuagar completamente. Para lo horneado en sucio, use un limpiador en crema o polvo no abrasivos. Nunca use limpiadores comerciales, abrasivos fuertes ni estopa o viruta de acero. No lo forre con papel aluminio.

<b>Pieza</b>	<b>Materiales que hay que usar</b>	<b>Instrucciones generales</b>
Parrillas del horno y del asador	Jabón y agua	<p>Lave con agua tibia jabonosa. Cuando está muy sucio, limpie espolvoreando bicarbonato de sodio y vinagre en las parrillas. Limpie con almohadillas no abrasivas. Enjuague completamente.</p> <p><u>Parrillas difíciles de limpiar</u></p> <p>Coloque las parrillas en una bolsa de plástico con ½ taza de amoníaco. No vierte la amoníaco en la bolsa. Ésta debe permanecer en la taza. Para evitar la oxidación, no remoje las parrillas en la amoníaco. Cierre la bolsa ajustadamente y deje las parrillas toda la noche. Antes de abrir la bolsa voltee la cara alejada de la bolsa para evitar respirar los vapores o que le lleguen a los ojos. Retire las parrillas del quemador de la bolsa y enjuáguelas. Límpielas de acuerdo a las instrucciones anteriores.</p>

# Antes de llamar para solicitar servicio

Problema	Revise
El quemador de la superficie no enciende	<p>El quemador debe encender en menos de 4 segundos. Si no es así, gire la perilla de control a la posición <i>OFF</i> (APAGADO) y siga las instrucciones en <i>Colocación de las parrillas y las tapas de los quemadores</i>.</p> <p>Si la tapa del quemador está colocada correctamente. Vea <i>Operación de los quemadores de la superficie durante una falla de energía</i> para revisar el suministro de gas al quemador. Si el quemador enciende, verifique que la estufa esté conectada a un cortacircuitos que no está botado ni a un fisible que se quemó.</p> <p>Si el quemador no enciende en menos de 4 segundos, comuníquese con un técnico de servicio autorizado.</p>
El horno no calienta.	Verifique que la estufa esté conectada. Si el horno y los elementos superficiales no calientan, revise el disyuntor del circuito. Revise que el control tenga un ajuste adecuado.
La temperatura del horno no es exacta.	<p>Los termómetros para horno que se compran en las tiendas no miden exactamente la temperatura del horno. Se necesita un termómetro digital para calibrar el horno.</p> <p>Revise si los orificios de ventilación están obstruidos.</p> <p>Cambie la temperatura del horno con la perilla de control del horno.</p> <p>El papel aluminio altera la temperatura del horno.</p> <p>El fondo del horno puede no estar correctamente sentado.</p> <p>El foco capilar del termostato del horno puede estar tocando el lado de la cavidad del horno o cubierto de alimentos o de limpiador. Limpie y ajuste el sujetador para mantenerlo separado de la pared del horno.</p>
El horno se enciende y se apaga.	Esta situación es normal cuando se hornea o asa. El horno se enciende y apaga para mantener la temperatura de horneado. La temperatura puede variar hasta 25° F por arriba o por debajo de la temperatura ajustada en el control.
El horno produce humo las primeras veces que se enciende.	Algo de humo es normal cuando el horno se usa las primeras veces.
La superficie de la estufa se calienta durante el funcionamiento de la estufa.	Esto es normal.
Los alimentos se cocinan lentamente o no se mantienen en constante ebullición.	El uso de utensilios inadecuados causa resultados pobres en el cocido. El fondo de los utensilios debe ser plano. Los utensilios deben estar hechos de un material fuerte y deben ser del mismo diámetro que el elemento superficial. Vea la sección de "Utensilios para cocinar".

# Garantía

## **Amana® PRODUCTOS PARA COCINA (excluyendo los hornos de pared)**

### **GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO**

### **GARANTÍA LIMITADA DURANTE EL SEGUNDO AÑO EN TODAS LAS PIEZAS**

### **GARANTÍA LIMITADA DEL TERCER AL QUINTO AÑO EN SUPERFICIES DE VIDRIO O CERÁMICA, ELEMENTOS DE SUPERFICIES ELÉCTRICAS O QUEMADORES DE LAS SUPERFICIES DE GAS**

#### **PRIMER AÑO**

Amana Appliances reparará o reemplazará, inclusive la mano de obra y el transporte pertinentes, (L.A.B. Amana, Iowa) cualquier pieza que se compruebe defectuosa con respecto a la fabricación o a los materiales.

#### **SEGUNDO AÑO**

Amana Appliances proporcionará la pieza de reemplazo, solamente la pieza (L.A.B. Amana, Iowa), que se compruebe defectuosa con respecto a la fabricación o a los materiales.

#### **TERCER AL QUINTO AÑO**

Amana Appliances proporcionará el reemplazo de la superficie para cocinar de vidrio o cerámica, solamente la pieza (L.A.B. Amana, Iowa), que se compruebe defectuosa con respecto a la fabricación o a los materiales.

#### **TERCER AL QUINTO AÑO**

Amana Appliances proporcionará el reemplazo de los elementos superficiales eléctricos o los quemadores de la superficie de gas, solamente la pieza (L.A.B. Amana, Iowa), que se compruebe defectuosa con respecto a la fabricación o a los materiales.

#### **RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO:**

- Proporcionar toda pieza defectuosa a un técnico de Amana autorizado.
- Proporcionar el comprobante de compra.
- Proporcionar el cuidado y el mantenimiento normales, inclusive la limpieza como se indique en las instrucciones del manual del propietario.
- Reemplazar los artículos reemplazables del propietario en donde aparezcan las instrucciones en el manual del propietario.
- Disponer del producto para que se le pueda dar servicio.
- Pagar los costos extraordinarios por servicio que se ofrezca fuera de las horas laborales regulares.
- Pagar por visitas a domicilio relacionadas con la instalación del producto y la asesoría al cliente.
- Pagar por la mano de obra y los gastos de transporte del técnico de servicio bajo las disposiciones de la garantía limitada.

#### **ARTÍCULOS SIN COBERTURA:**

- Mantenimiento y limpieza regulares del producto.
- Focos.
- Los daños que ocurran durante el envío o la instalación.
- La reconstrucción o restauración en general que no sea una reparación legítima de la garantía.
- Las fallas causadas por:
  - Servicio no autorizado.
  - Acumulación de grasa u otros materiales causados por la limpieza o el mantenimiento inapropiados.
  - Daños accidentales o intencionados.
  - La conexión a un suministro de gas o de energía inapropiados.
  - Fenómenos naturales.
  - El uso de cacerolas, recipientes o accesorios que causen daños al producto.

#### **LIMITACIONES DE LA GARANTÍA:**

- Comienza a partir de la fecha original de compra.
- Los productos usados para fines comerciales, de renta o para alquiler no están cubiertos bajo esta garantía.
- Se aplica a los productos usados en los Estados Unidos o en Canadá si el producto tiene el registro apropiado cuando se embarca de la fábrica.
- El servicio debe realizarlo un técnico autorizado de Amana.
- Los ajustes se cubren solamente durante el primer año.

#### **LA GARANTÍA SE ANULARÁ SI:**

- La placa del número de serie se altera.
- El producto es alterado por el usuario.
- El producto no se instala o se usa de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

#### **EN NINGÚN CASO AMANA APPLIANCES SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS EMERGENTES NI INCIDENTALES\***

\*Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros que varían de un estado a otro. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de los daños emergente ni incidentales, de modo que esta exclusión puede no aplicarse a usted.

Para obtener respuestas a las preguntas relacionadas con lo previamente mencionado o para localizar un técnico autorizado de Amana, comuníquese a:

Amana Appliances  
2800 220th Trail  
PO Box 8901  
Amana, Iowa 52204-0001  
EE.UU.  
1-800-843-0304 dentro de EE.UU.  
1-319-622-5511 fuera de EE.UU.