



Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for ESTATE TGP310TQ. You'll find the answers to all your questions on the ESTATE TGP310TQ in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

User manual ESTATE TGP310TQ
User guide ESTATE TGP310TQ
Operating instructions ESTATE TGP310TQ
Instructions for use ESTATE TGP310TQ
Instruction manual ESTATE TGP310TQ

STANDARD CLEANING GAS RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service,
call 1-800-255-1301 or visit our brand websites at ...
www.whirlpool.com
www.estateappliances.com
www.appliance.com

ESTUFA A GAS DE LIMPIEZA ESTÁNDAR

Manual de uso y cuidado

Para consultas respecto a las características, funcionamiento/rendimiento, piezas, accesorios o servicio,
llamémosle al: 1-800-255-1301 o visite los sitios de Internet de nuestras marcas en:
www.whirlpool.com
www.estateappliances.com
www.appliance.com

Table of Contents/Índice 2

To the installer: Please leave this instruction book with the unit.
To the consumer: Please read and keep this book for future reference.
Para el instalador: favor de dejar este manual de instrucciones con la unidad.
Para el consumidor: favor de leer y guardar este manual para futuras referencias.

W10153330A



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE TGP310TQ user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209015)
<http://yourpdfguides.com/dref/209015>

Manual abstract:

@@@Always read and obey all safety messages. This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean: DANGER WARNING You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions. You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions. All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed. 2 WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. WHAT TO DO IF YOU SMELL

GAS: Do not try to light any appliance.

Do not touch any electrical switch. Do not use any phone in your building. Follow the gas supplier's instructions. This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot. The Anti-Tip Bracket The range will not tip during normal use.

However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly. WARNING Tip Over Hazard A child or adult can tip the range and be killed. Connect anti-tip bracket to rear range foot. Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved. See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults. Anti-Tip Bracket Making sure the anti-tip bracket is installed:

Slide range forward. Look for the anti-tip bracket securely attached to floor. Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket. Range Foot 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following: WARNING: TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

WARNING: NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven. WARNING: NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning.

Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard. CAUTION: Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range children climbing on the range to reach items could be seriously injured. Proper Installation The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician. This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug. Disconnect power before servicing. Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers. Maintenance Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. Storage in or on the Range Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. For self-cleaning ranges Before Self-Cleaning the Oven Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle. SAVE THESE INSTRUCTIONS PARTS AND FEATURES This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the parts and features listed.

The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model. Cooktop Control Panel 140 170 200 250 300 350 400 450 BROIL 550 A A. Left rear burner control B. Left front burner control B C C. Oven temperature control knob (on some models) D.

Right rear burner control D E. Right front burner control F. Surface burner locator E F 4 Range A B C D I J K E L M F G H A. Electronic oven control (on some models) B. Manual oven light switch C. Oven vent D. Left rear surface burner and grate E. Left front surface burner and grate F. Anti-tip bracket G. Model and serial number plate (behind left side of broiler door) H.

sh has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum. Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports. To Clean: IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers. 1. Remove the surface burner grates. 2.

Remove burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section. 3. Clean the gas tube opening with a damp cloth. 6 Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler. Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE Aluminum CHARACTERISTICS Display When power is first supplied to the appliance, a flashing time will appear on the display. Press CLOCK and use the "up" and "down" arrows to set the correct time. Press START/ENTER. If flashing time appears at any other time, a power failure has occurred. Press any key and reset the Clock if needed.

When the oven is in use, the display shows preheat time and the temperature and oven setting. When the oven is not in use, the display shows the time of day. Heats quickly and evenly. Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking. Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly.

Ideal results on low to medium heat settings. Heats very quickly and evenly. Follow manufacturer's instructions.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE TGP310TQ user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209015)
<http://yourpdfguides.com/dref/209015>

Use on low heat settings. See stainless steel or cast iron. Cast iron Oven Indicator Lights The indicator lights are located along all 4 sides of the display. The indicator lights light up or flash when the oven is in one of the following modes: Bake, Broil, Clean (on some models), On, Start?, Controls Locked, Door Locked (on some models), Delay, Timer, Temp, Cook Time, or Start Time. Ceramic or Ceramic glass Start/Enter The START/ENTER pad begins any oven function except the Timer. If a pad is not pressed within 5 seconds after pressing a function pad, the "Start?" indicator light will flash as a reminder, "?" will appear on the display. If not pressed within 4 to 5 minutes (depending on your model) after pressing a function pad, the oven display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

Copper Earthenware Porcelain enamel-onsteel or cast iron Stainless steel Off/Cancel Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating. The OFF/CANCEL pad stops any function except the Clock, Timer and Control Lock. The cooling fan may continue to operate after an oven function has been canceled, depending on oven temperature. Clock ELECTRONIC OVEN CONTROL A B CD E This is a 12-hour clock and does not show a.

m. or p.m. To Set: Before setting, make sure the oven and Timer are off. 1.

Press CLOCK. 2. Press the "up" or "down" arrow pads to set the time of day. 3. Press CLOCK or START/ENTER. Timer The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes, and counts down the set time either in hours and minutes, or in minutes and seconds. The Timer does not start or stop the oven. To Set: H G F E. Off/Cancel F. Temperature/Time G.

Custom Broil H. Bake 1. Press TIMER. The Timer indicator light will light up. 2. Press the "up" or "down" arrow pads to set the length of time to cook. 3. Press START/ENTER. When the Timer has finished counting down, four 1-second tones will sound. To display the time of day at any time during timed cooking, touch CLOCK once.

4. Press TIMER twice at any time during Timer operation to cancel the Timer. The time can be reset during the countdown by repeating the above steps. A. Oven display B.

Clock C. Timer/Cancel D. Start/Enter (Control Lock) 7 Control Lock The Control Lock shuts down the control panel pads to prevent unintended use of the oven. When the control is locked, only the CLOCK and TIMER pads will function. To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the oven and Timer are off.

Press and hold START/ENTER for 5 seconds. A single tone will sound, and "LOC" and "LOCK'D" (on some models) will appear on the display. "LOC" will also appear whenever any command pad is pressed while the control is locked. Repeat to unlock. "LOC" and "LOCK'D" (on some models) will disappear from the display. A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. No sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide. ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C) 10°F (5°C) 20°F (10°C) 30°F (15°C) -10°F (-5°C) -20°F (-10°C) -30°F (-15°C) COOKS FOOD ..

.a little more ...moderately more ...much more ...

a little less ...moderately less ..

.much less Oven Temperature Control IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door and element or burner cycling may give incorrect readings. The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius. To Adjust Oven Temperature Calibration: 1.

Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example "0." 2. Press the TEMP "up" or "down" arrow pad(s) to increase or to decrease the temperature in 10°F (5°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (15°C) and -30°F (-15°C). 3. Press START/ENTER.

OVEN USE Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled. IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and wellventilated room.

Positioning Racks and Bakeware IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom. RACKS Aluminum Foil IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware. On those models with bottom vents, do not block or cover the oven bottom vents. Position racks before turning on the oven. Do not move racks with bakeware on them. Make The broiler is located below the oven door. The broiler pan and grid roll out for easy access. Always broil with the broiler drawer and oven door closed. To avoid damage to the broiler, do not step on or apply weight to the broiler door while it is open. Do not preheat broiler before use.

Completely close broiler drawer during broiling. Do not use broiler drawer for storage. Use only the broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke. For proper draining, do not cover the grid with foil.

The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning. A. Oven vent The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

9 Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned. After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult. RANGE CARE Removing the Oven Bottom The oven bottom can be removed for standard cleaning of the oven. Before cleaning, make sure the oven is completely cool. To Broil: 1. Open the broiler door and roll out the broiler pan and grid.

2. Place the broiler pan and grid so grease can drain down into the lower part of the broiler pan. 3. Place food on broiler pan. Then place the pan on the broiler rack and close the door. 4. Press CUSTOM BROIL. The BROIL indicator light will light up. 5. Press START/ENTER.

The On and Temp indicator lights will light up. The temperature setting can be changed at any time during broiling. If broiling while the Timer is counting down, the set broiling temperature can be displayed for 5 seconds by pressing CUSTOM BROIL.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE TGP310TQ user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209015)
<http://yourpdfguides.com/dref/209015>

6. Press OFF/CANCEL when finished broiling.

To Remove: 1. Remove the oven racks. 2. Place fingers in the slots in the bottom panel. A A.

Lip To Custom Broil: Changing the temperature while custom broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures. If food is cooking too quickly, the broiling temperature can be lowered by touching the TEMP/TIME "down" arrow pad. 1. Press CUSTOM BROIL. 2. Press the TEMP/TIME "up" or "down" arrow pads to set a temperature between 300°F (149°C) and 525°F (273°C). 3. Press START/ENTER.

4. Press OFF/CANCEL when finished broiling. 3. Lift the rear of the panel up and back. The lip at the front of the panel should clear the front frame of the oven cavity. 4. Lift the bottom up and out. To Replace: Reverse the steps above. General Cleaning IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled. Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted. BROILING CHART For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. FOOD COOK TIME Minutes SIDE 1 SIDE 2 15-17 11-13 7-8 5-6 11-13 6-8 14-17 19-21 10-12 12-14 16-17 15-17 11-13 3-4 2-3 6-7 3-4 8-9 9-10 5-6 6-7 8-9 EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models) Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish. Cleaning Method: Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers. Chicken pieces, bone-in Chicken breasts, boneless Fish Fillets ¹ - ³"

(1.25-1.

8 cm) thick Frankfurters Ground meat patties ³" (1.8 cm) thick, well-done* Ham slice, precooked ¹" (1.25 cm) thick Lamb chops ¹" (2.5 cm) thick Pork chops ¹" (2.5 cm) thick Steak ¹" (2.5 cm) thick, medium rare, medium well-done All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662 (not included): See "Assistance or Service" section to order. COOKTOP CONTROLS To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner. Do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position. *Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler grid.

10 On some models, do not remove seals under knobs. Cleaning Method: Soap and water or dishwasher: Pull knobs straight away from control panel to remove. OVEN RACKS AND ROASTING RACKS Cleaning Method: Steel-wool pad CONTROL PANEL To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Cleaning Method: Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel. BROILER PAN AND GRID Cleaning Method: Mildly abrasive cleanser: Scrub with wet scouring pad. Solution of ¹ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water: Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel-wool pad. All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662 (not included): See "Assistance or Service" section to order. Oven cleaner: Follow product label instructions.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish. To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware. Do not reassemble caps on burners while they are wet. Cleaning Method: Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser: Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.

Porcelain enamel only, not chrome Dishwasher Oven Light The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Press the manual oven light switch on the backguard to turn on and off. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off. To Replace: 1. 2. 3. 4. Unplug range or disconnect power. Turn bulb counterclockwise to remove from socket. Replace bulb. Plug in range or reconnect power. Dishwasher (grates only, not caps): Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher. Oven Door For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool.

Then, follow these instructions. The oven door is heavy. Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617: See "Assistance or Service" section to order.

SURFACE BURNERS See "Surface Burners" section. To Remove: 1. Open the oven door. Insert hinge pins, included with your range, into both hinge hangers. Do not remove the pins while the door is removed from the range. OVEN DOOR EXTERIOR Cleaning Method: Glass cleaner and a soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel. All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662 (not included): See "Assistance or Service" section to order.

2. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface. OVEN CAVITY Do not use oven cleaners. Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result. Cleaning Method: Steel-wool pad 3. Pull door straight up, then toward you. Do not remove hinge pins until the door is replaced on the range. 11 To Replace:

1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.

Is the range properly connected to the gas supply? Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions. Surface burners will not operate Is this the first time the surface burners have been used? Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines. Is the control knob set correctly? Push in knob before turning to a setting. Are the burner ports clogged? See "Surface Burners" section. 2. Hold oven door so that the top edge of each door slot is horizontal. Insert door hinge into the hinge slots. 3. Tilt top of door toward range. Insert bottom door hinge notch down onto front frame edge.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy Are the burner ports clogged? See "Surface Burners" section.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE](#)

[TGP310TQ user guide](#)

<http://yourpdfguides.com/dref/209015>

Are the burner caps positioned properly? See "Surface Burners" section. Is the air/gas mixture correct? Contact a designated service technician to check the air/gas mixture, or see the Installation Instructions. Is propane gas being used? The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist. 4. Open the door completely and remove the hinge pins. Save hinge pins for future use. 5. Close the door slowly to assure door side panel clearance and proper hinge engagement.

TROUBLESHOOTING Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call. Surface burner makes popping noises Is the burner wet? Let it dry. Nothing will operate Cookware not level on cooktop **WARNING** Is the range level? Level the range. See the Installation Instructions. Is the proper cookware being used? Use cookware with a flat bottom.

See "Cookware" section. Excessive heat around cookware on cooktop **Electrical Shock Hazard** Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove ground prong. Do not use an adapter. Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock. Is the cookware the proper size? Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area. Oven will not operate Is the power outlet properly wired and polarized? Try another outlet to check for proper wiring and polarity. Is this the first time the oven has been used? Turn any one of the surface burner knobs on to release air from the gas lines. Is the oven temperature control knob set correctly? See "Cooktop/Oven Temperature Controls" section. Is the main or regulator gas shutoff in the off position? Contact a designated service technician or see the Installation Instructions. Is the power outlet properly wired and polarized? Try another outlet to check for proper wiring and polarity. Is the power supply cord unplugged? Plug into a properly grounded 3 prong outlet.

Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped? Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position? See Installation Instructions. Oven makes muffled ticking noise when in use This is normal and occurs when the oven burner cycles on and off to hold the set oven temperature. 12 Oven burner flames are uneven, yellow and/or noisy Are baked items too brown on the bottom? Decrease oven temperature 10° F to 30°F (5°C to 15°C). Are crust edges browning early? Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature. Is propane gas being used? The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist. Is the air/gas mixture correct? Contact a designated service technician to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions. Slow baking or roasting Was the oven preheated? Wait for oven to preheat before placing food in oven.

Is there proper air circulation around bakeware? See "Positioning Racks and Bakeware" section. Is the proper length of time being used? Increase baking or roasting time. Is the proper temperature set? Increase temperature 25°F (15°C). Has the oven door been opened while cooking? Peeking into the oven while cooking releases oven heat and can result in longer cooking times. Cooktop cooking results not what expected Is the proper cookware being used? See "Cookware" section.

Is the control knob set to the proper heat level? See "Cooktop/Oven Temperature Controls" section. Baking results not what expected Was the oven preheated? Wait for oven to preheat before placing food in oven. Are the racks positioned properly? See "Positioning Racks and Bakeware" section. Is there proper air circulation around bakeware? See "Positioning Racks and Bakeware" section. Is the batter evenly distributed in the pan? Check that batter is level in the pan.

Is the range level? Level the range. See the Installation Instructions. Broiler burner fails to light Is the ignition system broken? Contact a designated service technician to replace it. Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped? Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. **ASSISTANCE OR SERVICE** Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

Our consultants provide assistance with: Features and specifications on our full line of appliances. Installation information. Use and maintenance procedures. Accessory and repair parts sales. Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.). Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Our service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States. To locate the authorized service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages. If you need replacement parts If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory-authorized replacement parts.

These replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new appliance. To locate factory-authorized replacement parts in your area, call our Customer eXperience Center or your nearest designated service center. Call the Customer eXperience Center toll free: 1-800-253-1301. For further assistance If you need further assistance, you can write with any questions or concerns at: Customer eXperience Center 553 Benson Road Benton Harbor, MI 49022-2692 Please include a daytime phone number in your correspondence. 13 **WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY ONE YEAR LIMITED WARRANTY** For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship.

Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. **ITEMS WHIRLPOOL WILL NOT PAY FOR** 1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you how to use your major appliance, to replace or repair house fuses or to correct house wiring or plumbing.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE](#)

[TGP310TQ user guide](#)

<http://yourpdfguides.com/dref/209015>

Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Those consumable parts are excluded from warranty coverage. 3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use. 4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by Whirlpool. 5. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures. 6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.

7. Pickup and delivery. This major appliance is designed to be repaired in the home. 8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance. 9. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations. 10. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions. 11.

Replacement parts or repair labor costs when the major appliance is used in a country other than the country in which it was purchased. **DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU.**

THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE. Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies. If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool.

In the U.S.A., call 1-800-253-1301. In Canada, call 1-800-807-6777. 12/05 Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service. Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name _____ Address _____
 Phone number _____ Model number _____
 Serial number _____ Purchase date _____ 14

SEGURIDAD DE LA ESTUFA Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante. Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad. Este es el símbolo de advertencia de seguridad. Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan: **PELIGRO** **ADVERTENCIA** Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave. Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave. Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones. **ADVERTENCIA:** Para su seguridad, la información en este manual debe ser observada para minimizar el riesgo de incendio o explosión, o para prevenir daños a propiedades, heridas o la muerte.

No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico. **PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:** · No trate encender ningún aparato electrodoméstico. · No toque ningún enchufe eléctrico. · No use ningún teléfono en su casa o edificio. · Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.

Siga las instrucciones de su proveedor de gas. · Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos. La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas. La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (La ley de la protección del agua potable y la eliminación de sustancias tóxicas de California) exige que el gobernador de California publique una lista de aquellas sustancias identificadas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora y exige a los comerciantes que adviertan de los posibles riesgos de exposición a tales sustancias. **ADVERTENCIA:** Este producto contiene una sustancia química identificada por el estado de California como causante de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

Este electrodoméstico puede producir una exposición de bajo nivel a alguna de las sustancias enumeradas, incluyendo el benceno, formaldehído, monóxido de carbono, tolueno y hollín. 15 El soporte antivuelco La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, si usted aplica mucha fuerza o peso a la puerta abierta sin haber fijado adecuadamente el soporte antivuelco, la estufa puede voltearse. **ADVERTENCIA Peligro de Vuelco** Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto. Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa. Si traslada de lugar la estufa, vuelva a conectar el soporte anti-vuelco. Consulte las instrucciones de instalación para más detalles. No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos. El soporte anti-vuelco Asegúrese de que el soporte anti-vuelco haya sido instalado: · Deslice la estufa hacia adelante.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE](http://yourpdfguides.com/dref/209015)

[TGP310TQ user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209015)

<http://yourpdfguides.com/dref/209015>

· Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien asegurado al piso.

· Deslice la estufa para colocarla de nuevo en su lugar asegurándose de que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco. La pata trasera

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar la estufa de gas, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes: **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE VOLTEO DE LA ESTUFA DE GAS, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DE DISPOSITIVOS DE ANTI-VUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS ADECUADAMENTE, DESLICE LA ESTUFA DE GAS HACIA ADELANTE, CERCÍÓRESE QUE EL SOPORTE ANTI-VUELCO ESTÉ BIEN FIJO EN EL PISO Y DESLICE LA ESTUFA DE GAS HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA DE GAS QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE DE ANTI-VUELCO.** **ADVERTENCIA: NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la contaminación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.**

ADVERTENCIA: NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la contaminación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio. AVISO: No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa de gas o en el respaldo de protección de una estufa de gas - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente. Instalación Apropiaada Instalar la estufa de gas debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70.

Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa de gas sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente. Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe. Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento. El mal uso de las puertas o gavetas del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o gavetas, puede ocasionar heridas.

Mantenimiento Mantenga el área de la estufa de gas despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

@@@ Perilla de control de la temperatura del horno D. @@ Control del quemador posterior izquierdo B. Control del quemador delantero izquierdo E. Control del quemador delantero derecho F.

@@ Control electrónico del horno (en algunos modelos) B. Interruptor manual de luz del horno C. Ducto de escape del horno D. Quemador de la superficie posterior izquierdo y parrilla E. Quemador de la superficie delantero izquierdo y parrilla F. Soporte anti-vuelco G. @@ Puerta del asador I. Quemador de la superficie posterior derecho y parrilla J. Quemador de la superficie delantero derecho y parrilla K. Panel de control de la superficie de cocción L.

Perilla de control del horno (en algunos modelos) M. @@@ Después de que el quemador se encienda, gire la perilla al ajuste deseado. Quemadores de la superficie A Peligro de Incendio No permita que la llama del quemador extienda más allá que la orilla de la cacerola. @@@@ Tapa del quemador B. Espigas de alineación C. Encendedor D. Base del quemador E. @@ Oprima y gire la perilla a la izquierda hacia LITE. @@2. @@ El chasquido parará. @@@ Comenzar a cocinar los alimentos. Hacer hervir un líquido. Mantener un hervor rápido. Dorar rápidamente los alimentos. Freír o sofreír los alimentos.

Preparar sopas y salsas. Guisar o cocer al vapor los alimentos. Mantener los alimentos calientes. @@@@ 1-1/2" (25-38 mm) B. @@ Una buena llama es de color azul, no amarillo.

@@@ 1. Quite las parrillas del quemador exterior. 2. @ 3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo. 4. @@ No agrande ni distorsione el orificio. No use palillos de dientes de madera. @@@ Las superficies ásperas pueden rayar la superficie de cocción o las parrillas. El aluminio y el cobre pueden emplearse como núcleo o base en los utensilios de cocina.

Sin embargo, al ser usados como base, pueden dejar marcas permanentes en la superficie de cocción o las parrillas. El material de los utensilios de cocina es un factor que repercute en la rapidez y uniformidad en que se transmite el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características de su material base. Por ejemplo, utensilios de aluminio con un acabado antiadherente tendrán las propiedades del aluminio. No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes debajo del asador. Use el siguiente cuadro como guía respecto a las características del material de los utensilios de cocina. **UTENSILIO DE COCINA Aluminio CARACTERÍSTICAS 5.** Vuelva a colocar la tapa del quemador sobre la base del mismo, asegurándose de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador. A Calienta rápida y uniformemente.

Adecuado para todo tipo de cocción.

Espesor mediano o grueso es mejor para la mayoría de las tareas culinarias. Calienta lenta y uniformemente. Bueno para dorar y freír. Mantiene el calor para una cocción lenta. Siga las instrucciones del fabricante.

Calienta lentamente pero no uniformemente. Resultados ideales en ajustes de fuego bajo a mediano. Calienta muy rápida y uniformemente. Siga las instrucciones del fabricante. Use en ajustes de calor bajo.

Vea acero inoxidable o hierro fundido. B Hierro fundido A. Incorrecto B. Correcto 6. Vuelva a colocar las parrillas del quemador exterior en su lugar. 7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique el alineamiento de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, no intente reparar el quemador por su cuenta. Póngase en contacto con un técnico de reparación competente.

Cerámica o cerámica vitrificada Cobre Loza de barro Enlatado casero Al preparar enlatados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores de superficie entre cada lote.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE TGP310TQ user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209015)
<http://yourpdfguides.com/dref/209015>

Esto da tiempo para que las áreas usadas recientemente se enfríen. Centre el envasador en la parrilla. No coloque el envasador sobre 2 áreas de quemadores de superficie a la vez. Para obtener más información, póngase en contacto con el departamento de agricultura de su localidad. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para enlatado casero. Acero o hierro fundido esmaltado de porcelana Acero inoxidable Caliente rápidamente pero no uniformemente. Un centro o base de aluminio o cobre sobre el acero inoxidable proporciona un calor uniforme. 19 CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO A B CD E Inicio/Ingreso El botón START/ENTER (Inicio/Ingreso) iniciará cualquier función del horno excepto el temporizador. Si no se presiona un botón dentro de los 5 segundos después de haber presionado un botón de función, la luz indicadora de "Start?" (¿Inicio?) comenzará a destellar como un recordatorio y en la pantalla aparecerá "?".

Si no se presiona dentro de los 4 a 5 minutos (dependiendo de su modelo) después de haber presionado un botón de función, la pantalla del horno volverá al modo de la hora del día y la función programada se cancelará. H G F E. Off/Cancel (Apagar/Cancelar) Apagar/Cancelar El botón OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control). @@ Pantalla del horno B. Reloj C.

Timer/Cancel (Temporizador/Cancelar) D. Start/Enter (Inicio/Ingreso [bloqueo de control]) F. Temperature/Time (Temperatura/Hora) G. Custom Broil (Asar) H. @@@@Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso).

@@@@@@@@@1. Presione CLOCK (Reloj). 2. @@3. @@@@Las luces indicadoras se encienden o destellan cuando el horno está en uno de los siguientes modos: Bake (Hornear), Broil (Asar), Clean - Limpieza (en algunos modelos), On (Encendido), Start? (¿Inicio?), Controls Locked (Controles bloqueados), Door Locked - Puerta bloqueada (en algunos modelos), Delay (Retraso), Timer (Temporizador), Temp (Temperatura), Cook Time (Tiempo de cocción) o Start Time (Hora de inicio). Para fijar: 1. Oprima TIMER (Temporizador). La luz indicadora del temporizador se encenderá. 2. Presione los botones con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la duración del tiempo de cocción.

3. Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso). Cuando el temporizador terminó la cuenta regresiva, se escucharán cuatro señales audibles de un segundo. Para ver la hora del día en cualquier momento durante la cocción programada, presione CLOCK (Reloj) una vez. 4. Presione TIMER (Temporizador) dos veces en cualquier momento durante el funcionamiento del temporizador para cancelarlo. El tiempo puede volver a fijarse durante la cuenta regresiva repitiendo los pasos anteriores. 20 Bloqueo del control El Control Lock (Bloqueo de control) desactiva los botones del panel de control para evitar el uso accidental del horno. Cuando el control está bloqueado, sólo funcionarán los botones de CLOCK (Reloj) y TIMER (Temporizador). Para bloquear/desbloquear el control: Antes de bloquearlo, cerciórese de que el horno y el temporizador estén apagados.

Presione y sostenga START/ENTER (Inicio/Ingreso) 5 segundos. Se escuchará una señal audible y aparecerán en la pantalla "LOC" y "LOCK'D" (en algunos modelos). También aparecerá "LOC" cuando se haya presionado algún botón de comando mientras el control está bloqueado. Repita el procedimiento para desbloquearlo. "LOC" y "LOCK'D" (en algunos modelos) desaparecerán de la pantalla.

USO DEL HORNO Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando éste tiene suciedad pesada. IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado. Papel de aluminio IMPORTANTE: No forre el fondo del horno con ningún tipo de papel de aluminio, revestimiento o utensilio de cocina ya que dañaría permanentemente el acabado del fondo del horno.

En aquellos modelos con ductos de escape inferiores, no obstruya ni tape los ductos de escape inferiores del horno. Control de temperatura del horno IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno, ya que al abrir la puerta del mismo y el elemento o el quemador cuando esté en un ciclo puede dar una lectura incorrecta. El horno proporciona temperaturas acertadas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar el calibrado de la temperatura. Puede cambiarse a Fahrenheit o a centígrados. Un signo de menos significa que el horno estará más frío con la cantidad que se muestra en la pantalla. La ausencia de signo significa que el horno estará más caliente con la cantidad que se muestra en la pantalla. Use como guía la siguiente tabla. AJUSTE en °F (AJUSTE en °C) 10°F (5°C) 20°F (10°C) 30°F (15°C) -10°F (-5°C) -20°F (-10°C) -30°F (-15°C) COCINA LOS ALIMENTOS ...

un poco más ...moderadamente más ...mucho más ...un poco menos .
..moderadamente menos ...

mucho menos Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad. Para recoger los derrames, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Asegúrese de que el forro sea por lo menos 1/2" (1,3 cm) más grande que el recipiente de hornear y que los bordes estén doblados hacia arriba. Posición de las parrillas y los utensilios para hornear IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios de hornear directamente sobre la puerta o la base del horno. PARRILLAS Ubique las parrillas antes de encender el horno.

No mueva las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas. Cerciórese de que las parrillas estén niveladas. Para ajustar el calibrado de la temperatura del horno: 1. Presione y sostenga BAKE (Hornear) por 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el calibrado actual, por ejemplo "0". 2. Presione TEMP con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para aumentar o disminuir la temperatura en cantidades de 10°F (5°C).



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE TGP310TQ user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209015)
<http://yourpdfguides.com/dref/209015>

El ajuste puede fijarse entre 30°F (15°C) y -30°F (-15°C). 3. Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso). Para un mejor resultado, hornee sobre una parrilla.

Coloque la parrilla de tal manera que la parte más alta del alimento a hornear quede en el centro del horno. Para mover una parrilla, jálala hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. ALIMENTO Asados grandes, pavos, pasteles de ángel, rosas Bundt y pasteles en forma de rosca, panes rápidos, pays Panes de levadura, guisados, carne y aves POSICIÓN DE LA PARRILLA 1 ó 2 Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles 2 ó 3 2/1 UTENSILIOS PARA HORNEAR Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use el siguiente cuadro como guía. NÚMERO DE CACEROLA(S) 1 2 3 ó 4 UBICACIÓN EN LA PARRILLA Centro de la parrilla. Lado a lado o ligeramente en zigzag. En esquinas opuestas en cada parrilla. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro. A.

Ducto de escape del horno Ducto de escape del horno A Utensilios para hornear El material de los utensilios para hornear afecta los resultados de cocción. Siga las recomendaciones del fabricante y emplee el tamaño de utensilio para hornear recomendado en la receta de cocina. Use el siguiente cuadro como guía. UTENSILIO PARA HORNEAR/ RESULTADOS Aluminio de color claro Cortezas doradas claras Dorado uniforme El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. El hacerlo dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, afectando los resultados de cocción y de limpieza.

No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del ducto de escape del horno. Cómo hornear y asar IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado del interior, no coloque alimentos ni utensilios de cocción directamente sobre la puerta o la base del horno. Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".

RECOMENDACIONES Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta. Para hornear o asar: 1.

Presione BAKE (Hornear). Presione el botón TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) con las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" para ingresar una temperatura que no sea 350°F (177°C) en cantidades de 5°F (3°C). La escala del horneado puede fijarse entre 170°F y 500°F (77°C y 260°C). 2. Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso). Después de este primer paso, puede cambiar la temperatura en cualquier momento que lo necesite, presionando el botón TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) con flechas "hacia arriba" o "hacia abajo". No necesitará presionar nuevamente Start. Si está horneando o asando cuando el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, podrá ver en la pantalla la temperatura fijada para el horneado/asado presionando por 5 segundos el botón BAKE (Hornear). 3. Presione OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) cuando haya terminado.

Aluminio oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate y/o antiadherente Cortezas bien doradas, crujientes Puede necesitar reducir un poco la temperatura para hornear. Use el tiempo recomendado de horneado. Para pays, panes y guisados, use la temperatura recomendada en la receta. Coloque la parrilla en el centro del horno. Colóquelos en la tercera posición inferior del horno. Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado. Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado. Moldes o bandejas para hornear termoisolados Poco o nada de dorado en el fondo Acero inoxidable Cortezas doradas, claras Precalentamiento Luego de presionar START/ENTER (Inicio/Ingreso), el horno comenzará un ciclo de precalentamiento a tiempo prefijado. Se encenderá la luz indicadora de Bake (Hornear). El control electrónico del horno seleccionará automáticamente el ciclo de acondicionamiento basándose en la temperatura del horno seleccionada.

El tiempo de acondicionamiento del ciclo no variará si vuelve a fijarse la temperatura antes de que termine la cuenta regresiva del ciclo. El ciclo de acondicionamiento para el precalentamiento se ha terminado y el horno está listo para usarse cuando suene un tono de 1 segundo, termine la cuenta regresiva del ciclo y aparezca en la pantalla la temperatura fijada. Dorado desigual Cerámica de gres/ Piedra para hornear Cortezas crujientes Utensilios de vidrio resistentes al horno, cerámica vitrificada o cerámica Cortezas doradas, crujientes Siga las instrucciones del fabricante. Puede necesitar reducir un poco la temperatura para hornear. 22 Las temperaturas de precalentamiento se ven afectadas debido a varios factores, tales como la temperatura ambiente, y en momentos en que hay una alta demanda de electricidad en el hogar.

Es normal que existan diferencias entre la temperatura indicada en la pantalla y la temperatura real del horno. Cuando hornee alimentos con ingredientes a base de leudantes tales como levadura, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y huevos, se recomienda esperar 10 minutos más después de que termine el tiempo de acondicionamiento para el precalentamiento para empezar a hornear los alimentos. Cómo asar al gusto: El cambiar la temperatura al asar al gusto le permite tener un control más preciso mientras está cocinando. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más espesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma desigual, se pueden cocinar mejor a temperaturas más bajas para asar.

Si los alimentos se están cocinando muy rápido, la temperatura para asar se puede bajar presionando el botón TEMP con la flecha hacia "abajo". 1. Presione CUSTOM BROIL (Asar al gusto). 2. Presione el botón de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar una temperatura entre 300°F (149°C) y 525°F (273°C). 3. Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso). 4. Presione OFF/CANCEL (Apagado/Cancelar) cuando haya terminado de asar. Cómo asar a la parrilla ASADOR El asador está ubicado debajo de la puerta del horno.

La charola y la rejilla del asador se deslizan hacia afuera, lo cual facilita el acceso a las mismas. Para asar, siempre tenga las puertas del asador y del horno cerradas. Para evitar daños en el asador, no se apoye en la puerta del mismo ni aplique peso mientras esté abierta.



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE](http://yourpdfguides.com/dref/209015)

[TGP310TQ user guide](http://yourpdfguides.com/dref/209015)

<http://yourpdfguides.com/dref/209015>

CUADRO PARA ASAR Para obtener mejores resultados, coloque la comida a 3" (7 cm) o más del elemento asador. Los tiempos son solamente una guía y pueden necesitar ajustarse para los alimentos y gustos individuales. **ALIMENTO TIEMPO DE COCCIÓN** Minutos LADO 1 LADO 2 15-17 11-13 7-8 5-6 11-13 6-8 14-17 19-21 10-12 12-14 16-17 15-17 11-13 3-4 2-3 6-7 3-4 8-9 9-10 5-6 6-7 8-9 No precaliente el asador antes de usarlo. Mantenga bien cerrada la puerta del asador cuando esté asando. No use la cavidad del asador para almacenaje. Use únicamente la charola y la rejilla del asador. Éstas han sido diseñadas para drenar los jugos de la carne y evitar salpicaduras y humo.

Para lograr un drenado adecuado, no forre la rejilla con papel de aluminio. Se puede forrar el fondo de la charola con papel de aluminio para facilitar la limpieza. Quite el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante de los bordes para evitar que se ondule. Use tenazas para dar vuelta la carne a fin de evitar que se pierdan los jugos.

Quizás no sea necesario dar vuelta a los cortes delgados de pescado, aves o carne. Después de asar, saque la charola del horno al retirar los alimentos. Los goteos que queden en la charola se hornearán si se dejan en el horno caliente, dificultando aún más la limpieza. Trozos de pollo, con hueso, pechugas deshuesadas Filetes de pescado de ½ - ¾" (1,25-1,8 cm) de grosor Salchichas Frankfurt Hamburguesas de carne molida de ¾" (1,8 cm) de grosor, bien cocidas* Trozo de jamón, precocido de ½" (1,25 cm) de grosor Chuletas de cordero de 1" (2,5 cm) de grosor Chuletas de cerdo de 1" (2,5 cm) de grosor Bistec de 1" (2,5 cm) de grosor, medio crudo, término medio bien cocido **Cómo asar a la parrilla:** 1. Abra la puerta del asador y saque la charola para asar y la parrilla.

2. Coloque el alimento en la parrilla de manera que la grasa pueda drenarse en la parte inferior de la charola para asar. 3. Coloque la charola sobre la rejilla para asar y cierre la puerta del asador. 4. Presione CUSTOM BROIL (Asar al gusto). La luz indicadora de BROIL (Asar) se encenderá. 5. Presione START/ENTER (Inicio/Ingreso). Las luces indicadoras de On (Encendido) y Temp (Temperatura) se encenderán.

El ajuste de temperatura se puede cambiar en cualquier momento mientras se asa. Si está asando mientras que el temporizador hace la cuenta regresiva, puede presionar CUSTOM BROIL (Asar al gusto), para que el ajuste de temperatura para asar se muestre en la pantalla por 5 segundos. 6. Presione OFF/CANCEL (Apagado/Cancelar) cuando haya terminado de asar. *Coloque hasta 9 hamburguesas, separadas uniformemente, en la rejilla del asador. 23 **CUIDADO DE LA ESTUFA** Cómo quitar el fondo del horno Se puede quitar el fondo del horno para efectuar una limpieza regular del horno. Antes de limpiar, cerciórese de que el horno esté completamente frío. **CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN** Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno. No remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición de apagado.

En algunos modelos, no quite los obturadores que están debajo de las perillas. Método de limpieza: Agua y jabón o lavavajillas: Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control. Para quitar: 1. Retire las parrillas del horno. 2.

Coloque los dedos en las ranuras del panel del fondo. **PANEL DE CONTROL** Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o ciertas toallas de papel. Método de limpieza: Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja: Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel. A A. Borde 3.

Levante la parte posterior del panel hacia arriba y hacia atrás. El borde de la parte delantera del panel deberá liberarse del marco frontal de la cavidad del horno. 4. Levante el fondo hacia arriba y hacia fuera. Para volver a colocar: Siga los pasos arriba indicados en orden inverso. Limpiador multiuso para electrodomésticos, Pieza número 31662 (no incluido): Vea la sección "Ayuda o servicio técnico" para encargarlo. Limpieza general **IMPORTANTE:** Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siga siempre las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. No limpie ninguna de las superficies del interior hasta que el horno se haya enfriado por completo. Para evitar romper el vidrio, no aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

A menos que se indique lo contrario, se sugiere primero jabón, agua y un paño suave o una esponja. **TAPAS Y PARRILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA** Los derrames que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríen la superficie de cocción, las parrillas y las tapas. Es posible que estos derrames dañen el acabado. Para evitar las desportilladuras, no golpee las parrillas y las tapas una contra la otra o contra superficies tales como utensilios de cocina de hierro fundido. No vuelva a armar las tapas o los quemadores mientras estén húmedos. Método de limpieza: Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Límpielos tan pronto como la superficie de cocción, las parrillas y las tapas se hayan enfriado. **SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA** (en algunos modelos) Los derrames que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríe el electrodoméstico. Es posible que estos derrames dañen el acabado. Método de limpieza: Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie porque el refregar puede borrar los números. En la lavavajillas (sólo las parrillas, no las tapas): Use el ciclo que sea más poderoso. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas. Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo, pieza número 31617: Vea la sección "Ayuda o servicio técnico" para encargarlo. **QUEMADORES DE LA SUPERFICIE** Vea la sección "Quemadores de la superficie".



[You're reading an excerpt. Click here to read official ESTATE](#)

[TGP310TQ user guide](#)

<http://yourpdfguides.com/dref/209015>