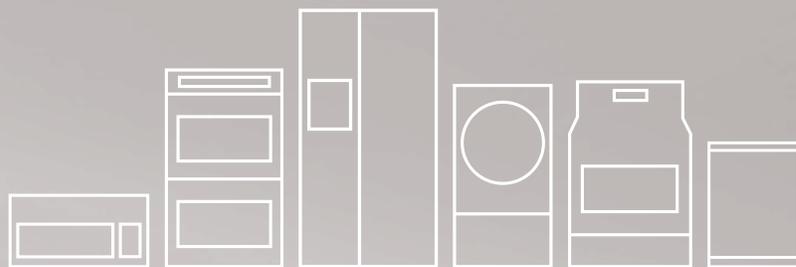


# FRIGIDAIRE

Todo lo que necesita saber sobre el

# uso y cuidado

de su estufa a gas



## ÍNDICE

Instrucciones importantes de seguridad .....	3-6	Ajuste de los controles del horno .....	13-24
Vista general de las funciones.....	7	Cajón calentador .....	25-26
Antes de ajustar los controles del horno .....	8-9	Autolimpieza .....	27-28
Antes de ajustar los controles superiores .....	10	Cuidado y limpieza (EC/WD).....	29-32
Ajuste de los controles superiores .....	11	Antes de solicitar servicio técnico .....	33-34
Funciones de los controles del horno (ES1000) .....	12	Garantía de los electrodomésticos grandes .....	35

# REGISTRO DEL PRODUCTO

## Contenido

Registro del producto .....	2
<b>Instrucciones importantes de seguridad .....</b>	<b>3-6</b>
<b>Vista general de las características .....</b>	<b>7</b>
<b>Antes de ajustar los controles del horno .....</b>	<b>8-9</b>
Desinstalación, reinstalación y organización de las parrillas del horno .....	8
Conjunto y sistema de rejillas del horno Effortless <sup>MC</sup> .....	9
<b>Antes de ajustar los controles superiores .....</b>	<b>10</b>
Tipos de materiales de los utensilios .....	10
<b>Ajuste de los controles superiores .....</b>	<b>11</b>
Ajuste de un quemador superior .....	11
Acondicionamiento, uso y cuidado de la plancha .....	11
Enlatado de conservas .....	11
<b>Funciones del control del horno .....</b>	<b>12</b>
<b>Ajuste de los controles del horno .....</b>	<b>13-24</b>
Ajuste del reloj .....	13
Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 6 horas .....	13
Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas) .....	13
Cambio de unidades de temperatura del horno (°F o °C) ..	13
Programación del modo silencioso del panel de control ....	14
Programación del bloqueo del horno .....	14
Ajuste del temporizador .....	14
Función de agregar un minuto .....	14
Ajuste de precalentamiento rápido .....	15
Ajuste del horneado .....	15
Programación del tiempo de horneado .....	15
Ajuste del horneado programado diferido .....	16
Ajuste del horneado por convección .....	17
Ajuste del asado por convección .....	17
Ajuste de la conversión a convección .....	18
Ajuste para asar a la parrilla .....	19
Ajuste para pizzas .....	20
Ajuste para nuggets .....	20
Ajuste de la función de mantener caliente .....	20
Ajuste de la temperatura del horno .....	21
Funcionamiento de la luz del horno .....	21
“My favorite” (ajustes favoritos) .....	22
Modo sabático .....	23-24
<b>Cajón calentador .....</b>	<b>25-26</b>
<b>Autolimpieza .....</b>	<b>27-28</b>
<b>Cuidado y limpieza .....</b>	<b>29-32</b>
Tabla de recomendaciones de limpieza .....	29
Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores ...	30
Reemplazo de la luz del horno .....	30-31
Desinstalación y reinstalación de la puerta del horno .....	31
Desinstalación y reinstalación del cajón calentador .....	32
<b>Antes de solicitar servicio técnico</b> - Soluciones de problemas comunes .....	<b>33-34</b>
<b>Garantía del electrodoméstico .....</b>	<b>35</b>

Gracias por elegir este refrigerador **Frigidaire**.

Esta Guía de uso y cuidado forma parte de nuestro compromiso de satisfacer al cliente y de ofrecer un producto de calidad para todo el período de durabilidad de su nuevo electrodoméstico. Consideramos que con su compra se establece el comienzo de una relación. A fin de garantizarle un servicio técnico útil, le sugerimos que anote en esta página la información importante sobre el producto.

### ¿Necesita ayuda?

**Visite la página web de Frigidaire: [www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com)**

Antes de solicitar servicio, hay algunas cosas que puede hacer para ayudarnos a servirle mejor.

### Lea esta guía de uso y cuidado.

La misma contiene instrucciones que lo ayudarán a usar y mantener su estufa adecuadamente.

### Si recibe una estufa dañada...

póngase inmediatamente en contacto con el distribuidor (o contratista) que le vendió la estufa.

### Ahorre tiempo y dinero.

Consulte la sección “Antes de solicitar servicio”. Esta sección lo ayudará a resolver algunos problemas comunes que pueden ocurrir. Si requiere servicio, la ayuda está a una llamada de distancia. Al final de este manual se incluye una lista de números de teléfono gratuitos de atención al cliente. También puede llamar al servicio de atención al cliente Frigidaire al **1-800-944-9044**, 24 horas al día, 7 días a la semana.

### Registro del producto

Al registrar su producto con Frigidaire nos permite servirle mejor. Puede registrar su producto en Internet en **[www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com)** o enviando su tarjeta de registro por correo.

### Placa de serie ubicación



Ubicación de la placa de serie:  
abra el cajón de almacenamiento (algunos modelos)  
o el cajón calentador (algunos modelos).

### Registre los números de modelo y de serie aquí

Fecha de compra

Número de modelo

Número de serie

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

### Definiciones

**!** Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo, para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

### **!** ADVERTENCIA

**ADVERTENCIA** indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

### **!** PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN** indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

### **➔** IMPORTANTE

**IMPORTANTE** indica información importante, de instalación, de funcionamiento o de mantenimiento que no está relacionada con situaciones de peligro.

## Instrucciones importantes de seguridad

- **Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar la estufa.** Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con los materiales de empaque.
- **Instalación adecuada: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido instalado y puesto a tierra correctamente por un técnico calificado de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223 (última edición), o, en Canadá, con la norma CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2, y con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70 (última edición), o, en Canadá con la Norma CSA C22.1 del Código Canadiense de Electricidad, Parte 1 y con los códigos locales.** Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa. Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

### **!** ADVERTENCIA

**Si no sigue con precisión la información de esta guía, se podría producir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**

#### PARA SU SEGURIDAD:

- **No almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o de cualquier otro electrodoméstico.**
- **QUÉ HACER SI SIENTE OLOR A GAS:**
  - **No intente encender ningún electrodoméstico.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en la vivienda.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
  - **Si no puede ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.**
- **La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador o técnico de servicio calificado o por el proveedor de gas.**

### **!** ADVERTENCIA

- **Todas las estufas se pueden volcar.**
- **Se pueden causar lesiones personales.**
- **Instale el soporte antivuelco que viene con la estufa.**
- **Consulte las instrucciones de instalación.**



Para reducir el riesgo de vuelco, la estufa debe fijarse con los soportes antivuelco debidamente instalados que se proporcionan con la estufa. Para comprobar que el soporte está instalado correctamente, verifique visualmente (retirando el panel delantero inferior o el cajón de almacenamiento de la estufa) que el tornillo nivelador trasero esté en su lugar y que esté debidamente fijado en y mediante el soporte antivuelco.



En el caso de los modelos equipados con un cajón calentador o con un horno inferior, sostenga el borde superior trasero de la estufa e intente con cuidado inclinarla hacia adelante. Consulte las instrucciones de instalación para montar correctamente el soporte antivuelco.

- **Nunca modifique o altere la construcción de una estufa quitando los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco o cualquier otra pieza de la estufa.**

**Conserve estas instrucciones para referencia futura.**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



### ADVERTENCIA

**NUNCA** use este electrodoméstico como calefactor para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por monóxido de carbono.

**NUNCA** cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de una estufa puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico. NO permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta de horno abierta puede volcar la estufa, lo cual puede causar quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

**Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en el cajón de almacenamiento, el cajón calentador o el horno inferior.** Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa o cerca de ella.

**NO DEJE A LOS NIÑOS DESATENDIDOS: no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico.** Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.



### PRECAUCIÓN

**No guarde artículos que le interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero.** Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos podrían sufrir lesiones graves.

- **Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.**
- **Mantenimiento por el usuario—No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales.** Cualquier otro tipo de mantenimiento debe ser efectuado por un técnico calificado, para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la estufa.



### IMPORTANTE

**Para modelos de encendido eléctrico solamente: No intente usar la estufa durante una falla eléctrica.** Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre la estufa. Si la estufa no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, la estufa puede comenzar a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanuda, vuelva a programar el reloj y el horno.



### PRECAUCIÓN

- **NO TOQUE LOS QUEMADORES SUPERIORES, LAS ÁREAS CERCANAS A LOS QUEMADORES, LOS QUEMADORES DEL HORNO O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Tanto los quemadores superiores como los del horno pueden estar calientes, incluso si no hay llamas visibles. Las áreas cercanas a los quemadores superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que no se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción, las superficies orientadas hacia la superficie de cocción, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.
- **Vista ropa adecuada: nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice este electrodoméstico.** No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.
- **No use agua ni harina para apagar un incendio de grasa: apague el fuego con la tapa de un sartén o utilice bicarbonato de sodio o un extintor de espuma o de producto químico seco.**
- **Cuando caliente grasa o aceite, vigílela atentamente.** La grasa o el aceite pueden encenderse si se calientan demasiado.
- **Use tomaollas secos: los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor.** No deje que los tomaollas toquen los elementos. No use toallas u otros materiales gruesos en vez de tomaollas.
- **No caliente envases de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

#### ADVERTENCIA

**Use el tamaño de llama adecuado:** ajuste el tamaño de la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte de la llama del quemador y se podría quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la llama también mejorará la eficacia de la cocción.

- **Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los quemadores superiores.** Coloque un utensilio con alimentos en el quemador antes de encenderlo y apague el quemador antes de retirar el utensilio.
- **Siempre gire la perilla completamente a la posición "LITE" (encender) cuando encienda los quemadores superiores.** Verifique visualmente que el quemador se haya encendido. Luego ajuste la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio.
- **Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros elementos cercanos.** Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija del mismo debe estar colocada de tal manera que quede orientada hacia el centro del electrodoméstico y que no se extienda sobre elementos superiores cercanos.
- **Nunca deje sin vigilancia los quemadores superiores encendidos en los ajustes altos:** al hervir se derrama el contenido, produciendo derrames de grasa que se pueden encender o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- **Utensilios de cerámica:** sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la cubierta de la estufa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la superficie de cocción de la estufa.
- **Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.**
- **No se deben usar cortinas de aire o cualquier otra campana de ventilación superior** que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas, a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, sometidas a prueba y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- **Abra con cuidado la puerta del horno, del cajón calentador o del horno inferior:** manténgase a un lado de la estufa cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno.** El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, se pueden ocasionar quemaduras graves. Además, no coloque objetos de plástico o termosensibles en el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si la parrilla se debe cambiar cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Quite todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No use la asadera sin el inserto.** La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del calor del asador.
- **No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. La grasa y el aceite así expuestos pueden encenderse.**
- **Revestimientos protectores:** no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

### AVISO IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

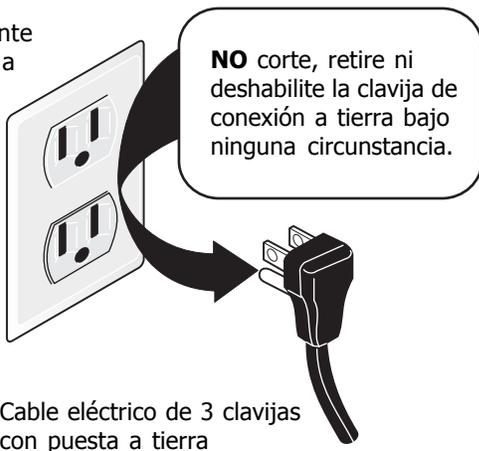
- **Limpie en el ciclo de autolimpieza sólo las piezas que se indican en esta Guía de uso y cuidado.** Antes de la autolimpieza del horno, retire la asadera y todo utensilio o alimento que se encuentre en el horno.
- **No use agentes de limpieza para hornos**—No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o en su cercanía.
- **No limpie la junta de la puerta del horno**—La junta de la puerta es esencial para que quede sellada en forma correcta. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

- **Limpie regularmente la estufa para mantener sin grasa todas las piezas que puedan encenderse.** Preste especial atención al área alrededor de cada quemador superior. No deje que se acumule grasa.
- **Aerosoles y agentes de limpieza para estufas: siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante.** Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden encenderse causando daños y lesiones.
- **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación—No deje que se acumule grasa en la campana o en el filtro.** Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

### Instrucciones de puesta a tierra

Tomacorriente con puesta a tierra



### ADVERTENCIA

Evite el riesgo de incendio o de choque eléctrico. No utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. De lo contrario podría provocar lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra para su protección contra choques eléctricos, y debe ser conectado directamente a un tomacorriente debidamente puesto a tierra. **NO** corte ni quite la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

Para su seguridad personal, esta estufa debe ser debidamente puesta a tierra. Para una máxima seguridad, el cable eléctrico debe ser enchufado a un tomacorriente que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra.

Si sólo se cuenta con un tomacorriente de 2 clavijas, es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado lo reemplace con un tomacorriente de 3 clavijas debidamente puesto a tierra.

Vea las **INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN** que se incluyen con esta estufa para obtener las instrucciones completas sobre la instalación y puesta a tierra.

### Conversión a gas licuado de petróleo



### ADVERTENCIA

Si la estufa no es instalada por un instalador o electricista calificado, pueden causarse lesiones personales o la muerte por choque eléctrico.

Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por un técnico calificado.

Si el modelo de su estufa a gas está diseñado para permitir la conversión a gas LP, puede obtener el kit de conversión de su distribuidor local. El kit debe ser instalado por un técnico de servicio calificado. Antes de instalar el kit, asegúrese de seguir las instrucciones de instalación del gas LP cuidadosamente.

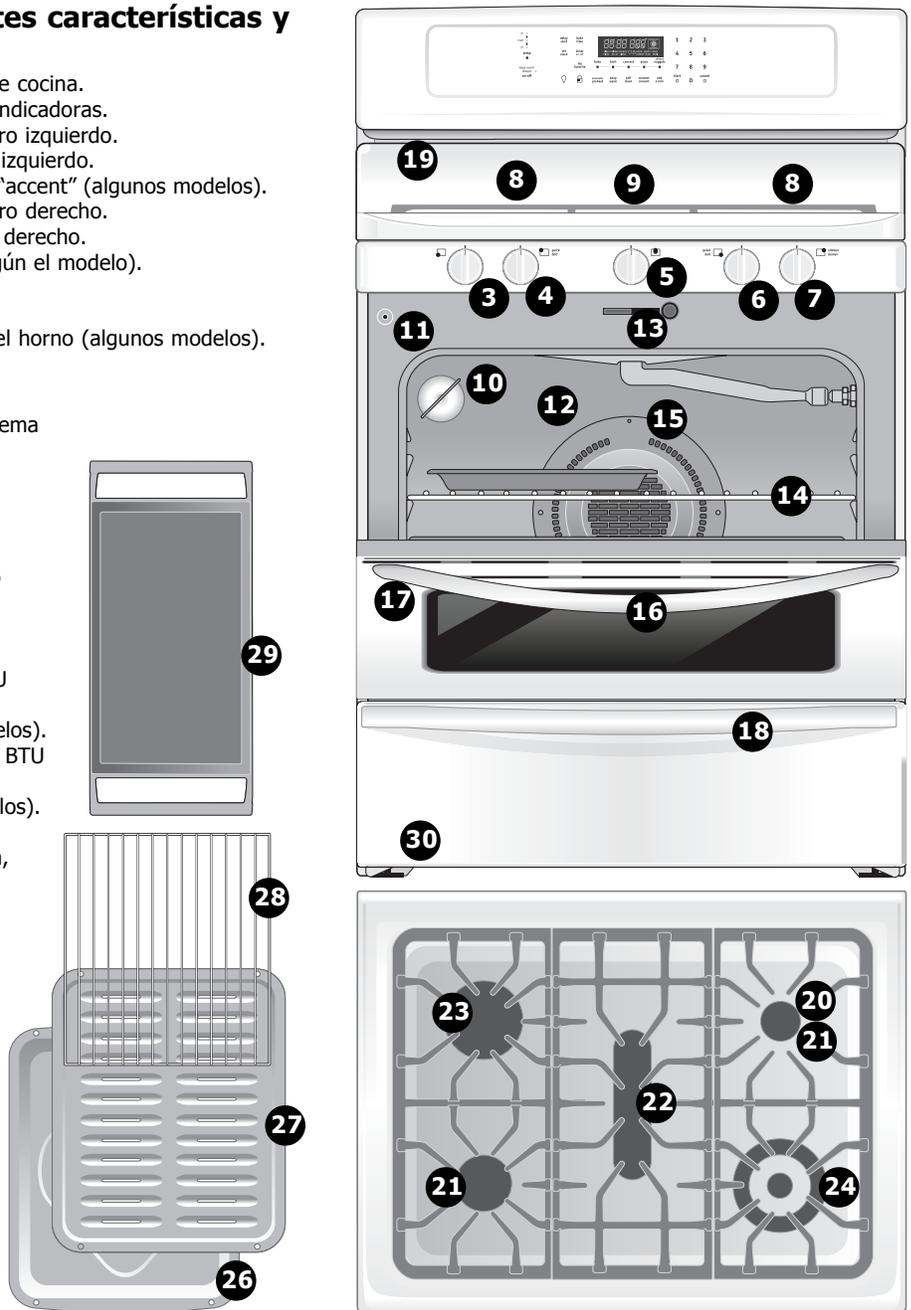


## Su estufa a gas incluye las siguientes características y funciones:

1. Control electrónico del horno con temporizador de cocina.
2. Control electrónico del cajón calentador y luces indicadoras.
3. Válvula y perilla de control del quemador delantero izquierdo.
4. Válvula y perilla de control del quemador trasero izquierdo.
5. Válvula y perilla de control del quemador central "accent" (algunos modelos).
6. Válvula y perilla de control del quemador delantero derecho.
7. Válvula y perilla de control del quemador trasero derecho.
8. Rejillas de los quemadores (los colores varían según el modelo).
9. Rejilla del quemador central (algunos modelos).
10. Luz interior del horno con cubierta removible.
11. Interruptor automático de la puerta para la luz del horno (algunos modelos).
12. Cavidad del horno autolimpiante
13. Gancho de la puerta del horno autolimpiante.
14. Parrilla(s) interior(es) ajustable(s) del horno. Sistema de parrillas Effortless Oven Rack<sup>MC</sup> (no mostrado, algunos modelos).
15. Ventilador de convección (algunos modelos).
16. Manija del horno de ancho completo.
17. Puerta del horno a todo lo ancho con ventanilla.
18. Cajón calentador con manija (algunos modelos) o cajón de almacenamiento (algunos modelos).
19. Superficie de cocción con bordes curvos, fácil de limpiar.
20. Quemador de cocción a fuego lento de 5.000 BTU (algunos modelos).
21. Quemador estándar de 9.500 BTU (algunos modelos).
22. Quemador central o quemador "accent" de 9.500 BTU (algunos modelos).
23. Quemador grande de 15.000 BTU (algunos modelos).
24. Quemador PowerPlus de 16.000 BTU.
25. Bandeja de goteo para el quemador (no ilustrada, algunos modelos).
26. Asadera (algunos modelos).
27. Inserto de la asadera (algunos modelos).
28. Parrilla del cajón calentador (algunos modelos) o parrilla de asar (opcional, algunos modelos).
29. Plancha para parrilla de hierro fundido (en lugar de la rejilla central; opcional, algunos modelos).
30. Tornillos niveladores de la estufa y soporte **antivuelco** (incluidos).

NOTA: Las características del electrodoméstico que se muestran pueden variar de acuerdo con el tipo y color del modelo.

Visite nuestra página web en [www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com) para obtener una línea completa de accesorios.



## ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ubicación del respiradero del horno

El respiradero del horno se encuentra **debajo del panel de control** (vea la figura 1). Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de esta rejilla. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. **No bloquee el respiradero del horno.**

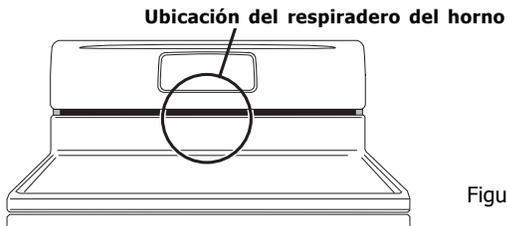


Figura 1

### Desinstalación, reinstalación y organización de las parrillas

**Para retirar una parrilla,** tire de ella hacia afuera hasta que se detenga. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

**Para volver a colocar la parrilla,** colóquela sobre los rieles de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla hacia arriba y deslícela hacia atrás a su posición final.

**Para organizar las parrillas,** siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).

### PRECAUCIÓN

**Siempre use guantes para hornear cuando use el horno.** Cuando use el electrodoméstico, las parrillas del horno y la cubierta se calentarán mucho, lo que podría causar quemaduras.

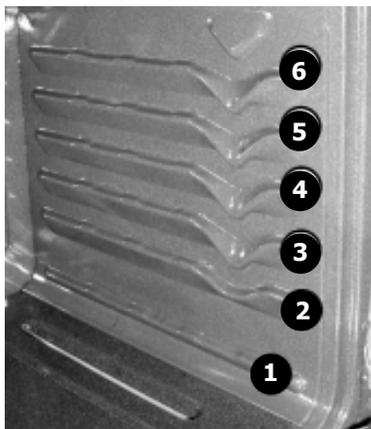
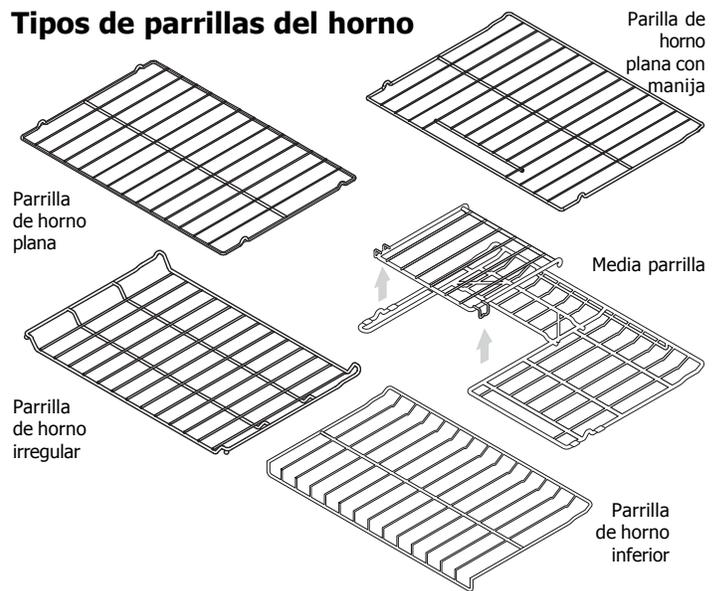


Figura 2

### Posiciones recomendadas de las parrillas según el tipo de alimento

Tipo de alimento	Posición
Cómo asar carne	Vea la sección sobre asar 3 o 4
Galletas, tortas, pays, bizcochos y panecillos	1 o 2
Pays congelados, torta de ángel, levadura, pan y guisos	1 o 2
Cortes pequeños de carne de res o de ave	1 o 2
Pavo, asado o jamón	1

### Tipos de parrillas del horno



La **parrilla plana** o la **parrilla plana con manija** (algunos modelos) puede ser utilizada para la mayoría de los requerimientos de cocción. El diseño de la **media parrilla** (algunos modelos) incluye una sección removible que permite el uso de utensilios de cocción más altos. La **parrilla irregular** (algunos modelos) está diseñada para ubicar la base de la parrilla aproximadamente 1/2 posición más baja de lo normal. Este diseño de parrilla ofrece varias posiciones adicionales entre las posiciones normales. Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la **parrilla inferior** (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de horneado y de asado de cortes grandes de carne. El sistema de parrillas **Effortless<sup>MC</sup> Oven Rack** (algunos modelos) se describe más adelante en esta sección.

### Circulación del aire en el horno

Para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) de espacio alrededor de los utensilios para una mejor circulación del aire y asegúrese de que los mismos no se toquen entre sí, la puerta del horno o los costados o pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente.

### Horneado de tortas de capas con 1 o 2 parrillas del horno

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas usando 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 2 y 5 (vea las figuras 2 y 3). Para obtener los mejores resultados cuando use una sola parrilla plana, coloque los utensilios en las posiciones 2, 3 o 4 (vea las figuras 2 y 4).



Figura 3



Figura 4

## ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

### Sistema de parrillas Effortless<sup>MC</sup>

Algunos modelos vienen equipados con un sistema especial de parrillas del horno que mueve las parrillas parcialmente hacia afuera cuando se abre la puerta para facilitar el acceso a los alimentos. Esta característica funciona cada vez que se abre o se cierra la puerta.

#### Para instalar el sistema de parrillas Effortless<sup>MC</sup>:

1. Ubique todas las piezas requeridas. Necesitará la parrilla proporcionada (la parrilla Effortless<sup>MC</sup> es una parrilla plana con un **recubrimiento especial oscuro** en los **costados izquierdo y derecho de la parrilla**) y los 2 brazos conectores de cromo incluidos.
2. Abra la puerta del horno. Asegúrese de que el horno esté completamente frío antes de proceder.
3. Coloque la parrilla en las posiciones **2, 3 o 4 solamente** (consulte la página anterior para verificar las posiciones disponibles). Asegúrese de que los soportes de conexión de la parrilla estén en la parte trasera de la estufa y que estén orientadas hacia el fondo del horno (vea la Fig. 2).
4. Instale un brazo conector a la vez. Con la puerta del horno abierta y la parrilla en su lugar, instale un extremo del brazo conector en el agujero del **soporte de conexión de la puerta** (Fig. 1) y el otro extremo en el agujero del **soporte de conexión de la parrilla** (Fig. 2 y como lo indica la Fig. 3). Es posible que deba ajustar la parrilla hacia adentro o hacia afuera para que concuerde con la longitud del brazo conector.
5. Mientras sostiene el brazo conector en su lugar, gire el brazo de manera que el extremo del conector esté orientado **hacia arriba** (vea las figuras 4 y 5). El brazo conector deberá estar bloqueado en su lugar.
6. Repita los pasos 4 y 5 para el otro brazo conector.
7. Una vez que ambos brazos conectores estén en su lugar, asegúrese de probar el funcionamiento de la parrilla del horno cerrando la puerta cuidadosamente. La parrilla debe entrar y salir libremente cuando se cierra y se abre la puerta.

### ⚠ PRECAUCIÓN

**RETIRE TODAS LAS PARRILLAS y accesorios antes de iniciar un ciclo de autolimpieza.** Si se dejan las parrillas en el interior del horno durante el ciclo de autolimpieza, la capacidad de deslizamiento del sistema de parrillas Effortless<sup>MC</sup> se dañará y hará que las parrillas pierdan su acabado brillante y se tornen azules. Retire **TODAS** las parrillas y límpielas según las instrucciones proporcionadas en la sección de cuidado y limpieza de este manual.

Asegúrese de que el horno y las parrillas se hayan enfriado **COMPLETAMENTE** y puedan ser tocadas con seguridad antes de intentar instalar o desinstalar el sistema de la parrilla Effortless<sup>MC</sup>. **Nunca levante partes calientes de las parrillas.**

### ➔ IMPORTANTE

La parrilla Effortless<sup>MC</sup> es la única que debe ser utilizada en la posición 2. Si coloca **CUALQUIER** otra parrilla en la posición 2 **evitará que se cierre completamente la puerta** y **podría** dañar la puerta, la cavidad del horno o los soportes de conexión de la puerta.

Si no se instala el sistema de parrillas con los brazos conectores, puede usar la parrilla Effortless<sup>MC</sup> en las posiciones 2 a 6. No intente usar la parrilla Effortless<sup>MC</sup> en la posición 1.

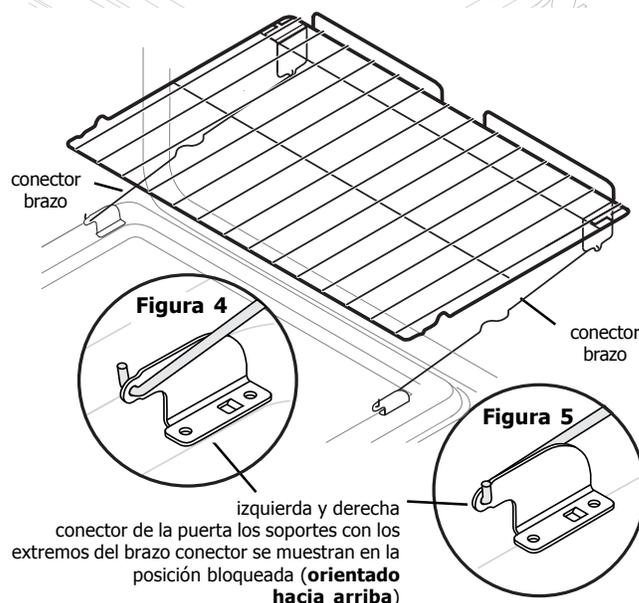
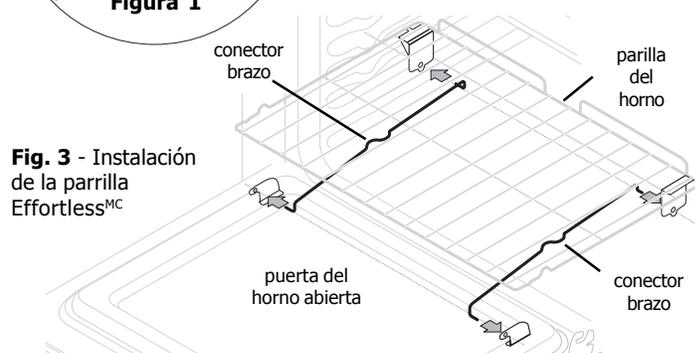
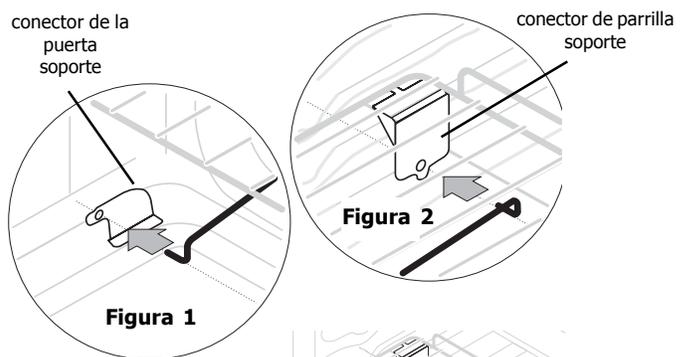


Fig. 6 - Parrilla Effortless<sup>MC</sup> después de la instalación

## ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES SUPERIORES

### Uso de los utensilios correctos

Para obtener los mejores resultados, los utensilios deben tener fondo plano y deben quedar completamente nivelados sobre la rejilla del quemador. Antes de usar un utensilio, verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (vea la Fig. 1).

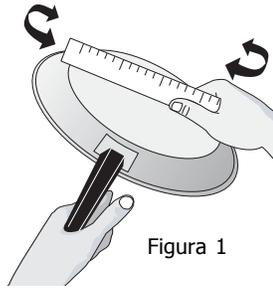


Figura 1



### PRECAUCIÓN

**No coloque artículos inflamables** tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.



### IMPORTANTE

**No coloque papel de aluminio o NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa.** Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta.



### NOTA

El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

### Tipos de materiales de los utensilios

Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

**Aluminio:** excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).

**Cobre:** excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente.

**Acero inoxidable:** conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

**Hierro fundido:** conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.

**Porcelana esmaltada sobre metal:** las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.

**Vidrio:** conductor lento de calor.

### Ajuste el tamaño correcto de la llama

El color de la llama es la clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

**Para la mayoría de las recetas,** comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción (vea la Fig. 2).

**Para freír en aceite,** use un termómetro apropiado y ajuste la perilla de control según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento a la vez, ya que el mismo no se dorará ni se cocinará adecuadamente.

#### Tamaño de la llama\*

#### Tipo de cocción

Llama alta

Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.

Llama intermedia

Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para cocinar al vapor.

Llama baja

Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.

\*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilicen otros tipos de utensilio.

Figura 2



### PRECAUCIÓN

Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras (Fig. 3).



Ajuste correcto de la llama



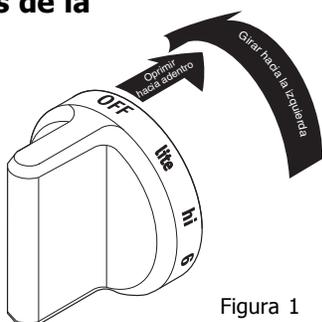
Ajuste incorrecto de la llama

Figura 3

## AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

### Ajuste de los controles de la superficie de cocción

Su estufa a gas está equipada con quemadores de tamaños diferentes. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta.



Sin importar su tamaño, es importante elegir utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare. Elija un quemador y un tamaño de llama adecuados para el tamaño del utensilio. Los quemadores más pequeños para **cocinar a fuego lento** (algunos modelos) sirven mejor para cocinar salsas delicadas, etc. Los quemadores de tamaño estándar (9.500 BTU) se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción.

### Ajuste de los quemadores superiores

1. Coloque el utensilio sobre la rejilla del quemador superior. Asegúrese de que el utensilio esté centrado y estable sobre la rejilla.
2. Oprima la perilla de control del quemador que desea utilizar hacia adentro y gírela **a la izquierda** alejada de la posición "OFF" (apagado) (vea la Fig. 1).
3. Libere la perilla y gírela a la posición "**lite**" (encender). Verifique visualmente que el quemador a gas se haya encendido.
4. Gire la perilla de control **a la izquierda** hasta obtener el tamaño de llama deseado. Use las marcas de la perilla de control y ajuste la llama como sea necesario.

### Ajuste del quemador powerplus boil

El quemador **powerplus boil** delantero derecho grande (algunos modelos) ofrece un quemador de **cocción a fuego lento** en el centro y permite que el usuario agregue una combinación de quemador exterior mejor para calentar cantidades grandes de alimentos. Cuando utilice el quemador **doble**, siga el procedimiento anterior y lea las notas más abajo.

En la posición "lite" (encendido), sólo se encenderá la porción **powerplus** del quemador. Una vez que la porción de cocción a fuego lento se haya encendido, gire la perilla del quemador powerplus a la izquierda a la posición "**hi**" (alto) para usar la combinación de ambos quemadores. Si sólo necesita la porción de cocción a fuego lento, gire la perilla a la posición 2 o 3 y ajuste el tamaño de la llama según lo requiera.



### PRECAUCIÓN

**No coloque artículos inflamables** tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

### ➔ IMPORTANTE

**NO** cocine con la perilla de control en la posición "LITE" (encender). El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si la perilla de control permanece en esa posición. Cuando ajuste cualquier perilla de control a la posición "LITE" (encendido), todos los encendedores de los quemadores superiores emitirán chispas a la vez. Sin embargo, sólo el quemador que esté activando se encenderá.

En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición "**lite**" (encendido). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente.

### Acondicionamiento, uso y cuidado de la plancha

#### Antes de usar la plancha por primera vez:

- Lave la plancha en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque completamente.
- Aplique una capa delgada de aceite vegetal sobre la superficie completa (partes delantera y trasera de la plancha).
- Precaliente el horno a 350°F (177°C). Coloque la plancha en la parrilla superior del horno.
- Hornee la plancha durante una hora a 350°F (177°C), apague el horno y deje enfriar antes de sacar la plancha.
- La superficie puede parecer pegajosa debido al proceso de acondicionamiento. Si lo desea, lave la plancha en agua jabonosa caliente, enjuague bien y seque completamente.

#### Uso de la plancha:

Retire la rejilla del quemador central y reemplácela cuidadosamente con la plancha (algunos modelos). Precaliente la plancha durante 5 minutos en un ajuste entre intermedio e intermedio bajo. El precalentamiento lento asegura una distribución uniforme del calor durante la cocción. **NO** precaliente la plancha en el ajuste "HI" (alto). Si precalienta la plancha en el ajuste "HI" (alto), la plancha se puede abombar y la distribución del calor no será uniforme.

#### Después de cada uso:

- Para evitar la corrosión, guarde la plancha en un lugar seco y manténgala descubierta.
- Después de cada uso, limpie la plancha con un cepillo duro y con agua caliente solamente.
- **No limpie la plancha en un lavavajillas.**
- Seque inmediatamente y aplique una capa delgada de aceite vegetal a la plancha antes de guardarla.

### Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlata conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web de la USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas.

- Sólo use utensilios de enlatados de conservas de fondo plano de alta calidad. Use una regla plana para revisar el fondo del utensilio de enlatado de conservas (consulte el apartado "Tipos de materiales de los utensilios" en la sección **Antes de ajustar los controles superiores**).
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para primero hacer hervir el agua. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.

# FUNCIONES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

## LEA cuidadosamente las instrucciones antes de usar el HORNO.

Para uso satisfactorio de su horno, aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación.

**"delay start"** (encendido diferido): se usa con las funciones de **horneado, convección y autolimpieza** para programar un ciclo de horneado programado diferido o un ciclo de autolimpieza diferida.

**"bake time"** (tiempo de horneado): se usa para programar el tiempo requerido para el horneado.

**"broil"** (asado a la parrilla): se usa para seleccionar la función de asar a la parrilla.

**convección:** se usa para ajustar las funciones de horneado o asado por convección.

**pizza:** se usa para ajustar la función de pizza.

**"chicken nuggets"** (nuggets de pollo): se usa para ajustar la función de nuggets de pollo.

**Teclas numéricas del 0 al 9:** se usan para programar las temperaturas y los tiempos.

**"timer on/off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador.

**tecla "set clock"** (ajuste del reloj): se usa para programar la hora del día.

**"my favorite"** (mi favorito): se usa para almacenar y recordar recetas favoritas.

**"bake"** (hornear): se usa para programar la función normal de hornear.

**"oven light"** (luz del horno): se usa para ENCENDER y APAGAR la luz del horno.

**"oven lockout"** (bloqueo del horno): se usa para activar el bloqueo del horno.

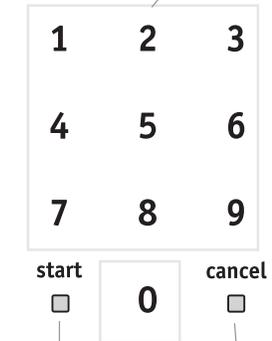
**"powerplus preheat"** (precalentamiento powerplus): se usa para precalentar rápidamente el horno.

**"keep warm"** (área calentadora): se usa para ajustar las funciones del área calentadora.

**"self-clean"** (autolimpieza): se usa para ajustar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.

**"convect convert"** (conversión a convección): se usa para convertir una receta normal de horneado a una receta de horneado por convección.

**"add a min"** (agregar un minuto): se usa para agregar minutos al temporizador.



**"start"** (encendido): se usa para iniciar todas las funciones del horno (no se usa para la luz del horno).

**"cancel"** (anular): se usa para anular cualquier función del horno previamente programada, excepto el bloqueo del horno, la hora del día y el temporizador. Oprima la tecla **"cancel"** (anular) para detener la cocción.

## Ajustes mínimos y máximos del control

Todas las funciones indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o de temperatura que puede ser programado en el control. Una señal sonora de aceptación de ENTRADA sonará cada vez que se oprima una tecla (la tecla de bloqueo del horno tiene un retraso de 3 segundos).

Un tono de ERROR DE ENTRADA (3 señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para dicha función.

Función	Temp./tiempo mín.	Temp./tiempo máx.
temp. de precalentamiento rápido	170°F / 77°C	550°F / 288°C
temp. de horneado	170°F / 77°C	550°F / 288°C
temp. de asado	400°F / 205°C	550°F / 288°C
temporizador	1 min.	11 hr 59 min
tiempo autolimpieza	2 horas	4 horas
horneado por convección	300°F / 149°C	550°F / 288°C
asado por convección	300°F / 149°C	550°F / 288°C
pizza	300°F / 149°C	550°F / 288°C
nuggets de pollo	300°F / 149°C	550°F / 288°C

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ajuste del reloj

La primera vez que enchufe la estufa, "12:00" destellará en la pantalla (vea la Fig. 1).

#### Para ajustar el reloj a la 1:30:

Paso	Oprima
1. Oprima la tecla "set clock" (ajustar reloj).	set clock
2. Introduzca 1:30.	1 3 0
3. Oprima la tecla "start" (encendido).	start

### NOTA

Se recomienda siempre programar la hora correcta del día antes de usar el electrodoméstico. El reloj no puede ser cambiado cuando las funciones programadas o diferidas están activas.



Figura 1

### Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 6 horas

El control del horno tiene una característica incorporada de ahorro de energía después de 6 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague si el control se deja encendido por más de 6 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

#### Para desactivar el modo de ahorro de energía después de 6 horas:

Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "timer on/off" durante 6 segundos.	timer on · off
2. Oprima "self-clean" (autolimpieza) para cambiar los ajustes entre "6 Hr OFF" (apagado después de 6 horas) (Fig. 2) o "StAY On" (horneado continuo) (Fig. 3). Seleccione "StAY On" (horneado continuo) para apagar el modo de ahorro de energía después de 6 horas.	self clean
3. Oprima "start" (encendido) para aceptar.	start



Figura 2



Figura 3

### Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)

El modo de visualización del reloj permite elegir entre el formato de 12 y 24 horas. El ajuste predeterminado de fábrica para el reloj es de 12 horas. Consulte el ejemplo siguiente si desea cambiar el formato de la hora a 24 horas.

#### Para activar el formato de 12 ó 24 horas:

Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "set clock" (ajustar reloj) durante 6 segundos.	set clock
2. Oprima "self-clean" (autolimpieza) para cambiar los ajustes entre "12 Hr dAY" (formato de 12 horas) y "24 Hr dAY" (formato de 24 horas) (Vea las Figs. 4 y 5).	self clean
3. Oprima "start" (encendido) para aceptar.	start



Figura 4



Figura 5

### Para cambiar el formato de temperatura del horno

El control del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit).

#### Para cambiar el formato de temperatura a °C (Celsius) (las funciones de horneado o de autolimpieza del horno no deben estar activadas):

Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "broil" (asar) por 6 segundos.	broil
2. Oprima "self-clean" (autolimpieza) para cambiar entre "FAhrn ht" o "CELSIUS" (Figs. 6 y 7). Si desea usar el formato en grados centígrados, seleccione "CELSIUS".	self clean
3. Oprima "start" (encendido) para aceptar.	start



Figura 6



Figura 7

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Programación del modo silencioso del panel de control

El modo silencioso permite que el horno opere sin emitir sonidos. El control puede ser programado para funcionamiento silencioso y luego ser reprogramado para que emita todas las señales sonoras normales.

#### Para activar el modo silencioso:

- | Paso  | Oprima             |
|---|--------------------|
| 1. Oprima y mantenga oprimida la tecla <b>"delay start"</b> (encendido diferido) durante 6 segundos.  | <b>delay start</b> |
| 2. Oprima <b>"self-clean"</b> (autolimpieza) para cambiar de "bEEP On" (sonidos activados) a "bEEP OFF" (sonidos desactivados). Seleccione "bEEP OFF" (sonidos desactivados) para activar el modo silencioso. (Figuras 1 y 2) | <b>self clean</b>  |
| 3. Oprima <b>"start"</b> (encendido) para aceptar el cambio.  | <b>start</b>       |

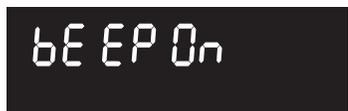


Fig. 1



Fig. 2

### Programación del bloqueo del horno

El control puede ser programado para bloquear la puerta del horno y desactivar los controles del horno.

#### Para activar la función de bloqueo del horno:

- | Paso  | Oprima  |
|---|---|
| Mantenga oprimida la tecla <b>"lock"</b> (bloqueo) durante 3 segundos. "door Loc" (bloqueo de la puerta) aparecerá en la pantalla hasta que la puerta esté completamente bloqueada. |  |

#### Para desactivar la función de bloqueo del horno:

- | Paso  | Oprima  |
|---|---|
| Mantenga oprimida la tecla <b>"lock"</b> (bloqueo) durante 3 segundos. Una vez que el horno se haya desbloqueado, el mensaje "door Loc" (bloqueo de la puerta) desaparecerá de la pantalla (vea la Fig. 3). |  |

### NOTAS

**NO intente abrir la puerta del horno** mientras el mensaje "door Loc" (puerta bloqueada) está visible. Espere 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora correcta del día aparecerá en el indicador visual. Si se oprime una tecla de control mientras la función de bloqueo está activa, el control emitirá tres señales sonoras, lo que indica que la acción no está disponible durante el bloqueo del horno.



Fig. 3

### Ajuste del temporizador

El temporizador le permite hacer seguimiento a los tiempos de cocción sin interferir con el proceso de cocción. El temporizador puede ser programado entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

#### Para programar el temporizador para 5 minutos:

- | Paso  | Oprima              |
|---|---------------------|
| 1. Oprima la tecla <b>"timer on/off"</b> (temporizador encendido/apagado).  | <b>timer on/off</b> |
| 2. Introduzca <b>5</b> minutos.   | <b>5</b>            |
| 3. Oprima <b>"start"</b> (encendido). Oprima la tecla <b>"timer on/off"</b> (temporizador encendido/apagado) para apagar el temporizador. | <b>start</b>        |

### NOTAS

El temporizador mostrará las horas y minutos restantes hasta que quede 1 hora en el temporizador. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, sólo se mostrarán los segundos.

El temporizador NO enciende ni detiene el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.

Cuando se use durante el proceso de cocción, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver el estado de otras funciones, oprima la tecla de esa función una vez.

### Función de agregar un minuto

Use la función de agregar 1 minuto para agregar minutos adicionales al temporizador. Cada vez que oprima la tecla, se agregará un minuto adicional. Si oprime la tecla de agregar un minuto cuando el temporizador no esté activo, el temporizador comenzará un conteo regresivo de 1 minuto.

#### Para agregar 2 minutos adicionales al temporizador activo:

- | Paso   | Oprima           |
|--|------------------|
| Oprima la tecla <b>"add a minute"</b> (agregar un minuto) dos veces. | <b>add a min</b> |

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ajuste del precalentamiento powerplus

Use la función de precalentamiento powerplus cuando **hornee con una sola parrilla** para calentar rápidamente el horno. Use esta función sólo para el horneado estándar. Escuchará un tono que le indicará cuándo colocar la comida en el horno.

Cuando el horno termine de precalentar, **"powerplus preheat"** (precalentamiento "powerplus") funcionará igual que la función **"bake"** (horneado) y continuará el horneado hasta que se anule.

#### Para ajustar el precalentamiento powerplus usando la temperatura predeterminada de horneado de 350°F:

Paso	Oprima
1. Oprima <b>"powerplus preheat"</b> (precalentamiento powerplus).	<b>powerplus preheat</b>
2. Oprima la tecla <b>"start"</b> (encendido) (vea la Fig. 1).	<b>start</b>



Figura 1

### Ajuste del horneado

Use la función de horneado para cocinar la mayoría de los alimentos que requieran temperaturas de cocción normales. Escuchará una señal sonora una vez que el horno alcance la temperatura programada. Puede programar cualquier temperatura entre 170°F y 550°F.

#### Para ajustar el horneado usando la temperatura predeterminada de 350°F:

Paso	Oprima
1. Oprima <b>"bake"</b> (hornear).	<b>bake</b>
2. Oprima <b>"start"</b> (encendido).	<b>start</b>

#### Para ajustar el horno a una temperatura de 425°F:

Paso	Oprima
1. Oprima la tecla <b>"bake"</b> (hornear).	<b>bake</b>
2. Introduzca <b>425</b> .	<b>4 2 5</b>
3. Oprima <b>"start"</b> (encendido).	<b>start</b>

### NOTAS

El horno no funcionará por más de 6 horas después de la última vez que se abrió la puerta del horno.

Si desea hornear de manera continua, consulte la sección "Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 6 horas" para obtener más información.

### Programación del tiempo de horneado

Utilice la función de horneado programado para apagar automáticamente el horno después del tiempo deseado.



### ADVERTENCIA

**PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.** No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

#### Para ajustar el horneado para que termine después de 30 minutos:

Paso	Oprima
1. Oprima <b>"bake time"</b> (tiempo de horneado).	<b>bake time</b>
2. Introduzca <b>30</b> minutos.	<b>3 0</b>
3. Oprima <b>"bake"</b> (hornear).	<b>bake</b>
4. Oprima <b>"start"</b> (encendido).	<b>start</b>

#### Cuando el tiempo de horneado programado termine:

1. **"END"** (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
2. El control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **"cancel"** (anular).



### NOTAS

El tiempo máximo predeterminado de horneado es 6 horas.

Después de haber activado la función **"bake time"** (tiempo de horneado) oprima la tecla **"bake time"** (tiempo de horneado) para mostrar el tiempo restante.

La función **"bake time"** (tiempo de horneado) puede ser usada con las funciones **"convect bake"** (horneado por convección) y **"convect roast"** (asado por convección). El tiempo de horneado no funcionará con la función de asado a la parrilla.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Para ajustar un tiempo de encendido diferido y un apagado automático

La función de encendido diferido le permite programar un tiempo de encendido y de apagado para el proceso de cocción. Antes de ajustar un encendido diferido, asegúrese de que **la hora del día sea la correcta**. Si debe programar el encendido diferido con más de 12 horas de anticipación (de 12 a 24 horas), primero debe ajustar el control para usar el formato de hora de 24 horas. Consulte la sección "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)".



### ADVERTENCIA

**PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.** No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

**Para programar el horno para un encendido diferido y para que se apague automáticamente (por ejemplo, para hornear a 375°F durante 50 minutos comenzando a las 5:30):**

Paso	Oprima
1. Oprima <b>"bake time"</b> (tiempo de horneado).	bake time
2. Introduzca <b>50</b> minutos.	<b>5 0</b>
3. Oprima la tecla <b>"start"</b> (encendido).	<b>start</b>
4. Oprima la tecla <b>"delay start"</b> (encendido diferido) (vea la Fig. 1).	delay start
5. Introduzca <b>530</b> .	<b>5 3 0</b>
6. Mantenga oprimida la tecla <b>"start"</b> (encendido).	<b>start</b>
7. Introduzca <b>375</b> .	<b>3 7 5</b>
8. Oprima la tecla <b>"start"</b> (encendido).	<b>start</b>

### Cuando el tiempo de horneado programado termine:

1. **"END"** (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (vea la Fig. 2).
2. El control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **"cancel"** (anular).



Figura 1

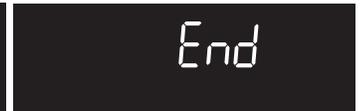


Figura 2



### NOTAS

Después de activar la función **"delay start"** (encendido diferido) y de que el proceso de cocción haya iniciado, oprima la tecla **"bake time"** (tiempo de horneado) para ver el tiempo de horneado restante.

La función **"delay start"** (encendido diferido) puede ser usada con las funciones **"convect"** (convección) o **"convect convert"** (conversión a convección). El tiempo de horneado no funcionará cuando se use la función de asado a la parrilla.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Convección (todos los modelos)

#### Beneficios de las funciones de convección

- Los alimentos pueden cocinarse entre un 25 y un 30% más rápido, ahorrando tiempo y energía.
- Horneado en múltiples parrillas.
- No se necesitan utensilios o bandejas especiales.

La **convección** utiliza un ventilador para circular uniformemente y continuamente el calor del horno alrededor del horno. Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen más rápido, de manera más uniforme y más dorados. También mejora el horneado cuando se utilizan dos parrillas a la misma vez.

El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, sellando los jugos y sabores. Los panes y pasteles se doran más uniformemente.

Obtendrá mejores resultados en el horneado de tortas de capas si usa la tecla **"bake"** (hornear). La mayoría de los alimentos horneados en un horno estándar pueden ser cocinados más rápido y más parejos con la función de **convección**.

#### Sugerencias para el horneado por convección

1. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno cuando se horneen alimentos como galletas, bizcochos y pan.
2. Reduzca la temperatura del horno a 25°F menos de la temperatura recomendada en la receta. Siga el resto de las instrucciones de la receta usando el tiempo mínimo de cocción recomendado.
3. Cuando use 2 parrillas a la vez, colóquelas en las posiciones 2 y 5 para obtener los mejores resultados (Fig. 1).

### Horneado por convección (todos los modelos)

#### Para programar la convección (horneado por convección) con la temperatura predeterminada de 350°F:

Paso	Oprima
1. Oprima <b>"convect"</b> (convección).	<b>convect</b>
2. Oprima la tecla <b>"start"</b> (encendido) (vea la Fig. 2).	<b>start</b>



Figura 2

### NOTAS

Cuando use el horneado por convección, las reducciones de tiempo de cocción dependerán de la cantidad y el tipo de alimento que se va a preparar.

**El ventilador de convección tardará 6 minutos en encenderse** después de haber activado el horneado o asado por convección.

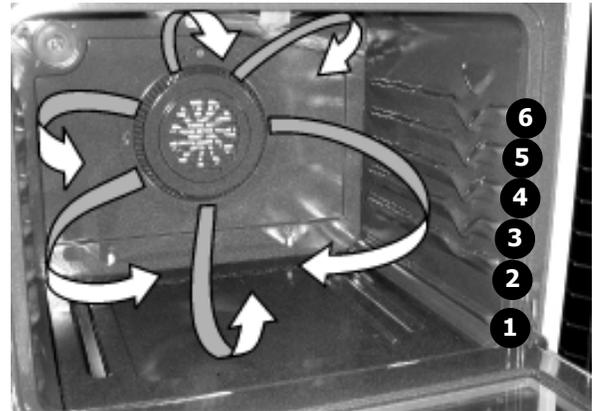


Figura 1

### Asado por convección (todos los modelos)

Las carnes cocinadas con el **asado por convección** quedarán más jugosas y la carne de ave quedará crujiente por fuera y suave y húmeda por dentro.

### NOTA

Cuando seleccione entre las funciones de **convección**, use el teclado de convección para **cambiar entre las opciones de horneado por convección o asado por convección**.

#### Sugerencias para el asado por convección

1. No es necesario precalentar el horno cuando ase alimentos usando la función **"convect roast"** (**asado por convección**).
2. Como la función de **asado por convección** cocina los alimentos más rápidamente, reduzca el tiempo de cocción en un 25% del tiempo recomendado en la receta (verifique el alimento en este momento). De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
3. No cubra los alimentos durante el asado: esto evita que la carne se dore adecuadamente.

#### Para programar el asado por convección con la temperatura predeterminada de 350°F:

Paso	Oprima
1. Oprima <b>"convect"</b> (convección).	<b>convect</b>
2. Oprima <b>"convect"</b> (convección) nuevamente.	<b>convect</b>
3. Oprima <b>"start"</b> (encendido) (vea la figura 3).	<b>start</b>



Figura 3

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ajuste de la conversión a convección

La función de conversión a convección le permite convertir cualquier receta de horneado para usar la función de convección. El control utiliza la programación normal de la receta y la ajusta a una temperatura más baja para horneado por convección.

La conversión a convección sólo puede ser utilizada con la función de horneado por convección.

**Para programar la convección con la temperatura predeterminada del horno de 350°F agregando la conversión a convección:**

- | Paso   | Oprima             |
|--|--------------------|
| 1. Oprima "convect" (convección).                      | convect            |
| 2. Oprima "convect convert" (conversión a convección). | convect<br>convert |

### ➔ IMPORTANTE

Cuando se usa la conversión a convección con **horneado programado** o con **horneado diferido**, la función de conversión a convección mostrará "CF" (**verificar alimento**, por sus siglas en inglés) cuando se alcance el 75% del tiempo de cocción (vea la Fig. 1). En ese momento el control del horno emitirá 1 señal sonora larga en intervalos regulares hasta que el tiempo programado haya terminado o se anule la conversión a convección.



Figura 1

### 📌 NOTAS

**El ventilador de convección tardará 6 minutos en encenderse** después de haber activado la función de conversión a convección.

Cuando use la conversión a convección, la reducción del tiempo de cocción dependerá de la temperatura del horno.

El tiempo mínimo de cocción con la característica de conversión de convección en un ciclo de **tiempo de horneado** o de **encendido diferido** es de 20 minutos.

obtendrá mejores resultados con tortas de capas usando la función de **horneado** normal.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Asado a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama y obtener un dorado ideal. Cuando vaya a asar a la parrilla, siempre recuerde organizar las parrillas cuando el horno esté frío. Coloque la parrilla como se sugiere en la **tabla de ajustes para asar a la parrilla** que se muestra más abajo (vea la Fig. 4).

Para programar el **asado a la parrilla**:

**Paso**

**Oprima**

1. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque la carne sobre el inserto. Recuerde seguir las instrucciones de todas las advertencias y precauciones.
2. Organice las parrillas del horno y colóquelas en las posiciones recomendadas (figuras 1 y 4). Para obtener resultados de dorado óptimos, precaliente el horno durante **5 minutos** antes de agregar los alimentos.
3. Asegúrese de colocar los alimentos y la asadera (bandeja) directamente debajo del elemento superior del horno. **Cierre la puerta del horno.**
4. Oprima **"broil"** (asar a la parrilla).
5. Oprima la tecla **"start"** (encendido)

**broil**

**start**



Figura 1

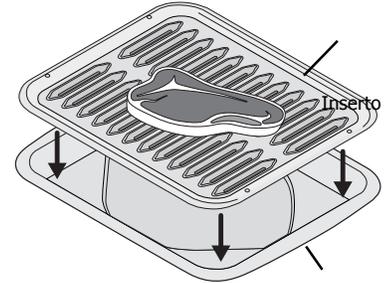


Figura 2



Figura 3



### PRECAUCIÓN

La asadera y el inserto (algunos modelos) permiten drenar la grasa y protegerla contra el elevado calor del asador. **NO** use la asadera sin el inserto (Fig. 2). **NO** cubra el inserto con papel de aluminio ya que la grasa se puede encender. **NO** use la asadera sin el inserto ni lo cubra con **papel de aluminio**. La grasa expuesta se puede encender. Para asegurar los resultados adecuados, **SÓLO** utilice asaderas e insertos aprobados por Electrolux Home Products, Inc.



### ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y **APAGUE** el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. **NO** vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.



### NOTA

Siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

#### Tabla de sugerencias de ajustes para asar a la parrilla (horno a gas)

Alimento	Posición de la parrilla	(ajuste)	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1er lado	2do lado	
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	5 o 6*	550°F/288°C	8	6	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	5 o 6*	550°F/288°C	10	8	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	5 o 6*	550°F/288°C	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	5	550°F/288°C	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	4	450°F/288°C	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	5	450°F/288°C	10	8	Bien cocido
Pescado	5	550°F	- según se indica -	-	Bien cocido
Camarones	4	550°F	- según se indica -	-	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	6*	550°F/288°C	12	10	Término medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	5	550°F/288°C	14	12	Bien cocido

\*Use la parrilla irregular si elige la posición 6.

Figura 4

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ajuste para pizzas

Para su conveniencia, la función para pizzas le ofrece 2 ajustes diferentes. Puede usar la función para pizzas para cocinar pizza fresca o congelada.

#### Para programar la función para pizzas:

- | Paso   | Oprima |
|--|--------|
| 1. Oprima la tecla "pizza" una vez para cocinar pizza congelada (Fig.1) o dos veces para pizza fresca (Fig. 2). Es posible ajustar la temperatura del horno según sus necesidades. | pizza  |
| 2. Oprima "start" (encendido).   | start  |

### NOTAS

Para obtener los mejores resultados con la función para pizzas, use sólo 1 parrilla.

La función para pizzas no tiene tiempo programado. Asegúrese de supervisar la pizza y el tiempo necesario para que se cocine.

Siga las instrucciones del empaque para conocer el tiempo necesario de cocción. Verifique la pizza en el tiempo de cocción recomendado.

La temperatura predeterminada del horno es 425°F para el ajuste de pizzas congeladas y 400°F para pizzas frescas.



Figura 1

Figura 2

### Ajuste para nuggets

Use la función para nuggets de pollo para cocinar convenientemente nuggets de pollo. El usuario puede cambiar la temperatura o el tiempo de cocción en cualquier momento según lo requiera. Una vez que el tiempo predeterminado de 20 minutos haya terminado, la función de nuggets de pollo cambiará a la función de **mantener caliente** durante 3 horas. Puede **anular** la función de mantener caliente en cualquier momento si no la necesita.

#### Para programar la función de nuggets de pollo:

- | Paso   | Oprima          |
|--|-----------------|
| 1. Oprima la tecla "chicken nuggets" (nuggets de pollo). | chicken nuggets |
| 2. Oprima la tecla "start" (encendido) (vea la Fig. 3).  | start           |



Figura 3

### Ajuste de la función de nuggets de pollo (cont.)

### NOTAS

Después de 20 minutos de cocción, la función de **nuggets de pollo** activará automáticamente la función de **mantener caliente**. Si no es necesario usar la función de mantener caliente, oprima la tecla "cancel" (anular) para anular la función de **mantener caliente**.

Las funciones de **pizza** y de **nuggets de pollo** utilizan el ventilador de convección. El ventilador tardará 6 minutos en encenderse una vez que se hayan activado estas funciones.

### Ajuste de la función de mantener caliente

La función de mantener caliente mantendrá los alimentos horneados calientes hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función de mantener caliente apagará el horno automáticamente.

Esta función se puede utilizar sin ninguna otra función de cocción o se puede usar después de que el **horneado programado** o el **encendido diferido** haya terminado.

### ADVERTENCIA

**PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.** No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

Para ajustar el horno para **mantener calientes los alimentos**:

- | Paso  | Oprima    |
|---|-----------|
| 1. Oprima "keep warm" (mantener caliente).                                  | keep warm |
| 2. Oprima "start" (encendido). "HLd" se desplegará en la pantalla (Fig. 4). | start     |



Figura 4

### NOTA

Esta función apagará el horno automáticamente después de 3 horas.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ajuste de la temperatura del horno

Su electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Puede elevar o reducir la temperatura normal del horno hasta en 35°F (19°C) de su valor predeterminado.

**Ejemplo: Para aumentar la temperatura del horno en 30°F:**

- | Paso  | Oprima |
|---|--------|
| 1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "bake" (hornear) durante 6 segundos. | bake   |
| 2. Introduzca 30.   | 3 0    |
| 3. Oprima "start" (encendido).  | start  |

**Ejemplo: Para reducir la temperatura del horno en 30°F:**

- | Paso  | Oprima        |
|---|---------------|
| 1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "bake" (hornear) durante 6 segundos. | bake          |
| 2. Introduzca 30.   | 3 0           |
| 3. Oprima "self-clean" (autolimpieza).                                      | self<br>clean |
| 4. Oprima "start" (encendido).  | start         |

### Funcionamiento de la luz del horno

La luz interior del horno se ENCENDERÁ automáticamente cuando se abra la puerta.

Oprima la tecla  para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta del horno esté cerrada.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio debe estar en su lugar siempre que se use el horno.

Para cambiar la luz interior del horno, vea "Cambio de la luz del horno" en la sección de **Cuidado y limpieza**.

### NOTAS

Los ajustes de temperatura no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.

Si la temperatura muestra un ajuste de -30°F y requiere cambiarlo a +30°F, puede cambiar entre (-) y (+) oprimiendo la tecla "self clean" (autolimpieza).

NO UTILICE termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 a 40 grados con respecto a la temperatura real.

# AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

## Mi favorito

La tecla **"my favorite"** (**ajustes favoritos**) se puede usar para guardar y activar los ajustes de una de sus recetas favoritas. Esta función sólo guardará y recordará una receta a la vez.

La memoria de recetas favoritas puede ser usada con las funciones de horneado, tiempo de cocción, precalentamiento, horneado y asado por convección, pizza, nuggets de pollo y mantener caliente. Esta característica no funcionará con ninguna otra función, incluyendo las funciones de encendido diferido, asado a la parrilla o autolimpieza.

### Para guardar una receta favorita (el ejemplo muestra horneado por 30 minutos a 325°F):

Paso	Oprima
1. Oprima la tecla <b>"bake time"</b> (tiempo de horneado).	bake time
2. Introduzca <b>30</b> minutos.	<b>3 0</b>
3. Oprima la tecla <b>"start"</b> (encendido).	<b>start</b>
4. Oprima <b>"bake"</b> (hornear).	bake
5. Introduzca una temperatura de <b>325</b> .	<b>3 2 5</b>
6. Oprima <b>"start"</b> (encendido).	<b>start</b>
7. Mantenga oprimida la tecla <b>"my favorite"</b> (mi favorito) durante 3 segundos. La receta quedará almacenada exitosamente cuando aparezca el ícono del <b>corazón</b> en la pantalla del horno (Fig. 1).	my favorite
8. Oprima <b>cancel</b> (cancelar) para evitar que la receta encienda el horno inmediatamente.	cancel

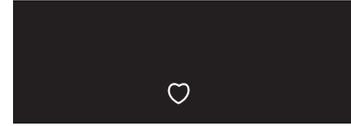


Figura 1

### Para recordar una receta favorita almacenada:

Paso	Oprima
1. Oprima <b>"my favorite"</b> (mi receta favorita).	my favorite
2. Oprima la tecla <b>"start"</b> (encendido).	<b>start</b>

### Para eliminar una receta favorita almacenada:

Paso	Oprima
1. Oprima la tecla <b>"my favorite"</b> (mi favorito).	my favorite
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla <b>"my favorite"</b> (mi receta favorita) hasta que el ícono del <b>corazón</b> desaparezca de la pantalla de control del horno (Fig. 1).	my favorite

## NOTAS

Si no desea que el horno se ENCIENDA después de guardar su receta favorita, asegúrese de oprimir "cancel" (anular) en el último paso.

Recuerde que esta función sólo guarda 1 receta a la vez.

Si necesita una receta diferente, puede guardar una receta nueva sobrescribiendo una receta vieja siguiendo el ejemplo proporcionado en la sección "Para guardar una receta favorita". También puede borrar una receta guardada anteriormente antes de guardar una nueva siguiendo los pasos del apartado "Para borrar una receta guardada anteriormente"

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

**Modo sabático** (para usarlo en el Shabat y otras fiestas judías)



Para obtener asistencia, instrucciones para el uso adecuado y una lista completa de modelos con modo sabático, visite el siguiente sitio en Internet: <http://www.star-k.org>.



### ADVERTENCIA

**PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.** No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

Las teclas **"bake time"** (tiempo de cocción) y **"delay start"** (encendido diferido) se usan para programar el modo sabático. Esta función sólo puede ser utilizada con la tecla **"bake"** (hornear). La temperatura del horno se puede ajustar más alta o más baja después de activar el modo sabático (la función de ajuste de temperatura sólo se debe usar durante las fiestas judías), sin embargo, la pantalla no mostrará ninguna información y no se escucharán señales sonoras para indicar que se realizó un cambio.

Una vez que el horno se haya programado correctamente para la función **"bake"** (hornear) con el modo sabático activado, el horno permanecerá ENCENDIDO continuamente hasta que se anule la función. El modo sabático anulará la función de ahorro de energía después de 6 horas predefinida de fábrica.

Si se necesita(n) la(s) luz (lucos) del horno durante el Shabat, oprima la tecla **"oven light"** (luz del horno) **antes** de activar el modo sabático. una vez que la luz del horno esté encendida y el modo sabático esté activado, la luz permanecerá encendida hasta que se APAGUE el modo sabático. si requiere que la luz del horno esté apagada, asegúrese de apagarla antes de activar el modo sabático.

Se recomienda que cualquier cambio de temperatura que se realice cuando el modo sabático esté activado se confirme oprimiendo la tecla **"start"** (encendido) 2 veces. Esto asegurará que el horno permanezca ENCENDIDO incluso si la temperatura que se intentó programar era menor o mayor que los límites del control. Si se programa la temperatura del horno incorrectamente, la temperatura del horno pasará automáticamente a 170°F (76°C) o a 550°F (288°C). Intente programar la temperatura deseada nuevamente.

**Para programar el horno para hornear a 350°F y activar el modo sabático:**

- | <b>Paso</b>  | <b>Oprima</b>                  |
|--|--------------------------------|
| 1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.   |                                |
| 2. Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno y cierre la puerta.  |                                |
| 3. Oprima la tecla <b>"bake"</b> (hornear).  | <b>bake</b>                    |
| 4. Oprima la tecla <b>"start"</b> (encendido).   | <b>start</b>                   |
| 5. Si necesita ajustar un <b>tiempo de horneado</b> o un <b>encendido diferido</b> hágalo en este paso. De lo contrario, salte este paso y siga con el paso 6. Consulte las secciones de <b>horneado programado</b> o de <b>horneado diferido</b> . Recuerde que el horno se apagará después de completar un <b>tiempo de horneado</b> o de <b>horneado diferido</b> , por lo que sólo podrá ser usado una vez durante el Shabat y otras fiestas judías. El tiempo máximo de <b>encendido diferido</b> es de 11 horas y 59 minutos |                                |
| 6. Oprima y <b>mantenga oprimidas simultáneamente las teclas</b> <b>"bake time"</b> (tiempo de horneado) y <b>"delay start"</b> (encendido diferido) por lo menos durante 3 segundos. simultáneamente. El control emitirá una señal sonora y <b>"SAb"</b> aparecerá en la pantalla (vea la Fig. 1). El modo sabático estará programado adecuadamente cuando <b>"SAb"</b> aparezca en la pantalla.  | <b>bake time + delay start</b> |



Fig. 1

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Modo sabático (cont.)

**Para apagar el horno y mantener el modo sabático activo:**

Oprima la tecla "cancel" (anular). cancel

**Para apagar el modo sabático:**

Oprima y mantenga oprimidas las teclas "bake time" (tiempo de horneado) y "delay start" (encendido diferido) **por lo menos durante 3 segundos**. El control emitirá una señal sonora y "SAb" desaparecerá de la pantalla. El modo sabático ya no estará programado.

**Qué hacer durante una falla eléctrica después de que el modo sabático ha sido activado:**

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro eléctrico, el horno se apagará. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, el horno no se encenderá automáticamente. El horno recordará que ha sido programado para el modo sabático y la pantalla mostrará el mensaje "SF" (modo sabático, por sus siglas en inglés) (Fig. 1).



Fig. 1

Puede retirar el alimento del horno mientras el modo sabático está activado. Sin embargo, el horno no podrá ser encendido nuevamente hasta que finalice el Shabat o la fiesta judía.

Después de que termine el Shabat, APAGUE el modo sabático. Oprima y mantenga **oprimida a la vez las teclas** durante por lo menos 3 segundos.

"SF" desaparecerá del indicador visual y el horno podrá ser usado de manera normal.

### ADVERTENCIA

**PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.** No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

### NOTAS

Si desea programar un encendido diferido de más de 12 horas (hasta un máximo de 24 horas) por adelantado, ajuste el formato del reloj para 24 horas. Para obtener instrucciones detalladas, consulte la sección "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)".

No se recomienda intentar activar ninguna otra función que no sea "BAKE" (hornear) mientras el modo sabático esté activo. SÓLO las siguientes teclas funcionarán correctamente en el modo sabático: **teclas numéricas del 0 al 9**, "bake" (hornear), "start" (encendido) y "cancel" (anular). **NINGUNA DE LAS DEMÁS TECLAS** se debe usar una vez que se haya activado el modo sabático.

Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que el mismo haya comenzado a hornear. Oprima "bake" (hornear), programe la nueva temperatura (170°F a 550°F) y oprima "start" (encendido) (solamente para las fiestas judías). Recuerde que **el control del horno no emitirá señales sonoras y la pantalla no mostrará los cambios** una vez que el horno esté en modo sabático.

Si activó la función **mantener caliente** y activó el modo sabático, la función de mantener caliente apagará el horno automáticamente después de 3 horas.

# CAJÓN CALENTADOR

## Funcionamiento del cajón calentador

El propósito del cajón calentador es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. No se recomienda calentar alimentos fríos en el cajón calentador. Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes.

El cajón calentador también sirve para calentar platos. Todos los alimentos que se coloquen en el cajón calentador deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener su calidad.

### ADVERTENCIA

- **Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico—No se deben guardar materiales inflamables en el horno, en el cajón calentador cerca de los elementos superiores.** Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa o cerca de ella.
- **NO DEJE A LOS NIÑOS DESATENDIDOS: no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico.** Nunca permita que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico, incluyendo el cajón calentador.

### PRECAUCIÓN

Siempre use toalla o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

### IMPORTANTE

**No use envoltura de plástico para cubrir el alimento. El plástico se puede derretir en el cajón y ser muy difícil de limpiar.** Sólo coloque en el cajón calentador utensilios y ollas recomendadas por el fabricante para uso en el cajón calentador.

## Luz indicadora del cajón calentador

La luz indicadora del cajón calentador está ubicada junto a la tecla "on-off" (encendido/apagado) (vea la Fig. 1). Se enciende cuando el cajón calentador está ACTIVADO y permanecerá encendida hasta que APAGUE el cajón calentador.

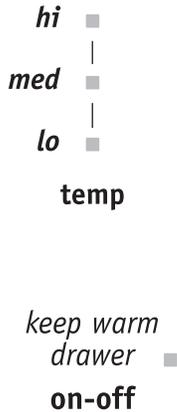


Figura 1

## Funcionamiento del cajón calentador

El control electrónico ubicado en el lado izquierdo del panel de control se usa para ENCENDER y ajustar la temperatura del cajón calentador. Los ajustes de temperatura disponibles (2) son aproximados, y están designados "hi", "med", y "lo" (alto, medio y bajo). De ser necesario, consulte la lista de **ajustes recomendados para el cajón calentador** de esta sección.

## Para ajustar el cajón calentador:

- | Paso  | Oprima |
|---|--------|
| 1. Coloque la parrilla del cajón calentador (de ser necesario) y coloque el alimento o los platos en el interior del cajón. |        |
| 2. Oprima "On/Off" (encendido/apagado) del control del cajón calentador.  | on-off |
| 3. Oprima "temp" para seleccionar la temperatura (alta, media o baja; Fig. 2).  | temp   |
| 4. Una vez que termine el calentamiento, oprima "on/off" (encendido/apagado) para APAGARLO.                                 | on-off |

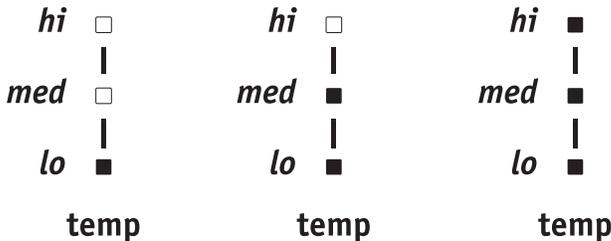


Figura 2

# CAJÓN CALENTADOR

## Ajustes recomendados para el cajón calentador

La tabla de ajustes recomendados para calentar alimentos en el área de calentamiento se muestra en la Fig. 1. Si algún alimento en particular no se encuentra en la lista, utilice el ajuste **"med" (intermedio)**. Si desea que el alimento quede más crujiente, retire la tapa o el papel de aluminio del alimento.

La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir usando el ajuste **"med" (intermedio)**. Cuando desee mantener caliente una combinación de alimentos (por ejemplo, un tipo de carne con 2 tipos de verduras y panecillos), use el ajuste **"hi" (alto)**. Para evitar la pérdida de calor, no abra el cajón calentador repetidamente mientras se encuentre en uso.

### Ajustes recomendados para mantener alimentos calientes en el cajón calentador

Alimento	Ajuste
Tocino	"hi" (alto)
Hamburguesas	"hi" (alto)
Carne de ave	"hi" (alto)
Chuletas de cerdo	"hi" (alto)
Frituras	"hi" (alto)
Pizza	"hi" (alto)
Salsas para carne	"med" (medio)
Guisos	"med" (medio)
Huevos	"med" (medio)
Asados (carne de res, de cerdo o de cordero)	"med" (medio)
Verduras	"med" (medio)
Bizcochos	"med" (medio)
Panecillos (duros)	"med" (medio)
Pasteles	"med" (medio)
Panecillos, suaves	"lo" (bajo)
Platos sin comida	"lo" (bajo)

Figura 1

## NOTAS

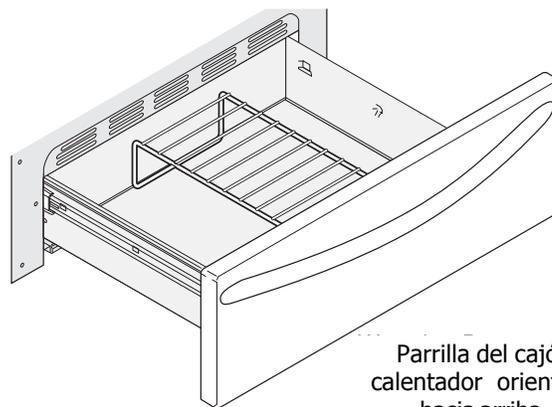
- El nivel de potencia del cajón calentador se puede ajustar en cualquier momento mientras esté ENCENDIDO.
- El cajón calentador no funcionará durante un ciclo de autolimpieza.
- Cada vez que oprima una tecla escuchará una señal sonora. Si no se oprime ninguna tecla adicional durante los siguientes 10 segundos, se anulará el ENCENDIDO del cajón calentador.

## Colocación de las parrillas del cajón calentador

La parrilla del cajón calentador se puede usar de dos maneras:

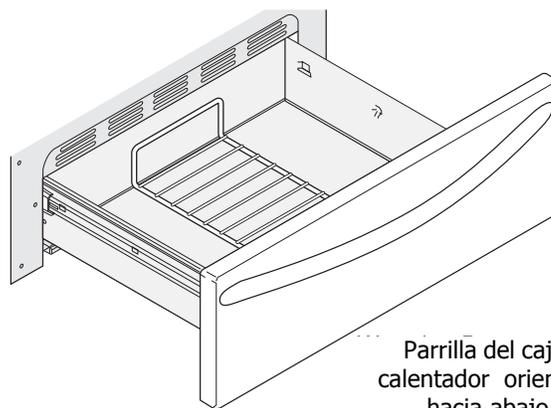
- En la **posición elevada** para permitir que los alimentos llanos sean colocados debajo y sobre la parrilla (por ejemplo, panecillos o bizcochos sobre la parrilla y un guiso en cacerola debajo).
- En la **posición inferior** para permitirle colocar alimentos livianos y platos vacíos (por ejemplo, panecillos o pasteles y platos de comida) sobre la parrilla.

Coloque la parrilla del cajón calentador en cualquiera de las posiciones como se muestra abajo (figuras 2 y 3).



Parrilla del cajón calentador orientada hacia arriba.

Figura 2



Parrilla del cajón calentador orientada hacia abajo.

Figura 3

## Autolimpieza

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

El horno le permite ajustar 3 ciclos diferentes de autolimpieza. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para suciedad quemada.

### ➔ IMPORTANTE

#### Respete las siguientes precauciones de autolimpieza:

- **NO** use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o a su alrededor.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta.
- **NO** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría causar daños (vea la Fig. 1).
- **Retire la asadera y el inserto, así como todos los utensilios y EL PAPEL DE ALUMINIO que pueda haber. Estos objetos no resisten las altas temperaturas de la limpieza y se derretirán.**
- **Retire completamente TODAS LAS PARRILLAS y ACCESORIOS. Si no se retiran las parrillas, perderán sus capas especiales y no se deslizarán hacia adentro y hacia afuera del horno con facilidad.**
- **Limpie cualquier derrame excesivo.** Limpie cualquier derrame en el fondo del horno **antes** de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. **NO** deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie con jabón y agua. Estas áreas se muestran en blanco (vea la Fig. 1).

### ⚠ PRECAUCIÓN

Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico.

Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

**NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno todavía puede estar **MUY CALIENTE**.



Figura 1

# AUTOLIMPIEZA

## Ajuste de un ciclo de autolimpieza o de un ciclo de autolimpieza diferido

**Por ejemplo: Para iniciar inmediatamente un ciclo de autolimpieza y/o programar un ciclo de autolimpieza con encendido diferido para que inicie a las 9:00 que termine automáticamente:**

- | Paso  | Oprima       |
|---|--------------|
| 1. Asegúrese de que el control muestre la hora correcta del día, que no haya <b>NINGUNA</b> parrilla en el horno y que la puerta del horno esté cerrada.  |              |
| <b>Vaya al paso 5</b> si desea iniciar el ciclo de autolimpieza inmediatamente.   |              |
| <b>Siga los pasos 2 al 6</b> para programar un ciclo de autolimpieza con encendido diferido.  |              |
| 2. Oprima la tecla " <b>delay start</b> " (encendido diferido).   | delay start  |
| 3. Introduzca <b>9 0 0</b> .  | <b>9 0 0</b> |
| 4. Oprima la tecla " <b>start</b> " (encendido).  | start        |
| 5. Oprima la tecla " <b>self clean</b> " (autolimpieza) una vez para un tiempo de limpieza de 3 horas, dos veces para un ciclo de autolimpieza de 4 horas y 3 veces para un ciclo de autolimpieza de 2 horas. | self clean   |
| 6. Oprima " <b>start</b> " (encendido).   | start        |

## ➔ IMPORTANTE

Tan pronto como se haya programado el control, el cierre motorizado de la puerta comenzará a bloquear la puerta automáticamente. "**door Loc**" se mostrará en la pantalla (vea la figura 1). **NO** abra la puerta del horno cuando "**door Loc**" se muestre en la pantalla (espere 15 segundos hasta que la puerta se bloquee completamente).

Una vez que la puerta se haya bloqueado, "**CLn**" aparecerá en la pantalla para indicar que el horno comenzó el proceso de autolimpieza (Fig. 2).



Figura 1



Figura 2

## Cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado:

1. La hora del día y "**Hot**" (caliente) aparecerán en la pantalla (vea la Fig.3).
2. Una vez que el horno se haya enfriado por aproximadamente 1 hora, "**Hot**" desaparecerá de la pantalla y "**door OPn**" deberá aparecer (Fig. 4). Cuando se apague este mensaje, podrá abrir la puerta. Tenga **cuidado** y evite posibles quemaduras cuando abra la puerta después de que el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno todavía puede estar **MUY CALIENTE**.



Figura 3



Figura 4

## Si es necesario interrumpir el ciclo de autolimpieza una vez que haya comenzado:

1. Oprima "**cancel**" (anular).
2. Si el ciclo de autolimpieza ha calentado el horno a una temperatura alta, espere el suficiente tiempo para que el horno se enfríe y que "**door OPn**" aparezca en la pantalla (Fig. 4). Cuando se apague este mensaje, podrá abrir la puerta.
3. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que se hayan corregido todas las causas.



## PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, tenga cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza. **Hágase a un lado del horno** cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

**NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado y evite posibles quemaduras cuando abra la puerta después de que el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno todavía puede estar **MUY CALIENTE**.



## NOTAS

Cada vez que se active la función de autolimpieza, podrá consultar la cantidad de tiempo restante en el ciclo

oprimiendo la tecla **self clean** una vez. La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que se haya enfriado lo suficiente. Deberá esperar aproximadamente **1 hora adicional** al tiempo que muestra la pantalla antes de poder abrir la puerta.

Cuando el horno se enfríe, limpie cualquier residuo o ceniza en polvo con un paño o toalla de papel húmeda.

## Tabla de recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aluminio (molduras) y vinilo</li> <li>Perillas de control pintadas y de plástico</li> <li>Piezas pintadas del armazón</li> <li>Moldura decorativa pintada</li> </ul>	<p>Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.</p> <p><i>Para limpieza general</i>, use agua caliente jabonosa y un paño. <i>Para manchas más difíciles y grasa acumulada</i>, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. <b>No</b> use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado); sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Panel de control cromado (algunos modelos)</li> <li>Molduras decorativas (algunos modelos)</li> </ul>	<p><i>Antes de limpiar el panel de control</i>, coloque todos los controles en la posición "OFF" y quite las perillas de control. Tire de ellas en dirección recta hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Acero inoxidable Easy Care<sup>MC</sup> (algunos modelos)</li> </ul>	<p>Si el acabado de la estufa es de <b>acero inoxidable Easy Care<sup>MC</sup></b> (algunos modelos), limpie las superficies de acero inoxidable usando agua jabonosa tibia y una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. <b>NO</b> use <b>NINGÚN</b> limpiador comercial de acero inoxidable o cualquier otro tipo de producto de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda usar jabón para platos suave y agua en una solución 50/50 de agua y vinagre.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Asadera e inserto de asadera de porcelana esmaltada (si vienen provistos)</li> <li>Revestimiento de la puerta y piezas del armazón</li> <li>Revestimiento del cajón calentador</li> </ul>	<p>Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. <i>Si es necesario</i>, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. <b>No</b> use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Parrillas del horno</li> </ul>	<p><b>Debe retirar las parrillas del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.</b> Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Puerta del horno</li> </ul>	<p>Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior y delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. <b>No</b> sumerja la puerta en agua. <b>No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta.</b> No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. <b>No</b> limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Superficie de la cubierta y áreas contorneadas, cabezas, tapas y rejillas de los quemadores</li> </ul>	<p>Consulte las instrucciones de limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores en la sección siguiente de <b>Cuidado y limpieza</b>.</p>

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores

#### PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, tenga cuidado cuando limpie la cubierta. **NO** intente limpiar la cubierta cuando las cabezas de los quemadores todavía están calientes.

Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada.

Limpie la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones. Si se mantienen limpios los orificios de las cabezas de los quemadores superiores, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disparejas. Consulte las siguientes secciones para obtener instrucciones adicionales.

#### Para limpiar las cavidades y contornos de la cubierta

Si se produce un derrame sobre o dentro de las áreas en relieve o con bordes, seque el líquido del derrame con un paño absorbente. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque.

#### Para limpiar las rejillas de los quemadores

- Limpie las rejillas cuando estén frías.
- Use una esponja de restregar plástica no abrasiva y un limpiador levemente abrasivo.
- Los derrames de alimentos ácidos pueden afectar el acabado. Limpie estos derrames tan pronto se hayan enfriado las rejillas.
- Seque bien las rejillas inmediatamente después de la limpieza.

#### Para limpiar las tapas de los quemadores

- Retire las tapas de las cabezas de los quemadores después de que se hayan enfriado.
- Limpie las manchas fuertes con una esponja de restregar plástica y con un paño absorbente.
- Seque bien las tapas tan pronto las haya limpiado, incluyendo el fondo y el interior de cada tapa.
- No use limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie de porcelana.
- No limpie las tapas de los quemadores en un lavavajillas.
- No utilice los quemadores superiores sin sus tapas debidamente instaladas. Consulte las notas **IMPORTANTES** más abajo.

#### IMPORTANTE

**Siempre** mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cada vez que los utilice.

Cuando vuelva a instalar las tapas de los quemadores, asegúrese de que las **tapas de los quemadores** estén **firmemente asentadas** sobre las cabezas de los quemadores.

Las cabezas de los quemadores superiores están fijadas a la cubierta y deben ser limpiadas en su lugar.

Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, **NO permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza o cualquier otro material entren en la abertura del soporte de los orificios.**

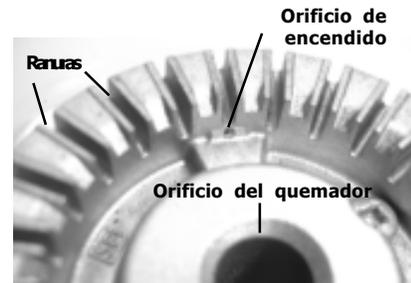


Fig. 1 - Cabeza de quemador superior



Fig. 2 - Cabeza del quemador PowerPlus Boil (algunos modelos)

#### Para limpiar las cabezas de los quemadores superiores

Para que el gas fluya adecuadamente, es posible que sea necesario limpiar las cabezas y ranuras de los quemadores. (Vea las Figs. 1 y 2). Para limpiar, use primero un paño limpio y HÚMEDO para remojar los derrames. Retire cualquier alimento que haya quedado entre las ranuras de los quemadores usando un cepillo pequeño no abrasivo, como un cepillo de dientes viejo, y límpielo usando un paño húmedo. Para eliminar manchas difíciles en las ranuras, use un alambre delgado o una aguja.

Cualquier derrame sobre el electrodo o a su alrededor debe ser limpiado cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría dañarlo.

#### Para limpiar los orificios de las cabezas de los quemadores

Cada cabeza de quemador (excepto en el quemador Powerplus boil) tiene un orificio de encendido ubicado según lo indica la ilustración. Si experimenta problemas de encendido, es posible que este orificio de encendido esté parcialmente tapado con suciedad. Con la cabeza del quemador en su lugar, use una aguja fina o el extremo de un clip para limpiar el orificio de encendido. (Vea la Fig. 1, no se muestra el quemador ovalado central).

#### Reemplazo de la luz del horno

#### PRECAUCIÓN

Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén **FRÍAS** antes de reemplazar las bombillas del horno. Utilice un guante de cuero como protección en caso de que haya vidrios rotos.

La bombilla se encuentra en la parte trasera del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio debe estar en su lugar siempre que se use el horno.

#### Para cambiar la bombilla de la luz del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Para cambiar la(s) bombilla(s) del horno (cont.):

2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio que cubre la bombilla.
3. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para volver a programarlo, vea la sección "Programación del reloj" en esta Guía de uso y cuidado.

### Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

#### PRECAUCIÓN

La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

#### Para retirar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal con el piso – vea la Fig. 1).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la figura 2). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta; vea la figura 3).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la figura 4).

#### Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta; vea la figura 3).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la figura 4). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso; vea la figura 1).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (vea la figura 2) a su posición bloqueada.
5. Cierre la puerta del horno.

#### Instrucciones especiales para el cuidado de la puerta: la mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper. Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.

3. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

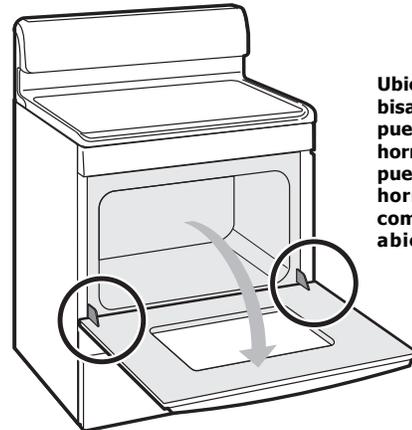


Figura 1

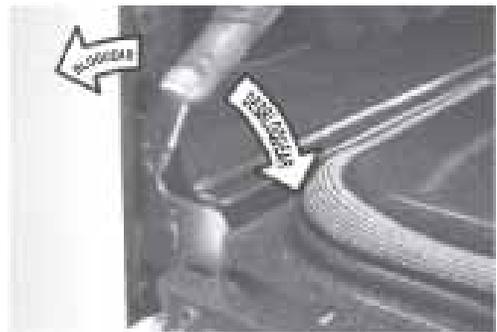


Figura 2

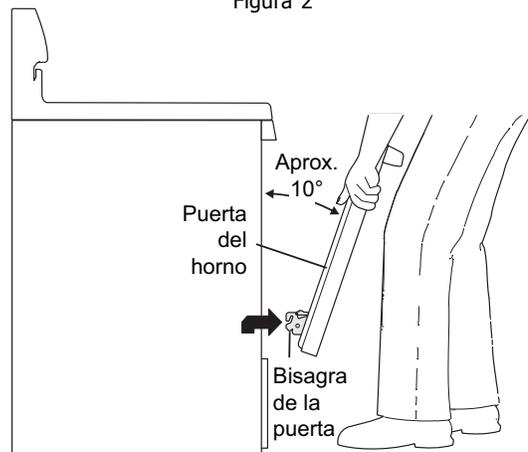


Figura 3

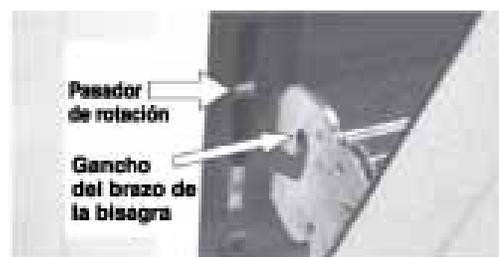


Figura 4

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Desinstalación y reinstalación del cajón calentador

#### ADVERTENCIA



Puede existir un riesgo de choque eléctrico y causar lesiones graves o la muerte. Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico antes de limpiar o reparar el cajón calentador.

Puede retirar el cajón calentador si es necesario limpiarlo. Siga estos pasos para retirar o reinstalar el cajón calentador.

#### Para retirar el cajón calentador:

1. **DESCONECTE** el suministro eléctrico a la estufa antes de retirar el cajón.
2. Abra el cajón calentador completamente.
3. Ubique la palanca negra de liberación en el riel izquierdo del cajón y presiónelo hacia arriba con el dedo mientras tira levemente de la manija del cajón. Ubique la palanca negra de liberación en el riel derecho del cajón y presiónelo hacia abajo con el dedo mientras tira levemente de la manija del cajón (vea la Fig. 1).
4. El cajón debe ser liberado de los rieles ahora. Retire el cajón calentador (usando movimientos rectos y nivelados) para alejarlo completamente del electrodoméstico.

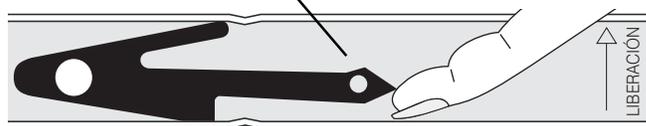
#### Para volver a instalar el cajón calentador:

1. Tire de los rodamientos hacia el frente de los canales del compartimiento exterior hasta que encajen en su lugar (consulte la Fig. 3).
2. Alinee cuidadosamente ambos lados de los rieles deslizantes del cajón calentador con los soportes deslizantes del compartimiento exterior ubicados en el interior del compartimiento vacío del cajón (consulte la figura 2).
3. Mientras sostiene el cajón calentador recto y nivelado utilizando la manija del cajón, presione (**SIN FORZARLO**) el cajón calentador dentro de los soportes deslizantes del compartimiento exterior y completamente dentro de la estufa. Tire del cajón hacia afuera nuevamente para asegurarse de que los rodamientos se hayan asentado en su lugar.
4. Si no escucha el chasquido de las palancas o siente que los rodamientos no están asentados, retire el cajón calentador y repita los pasos 1 al 3. Esto minimizará la posibilidad de causar daños a los rodamientos.

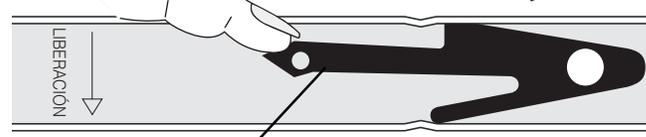
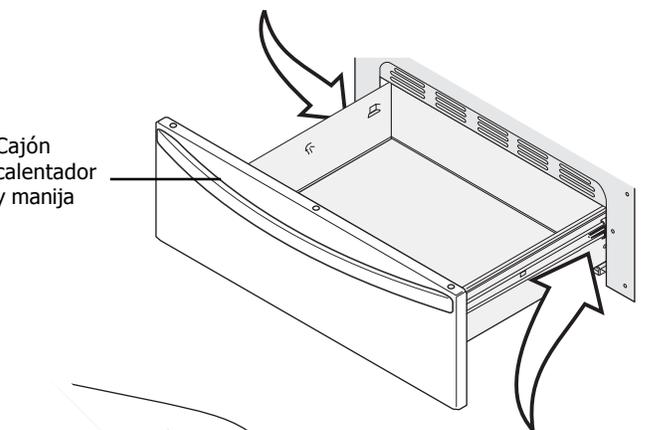
#### NOTA

El cajón calentador no funcionará durante un ciclo de autolimpieza.

Riel izquierdo y palanca de liberación

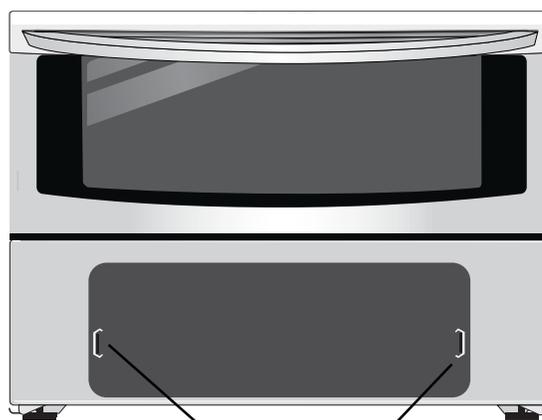


Cajón calentador y manija



Riel derecho y palanca de liberación

Figura 1



Canales de guía izquierdo y derecho del compartimiento

Figura 2

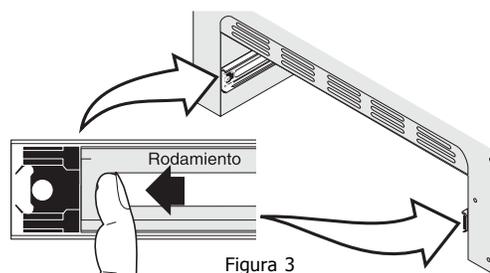


Figura 3

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, vea la sección "Ajuste de la temperatura del horno" en esta guía de uso y cuidado.</li> </ul>
La estufa no funciona por completo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La hora del día no está programada. Primero se <b>debe</b> programar la hora del día para que el horno funcione. Consulte el apartado "Ajuste del reloj" en la sección <b>Ajuste de los controles del horno</b>.</li> <li>• Asegúrese de que el cordón eléctrico o el enchufe estén correctamente conectados.</li> <li>• El cableado de servicio está incompleto. Póngase en contacto con su distribuidor, instalador o técnico autorizado.</li> <li>• Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces del hogar. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local.</li> </ul>
La sección del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función de cocción deseada. Vea la sección <b>Ajuste de los controles del horno</b> en este manual o lea las instrucciones "El electrodoméstico no funciona por completo" en esta lista.</li> </ul>
Los quemadores superiores no encienden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La perilla de control no se colocó completamente en la posición "LITE" (encender). Oprima la perilla y gírela a la posición "LITE" (encendido) hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla al ajuste de tamaño de llama deseado.</li> <li>• Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador APAGADO, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar las ranuras de la cabeza y los orificios de encendido del quemador. Consulte el apartado "Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores" en la sección <b>Cuidado y limpieza</b> para obtener instrucciones adicionales de limpieza.</li> <li>• El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente al tomacorriente.</li> <li>• Falla eléctrica (solamente modelos de encendido eléctrico). Los quemadores se pueden encender manualmente. Vea la sección <b>Ajuste de los controles superiores</b>.</li> </ul>
La llama sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las ranuras u orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador superior APAGADO, limpie los orificios usando un alambre de bajo calibre o una aguja.</li> <li>• Hay residuos de humedad después de limpiar. Sople aire levemente sobre la llama y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque bien los quemadores superiores y siga las instrucciones del apartado "Limpieza y mantenimiento de los quemadores superiores" en la sección <b>Cuidado y limpieza</b>.</li> </ul>
La llama del quemador superior es anaranjada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay partículas de polvo en la tubería principal de gas. Permita que los quemadores funcionen durante varios minutos hasta que la llama se vuelva azul. En las áreas costeras es imposible evitar las llamas levemente anaranjadas debido al nivel de sal en el aire.</li> </ul>
El ciclo de autolimpieza no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El control del horno no está ajustado correctamente. Siga las instrucciones bajo <b>Autolimpieza</b>.</li> <li>• Se interrumpió el ciclo de autolimpieza. Siga los pasos del apartado "Parada o interrupción del ciclo de autolimpieza" en la sección de <b>Autolimpieza</b>.</li> </ul>

## ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO • Soluciones de problemas comunes

Problema	Solución
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"><li>No se limpió la parte inferior delantera y superior del horno, el marco del horno o las áreas de la puerta fuera de la junta del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.</li></ul>
El horno desprende mucho humo cuando se asa a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"><li>Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en la sección "<b>Ajuste de los controles del horno</b>".</li><li>Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada.</li><li>La carne está demasiado cerca del quemador superior. Vuelva a colocar la parrilla de asar, de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el quemador. Precaliente el horno.</li><li>La carne no fue preparada adecuadamente. Saque el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.</li><li>El inserto y la asadera están colocados al revés y la grasa no está goteando. Siempre coloque el inserto de la asadera con las nervaduras hacia arriba y las ranuras hacia abajo, para permitir que la grasa gotee hacia la asadera (algunos modelos).</li><li>Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.</li></ul>
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	<ul style="list-style-type: none"><li>Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, vea el apartado "Asado a la parrilla" en la sección <b>Ajuste de los controles del horno</b>.</li></ul>
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F" (por ejemplo, "F10").	<ul style="list-style-type: none"><li>El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima la tecla "<b>CANCEL</b>" (anular) para borrar la pantalla y detener las señales sonoras. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico, espere 5 minutos, <b>conecte</b> el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si la falla ocurre nuevamente, anote el código de error y solicite servicio técnico.</li></ul>
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>Asegúrese de que la luz esté instalada firmemente en el casquillo. También consulte la sección "Cambio y reemplazo de la luz del horno".</li></ul>
El electrodoméstico está desnivelado.	<ul style="list-style-type: none"><li>Asegúrese de que el piso esté suficientemente nivelado, fuerte y estable para que pueda resistir la estufa de forma adecuada.</li><li>Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.</li><li>Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada.</li><li>Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.</li></ul>
Es difícil mover el electrodoméstico. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	<ul style="list-style-type: none"><li>Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico.</li><li>La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.</li></ul>

## GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS GRANDES

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux cubrirá todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra, siempre que el electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

### Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos cuyos números de serie originales hayan sido quitados, alterados o no puedan determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE. UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "como están" no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio que no involucren un mal funcionamiento o defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso doméstico normal o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas/solicitudes de servicio técnico para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para obtener instrucciones sobre su uso.
9. Los gastos necesarios para hacer accesible el electrodoméstico a fin de repararlo, como por ejemplo la extracción de adornos, alacenas, estanterías, etc., que no formaban parte del electrodoméstico en el momento en que salió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitación, cualquier llamada/solicitud de servicio técnico fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, tarifas de transporte o gastos de traslado en el caso de servicio técnico solicitado para áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitación, los armarios, paredes, etc.
13. Daños causados por: servicio técnico realizado por compañías de servicio técnico no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio técnico autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios o hechos fortuitos.

### RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO.

ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO, POR EJEMPLO, DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ES POSIBLE QUE TAMBIÉN POSEA OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico

Guarde su recibo, la boleta de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio técnico. Si se realiza una reparación, es conveniente obtener y conservar todos los recibos de dicho servicio. El servicio técnico realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía solo se aplica en los Estados Unidos y Canadá. En los EE. UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona para que cambie ninguna de nuestras obligaciones bajo esta garantía ni tampoco agregue ninguna otra. Nuestras obligaciones de servicios y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o una compañía de servicio técnico autorizado. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso.

### EE.UU.

**1.800.944.9044**

Electrolux Major Appliances  
North America  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30907



### Canadá

**1.800.265.8352**

Electrolux Canada Corp.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, Ontario, Canadá  
L5V 3E4

