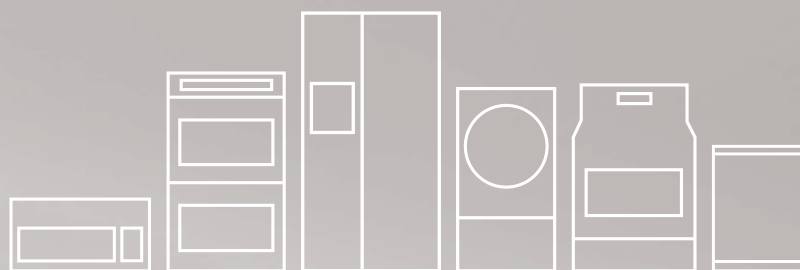


# FRIGIDAIRE

Todo lo que necesita saber sobre el

# uso y cuidado

de su estufa eléctrica



## ÍNDICE

Instrucciones importantes de seguridad .....	3-5	Funciones de control del horno (330/330i) .....	15
Vista general de las funciones .....	6	Ajuste de los controles del horno .....	16-22
Antes de ajustar los controles del horno .....	7-8	Autolimpieza .....	24
Antes de ajustar los controles superiores .....	9-10	Cuidado y limpieza .....	25-28
Ajuste de los controles superiores (cubierta de cerámica) .....	11-14	Antes de solicitar servicio técnico .....	29-30
		Garantía de los electrodomésticos grandes .....	31

# REGISTRO DEL PRODUCTO

## Contenido

Registro del producto .....	2
<b>Instrucciones importantes de seguridad .....</b>	<b>3-5</b>
<b>Vista general de las características .....</b>	<b>6</b>
<b>Antes de ajustar los controles del horno .....</b>	<b>7-8</b>
Desinstalación, reinstalación y organización de las parrillas del horno .....	7
Conjunto y sistema de rejillas del horno Effortless <sup>MC</sup> .....	8
<b>Antes de ajustar los controles superiores .....</b>	<b>9-10</b>
Información sobre la cubierta de cerámica y los elementos radiantes .....	9
Tipos de materiales de los utensilios .....	10
<b>Ajuste de los controles superiores .....</b>	<b>11-14</b>
Ajuste de los elementos superiores radiantes sencillos .....	11
Ajuste de los elementos superiores radiantes dobles .....	12
Ajuste de la zona de calentamiento .....	13
Enlatado de conservas .....	14
<b>Funciones del control del horno .....</b>	<b>15</b>
<b>Ajuste de los controles del horno .....</b>	<b>16-22</b>
Ajuste del reloj .....	16
Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas .....	16
Cambio de unidades de temperatura (°F o °C) .....	16
Ajuste del modo silencioso del control .....	16
Ajuste del bloqueo del horno .....	17
Ajuste del temporizador .....	17
Ajuste del horneado .....	18
Ajuste del horneado programado y del horneado programado diferido .....	18-19
Ajuste del horneado rápido (algunos modelos) .....	20
Ajuste para asar a la parrilla .....	21
Ajuste de la temperatura del horno .....	22
Funcionamiento de la luz del horno .....	22
<b>Autolimpieza .....</b>	<b>23-24</b>
<b>Cuidado y limpieza .....</b>	<b>25-28</b>
Tabla de recomendaciones de limpieza .....	25
Limpieza y mantenimiento de la superficie de cocción ..	26-27
Precauciones para el uso de aluminio .....	27
Reinstalación de la luz del horno .....	27
Desinstalación y reinstalación de la puerta del horno .....	28
<b>Antes de solicitar servicio técnico</b>	
Soluciones de problemas comunes .....	29-30
<b>Garantía del electrodoméstico .....</b>	<b>31</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.

## Ubicación de la placa de serie



Ubicación de la placa de serie:  
abra el cajón de almacenamiento (algunos modelos)  
o retire el panel delantero (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 correcta: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA No. 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales.** Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa.
- **Mantenimiento por el usuario — No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales.** Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto puede reducir el riesgo de lesiones personales y daños a la 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

- **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.**
- **Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.**

#### **!** ADVERTENCIA

**Pararse, se apoyarse o se 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.

**Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación.**

**No use el horno, el cajón calentador o el horno inferior (si vienen provistos) para guardar utensilios.**

**Conserve estas instrucciones para referencia futura.**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



### 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 o en el cajón de almacenamiento.** Esto incluye objetos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, utensilios 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.
- **No toque las unidades de calentamiento superior, los elementos superiores de cocción, las áreas cercanas a estos elementos o unidades, o la superficie interior del horno.** Tanto los elementos superiores como los elementos del horno pueden estar calientes, aún cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a los elementos 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.



### IMPORTANTE

**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 reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.

- **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 tomaoallas secos: los tomaoallas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor.** No deje que los tomaoallas toquen los elementos. No use toallas u otros materiales gruesos en vez de tomaoallas.
- **No caliente envases de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.**

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- **Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (si viene provisto):** 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 elemento superior trasero izquierdo si su modelo está equipado con elementos tubulares. El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero para los modelos equipados con superficies de cocción de vidrio cerámico. 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 tomaoallas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaoallas 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 protegerla contra el 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.

## 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.

### MODELOS CON SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO CERÁMICO

- **No cocine sobre cubiertas rotas** — Si se llegara a romper la cubierta, los líquidos de limpieza y los derrames podrían entrar en la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico de servicio inmediatamente.
- **Limpie la superficie de cocción con precaución** — Si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se utilizan sobre una superficie caliente.

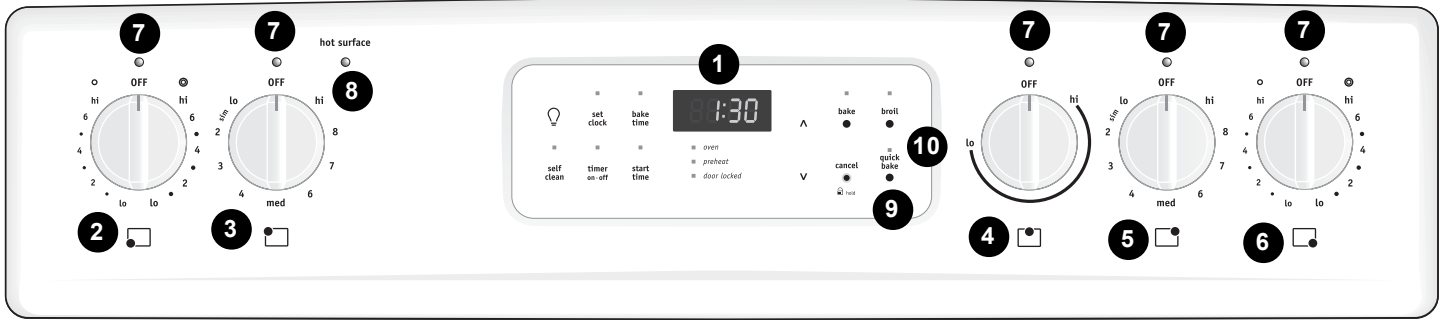
### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

- **Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los elementos superiores.** Coloque un utensilio con alimento en el elemento antes de encenderlo y apague el elemento antes de retirar el utensilio.
- **Use utensilios de tamaño adecuado** — Este electrodoméstico está equipado con uno o más elementos superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan el fondo plano y lo suficientemente grande para cubrir la superficie del elemento. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte del elemento calefactor y se puede quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la superficie del elemento también mejorará la eficiencia.
- **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 elementos 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.
- **No sumerja ni ponga en remojo los elementos calefactores desmontables** — Los elementos calefactores nunca se deben sumergir en agua. Los elementos se limpian por sí mismos durante el funcionamiento normal.
- **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.**

### AVISO IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

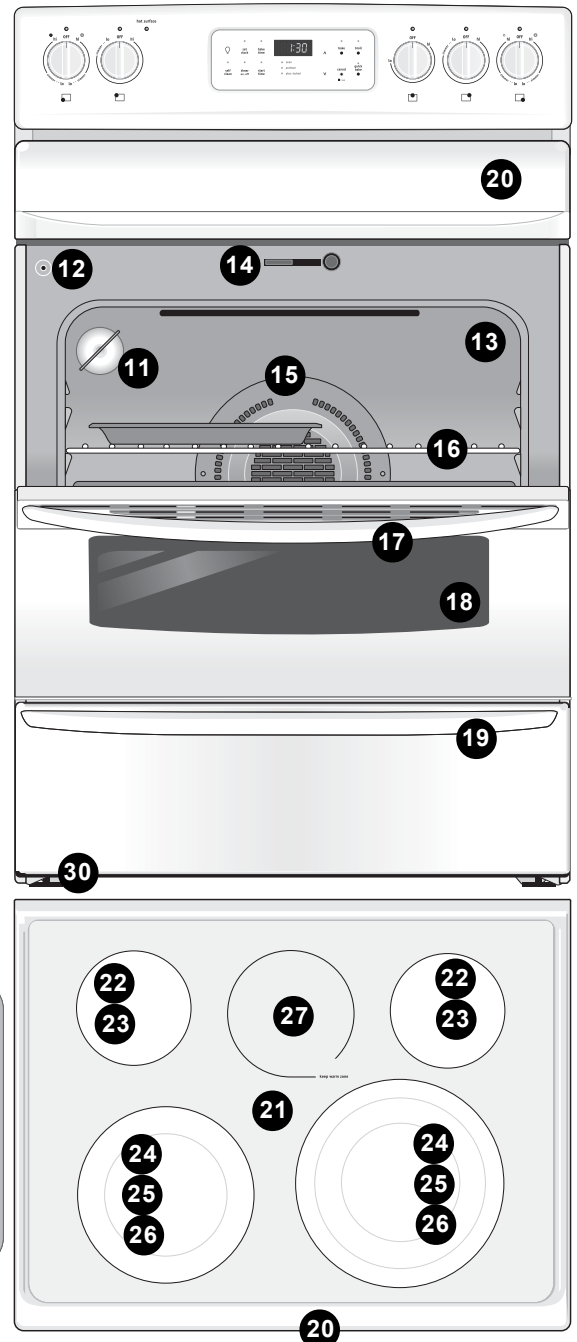
La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema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

## CARACTERÍSTICAS/FUNCIONES DEL ELECTRODOMÉSTICO



### Las características de su estufa eléctrica incluyen lo siguiente:

- Control electrónico del horno con temporizador de cocina.
- Control del elemento radiante delantero izquierdo sencillo (algunos modelos), doble (algunos modelos) o triple (algunos modelos).
- Control del elemento radiante trasero izquierdo sencillo (algunos modelos) o doble (algunos modelos).
- Control del elemento radiante del área calentadora (algunos modelos).
- Control del elemento radiante trasero derecho sencillo (algunos modelos) o doble (algunos modelos).
- Control del elemento radiante delantero derecho sencillo (algunos modelos), doble (algunos modelos) o triple (algunos modelos).
- Luz (luces) indicadora(s) de encendido de elemento
- Luz (luces) indicadora(s) de SUPERFICIE CALIENTE.
- Tecla del sistema de cocción "Quick Bake" (horneado rápido) (algunos modelos).
- Luz indicadora del sistema de cocción "Quick Bake" (horneado rápido) (algunos modelos).
- Luz interior del horno con cubierta removible.
- Interruptor automático de la puerta para la luz del horno (algunos modelos)
- Cavidad del horno autolimpiante
- Gancho de la puerta del horno autolimpiante.
- Ventilador del sistema de cocción "Quick Bake" (horneado rápido) (algunos modelos).
- Parrilla(s) interior(es) ajustable(s) del horno. Sistema de parrillas Effortless Oven Rack<sup>MC</sup> (no mostrado, algunos modelos).
- Manija grande de una sola pieza para el horno.
- Puerta del horno a todo lo ancho con ventanilla.
- Cajón de almacenamiento con manija grande de una pieza (algunos modelos) o panel protector inferior (algunos modelos).
- Superficie de cocción con bordes curvos, fácil de limpiar.
- Cubierta lisa de cerámica (los elementos, estilos y colores varían según el modelo).
- Elemento radiante sencillo de 6" (algunos modelos).
- Elemento radiante doble de 5" a 7" (algunos modelos).
- Elemento radiante sencillo de 9" (algunos modelos).
- Elemento radiante doble de 6" a 9" (algunos modelos).
- Elemento radiante sencillo de 12" (algunos modelos).
- Elemento radiante del área calentadora (algunos modelos).
- Asadera (algunos modelos).
- Inserto de la asadera (algunos modelos).
- Tornillos niveladores y soporte **antivuelco** (incluidos).



### NOTA

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

## ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ubicación del respiradero del horno

La rejilla de ventilación del horno se encuentra **debajo del lado izquierdo del panel de control** (vea la Fig. 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.**

Ubicación del respiradero del horno

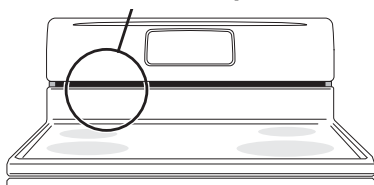


Figura 1

### 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.

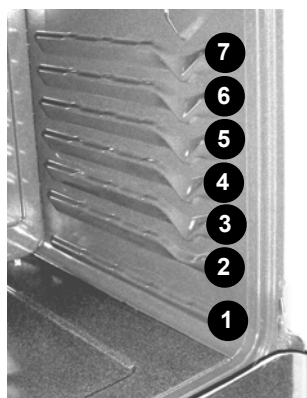
**Para organizar las parrillas**, siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).

### 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.



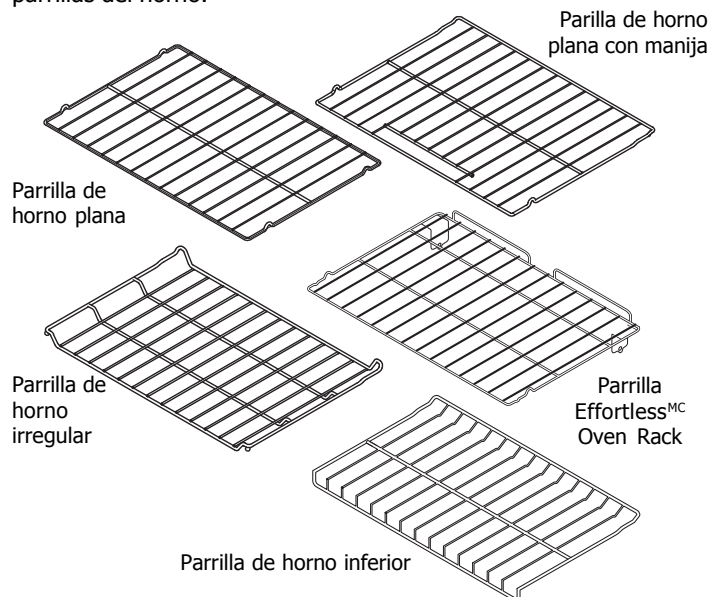
Horno con elemento de horneado visible - Fig. 2



Horno con elemento de horneado oculto - Fig. 3\*

### Tipos de parrillas del horno

Su estufa puede venir equipada con uno o más estilos 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 sistema de parrillas **Effortless<sup>MC</sup> Oven Rack** (algunos modelos) se describe más adelante en esta sección.

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.

### IMPORTANTE

La **parrilla Effortless<sup>MC</sup>** es la única que debe ser utilizada en la posición 2. El uso de cualquier otra parrilla en la posición 2 evitará que se cierre completamente la puerta.

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

Tipo de alimento	Posición modelos con elemento de horneado visible (Fig. 2)	Posición modelos con elemento de horneado oculto (Fig. 3*)
Cómo asar carne	Vea la sección de asar	Vea la sección de asar
Galletas, tortas, pays, bizcochos y panecillos	3 o 4	3 o 4
Pays congelados, torta de ángel, levadura, pan, guisos	2 o 3	2 o 3
Cortes pequeños de carne de res o de ave	2 o 3	2 o 3
Pavo, asado o jamón	2	1 o 2

## 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. Retire **TODAS** las parrillas y límpielas según las instrucciones proporcionadas en la sección de cuidado y limpieza de este manual.

#### Nunca levante partes calientes de las parrillas.

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

### ➔ 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 7. No intente usar la parrilla Effortless<sup>MC</sup> en la posición 1.

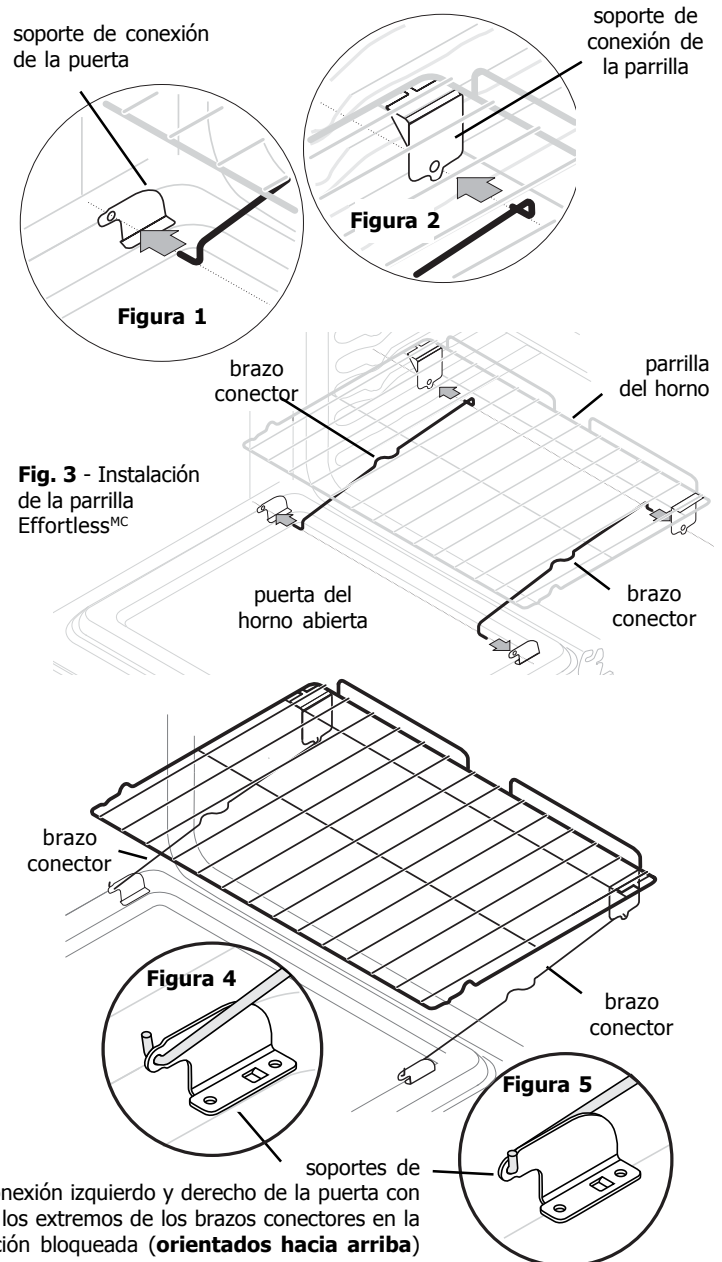


Fig. 6 - Parrilla Effortless<sup>MC</sup> después de la instalación



## ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES SUPERIORES

### Tipos de elementos de la cubierta

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. Los patrones del vidrio cerámico delinearán los tamaños y tipos de elementos disponibles. El elemento radiante **sencillo** estará delineado por un patrón circular sencillo (el área de **mantener caliente** está diseñada sólo para mantener alimentos calientes). El elemento radiante **doble** es flexible porque puede ajustarlo para usar solamente la porción interior más pequeña como elemento sencillo o para calentar las porciones interna y externa a la vez (vea la Fig. 1).

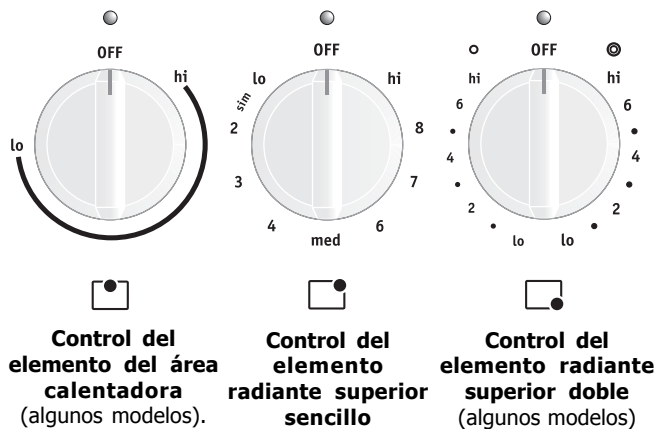


Figura 1

### Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. 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). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

**Cobre:** excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el Aluminio).

**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. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico.

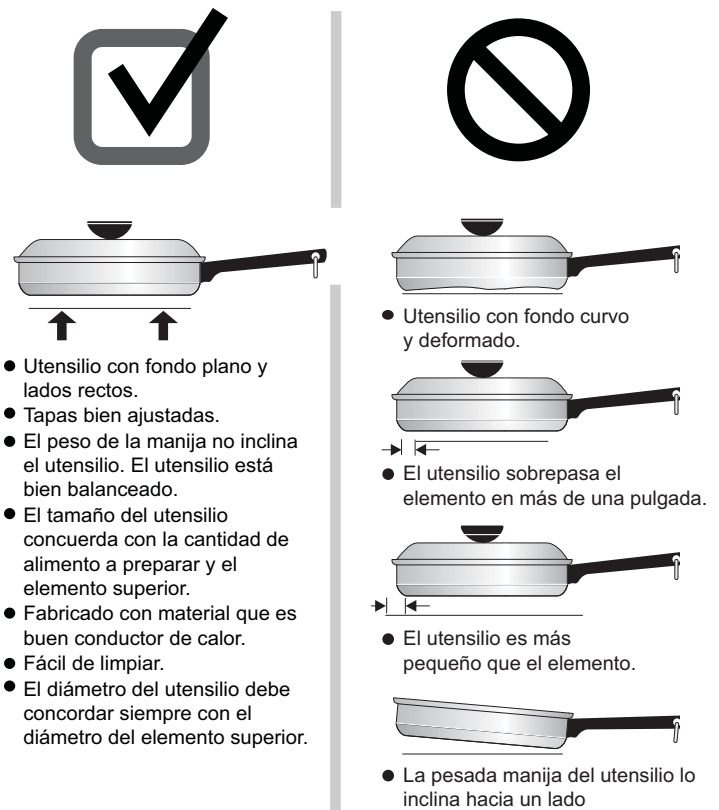
**Porcelana esmaltada sobre metal:** las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las superficies de cocción de vidrio cerámico.

**Vidrio:** conductor lento de calor. No se recomienda su uso en cubiertas de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

### Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar como se muestra en las Figs. 2 y 3.

Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Fig. 2). Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (vea la Fig. 3). Para más información sobre la superficie de cocción de vidrio cerámico, vea el apartado sobre la limpieza y mantenimiento de la superficie de cocción en la sección **Cuidado y limpieza**.



- Utensilio con fondo plano y lados rectos.
- Tapas bien ajustadas.
- El peso de la manija no inclina el utensilio. El utensilio está bien balanceado.
- El tamaño del utensilio concuerda con la cantidad de alimento a preparar y el elemento superior.
- Fabricado con material que es buen conductor de calor.
- Fácil de limpiar.
- El diámetro del utensilio debe concordar siempre con el diámetro del elemento superior.

- Utensilio con fondo curvo y deformado.
- El utensilio sobrepasa el elemento en más de una pulgada.
- El utensilio es más pequeño que el elemento.
- La pesada manija del utensilio lo inclina hacia un lado

Figura 2

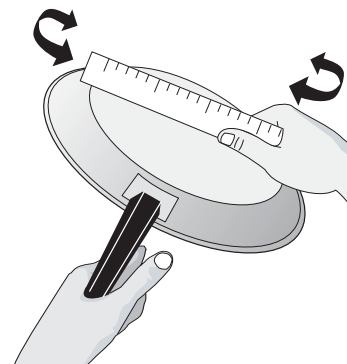


Figura 3

## AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

### Elementos radiantes superiores sencillos (todos los modelos)

#### Para utilizar el elemento radiante superior sencillo:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior sencillo.
2. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior hacia cualquier lado (Fig. 2) hasta llegar al ajuste deseado. (Consulte la **tabla de ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores**, Fig. 1). Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar. No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas según sea necesario (vea la Fig. 2). Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste. Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que el mismo es **demasiado pequeño** para el área de calefacción superior.
3. Cuando termine la cocción, APAGUE el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

### Ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores

Los ajustes sugeridos de la Fig. 1 se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de aluminio y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

#### Tabla de ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores sencillos y dobles

(use esta tabla con la Fig. 3)

Ajustes	Tipo de cocción
Alto ("HI" - 9)	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Intermedio alto (7 - 8)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Intermedio (5 - 6)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o hervir verduras al vapor
Intermedio bajo (2 - 4)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
Bajo ("LO" - 1)	Para mantener alimentos calientes, derretir y hervir a fuego lento

Figura 1

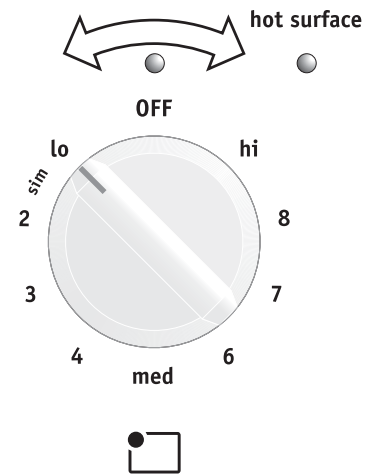


Figura 2

### PRECAUCIÓN

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. **La superficie de vidrio aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

**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 los elementos superiores.

### IMPORTANTE

**No permita que papel de aluminio o que CUALQUIER material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico.** Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

### NOTAS

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.

Las luces indicadoras **"Element ON" (elemento encendido)** se encenderán cuando uno o más elementos estén ENCENDIDOS. Una vista rápida a estas luces indicadoras después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los elementos superiores están APAGADOS. La luz indicadora **"Hot Surface" (superficie caliente)** permanecerá encendida DESPUÉS de girar la perilla de control a la posición "OFF" (apagado) hasta que el área de cocción se haya enfriado lo suficiente.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

### Elementos radiantes superiores dobles (algunos modelos)

Los símbolos del protector trasero sirven para identificar cuál serpentín del elemento radiante doble se encenderá. El símbolo ○ indica que sólo el serpentín interior se encenderá. El símbolo ⊙ indica que se encenderán los serpentines interior y exterior.

#### Para hacer funcionar un elemento radiante doble:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior doble.
2. Presione y gire la perilla de control hacia la derecha para comenzar a calentar las porciones interior y exterior del elemento. Si sólo requiere la porción interior para utensilios más pequeños, presione la perilla y gírela a la izquierda.
3. Cuando termine la cocción, APAGUE el elemento radiante superior doble antes de retirar el utensilio.

Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar. No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los ajustes como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que el mismo es **demasiado pequeño** para el área de calefacción superior.

Puede cambiar a cualquiera de los ajustes en cualquier momento durante la cocción. Vea la **tabla de ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores** en la página anterior.

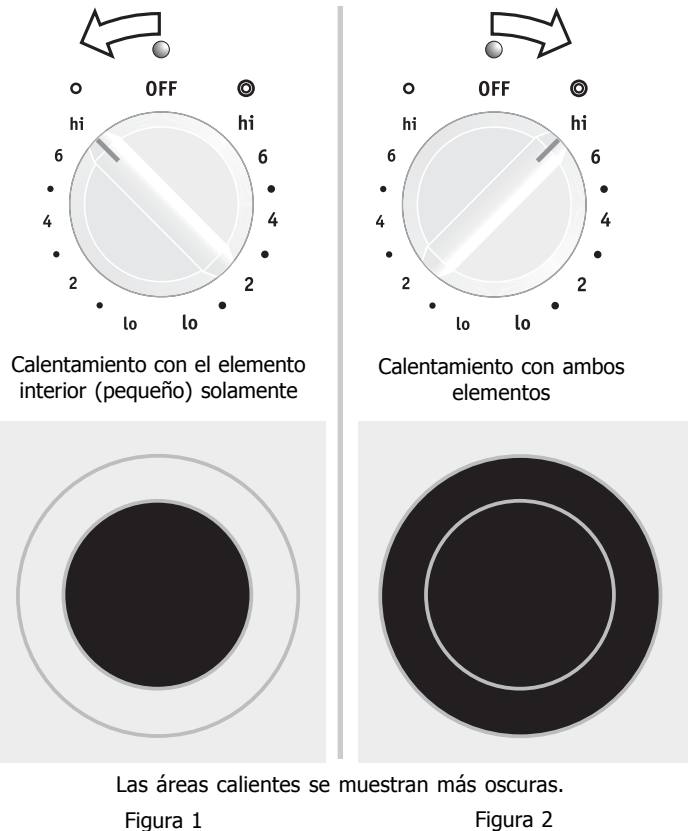
### PRECAUCIÓN

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. **La superficie de vidrio aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

**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 los elementos superiores.

### IMPORTANTE

**No permita que papel de aluminio o que CUALQUIER material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico.** Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.



### NOTAS

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.

Las luces indicadoras **"Element ON" (elemento encendido)** se encenderán cuando uno o más elementos estén ENCENDIDOS. Una vista rápida a estas luces indicadoras después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los elementos superiores están APAGADOS. La luz indicadora **"Hot Surface" (superficie caliente)** permanecerá encendida DESPUÉS de girar la perilla de control a la posición "OFF" (apagado) hasta que el área de cocción se haya enfriado lo suficiente.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

### Área calentadora (algunos modelos)

El propósito del área calentadora es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. Use el área calentadora para mantener calientes alimentos cocinados tales como las verduras, salsas para carne, cacerolas, sopas, guisos, panes, pasteles y platos que se puedan usar en hornos.

Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes. No se recomienda calentar alimentos fríos en el área calentadora. Todos los alimentos que se coloquen en la zona calentadora deben cubrirse con una tapa para mantener la calidad del alimento.

Para obtener los mejores resultados cuando caliente panes o pasteles, la tapa que utilice para cubrirlos debe tener una abertura para permitir que escape la humedad. **No use envoltura de plástico para cubrir el alimento. El plástico se puede derretir sobre la superficie y ser muy difícil de limpiar.** Sólo use utensilios recomendados para uso en hornos y estufas en el área calentadora.

### Ajuste del control del área calentadora

1. Presione la perilla y gírela en cualquier dirección (vea la Fig 1). Las temperaturas son aproximadas y están designadas por "hi" (alto) y "lo" (bajo). Sin embargo, el control se puede colocar en cualquier posición entre "hi" (alto) y "lo" (bajo) para diferentes niveles de calentamiento.
2. Cuando esté listo para servir el alimento, gire la perilla a la posición "OFF" (apagado). El área calentadora permanecerá caliente hasta que la **luz indicadora** se APAGUE.

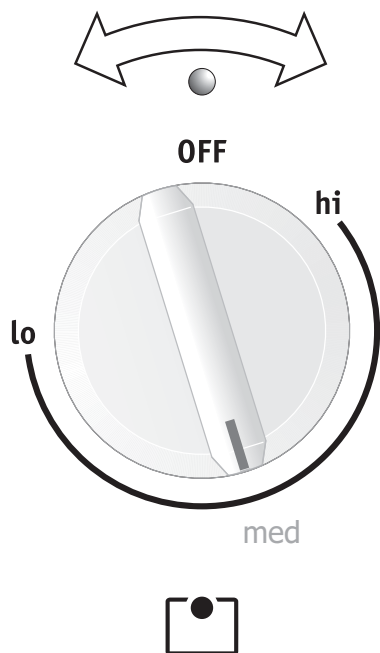


Fig. 1 (con ajustes aproximados para nivel medio)

**Selección de temperatura:** Consulte la **tabla de ajustes recomendados para calentar alimentos en el área de calentamiento** (vea la Fig. 2). Si un alimento específico no se encuentra en la lista, comience en el nivel intermedio y ajuste según sea necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir usando el nivel intermedio.

**Tabla de ajustes recomendados para calentar alimentos en el área de calentamiento**

Alimento	Nivel de temperatura
Panes/Pasteles	"LO" (bajo)
Guisos	"LO" (bajo)
Platos con comida	"LO" (bajo)
Huevos	"LO" (bajo)
Salsas para carne	"LO" (bajo)
Carnes	"MED" (medio)
Salsas	"MED" (medio)
Sopas (crema)	"MED" (medio)
Estofados	"MED" (medio)
Verduras	"MED" (medio)
Frituras	"HI" (alto)
Bebidas calientes	"HI" (alto)
Sopas (líquido)	"HI" (alto)

Figura 2

### PRECAUCIÓN

A diferencia de los elementos superiores, el área calentadora no brillará de color rojo cuando esté caliente.

Siempre use toalla o guantes para hornear para retirar el alimento del **área calentadora** ya que los utensilios o los platos **estarán calientes**.

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. **La superficie de vidrio aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

**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 los elementos superiores.

### IMPORTANTE

**No permita que papel de aluminio o que CUALQUIER material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico.** Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

### Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate 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 en el hogar.

- 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**).
- Cuando enlate conservas en una cubierta de vidrio cerámico, sólo use un **utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano** sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio.
- **Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada de las marcas del elemento superior o del quemador.** Se recomienda usar utensilios de enlatado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico.
- 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.

### ➔ IMPORTANTE

**NUNCA** coloque o extienda un utensilio de cocina sobre 2 áreas de cocción diferentes a la vez. Esto podría hacer que la cubierta de vidrio cerámico se quiebre.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. **La superficie de vidrio aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

**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 los elementos superiores.

### ➔ IMPORTANTE

**No permita que papel de aluminio o CUALQUIER material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico.** Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

# 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.

### Control del horno (para modelos con Quick Bake<sup>MC</sup> solamente)

**Tecla de ajuste del reloj:** Se usa para programar la hora del día.

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

**Teclas flechadas hacia arriba y hacia abajo:** se usan con las teclas de función para ajustar la temperatura del horno, el tiempo de horneado, la hora de inicio, la duración de la limpieza (cuando se programa una hora de inicio automático), la hora del día y el temporizador.

**Tecla "Bake"** (hornear): se usa para seleccionar la función de horneado.

**Luces indicadores de función:** estas luces muestran cuáles funciones están activas.

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

La tecla **Quick Bake<sup>MC</sup>** activa la función Quick Bake<sup>MC</sup>.

**Tecla "Cancel"** (anular): se usa para anular cualquier función ingresada previamente, excepto la hora del día y el contador de minutos. Oprima la tecla "Cancel" (anular) para detener la cocción. La tecla "Cancel" (anular) también se usa para activar el bloqueo de la puerta del horno.

**Tecla de la luz del horno:** se usa para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno.

**Tecla de autolimpieza:** se usa para programar un ciclo de autolimpieza.

**Tecla "Timer On/Off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador. El temporizador no comienza ni detiene la cocción. Además, la tecla "Timer On/Off" (encendido/apagado del temporizador) se usa para programar la función de horneado continuo.

**Tecla "Start time"** (hora de inicio): se usa para ajustar la hora deseada para el inicio del horneado y de la autolimpieza. Se puede usar con la tecla "Bake time" (tiempo de horneado) para programar un ciclo de horneado diferido.

**Luces indicadores "oven"** (horno), "preheat" (precalentar) y "door locked" (puerta bloqueada)\*: La luz "Oven" (horno) se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura programada. La luz "Preheat" (precalentar) se ilumina cuando el horno se enciende para comenzar a hornear o si la temperatura deseada es ajustada a una temperatura más alta que la temperatura real del horno. La luz "Door locked" (puerta bloqueada) destellará cuando la puerta se bloquee y desbloquee, cuando se active el bloqueo de la puerta o cuando se use un ciclo de autolimpieza.

### Control del horno (para todos los demás modelos)

**Tecla de ajuste del reloj:** Se usa para programar la hora del día.

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

**Teclas flechadas hacia arriba y hacia abajo:** se usan con las teclas de función para ajustar la temperatura del horno, el tiempo de horneado, la hora de inicio, la duración de la limpieza (cuando se programa una hora de inicio automático), la hora del día y el temporizador.

**Tecla "Bake"** (hornear): se usa para seleccionar la función de horneado.

**Luces indicadores de función:** estas luces muestran cuáles funciones están activas.

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

La tecla con el ícono "Door lock" activa los ajustes de bloqueo de la puerta del horno.

**Tecla "Cancel"** (anular): se usa para anular cualquier función ingresada previamente, excepto la hora del día y el contador de minutos. Oprima la tecla "Cancel" (anular) para detener la cocción.

**Tecla de la luz del horno:** se usa para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno.

**Tecla de autolimpieza:** se usa para programar un ciclo de autolimpieza.

**Tecla "Timer On/Off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador. El temporizador no comienza ni detiene la cocción. Además, la tecla "Timer On/Off" (encendido/apagado del temporizador) se usa para programar la función de horneado continuo.

**Tecla "Start time"** (hora de inicio): se usa para ajustar la hora deseada para el inicio del horneado y de la autolimpieza. Se puede usar con la tecla "Bake time" (tiempo de horneado) para programar un ciclo de horneado diferido.

**Luces indicadores "oven"** (horno), "preheat" (precalentar) y "door locked" (puerta bloqueada)\*: La luz "Oven" (horno) se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura programada. La luz "Preheat" (precalentar) se ilumina cuando el horno se enciende para comenzar a hornear o si la temperatura deseada es ajustada a una temperatura más alta que la temperatura real del horno. La luz "Door locked" (puerta bloqueada) destellará cuando la puerta se bloquee y desbloquee, cuando se active el bloqueo de la puerta o cuando se use un ciclo de autolimpieza.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ajuste del reloj

Cuando el electrodoméstico se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, "12:00" destellará en la pantalla. Se recomienda siempre programar la hora correcta del día antes de usar el electrodoméstico.

#### Ajuste del reloj:

1. Oprima **set clock** una vez (no mantenga la tecla oprimida).
2. Dentro de 5 segundos, oprima y mantenga oprimida **▲**
  - o **▼** hasta que aparezca la hora correcta del día en la pantalla.

### NOTA

El reloj no se puede cambiar durante el horneado programado o el ciclo de autolimpieza.

### Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica incorporada de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague si el control se deja encendido por más de 11 horas y 59 minutos. El horno puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

#### Para cambiar al ajuste de horneado continuo:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **timer on-off** durante 5 segundos hasta que se escuche la señal, "— — hr" aparecerá en la pantalla para indicar el horneado continuo. La hora del día reaparecerá en la pantalla.
2. Para cancelar la función de horneado continuo, oprima durante 5 segundos hasta que se escuche la señal. "12hr" aparecerá en la pantalla para indicar que el control ha vuelto a la función de ahorro de energía después de 12 horas.

### Cambio de unidades de temperatura (°F o °C)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). El horno se puede programar para cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (77°C a 287°C).

#### Para cambiar la temperatura a °C (Celsius) o de °C a °F (el control no debe estar en la función de horneado o de autolimpieza durante el uso de esta función):

1. Oprima **broil**. "— —" aparece en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **▲** hasta que "HI" aparezca en la pantalla.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **▲** hasta que "°F" o "°C" aparezca en la pantalla.
4. Oprima la tecla **▲** o **▼** para cambiar de °F a °C o de °C a °F.
5. Oprima cualquier tecla de control para regresar al modo de funcionamiento normal.

### Programación del modo silencioso del panel de control

Cuando seleccione una función, escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla. Si lo desea, se puede programar el control para funcionamiento silencioso. Oprima y mantenga

oprimida la tecla **start time**. Después de 7 segundos, el control emitirá una señal sonora. Esto evitará que los controles emitan señales sonoras cuando se presione una tecla. Para volver a activar el sonido, oprima y mantenga oprimida la tecla **start time** nuevamente durante 7 segundos hasta que el control emita una señal sonora.

### NOTA

La luz indicadora "OVEN" (horno) en la pantalla se ENCENDERÁ y APAGARÁ cuando se use la característica "Bake" (hornear) y durante el precalentamiento. Esto es normal e indica que el horno está en funcionamiento cíclico para mantener la temperatura de horneado seleccionada. Cuando la luz indicadora de precalentamiento se APAGUE, su horno estará listo.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### 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 (para modelos con Quick Bake)

1. Oprima **cancel** y mantenga oprimida la tecla durante 3 segundos. "Loc" se desplegará en la pantalla, la luz indicadora "Door Locked" (puerta bloqueada) destellará y el bloqueo de la puerta accionado por motor comenzará a cerrar la puerta automáticamente. **Espere aproximadamente 15 segundos** para que la puerta se bloquee. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora correcta del día aparecerá en el indicador visual.
2. Para anular el bloqueo del horno, oprima y mantenga oprimida la tecla **cancel** durante 3 segundos. El control desbloqueará la puerta del horno y volverá a su funcionamiento normal.

#### Para activar la función de bloqueo del horno (para modelos sin Quick Bake)






1. Oprima  y mantenga oprimida la tecla durante 3 segundos. "Loc" se desplegará en la pantalla, la luz indicadora "Door Locked" (puerta bloqueada) destellará y el bloqueo de la puerta accionado por motor comenzará a cerrar la puerta automáticamente. **Espere aproximadamente 15 segundos** para que la puerta se bloquee. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora correcta del día aparecerá en el indicador visual.
2. Para anular el bloqueo del horno, oprima y manténgala oprimida  durante 3 segundos. El control desbloqueará la puerta del horno y volverá a su funcionamiento normal.

### NOTAS



**NO abra la puerta del horno** mientras la luz indicadora esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora correcta del día aparecerá en el indicador visual.

Si se oprime cualquier tecla de control mientras el horno esté bloqueado, "Loc" aparecerá en la pantalla hasta que se libere la tecla.

### Ajuste del temporizador

1. Oprima **timer on-off**.
2. Oprima  para aumentar la hora en incrementos de un minuto. Oprima y mantenga oprimida  para aumentar la hora en incrementos de 10 minutos. El temporizador se puede programar para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.  
**Nota:** Si oprime  primero, el contador avanzará a 11 horas y 59 minutos.
3. Cuando el tiempo se haya acabado, el contador emitirá 3 señales sonoras y seguirá emitiendo 3 señales sonoras cada 60 segundos hasta que se oprima la tecla **timer on-off**.

#### Para cambiar el temporizador mientras está en uso

Cuando el temporizador esté activo y aparezca en la pantalla, oprima y mantenga oprimida  o  para aumentar o disminuir el tiempo restante.

#### Para anular el temporizador antes de que se acabe el tiempo:

Oprima **timer on-off** una vez.

### NOTAS

La luz indicadora que se encuentra sobre la tecla **timer on-off** se encenderá cuando el temporizador esté activo.

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 el temporizador se use con cualquier otra función, el mismo aparecerá en la pantalla. Para ver otras funciones, oprima la tecla de la función deseada.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ajuste del horneado

El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (77°C a 287°C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado automático es 350°F (177°C).

#### Para ajustar el horneado

1. Oprima **bake** . “— — —” aparecerá en la pantalla.
2. Dentro de 5 segundos, oprima **▲** o **▼** . El indicador mostrará “350°F” (177°C). Si oprime y mantiene oprimida la tecla **▲** o **▼** , la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
3. Tan pronto como se suelte **▲** o **▼** , el horno comenzará a calentarse hasta alcanzar la temperatura deseada. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado deseada, la luz indicadora de precalentamiento se APAGARÁ y el control emitirá 3 señales sonoras.
4. Para anular el horneado, oprima la tecla **cancel** .

#### Para cambiar la temperatura del horno después de haber comenzado a hornear

1. Oprima **bake** . Verifique visualmente la temperatura de horneado y asegúrese de que deba ser cambiada.
2. Presione la tecla **▲** o **▼** para aumentar o reducir la temperatura programada hasta alcanzar la nueva temperatura deseada.

### Ajuste de las funciones de horneado programado y de horneado programado diferido

Las teclas **bake time** y **start time** regulan las funciones que

ENCIENDEN y APAGAN el horno a las horas seleccionadas con anticipación. El horno puede ser programado para encenderse inmediatamente y para apagarse automáticamente (horneado programado) o para comenzar a hornear más adelante con un tiempo de encendido diferido (horneado programado diferido).



#### PRECAUCIÓN

Tenga cuidado cuando use las funciones de horneado programado y de horneado diferido. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

#### Para programar el horno para comenzar a hornear inmediatamente y para que se apague automáticamente (horneado programado)

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Coloque el alimento en el horno.
3. Oprima **bake** . El indicador visual mostrará “— — — °”.
4. Dentro de 5 segundos, oprima **▲** o **▼** . El indicador mostrará “350°F” (177°C). Si oprime y mantiene oprimida la tecla **▲** o **▼** , la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
5. Oprima **bake time** . “:00” se desplegará en el indicador visual.
6. Oprima **▲** o **▼** hasta que aparezca en el indicador visual el tiempo de horneado deseado.
7. El horno se ENCENDERÁ y comenzará a calentar.



#### NOTA

La función de horneado programado puede ser usada con la característica Quick Bake (horneado rápido). El horneado programado no funcionará cuando se use la función de asado a la parrilla.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Para programar el horno para un encendido diferido y un apagado automático (horneado programado diferido)

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora del día correcta.
2. Coloque el alimento en el horno.
3. Oprima **bake** . El indicador visual mostrará “— — — °”.
4. Dentro de 5 segundos, oprima **▲** o **▼** . El indicador mostrará “350°F” (177°C). Si oprime y mantiene oprimida la tecla **▲** o **▼** , la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
5. Oprima **bake time** . “:00” se desplegará en el indicador visual.
6. Oprima **▲** o **▼** hasta que aparezca en el indicador visual el tiempo de horneado deseado.
7. Oprima **start time** . La hora del día aparecerá en la pantalla.
8. Oprima la tecla **▲** o **▼** hasta que el tiempo de encendido deseado aparezca en la pantalla.
9. Una vez que se han programado los controles, el control calcula la hora en que debe terminar el horneado a fin de apagarse a la hora que usted programó.
10. El horno se ENCENDERÁ a la hora de horneado diferido y comenzará a calentar.

### 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.

### PRECAUCIÓN

Tenga cuidado cuando use las funciones de horneado programado y de horneado diferido. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

### 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 60 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **cancel** .

### Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de horneado después de haber comenzado a hornear

1. Oprima la tecla de la función que desea cambiar.
2. Oprima la tecla **▲** o **▼** para cambiar el ajuste.

### NOTA

Durante el horneado programado, la luz indicadora de precalentamiento no se encenderá hasta que sea hora de iniciar la cocción.

### Para programar el horno para un encendido diferido y un apagado automático (horneado programado diferido)

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Coloque el alimento en el horno.
3. Oprima **bake** . El indicador visual mostrará “— — — °”.
4. Dentro de 5 segundos, oprima **▲** o **▼** . El indicador mostrará “350°F” (177°C). Si oprime y mantiene oprimida la tecla **▲** o **▼** , la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
5. Oprima **bake time** . “:00” se desplegará en el indicador visual.
6. Oprima **▲** o **▼** hasta que aparezca en el indicador visual el tiempo de horneado deseado.
7. Oprima **start time** . La hora del día aparecerá en la pantalla.
8. Oprima la tecla **▲** o **▼** hasta que el tiempo de encendido deseado aparezca en la pantalla.
9. Una vez que se han programado los controles, el control calcula la hora en que debe terminar el horneado a fin de apagarse a la hora que usted programó.
10. El horno se ENCENDERÁ a la hora de horneado diferido y comenzará a calentar.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### "Quick Bake" (horneado rápido) (algunos modelos)

#### Beneficios de la función de horneado rápido

- 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.

#### Funcionamiento del horneado rápido

El horneado rápido 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. Las carnes cocinadas con la función "Quick Bake" (horneado rápido) son más jugosas. La carne de pollo queda más crujiente en el exterior a la vez que queda blanda y húmeda en el interior. Los panes y pasteles se doran más uniformemente. La mayoría de los alimentos horneados en un horno estándar pueden ser cocinados más rápido y más parejos con la función "Quick Bake" (horneado rápido).

#### Sugerencias para la función "Quick Bake" (horneado rápido)

##### Cuando hornee

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 (vea la figura 2).

##### Cuando ase

1. No es necesario precalentar el horno cuando ase alimentos usando la función "Quick Bake" (horneado rápido).
2. Como la función de horneado rápido 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 el aire circule alrededor de ellos.

## NOTAS

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

Obtendrá mejores resultados en el horneado de tortas de capas si usa la tecla **bake**.

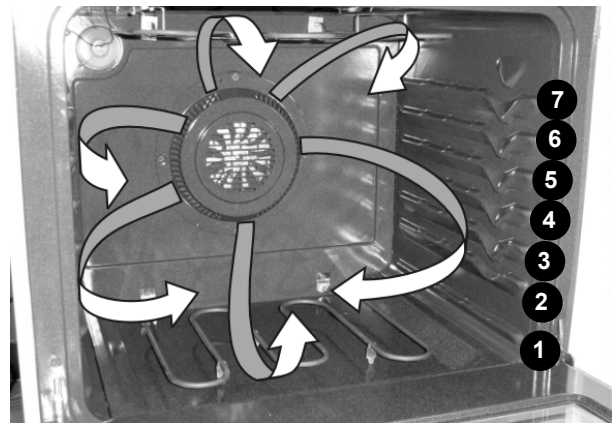


Figura 1

### Ajuste del horneado rápido

El horno se puede programar para hornear con la función "Quick Bake" (horneado rápido) a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (77°C a 287°C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado automático es 350°F (177°C).

#### Para ajustar el horneado rápido

1. Oprima **quick bake**. "— — —" aparecerá en la pantalla.
2. Dentro de 5 segundos, oprima **▲** o **▼**. El indicador mostrará "350°F" (177°C). Si oprime y mantiene oprimida la tecla **▲** o **▼**, la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
3. Una vez que se suelte **▲** o **▼**, el horno comenzará a calentarse hasta alcanzar la temperatura deseada. Cuando la temperatura desplegada alcanza la temperatura de horneado deseada, la luz indicadora de precalentamiento se APAGARÁ y el control emitirá 3 señales sonoras.
4. Para anular el horneado rápido, oprima la tecla **cancel**.

#### Para cambiar la temperatura del horno después de haber comenzado el horneado rápido

1. Oprima **quick bake**.
2. De ser necesario, oprima **▲** o **▼** para aumentar o disminuir la temperatura programada.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante 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 las figuras 1 y 3).

#### Para ajustar el asado a la parrilla

1. Coloque la parrilla del horno cuando el horno aún esté frío.
2. Oprima **broil**. “— —” se desplegará en la pantalla.
3. Oprima y mantenga oprimida **▲** o **▼** hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla. Oprima la tecla **▲** para asar en el ajuste “**HI**” (alto) o **▼** para asar en el ajuste “**LO**” (bajo). La mayoría de los alimentos se puede asar en “**HI**” (alto). Seleccione el ajuste “**LO**” (bajo) para evitar que los alimentos que deben quedar bien asados a la parrilla se doren o sequen demasiado.
4. **Para obtener resultados óptimos, precaliente el horno durante 5 minutos antes de agregar los alimentos.**
5. Coloque el inserto en la asadera (si viene equipado) y luego coloque el alimento en el inserto (si viene equipado).
6. Coloque la asadera y el inserto sobre la parrilla del horno (vea las figuras 1 y 2).
7. Para asar, **abra la puerta del horno** hasta la posición tope de asar a la parrilla.
8. Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo en el segundo lado.
9. Cuando termine de asar, oprima **cancel**.



Figura 1

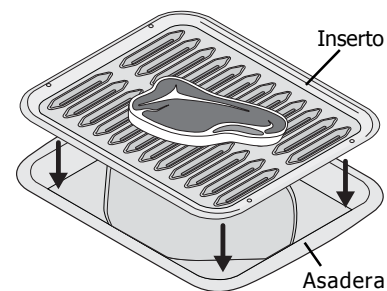


Figura 2



### 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.



### PRECAUCIÓN

Para asegurar los resultados adecuados cuando ase a la parrilla, **SÓLO** utilice asaderas e insertos aprobados por Electrolux Home Products, Inc.

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. **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.

### 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

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 <sup>a</sup> o 7 <sup>a</sup> *	Alto	6	4	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	6 <sup>a</sup> o 7 <sup>a</sup> *	Alto	7	5	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	6 <sup>a</sup> o 7 <sup>a</sup> *	Alto	8	7	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	6	Alto	8	6	Bien cocido
Pollo (con hueso)	5	Bajo	20	10	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	6	Bajo	8	6	Bien cocido
Pescado	6	Alto	13	n/d	Bien cocido
Camarones	5	Alto	5	n/d	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	7 <sup>a</sup>	Alto	9	7	Término medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	6	Alto	10	8	Bien cocido

Figura 3

\*Use la parrilla irregular si elige la posición 7.

## 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.

#### Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima **bake** .
2. Ajuste la temperatura a 550°F (287°C) oprimiendo y manteniendo oprimida la tecla **▲** .
3. Dentro de 2 segundos, oprima y mantenga oprimida la tecla **bake** hasta que aparezcan los 2 dígitos especiales en la pantalla. Libere la tecla **bake** . El indicador visual muestra entonces la cantidad de grados de diferencia entre la temperatura original regulada de fábrica y el ajuste actual de la temperatura. Si el control del horno tiene el ajuste de fábrica original, la pantalla mostrará "0".
4. Ahora la temperatura se puede aumentar o disminuir en hasta 35°F (19°C), en incrementos de 5°F (1°C), oprimiendo y manteniendo oprimida la tecla **▲** o **▼** . Ajuste hasta que aparezca la diferencia deseada de temperatura en el indicador visual. Cuando reduzca la temperatura del horno, aparecerá un signo menos (-) delante del número para indicar que el horno estará más frío de acuerdo con la cantidad de grados desplegados en la pantalla.
5. Cuando haya terminado de ajustar la temperatura, oprima la tecla **▶** para volver al despliegue de la hora del día.

### NOTAS


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

Si la pantalla está programada para mostrar la temperatura en grados centígrados, los ajustes serán en incrementos de 1°C cada vez que se opriman las teclas **▲** o **▼** .

**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.

### 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 del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez 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**.

## 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.

### ➔ 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 (vea la Fig. 1). 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.
- **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 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**.

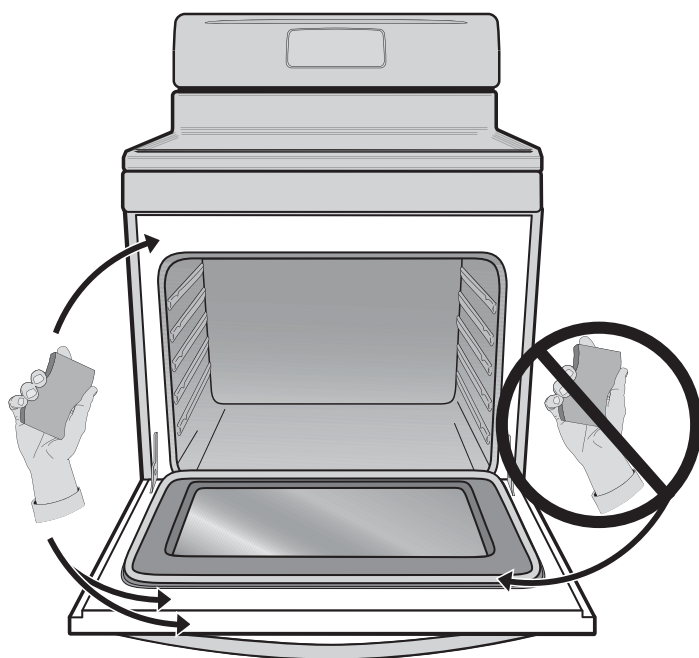


Figura 1

### ⚠ PRECAUCIÓN

Es posible que los elementos de hornear y asar del horno parezcan haberse enfriado después de haberlos APAGADO. **Los elementos aún pueden estar calientes** y pueden causar quemaduras si se tocan antes de que se hayan enfriado lo suficiente.

(SÓLO para los modelos que no tienen un elemento de hornear oculto). El elemento de hornear fue diseñado para ser levantado con la mano desde la parte delantera. Retire la parrilla inferior antes de levantar el elemento. No levante el elemento del horno más de 4 o 5 pulgadas (10 a 12 cm) desde su posición de reposo.

## AUTOLIMPIEZA

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

#### **IMPORTANTE**

Para iniciar un ciclo de autolimpieza sin **diferirlo**, omita los pasos 2 y 3 en las instrucciones que se ofrecen abajo.

#### **Cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado:**

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Oprima **start time**. Los dos puntos " : " en la hora del día destellarán.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **▲** para programar la hora de inicio del ciclo de autolimpieza. Libere la tecla cuando la pantalla muestre la hora de inicio deseada.
4. Oprima . "—" aparece en la pantalla.
5. Oprima las teclas **▲** o **▼** una sola vez. "3:00" aparecerá en la pantalla para indicar que se programó un ciclo de autolimpieza de 3 horas. Para cambiar el ajuste a un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima la tecla **▼** una sola vez ("2:00" aparecerá en la pantalla).

#### **(Algunos modelos)**

Para cambiar el ajuste a un ciclo de autolimpieza de

4 horas, oprima la tecla **▲** una sola vez

("4:00" aparecerá en la pantalla).

#### **NOTA**

Tan pronto se hayan ajustado los controles, el seguro mecánico comenzará a cerrarse automáticamente y la luz indicadora "LOCK" (bloqueo) comenzará a destellar. **NO** abra la puerta mientras la luz esté destellando (la puerta del horno se bloquea en aproximadamente 15 segundos).

6. "CLn" aparecerá en la pantalla durante el ciclo de autolimpieza y la luz "LOCK" (bloqueo) se encenderá hasta que el ciclo de autolimpieza haya finalizado o se haya anulado y la temperatura haya descendido.

#### **Cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado:**

1. La hora del día aparecerá en el indicador visual y la luz indicadora "Clean" y "LOCK" seguirán destellando.
2. Se puede abrir la puerta del horno una vez que éste se haya enfriado por lo menos por 1 HORA y que se haya apagado la luz "LOCK" (bloqueo).

#### **Parada o interrupción del ciclo de autolimpieza**

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

1. Oprima **cancel**.
2. Se puede abrir la puerta del horno una vez que éste se haya enfriado por lo menos por 1 HORA y que se haya apagado la luz "LOCK" (bloqueo).
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**. Recuerde que la puerta de la estufa no puede ser abierta hasta que se haya enfriado lo suficiente. Deberá contar con **aproximadamente 1 hora adicional** al tiempo de limpieza antes de poder usar la estufa para cocinar.

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>• <b>Aluminio (molduras) y vinilo</b></li> <li>• <b>Perillas de control pintadas y de plástico</b></li> <li>• <b>Piezas pintadas del armazón</b></li> <li>• <b>Moldura decorativa pintada</b></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>• <b>Panel de control cromado</b> (algunos modelos)</li> <li>• <b>Molduras decorativas</b> (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>• <b>Acero inoxidable Easy Care<sup>MC</sup></b> (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>• <b>Asadera e inserto de asadera de porcelana esmaltada</b> (si vienen provistos)</li> <li>• <b>Revestimiento de la puerta y piezas del armazón</b></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>• <b>Parrillas del horno</b></li> </ul>	<p><b>Debe retirar las parrillas del horno.</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>• <b>Puerta del horno</b></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.</p> <p><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>• <b>Cubierta de vidrio cerámico</b></li> </ul>	<p>Vea el apartado "Limpieza y mantenimiento de la cubierta" en la sección "<b>Cuidado y limpieza</b>".</p>

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Mantenimiento de la cubierta

#### ➔ IMPORTANTE

**Es esencial la limpieza adecuada y consistente de la cubierta de vidrio cerámico para mantenerla.**

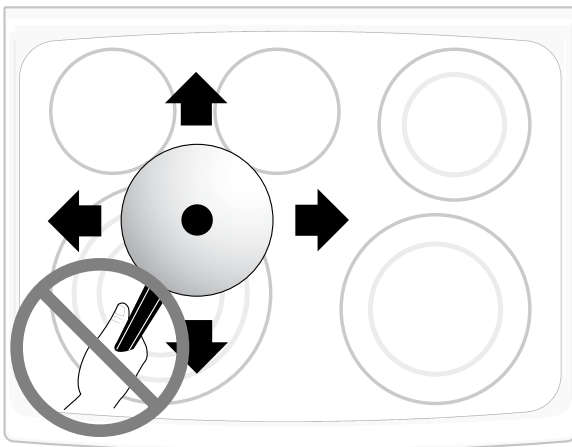
Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique un poco de crema de limpieza para cubiertas provista con su nuevo electrodoméstico. Pula con un paño **no abrasivo** o una esponja de limpieza antirayaduras. Esto facilitará la limpieza cuando la superficie de cocción se ensucie al cocinar. La crema especial de limpieza para superficies de cocción deja una capa protectora en el vidrio para ayudar a prevenir rayaduras y abrasiones.

Si desliza utensilios con fondos de aluminio o de cobre, pueden dejar marcas metálicas sobre la superficie de cocción. Estas marcas deben ser eliminadas **inmediatamente** después de que la superficie de cocción se haya enfriado, usando una crema de limpieza para superficies de cocción. Las marcas metálicas pueden hacerse permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

Los utensilios (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos o sucios pueden **marcar o rayar** la superficie de la cubierta.

#### No:

- Deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la cubierta.
- Use utensilios sucios o con acumulación de suciedad en el fondo. Reemplácelos con utensilios limpios antes de cocinar.
- Use la cubierta como tabla para cortar o como mesa de trabajo en la cocina.
- Cocine alimentos directamente sobre la superficie de la cubierta sin un utensilio.
- Deje caer objetos pesados o duros sobre la cubierta de vidrio cerámico, ya que la pueden quebrar.



### Limpieza de la cubierta

#### ⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" (apagado) y que la cubierta esté **FRÍA**.

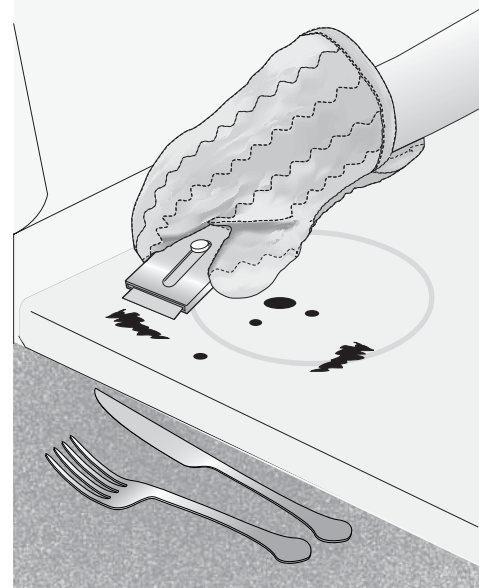
#### Para las manchas leves a moderadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre la superficie. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayaduras de plástico no abrasiva para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la superficie de cocción esté completamente limpia y sin residuos.

#### Para las manchas fuertes y quemadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre el área manchada. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza antirayaduras de plástico no abrasiva y aplique presión cuando sea necesario. No use la esponja que utilice para limpiar la superficie de cocción para ningún otro propósito.

Si queda suciedad en la superficie de cocción, ráspela cuidadosamente con una hojilla de afeitar de metal, sosteniéndola a un ángulo de 30 grados en relación con la superficie. Retire la suciedad raspada con una crema de limpieza para superficies de cocción y pula la superficie hasta que quede limpia.



### Limpieza de la cubierta (cont.)

*Plástico o alimentos con alto contenido de azúcar:*

Estos tipos de manchas deben ser removidas inmediatamente si ocurre un derrame o se derriten sobre la superficie de la cubierta de vidrio cerámico. Pueden ocurrir daños permanentes (como picaduras sobre la superficie de cocción) si estos derrames no se limpian **inmediatamente**.

Después de APAGAR los elementos superiores, use un raspador con hojilla de afeitar o una espátula de metal usando guantes de hornear y raspe el derrame de la superficie caliente (como se muestra). Permita que la superficie de cocción se enfríe y use el mismo método de limpieza que para las manchas fuertes o quemadas.



### ADVERTENCIA

**NO use un limpiador sobre la superficie de cocción si la superficie está caliente. Los vapores que se desprendan pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.**

### No use lo siguiente en la cubierta:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas ásperas tales como las esponjas de metal o de nylon. Éstas pueden rayar la superficie de cocción y dificultar su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos tales como el blanqueador con cloro, el amoníaco o los limpiadores para hornos, ya que pueden rayar o decolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucios, ya que pueden dejar sucio o pelusas sobre la cubierta que se pueden quemar y causar decoloración.



### IMPORTANTE

Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de vidrio cerámico puede sufrir daños. Sólo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para superficies de cocción de vidrio cerámico.

### Precaución para el uso del aluminio sobre la cubierta

- **Papel de aluminio** - El uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente dañará la superficie. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con la superficie de cocción de vidrio cerámico bajo NINGUNA circunstancia.
- **Utensilios de aluminio:** el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

### Reinstalación de la luz del horno

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 cada vez 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.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio.
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 la estufa).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para volver a programarlo, vea la sección **Programación del reloj y del temporizador** en esta Guía de uso y cuidado.



### PRECAUCIÓN

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

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### 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 en relación con el piso; vea la figura 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).

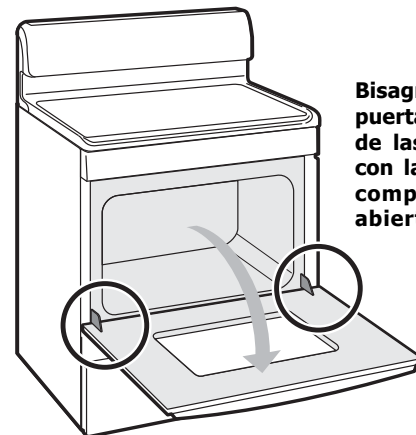
#### Para reinstalar la puerta del horno:

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.



Bisagra de la puerta del horno de las bisagras con la puerta completamente abierta.

Figura 1

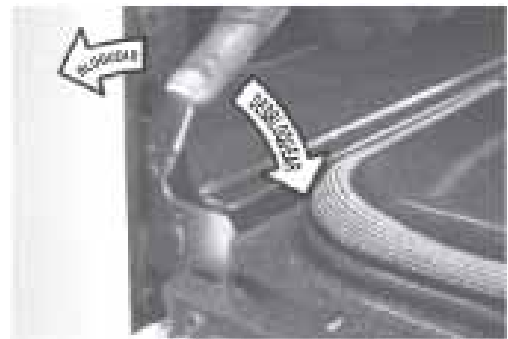


Figura 2

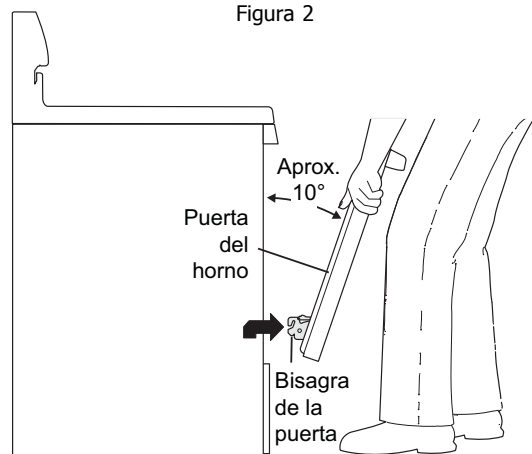


Figura 3

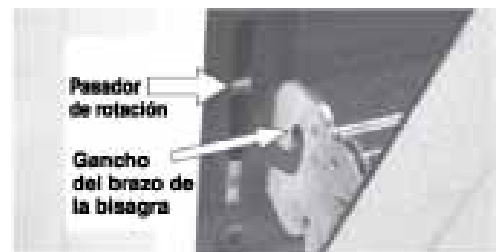


Figura 4

Problema	Solución
Resultados de cocción 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>
El electrodoméstico está desnivelado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el piso esté nivelado y 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 la estufa. 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>
El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste de control incorrecto. Asegúrese de que se haya ENCENDIDO el control correcto para el elemento que va a utilizar.</li> </ul>
El elemento superior no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se usaron utensilios livianos o deformados. Sólo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesados. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de los mismos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.</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 "<b>El electrodoméstico no funciona por completo</b>" en esta lista.</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 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>
Sale mucho humo del horno 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 esté abierta en la <b>posición tope de asar a la parrilla</b>.</li><li>La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a colocar la parrilla de asar, de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asar para dorar bien.</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 párrafo "Función de asado a la parrilla", en la sección "<b>Ajuste de los controles del horno</b>".</li></ul>
El panel de control emite señales sonoras y muestra un código de error "F" (por ejemplo, F10, F11, F13, F14, F15, F30, F31 o F90).	<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>
Hay rayaduras o abrasiones sobre la superficie de cocción.	<ul style="list-style-type: none"><li>Las partículas ásperas tales como las de sal o arena que queden entre la superficie de cocción y los utensilios pueden causar rayaduras. Asegúrese de que la superficie de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayaduras pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo.</li><li>Se usaron materiales de limpieza no recomendados para superficies de cocción de vidrio cerámico. Vea el apartado "<b>Mantenimiento y limpieza de la cubierta</b>" en la sección "<b>Cuidado y limpieza</b>" de esta Guía de uso y cuidado.</li><li>Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use utensilios con fondos lisos y planos.</li></ul>
Marcas metálicas en la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"><li>Se deslizaron o rasparon utensilios de metal sobre la superficie de cocción. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de cocción. Use una crema de limpieza para superficies de cocción de vidrio cerámico para quitar las marcas. Vea el apartado "Limpieza y mantenimiento de la cubierta" en la sección "<b>Cuidado y limpieza</b>".</li></ul>
Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"><li>Se cocinaron derrames sobre la superficie. Use un raspador con hojilla de afeitador para remover el derrame seco. Vea el apartado "Limpieza y mantenimiento de la cubierta" en la sección "<b>Cuidado y limpieza</b>".</li></ul>
Hay áreas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la cubierta de vidrio cerámico.	<ul style="list-style-type: none"><li>Depósitos minerales de agua y alimentos. Qútelos usando una crema de limpieza para superficies de cocción de vidrio cerámico. Use utensilios con fondos limpios y secos.</li></ul>

## GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

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 VARÍAN 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,  
L5V 3E4

