



ESPAÑOL

# MANUAL DEL PROPIETARIO ESTUFA ELÉCTRICA

Lea este manual con atención antes de utilizar el equipo y guárdelo para futuras consultas.

## MODELOS

LRE3091ST

LRE3091SB

LRE3091SW

# INTRODUCCIÓN

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD .....3-9

## CONTROLES DE COCCIÓN DE LAS PLACAS

Mensaje de corte de suministro eléctrico .....	10
Indicador de superficie caliente.....	10
Posición de las placas radiantes y los controles .....	10
Controles de ajuste de las placas .....	11
Consejos útiles para proteger la superficie de la placa vitrocerámica .....	12
Superficie de la placa vitrocerámica .....	12
Áreas de cocción .....	13
Uso de los utensilios de cocina adecuados .....	13
Consejos útiles de conservación en el hogar.....	14

## PIEZAS Y FUNCIONES

Piezas y funciones .....	15
Funciones del panel de control .....	16

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Ajuste del reloj .....	17
Ajustes mínimo y máximo del botón de control .....	17
Ajustes de prendido/apagado del temporizador .....	18
Ajuste de la función de bloqueo del horno .....	18
Cambio del formato horario del reloj (12 ó 24 horas) ...	19
Ajuste de las unidades de temperatura: grados Fahrenheit o Centígrados .....	19
Ajuste del volumen de los avisos .....	19
Ajuste de la activación/desactivación de la luz de alarma de precalentamiento.....	20
Ajuste del termostato .....	20
Ajuste de horneado .....	21
Horneado de tortas por capas .....	22
Antes de usar las rejillas del horno .....	22
Ajuste del horneado por temporizador .....	23
Ajuste del horneado por temporizador retardado .....	24
Ajuste del asado a la parrilla .....	25
Guía de recomendaciones para asar la parrilla .....	25-26
Para prender o apagar la luz del horno .....	26
Autolimpieza .....	27-29
Desmontaje y montaje de la gaveta de almacenaje .....	30
Conducto de ventilación del horno .....	30

## MANTENIMIENTO

Cuidados y limpieza .....	31-32
Limpieza de la placa de vitrocerámica .....	32-33
Desmontaje y montaje de la puerta del horno desmontable .....	34
Instrucciones relativas al cuidado de la puerta .....	34

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de solicitar asistencia técnica .....	35-38
---	-------

## ¡GRACIAS!

Felicidades por su compra y bienvenido a la familia LG.

Su nueva estufa eléctrico LG combina características de cocción de precisión, con un uso fácil y un diseño elegante. Siga las instrucciones de funcionamiento y cuidados de este manual y su estufa le proporcionará un servicio eficaz durante muchos años.

Grape su recibo aquí.

### *Información de registro del producto*

Modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

Para evitar riesgos de incendio, choque eléctrico, lesiones físicas o daños durante el uso, lea y siga todas las instrucciones antes de usar su estufa. Esta guía no abarca todas las situaciones posibles. Contacte siempre a su servicio técnico o fabricante en caso de problemas que no sepa resolver.



**Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo alerta de peligros potenciales que podrían provocar lesiones o incluso la muerte a usted o a terceros, e incluso la muerte. Todos los mensajes de seguridad están precedidos por un símbolo de advertencia, además de la palabra ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:**

**⚠️ ADVERTENCIA** Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas graves o incluso la muerte.

**⚠️ PRECAUCIÓN** Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas o daños a la propiedad.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD

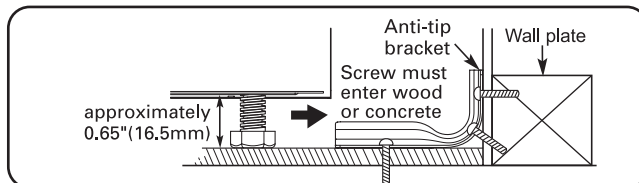
### ⚠️ ADVERTENCIA



• **NO se apoye ni se siente sobre la puerta. Instale el soporte antivuelco que viene incluido con la estufa.**



- La estufa podría volcarse ocasionando lesiones por derrames de líquidos o alimentos calientes, o producidas por el propio electrodoméstico.
- Si aleja la estufa de la pared para llevar a cabo labores de limpieza, servicio o por cualquier otra razón, asegúrese de volver a colocar correctamente el soporte antivuelco al devolver la estufa a su posición original contra la pared.



Para reducir el riesgo de vuelco de la estufa el electrodoméstico debe asegurarse mediante la instalación correcta del soporte antivuelco.

- Para chequear la instalación correcta del soporte antivuelco:  
Sujete el borde superior de la parte de atrás del protector posterior de la estufa e intente, con cuidado, inclinarlo hacia delante. Chequee que los dispositivos antivuelco estén colocados.
- Gaveta de calentamiento o gaveta de almacenaje: Retire la gaveta e inspeccione visualmente que el pie de nivelación posterior esté introducido por completo en el soporte antivuelco.
- Examine el manual de instalación para llevar a cabo un montaje correcto del soporte antivuelco.
- Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su electrodoméstico.
- No repare o reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en el manual.
- El resto de las labores de reparación deben ser dejadas en manos de un técnico calificado.
- Desconecte siempre el suministro eléctrico del electrodoméstico antes de llevar a cabo labores de servicio, desenchufando, quitando el fusible o desconectando el disyuntor.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### MEDIDAS DE SEGURIDAD (cont.)

- **NO TOQUE LAS RESISTENCIAS O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.**  
Las resistencias podrían estar calientes aunque estén de color oscuro. Las superficies interiores de un horno alcanzan la temperatura suficiente como para provocar quemaduras. Durante y tras su uso, no toque ni deje prendas u otros materiales inflamables en contacto con las resistencias o las superficies interiores del horno, hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico podrían alcanzar la temperatura suficiente como para provocar quemaduras. Entre estas superficies se encuentran las aperturas de ventilación del horno y las superficies próximas a éstas, las puertas del horno y sus ventanas.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta.**  
Permita que salga el aire o el vapor caliente, antes de extraer o introducir comida en el horno.
- **No caliente envases de alimentos destapados.**  
El aumento de presión podría provocar la ruptura del envase y provocar lesiones.
- **Asegúrese de que todos los materiales de embalaje han sido retirados del electrodoméstico antes de usarlo.**  
Mantenga plásticos, prendas y papeles alejados de las partes del electrodoméstico que puedan calentarse.
- **NO fuerce la apertura de la puerta.**  
Hacerlo puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno tras el ciclo de autolimpieza. Manténgase a un lado del horno al abrir la puerta para permitir la salida del aire o vapor caliente. El horno podría continuar A MUCHA TEMPERATURA
- **NO use estropajos metálicos.**  
Estos ARAÑARÁN la superficie.
- **NO use agentes químicos agresivos, limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden arañar la superficie.**  
Estos podrían dañar irremediablemente el cristal.
- **Tenga cuidado al desmontar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta usando el tirador.**  
La puerta es muy pesada.
- **NO se apoye ni se siente sobre la puerta.**  
Instale el soporte antivuelco que viene incluido con la estufa.
  - La estufa podría volcarse ocasionando lesiones por derrames de líquidos o alimentos calientes, o producidas por el propio electrodoméstico.
  - Si aleja la estufa de la pared para llevar a cabo labores de limpieza, servicio o por cualquier otra razón, asegúrese de volver a colocar correctamente el soporte antivuelco al devolver la estufa a su posición original contra la pared.

### **⚠ ADVERTENCIA**

- **Nunca use su electrodoméstico para calentar o calefactor la estancia.**
- **NO use agua para sofocar incendios provocados por grasas. En caso de que se provoque un incendio en el horno, mantenga la puerta cerrada y apague el electrodoméstico. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato sobre el fuego o use un extintor.**
- **Use sólo guantes de cocina secos. Unos guantes de cocina mojados o húmedos podrían producir quemaduras por vapor al contacto con superficies calientes. No permita que el guante de cocina toque elementos calientes. No use papel de cocina u otros paños voluminosos.**
- **Almacenaje dentro o sobre el electrodoméstico. No deben almacenarse materiales inflamables dentro del horno ni colocarse en las proximidades de las placas.**
- **Use la indumentaria apropiada. Nunca deben usarse prendas holgadas o sueltas mientras usa el electrodoméstico.**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Recubrimiento de protección.** No use papel de aluminio ni ningún otro material para recubrir la base del horno. Una disposición incorrecta de estos recubrimientos podría constituir riesgo de choque eléctrico o incendio.
- **No permita que el papel de aluminio o termómetros de carne entren en contacto con elementos calientes.**
- **Antes de reemplazar el foco de luz de su horno, desconecte el suministro eléctrico del mismo en el panel del fusible principal o del disyuntor.**  
No hacerlo puede provocar lesiones físicas graves, choques eléctricos o incluso la muerte.
- **NO recubra las paredes, las rejillas, la base ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni con ningún otro material.**  
Hacerlo afectará la distribución del calor, produciendo resultados deficientes en el proceso de cocción y provocando daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).

**⚠ ADVERTENCIA**



Papel de aluminio

- **NO coloque papel de aluminio directamente sobre la base del horno.**

### VISERAS DE VENTILACIÓN

- **Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.**  
La ventilación del horno está situada sobre la placa posterior izquierda.

Esta zona puede alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento del horno. No bloquee nunca este conducto de ventilación ni coloque plástico o artículos sensibles al calor en él.

### COLOCACIÓN DE SARTENES

**⚠ ADVERTENCIA**



Resistencia

- **No coloque alimentos directamente sobre la base del horno.**

Hacerlo provocará daños permanentes en el acabado de la base del horno.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### PLACAS DE COCINA

- **Use sartenes del tamaño adecuado.** Este electrodoméstico está equipado con una o más placas de distintos tamaños. escoja utensilios de cocina con la base plana y suficiente tamaño para cubrir la superficie de la resistencia de la placa. El uso de utensilios de cocina de menor tamaño expondrá una parte de la resistencia al contacto directo, pudiendo ocasionar quemaduras en las prendas. Una relación de tamaño correcta de los utensilios de cocina a la hora de cocinar también mejorará la eficiencia.
- **No deje NUNCA las placas desatendidas ajustadas a potencia máxima.** Los derrames por líquidos hirviendo provocan acumulaciones de humo y aceitosas que pueden incendiarse con facilidad.
- **Utensilios de cocina vitrificados.** Sólo ciertos tipos de utensilios de cristal, vitrocerámicos, cerámicos, de barro o vitrificados son aptos para su uso en estufas sin riesgo de rotura debido a cambios súbitos de temperatura.
- **Los mangos de los utensilios de cocina deben girarse hacia dentro y no colocarse sobre las placas adyacentes.** Para reducir el riesgo de quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames debidos a contactos accidentales con el utensilio de cocina, el mango de dicho utensilio debe colocarse de tal forma que quede girado hacia el interior, sin cruzarse sobre las placas adyacentes.
- Asegúrese de chequear qué mando de control pone en funcionamiento cada placa. Asegúrese de prender la placa correcta.

### FREIDORAS

- Tenga muchísimo cuidado al desplazar la freidora o al eliminar la grasa acumulada.

### MEDIDAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

- **Rejillas del horno.** Coloque siempre las rejillas en la posición que desee mientras el horno permanece frío.
- **Use siempre guantes de cocina o guantes de horno al retirar alimentos del horno o de la placa de cocinar.** Podría quemarse al calentarse los utensilios de cocina y los platos.
- **Tenga cuidado con las funciones de HORNEADO POR TEMPORIZADOR o HORNEADO POR TEMPORIZADOR RETARDADO.** Use el temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos perecederos como la leche, huevos, carnes o aves deben almacenarse antes en el refrigerador. Incluso habiendo sido refrigerados no deben permanecer dentro del horno por un período superior a 1 hora antes de comenzar a cocinarlos y deben retirarse rápidamente una vez completada su cocción. Ingerir alimentos en mal estado puede provocar enfermedades por intoxicación alimenticia.
- **En caso de que se provocase un incendio en el horno, mantenga la puerta cerrada y apague el electrodoméstico.** Si el incendio continúa, arroje bicarbonato sobre el fuego o use un extintor.
- **NO vierta agua o harina sobre el fuego.** La harina podría explotar y el agua provocar un fuego graso, extendiéndose y ocasionando lesiones físicas.
- **NO use la parrilla sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### MEDIDAS DE SEGURIDAD INFANTIL

#### ADVERTENCIA

- Los niños deben mantenerse alejados del horno.
- Los accesorios pueden alcanzar altas temperaturas durante el uso de la parrilla.

#### PRECAUCIÓN

- **NO** deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico.  
Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del horno puede alcanzar altas temperaturas al tacto.

#### PRECAUCIÓN

- **NUNCA** deje a niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando está usándose o cuando permanece aún caliente. Nunca permita que los niños se sienten o se apoyen en alguna parte del electrodoméstico, ya que podrían resultar lastimados o quemados.
- **NUNCA** almacene objetos que tengan interés para los niños en los armarios situados sobre el electrodoméstico. Los niños podrían subirse sobre el electrodoméstico o sobre la puerta del mismo para alcanzar los objetos, pudiendo lesionarse gravemente.
- Los niños deben aprender que el electrodoméstico y los utensilios que éste contiene pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Los niños deben aprender que un electrodoméstico no es un juguete. No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con otras piezas del electrodoméstico.

### SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO/CERÁMICAS

#### • **NO TOQUE LAS PLACAS NI SUS ÁREAS ADYACENTES.**

Las placas podrían estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas próximas a las placas podrían alcanzar la suficiente temperatura como para provocar quemaduras. Durante y tras su uso no toque ni deje prendas u otros materiales inflamables en contacto con las placas o con sus áreas adyacentes hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se hayan enfriado. Esto incluye la placa de cocinar y el área sobre la puerta del horno.

- **No cocine sobre una placa de cocinar rota.** Si la placa de cocinar estuviera rota, los productos de limpieza y los restos podrían penetrar a través de ella, creando un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto de inmediato con un técnico calificado.

- **Limpie la placa de cocinar con cuidado.** No use esponjas ni trapos para limpiar derrames en un área caliente. Use un raspador metálico adecuado.
- **NO use la placa vitrocerámica** como superficie de corte.
- **NO coloque ni almacene** elementos que puedan derretirse o incendiarse sobre una placa de cocinar vitrocerámica, incluso cuando no esté usándose.
- Prenda siempre las placas tras colocar los utensilios de cocina.
- **NO almacene** objetos pesados sobre la superficie de la placa de cocinar que puedan caer y dañarla.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO/CERÁMICAS (cont.)

- **NO coloque** papel de aluminio ni objetos de plástico como saleros o pimenteros, soportes para cucharas, envoltorios de plástico ni ningún otro material en la estufa cuando esté usándose.
  - El aire caliente del conducto de ventilación puede derretir los objetos plásticos o inflamarlos.
- Asegúrese de prender la placa correcta.
- **NUNCA cocine directamente sobre la placa vitrocerámica.** Use siempre utensilios de cocina adecuados.
- **Coloque siempre la sartén en el centro de la placa sobre la que está cocinando. No deje NUNCA las placas desatendidas ajustadas a potencia máxima.**
  - Los derrames por líquidos hirviendo provocan acumulaciones humeantes y aceitosas que podrían prenderse con facilidad.
- Apague siempre las placas antes de retirar los utensilios de cocina.
- **NO use envoltorios plásticos para cubrir los alimentos.**
  - El plástico podría derretirse sobre la superficie y ser muy difícil de eliminar.
- **NO toque las placas hasta que se hayan enfriado.**
  - Las placas pueden seguir estando calientes y producir quemaduras si no se han enfriado suficientemente.
  - Limpie inmediatamente los derrames producidos en el área de cocción para prevenir una difícil labor de limpieza posterior.
- Si el armario de la cocina está situado directamente sobre la superficie de cocción, limite el uso del mismo a artículos de uso infrecuente y que puedan almacenarse de forma segura en un área bajo la influencia del calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para artículos como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- **NO toque las placas hasta que se hayan enfriado suficientemente.**
  - Las placas podrían estar aún calientes y provocar quemaduras.
- **No deje NUNCA alimentos desatendidos con las placas ajustadas a máxima o media potencia.** Los derrames por líquidos hirviendo provocan acumulaciones humeantes y aceitosas que podrían prenderse con facilidad.
- Al calentar alimentos, no use envases sellados. Permita que el aire caliente salga.
- **NO use estropajos metálicos.**
  - Estos arañarán la superficie.
- **NO use estropajos para fregar o estropajos de limpieza abrasivos.**
  - Podrían dañar la superficie de su placa de cocinar vitrocerámica.
- **Los utensilios de cocina ásperos o con bases no uniformes pueden dejar marcas o arañar la superficie de la placa de cocinar.**
- **No deslice ningún metal o cristal sobre la placa de cocinar.**
- **No use utensilios de cocina sucios o con suciedad incrustada sobre la base.**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### MEDIDAS DE SEGURIDAD DURANTE EL PROCESO DE LIMPIEZA

- **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para disponer de un sellado correcto. Debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- **No use limpiadores para hornos.** No debe usarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún revestimiento de protección de ningún tipo ni dentro ni en los alrededores de cualquier parte del horno.
- **Antes de realizar la autolimpieza del horno.** Retire la parrilla, todas las rejillas, el termómetro de carne y cualquier otro utensilio del interior del horno.
- **No deje nunca pájaros domésticos en la cocina.** La salud de los pájaros es extremadamente sensible a los humos liberados durante el ciclo de autolimpieza. Los humos podrían ser dañinos o fatales para los pájaros. Traslade los pájaros a una estancia bien ventilada.
- Limpie mediante el ciclo de autolimpieza sólo las piezas enumeradas en este manual. Antes de proceder a la autolimpieza, retire del horno la parrilla y cualquier utensilio relacionado con los alimentos.
- Es normal que la placa de cocinar de la estufa se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, debe evitar tocar la placa de cocinar durante el ciclo de limpieza.
- **Instrucción importante.** En caso de que se muestre el código de error de autolimpieza **F** y de que suenen tres avisos largos, el horno estará presentando una falla de funcionamiento en el modo de autolimpieza. Desconecte el suministro eléctrico mediante el fusible o disyuntor principal y solicite los servicios de un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de proceder a la limpieza.**

# CONTROLES DE COCCIÓN DE LAS PLACAS

## MENSAJE DE CORTE DE SUMINISTRO ELÉCTRICO

Si ha ajustado en el horno una función con temporizador y se produce un corte de suministro eléctrico, el reloj y todas las funciones programadas deben ser reiniciadas.

La hora parpadeará en la pantalla cuando se haya producido un corte de suministro eléctrico.

Pulse el botón **Clear/Off**. Reinicie el reloj con la hora correcta.

## INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE

HOT SURFACE

- Se prende cuando la unidad está aún caliente al tacto.
- Se prende durante el ciclo de autolimpieza.

- Permanece así incluso tras apagar la unidad.
- Se ilumina hasta que la unidad se ha enfriado hasta 150° F (19° C) aproximadamente.

## POSICIÓN DE LAS PLACAS RADIANTES Y LOS CONTROLES

Las placas radiantes están situadas sobre la placa de cocinar como se indica a continuación.



# CONTROLES DE COCCIÓN DE LAS PLACAS

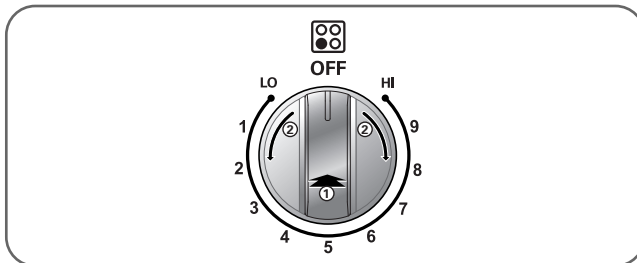
## AJUSTE DE LOS CONTROLES DE LAS PLACAS

Úselos para prender las placas. Es posible escoger un número infinito de posiciones entre los ajustes **Low** y **High** (baja y alta). Los mandos pueden ajustarse en dichas posiciones o en cualquiera de sus posiciones intermedias.

**Para prender una placa individual**  
(frontal izquierda, posterior izquierda o posterior derecha)



- 1 Coloque el sartén sobre la placa.
- 2 Pulse el mando hacia dentro y gírelo hasta la posición de calor que desee.
  - En el panel de control está indicada la placa que acciona el mando. Por ejemplo, la siguiente ilustración hace referencia a la placa frontal izquierda.
- 3 Existe una luz indicadora de placas sobre el panel de control. Al prender el mando de control de cualquier placa, la luz se prenderá. La luz se apagará cuando lo hagan todas las placas.
- 4 Cuando termine de cocinar, gire el mando a la posición **OFF**. Retire el sartén.



**Para prender una placa dual**  
(Frontal derecha)



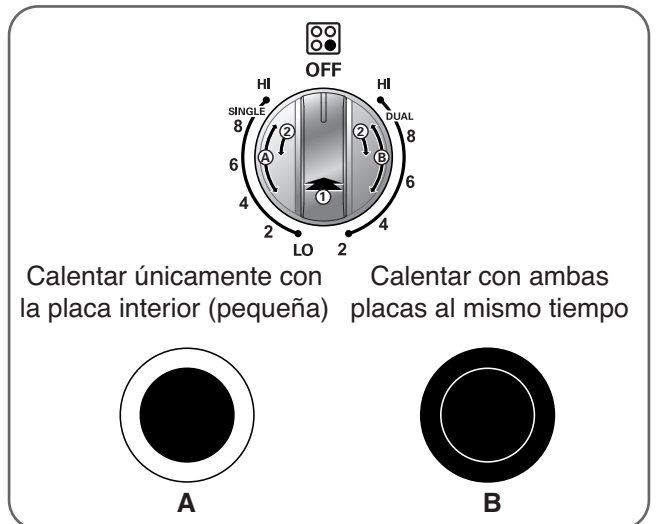
### Placa dual (modos de selección)

La estufa dispone de una placa dual situada en la parte frontal derecha de la placa de cocinar.

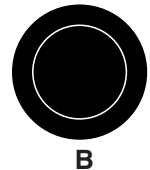
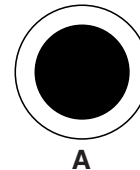
Esta le permite cambiar el tamaño de la placa.

La placa pequeña se usa en el lado izquierdo del control del mando.

Para usar la placa completa, use el lado derecho del control del mando. El control de ambas placas puede ajustarse entre los ajustes **Low** y **High** (baja y alta).



Calentar únicamente con la placa interior (pequeña)      Calentar con ambas placas al mismo tiempo



### ⚠ PRECAUCIÓN

- Use solo utensilios de cocina y platos aptos para su uso en hornos y placa de cocinar.
- Use siempre guantes para horno al retirar los alimentos de las placas, ya que los utensilios de cocina y los platos estarán calientes.
- Al calentar alimentos, no use envases sellados. Permita que el aire caliente salga.
- NO use envoltorios plásticos para cubrir los alimentos.
  - El plástico podría derretirse sobre la superficie y ser muy difícil de limpiar.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- NO toque las placas hasta que se hayan enfriado suficientemente.
  - Las placas podrían estar aún calientes y provocar quemaduras.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No deje NUNCA alimentos desatendidos con las placas ajustadas a máxima o media potencia.
  - Los derrames por líquidos hirviendo provocan acumulaciones humeantes y aceitosas que podrían prenderse con facilidad.

# CONTROLES DE COCCIÓN DE LAS PLACAS

## CONSEJOS ÚTILES PARA PROTEGER LA SUPERFICIE DE LA PLACA VITROCERÁMICA

### *Limpieza*

(Examine las páginas 32 y 33 para obtener más información)

Antes de usarla por primera vez, limpie la placa de cocinar. Limpie su placa de cocinar a diario o después de cada uso. Esto hará que su placa de cocinar conserve un buen aspecto y podrá prevenir daños.

En caso de derrames mientras cocina, limpie inmediatamente el área de cocción mientras está caliente a fin de evitar una dura tarea de limpieza posterior. Elimine los derrames con mucho cuidado y con la ayuda de un raspador metálico adecuado.

**No** deje permanecer los derrames sobre el área de cocción o sobre los ribetes de la placa de cocinar durante un período de tiempo prolongado.

**No** use polvos limpiadores abrasivos o estropajos metálicos que puedan arañar la placa de cocinar.

**No** use lejía, amoníaco u otros limpiadores no específicamente recomendados sobre una vitrocerámica.

### *Para prevenir otros daños*

**No** permita que plásticos, azúcares o alimentos con un alto contenido en azúcar se derritan sobre la placa de cocinar caliente. Si esto ocurriera, límpielo inmediatamente. (Examine la sección Limpieza, en las páginas 32 y 33).

**No** permita que el contenido de una olla hierva hasta evaporarse por completo, ya que esto dañaría la superficie de cocción y de la propia olla.

**No** use la placa de cocinar como superficie de trabajo o como tabla de cortar.

**No** cocine alimentos directamente sobre la superficie.

### *Para prevenir marcas y arañazos*

No use recipientes de cristal. Podrían arañar la superficie.

**No** coloque trípodes ni anillos para woks entre la superficie y la sartén. Estos elementos pueden causar marcas o arañar la encimera. No deslice sartenes de aluminio sobre una placa caliente. Las sartenes podrían dejar marcas que deberán eliminarse rápidamente.

(Examine la sección Limpieza, en las páginas 32 y 33).

Asegúrese de que las superficies de la placa y la base de la sartén u olla están limpias y secas para evitar arañazos. Para prevenir la aparición de arañazos o daños sobre la placa vitrocerámica, no deje azúcar, sal o grasas sobre el área de cocción.

Limpie la superficie de la placa con un paño limpio o con papel de cocina antes de usarla.

**No** deslice sartenes metálicas pesadas sobre la superficie ya que podrían producirse arañazos.

### *Para prevenir la aparición de manchas*

**No** use gamuzas o esponjas sucias para limpiar la superficie de la placa de cocinar.

Podrían dejar una capa que provocase manchas sobre la superficie de cocción al calentarse la zona.

Cocinar de forma continua sobre una superficie sucia podría ocasionar manchas permanentes.

## SUPERFICIE DE LA PLACA VITROCERÁMICA

### *Notas sobre la superficie de la placa vitrocerámica*

• La placa de cocinar podría desprender humos y olores ligeros la primera vez que se use. Esto se considera normal.

• Las placas vitrocerámicas mantienen el calor un período de tiempo después de apagar las placas. Apague las placas unos minutos antes de que acabar de cocinar los alimentos y use el calor residual para acabar la cocción. Cuando la luz indicadora de placa caliente se apague, el área de cocción estará lo

suficientemente fría para poder tocarla. Debido a la forma en que retienen el calor, las placas de la cocina no responderán a cambios de ajuste tan rápidamente como el serpentín.

• En el caso de un derrame por líquido hirviendo, retire la olla de la superficie de cocción.

• **No** intente levantar la placa de cocinar.

• La superficie lisa de la placa podría parecer decolorada al estar caliente. Este fenómeno se considera normal y desaparecerá al enfriarse las superficies.

# CONTROLES DE COCCIÓN DE LAS PLACAS

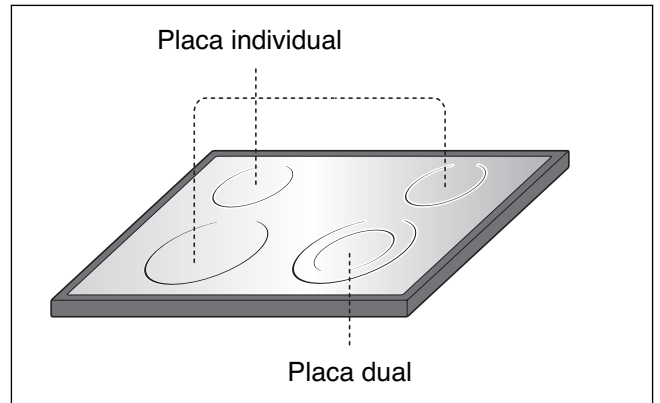
## ÁREAS DE COCCIÓN

Las áreas de cocción de su estufa están identificadas mediante círculos permanentes sobre la superficie de la placa vitrocerámica. Para obtener la máxima eficacia de cocción, ajuste los tamaños de la sartén y la placa.

**Las sartenes no deben exceder de 1/2 a 1 pulgada el área de cocción.**

Al prender un control, puede verse un resplandor a través de la superficie de la placa vitrocerámica. **La placa se prenderá y apagará por ciclos para mantener el ajuste de calor programado, incluso cuando esté ajustada al máximo.**

Para obtener más información acerca de los utensilios de cocina, examine las *Recomendaciones relativas a los utensilios de cocina*.



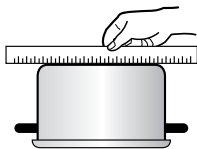
ESPAÑOL

## USO DE LOS UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

El uso de utensilios de cocina correctos puede prevenir muchos problemas, como que los alimentos tarden más en cocinarse o la obtención de resultados inconsistentes. Una sartén adecuada reducirá el tiempo de cocción y los alimentos se cocinarán de forma más uniforme. Se recomienda usar acero inoxidable.

**Chequee que la base de las sartenes sea plana usando una regla**

- 1 Coloque una regla a lo largo de la base de la sartén.
- 2 Sujétela a contraluz.
- 3 La luz no debe ser visible bajo la regla.



### NOTA:

- No use una sartén pequeña sobre una placa grande. Hacerlo no sólo supone un gasto de energía, sino que puede provocar que los residuos se quemen sobre el área de cocción, lo que requiere una labor de limpieza extra.
- No emplee utensilios no planos de gran tamaño o irregulares, como woks de base redonda, ondulada y/u ollas para conservas de gran tamaño y planchas.
- No use envases de aluminio o materiales similares. El aluminio podría derretirse sobre la vitrocerámica. Si el metal se derrite sobre la placa de cocinar, no la use. Solicite asistencia a un agente de servicio autorizado.

Recomendado	No adecuado
Base plana y laterales rectos.	Bases de sartén curvadas, acanaladas o deformadas. En ollas de base desigual, la cocción no será eficiente y, ocasionalmente, no conseguirá que los líquidos hiervan.
Sartenes de gran calibre.	Sartenes de metal de poco calibre o de cristal.
Sartenes cuyo tamaño coincida con la cantidad de comida a preparar y con el tamaño de la placa.	Sartenes de menor o mayor tamaño que la placa.
El peso del mango no debe inclinar la sartén. La sartén está bien balanceada.	Utensilios de cocina con mangos sueltos o rotos. Mangos pesados que inclinen la sartén.
Tapas ajustadas.	Tapas que ajusten mal.
Woks de base plana.	Woks con un soporte anular en la base.

# CONTROLES DE COCCIÓN DE LAS PLACAS

## CONSEJOS ÚTILES PARA ELABORAR CONSERVAS CASERAS

**Asegúrese de que la olla para conservas esté centrada sobre la placa. Asegúrese de que la olla para conservas disponga de una base plana.**

La base no debe sobrepasar en más de 1 pulgada la dimensión de la placa.

El uso de ollas para conservas al baño maría con bases onduladas podría prolongar el tiempo necesario para hervir el agua, pudiendo dañar la placa de cocinar.

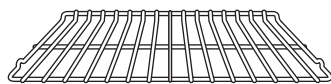
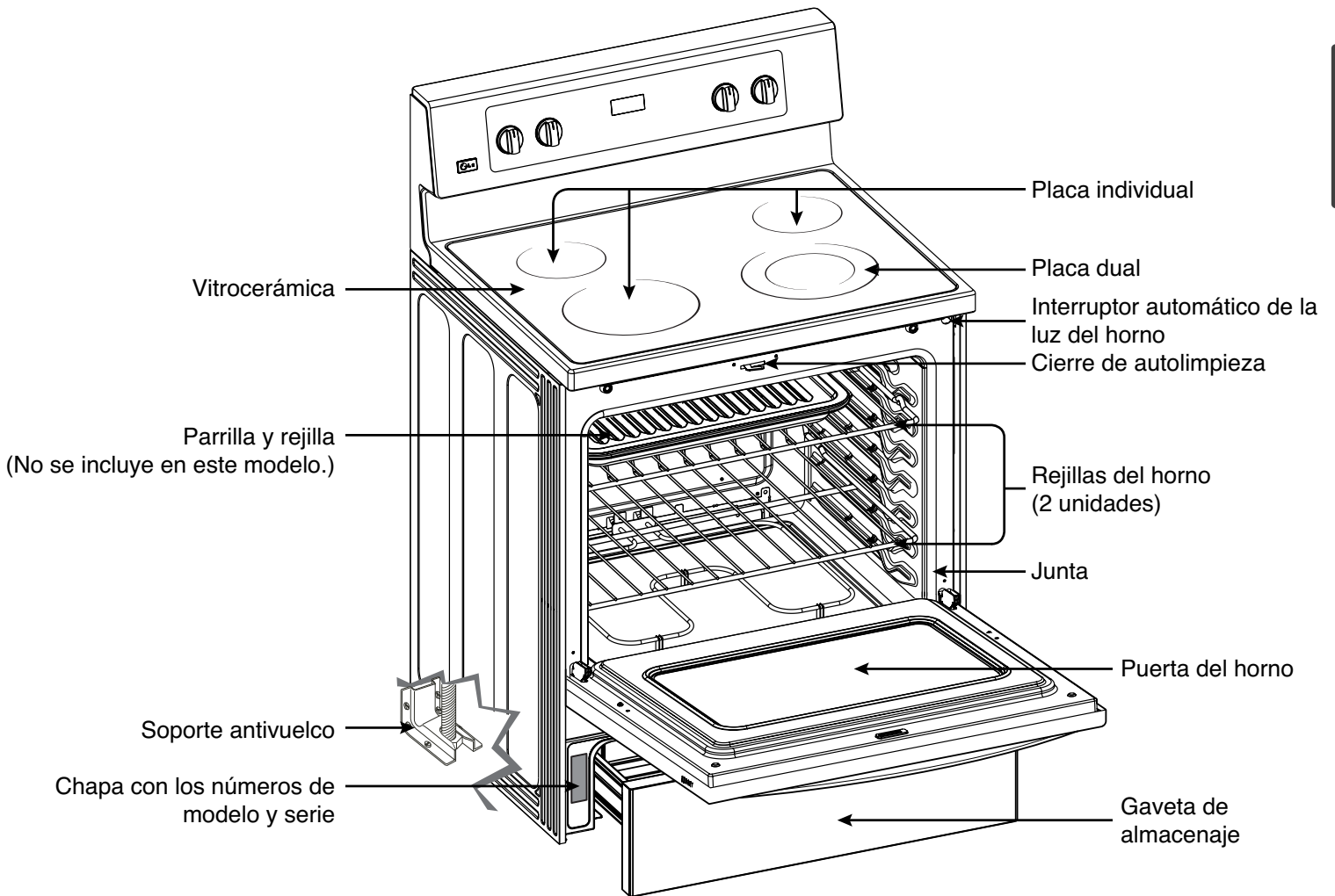
Algunas ollas para conservas están diseñadas con una base más pequeña para su uso sobre placas lisas.

Use el ajuste de potencia alta sólo hasta que el agua empiece a hervir o la olla para conservas haya alcanzado la presión adecuada.

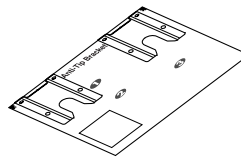
Reduzca el ajuste de potencia al mínimo que mantenga el agua hirviendo o la presión adecuada.

Si no reduce el ajuste de potencia, la placa de cocinar podría resultar dañada.

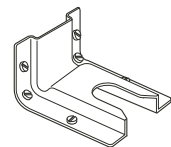
## PIEZAS Y FUNCIONES



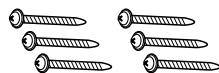
Rejillas del horno  
(2 unidades)



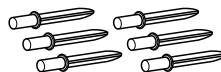
Plantilla



Antivuelco



Pernos (6 unidades)

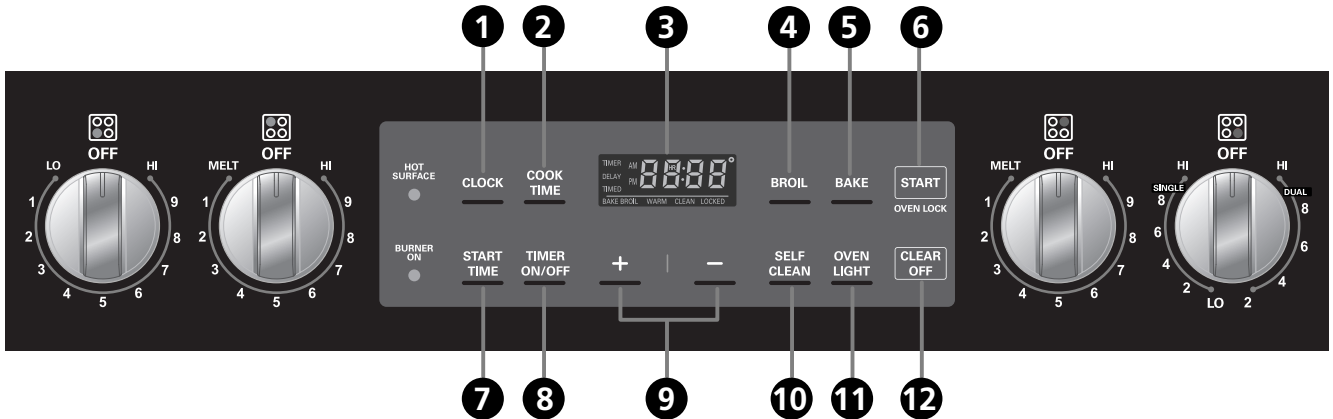


Anclajes (6 unidades)

# PIEZAS Y FUNCIONES

## FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

**LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO.** Para usar su horno de forma adecuada, familiarícese con las distintas características y funciones del mismo descritas a continuación. **Las instrucciones pormenorizadas para cada característica y función irán apareciendo más tarde a lo largo de este manual de usuario.**



- 1 Botón CLOCK (reloj):** púselo antes de ajustar la hora.
- 2 Botón COOK TIME (tiempo de cocción):** púselo y, a continuación, use los botones numéricos para ajustar la cantidad de tiempo que desee emplear en la cocción de sus alimentos. El horno se apagará una vez transcurrido el tiempo de cocción.
- 3 Pantalla:** muestra la hora, la temperatura del horno, si el horno está en modo de horneado, parrilla o autolimpieza, y el ajuste de tiempo para las funciones de temporización o automáticas del horno.
- 4 Botón BROIL (parrilla):** púselo para escoger la función de parrilla.
- 5 Botón BAKE (horneado):** púselo para escoger la función de horneado.
- 6 Botón START (inicio):** debe pulsarlo para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.
- 7 Botón START TIME (tiempo de inicio):** úselo junto con los botones BAKE, CONV BAKE, CONV ROAST, COOK TIME y SELF CLEAN para ajustar el inicio y parada automáticos del horno en el período de tiempo que usted establezca.
- 8 Botón TIMER ON/OFF (temporizador act./desac.):** púselo para escoger una función temporizada.
- 9 Botón +/-:** introduzca o cambie el tiempo y la temperatura del horno. Ajuste la parrilla en HI o LO (alta o baja).
- 10 Botón SELF CLEAN (limpieza automática):** púselo para escoger la función de limpieza automática. Examine el uso de la función en la sección Autolimpieza del horno de la página 27.
- 11 Botón OVEN LIGHT (luz del horno):** púselo para apagar y prender la luz del horno.
- 12 Botón CLEAR/OFF (borrar/apagar):** púselo para cancelar todas las funciones del horno excepto el reloj y el temporizador.

### NOTA:

**Si aparece en pantalla el mensaje F- seguido por un número y las señales de control del horno, esto indica un código de error de función.**

Examine la página 35.

Pulse el botón **CLEAR/OFF**.

Permita que el horno se enfríe durante una hora.

Vuelva a poner en funcionamiento el horno.

Si vuelve a aparecer el código de error, desconecte el suministro eléctrico del horno y solicite asistencia técnica.

**Si ha ajustado en el horno una función con temporizador y se produce un corte de suministro eléctrico, el reloj y todas las funciones programadas deben ser reiniciados.**

**La hora parpadeará en la pantalla cuando se haya producido un corte de suministro eléctrico.**

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## AJUSTE DEL RELOJ

El botón **CLOCK** se usa para ajustar el reloj. El reloj viene preajustado de fábrica con formato horario de 12 horas. Al enchufar la estufa por primera vez o tras una interrupción del suministro eléctrico, la hora parpadeará en la pantalla. Podrá escoger entre el formato horario de 12 ó de 24 horas (examine la página 19):

*Para ajustar el reloj:*



1 Pulse **CLEAR/OFF**.



2 Pulse **CLOCK**.



3 Pulse el botón **+** o **-** para ajustar la hora.



4 Pulse **START**. El reloj se pondrá en funcionamiento.

ESPAÑOL

## AJUSTES MÍNIMO Y MÁXIMO DEL BOTÓN DE CONTROL

Todas las funciones enumeradas disponen de un tiempo mínimo y máximo, o de ajustes de temperatura que pueden introducirse en el control.

Sonará un aviso de confirmación de entrada cada vez que pulse un botón de control.

Sonará un tono de error de entrada (3 avisos cortos) si la entrada de la temperatura o de tiempo está por debajo del ajuste mínimo o por encima del ajuste máximo correspondiente a la función.

FUNCIÓN	TEMP. MÍN.	TEMP. MÁX.
TEMP. HORNEADO	170°F / 80°C	550°F / 285°C
TEMP. PARRILLA	LO (400°F)	HI (550°F)
TIEMPO AUTOLIMPIEZA	2 horas	4 horas

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## AJUSTES DE PRENDIDO/APAGADO DEL TEMPORIZADOR

La función **TIMER ON/OFF** sirve como un temporizador extra en la cocina, que emite un aviso cuando el tiempo establecido se ha agotado. Ésta función no inicia o detiene la cocción.

La función **TIMER ON/OFF** puede usarse durante cualquier otra función de control del horno.

**Para ajustar el temporizador (durante 5 minutos, por ejemplo):**



- 1 Pulse dos veces **TIMER ON/OFF**. Aparecerán **0:00** y **HR** dentro de **O** y el **TEMPORIZADOR** parpadeará en pantalla.



- 2 Pulse el botón **+** o **-** hasta que aparezca el tiempo correcto en la pantalla.



- 3 Pulse **TIMER ON/OFF**. El tiempo comenzará a contar hacia atrás desde **5:00** y se mostrará el **TEMPORIZADOR** en pantalla.



**NOTA:**

Si no pulsa **TIMER ON/OFF**, la pantalla volverá a mostrar la hora.



- 4 Al agotarse el tiempo ajustado, la pantalla mostrará el mensaje **End**. El reloj emitirá 3 avisos cada 15 segundos hasta que pulse el botón **TIMER ON/OFF**.

**NOTA:**

Si el tiempo restante no se indica en pantalla, consúltelo pulsando el botón **TIMER ON/OFF**.

**NOTA:**

1. Si pulsa una vez el botón **TIMER ON/OFF**, la función le permitirá ajustar el tiempo en segundos. (Por ejemplo: si pulsa 50, significa 50 segundos)



2. Si pulsa dos veces el botón **TIMER ON/OFF**, la función le permitirá ajustar el tiempo en minutos. (Por ejemplo: si pulsa 5, significa 5 minutos)



**Para cancelar el temporizador antes de que se agote el tiempo ajustado:**



- 1 Pulse una vez **TIMER ON/OFF**. La pantalla volverá a mostrar la hora.

## AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DEL HORNO

El botón **START** controla la función de bloqueo del horno. La función de bloqueo del horno bloquea automáticamente la puerta del horno y evita que la mayoría de los controles del mismo puedan **ACTIVARSE**.

Ésta función no deshabilita el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

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

**Para reactivar el funcionamiento normal del horno:**



- 1 Mantenga pulsado **START** durante 3 segundos.
- 2 Sonarán 2 avisos y el mensaje **DOOR LOCKED** (puerta bloqueada) parpadeará en pantalla. Una vez bloqueada la puerta, el indicador **DOOR LOCKED** dejará de parpadear y permanecerá prendido junto con la luz del icono de bloqueo ( **LOCKED** ).



- 1 Mantenga pulsado **START** durante 3 segundos. Sonarán 2 avisos. El indicador **DOOR LOCKED** continuará parpadearando hasta que la puerta del horno se desbloquee por completo y la luz del icono de bloqueo ( **LOCKED** ) desaparezca.
- 2 El horno está, de nuevo, completamente operativo.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## CAMBIO DEL FORMATO HORARIO DEL RELOJ (12 Ó 24 HORAS)

Su pantalla de control está ajustada en el formato horario de 12 horas.

Se prefiere disponer del formato horario de 24 horas, siga los pasos expuestos a continuación.

**Cambio entre el formato horario de 12 y 24 horas:**



- 1 Mantenga pulsado el botón **CLOCK** durante 3 segundos.



- 2 Pulse **CLOCK** para cambiar entre 12 ó 24 horas.



- 3 Pulse **START** para aceptar el cambio.

## AJUSTE DE LAS UNIDADES DE TEMPERATURA: GRADOS FAHRENHEIT O CENTÍGRADOS

El botón **TIMER ON/OFF** controla los modos de visualización de temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados.

El control del horno puede programarse para visualizar las unidades de temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados. El horno viene preajustado de fábrica en grados Fahrenheit.

**Para cambiar la pantalla de grados Fahrenheit a Centígrados o viceversa:**



- 1 Mantenga pulsado el botón **TIMER ON/OFF** durante 3 segundos. La pantalla mostrará Opt.



- 2 Pulse **+** para cambiar entre grados F y C.



- 3 Pulse **START** para aceptar el cambio.

## AJUSTE DEL VOLUMEN DE LOS AVISOS

La función de volumen de los avisos le permitirá ajustar los avisos a un volumen más aceptable. Dispone de tres niveles de volumen.

**Para ajustar el volumen de los avisos:**



- 1 Mantenga pulsado el botón **TIMER ON/OFF** durante 3 segundos. La pantalla mostrará Opt.



- 2 Pulse **-** para conmutar el volumen de los avisos (alto, bajo y desactivado).



- 3 Pulse **START** para aceptar el cambio.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## AJUSTE DE LA ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN DE LA LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

La luz interior del horno se prende automáticamente al abrir la puerta del mismo.

Al alcanzar la temperatura de ajuste tras el precalentamiento, el horno notifica el fin del período de precalentamiento haciendo parpadear la lámpara del horno hasta que la puerta es abierta.

Puede activar o desactivar la función de luz inteligente del horno. Se encuentra activada de forma predeterminada.

*Para ajustar la activación/desactivación de la luz inteligente del horno:*



1 Mantenga pulsado el botón **TIMER ON/OFF** durante 3 segundos. La pantalla mostrará Opt.



2 Pulse el botón **OVEN LIGHT** para activar o desactivar la función.



3 Pulse **START** para aceptar el cambio deseado.

## AJUSTE DEL TERMOSTATO

La temperatura del horno ha sido preajustada de fábrica.

Al usar el horno por primera vez, asegúrese de cumplir los tiempos y temperaturas de las recetas.

Si piensa que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede ajustar la temperatura. Antes de ajustarla, pruebe una receta usando un ajuste de temperatura mayor o menor a la recomendada.

Los resultados del horneado le ayudarán a decidir la cantidad de ajuste necesaria.

La temperatura del horno puede ajustarse entre  $\pm 35^{\circ}\text{F}$  ( $\pm 19^{\circ}\text{C}$ ).

### NOTA:

Los ajustes del termostato realizados mediante esta función cambiarán tan sólo la temperatura de los modos de horneado, horneado de convección y parrilla de convección.

*Para aumentar la temperatura del horno:*



1 Mantenga pulsado **BAKE** durante 3 segundos.



2 Para aumentar la temperatura, use el botón **+** para introducir el cambio deseado.



3 Pulse **START** para aceptar el cambio de temperatura y la pantalla volverá a mostrar la hora. Pulse **CLEAR/OFF** para rechazar el cambio si fuese necesario.



*Para reducir la temperatura del horno:*



1 Mantenga pulsado **BAKE** durante 3 segundos.



2 Para reducir la temperatura, use el botón **-** para introducir el cambio deseado.



3 Pulse **START** para aceptar el cambio de temperatura y la pantalla volverá a mostrar la hora. Pulse **CLEAR/OFF** para rechazar el cambio si fuese necesario.



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## AJUSTE DEL HORNEADO

El botón **BAKE** controla el horneado normal.  
El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura entre 170°F y 550°F (77°C y 288°C).  
La temperatura predeterminada es 350° F (175°C).

### Para ajustar el horneado:



- 1 Pulse **BAKE**. Aparecerá en la pantalla 350° y parpadeará el indicador **BAKE**.



- 2 Escoja la temperatura del horno. Pulse o mantenga pulsado los botones + o -.
  - Pulse el botón + para aumentar la temperatura.
  - Pulse el botón - para reducir la temperatura.



- 3 Pulse **START** para aceptar el cambio de temperatura.
  - **BAKE** dejará de parpadear y de iluminarse en la pantalla.
  - Se mostrará en pantalla 100° o la temperatura actual del horno. La temperatura aumentará en incrementos de 5° hasta alcanzar la temperatura programada.

- 4 Permita que el horno se precaliente durante un período de 8 a 15 minutos.
  - Al alcanzar la temperatura de ajuste, el horno emitirá cinco avisos cortos y su luz parpadeará.
  - Para examinar la temperatura ajustada durante el período de precalentamiento, pulse el botón **Bake**.

- 5 Coloque los alimentos en el centro del horno, dejando un espacio libre mínimo de dos pulgadas entre el utensilio y las paredes del horno.

- 6 Chequee el progreso de cocción. Cocine durante más tiempo si fuese necesario.



- 7 Al finalizar la cocción, pulse **CLEAR OFF**.
- 8 Saque la comida del horno.

### NOTA IMPORTANTE:

Coloque la comida en el horno tras el período de precalentamiento si la receta así lo especifica. El precalentamiento es muy importante para obtener unos buenos resultados al hornear tortas, galletas, repostería y pan.

Pulse **CLEAR/OFF** para cancelar la función de horneado en cualquier momento.

### Para cambiar la temperatura de horneado durante la cocción



- 1 Pulse el botón **Bake**.



- 2 A continuación, pulse + o - hasta que se muestre la temperatura deseada.



- 3 Pulse **START**.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## HORNEADO DE TORTAS POR CAPAS

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno tanto como sea posible. Si hornea con más de un molde, coloque los moldes de forma que quede libre al menos de 1" a 1 1/2" de espacio a su alrededor.

Si cocina en varias rejillas, colóquelas en las posiciones B y D (para 2 rejillas). Coloque los utensilios de cocina como se indica en la Figura 1 y 2.

- El horno dispone de 7 posiciones para las rejillas.

Tipo de alimento	Posición de la rejilla
Torta de cabello de ángel, pasteles congelados	B
Savarín o panqué	C
Bollería, bizcochos, brownies, galletas, magdalenas, tortas por capas, pasteles	D
Estofados	D
Pavo, asados o jamón	A

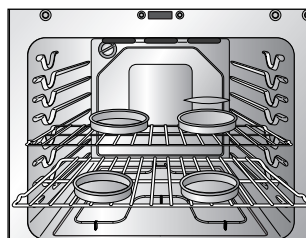


Figura 1

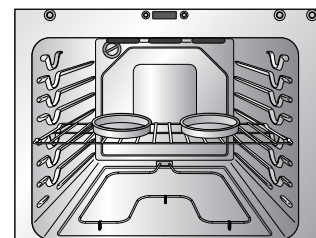
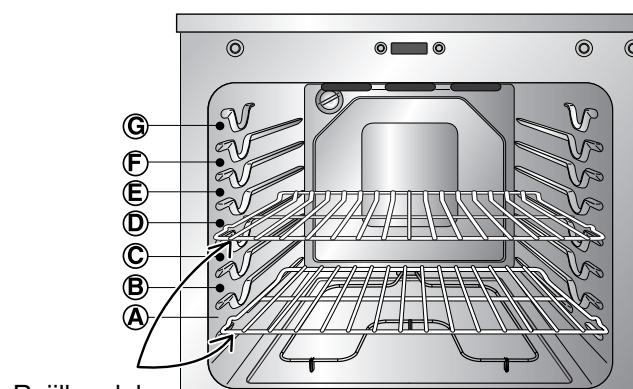


Figura 2



Rejillas del horno

## ANTES DE USAR LAS REJILLAS DEL HORNO

El horno dispone de 2 rejillas.

Las rejillas disponen de topes para ser colocadas correctamente sobre los soportes, estos las detendrán antes de que salgan por completo.

### Para retirar de las rejillas:

- 1 Extraiga la rejilla hasta su tope.
- 2 Levante la parte frontal de la rejilla y tire de ella hacia fuera.

### Para volver a colocar las rejillas:

- 1 Coloque el extremo de la rejilla sobre el soporte.
- 2 Incline el extremo frontal y empuje la rejilla hacia dentro.

### ⚠ PRECAUCIÓN





- **NO cubra una rejilla con papel de aluminio ni con ningún otro material, ni la sitúe sobre la base del horno.**
  - Al hacerlo obtendrá unos resultados deficientes de horneado debido a la alteración de la circulación del calor y podría dañar la base del horno.
- **Coloque siempre las rejillas del horno cuando esté frío.**


# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## AJUSTE DEL HORNEADO POR TEMPORIZADOR


El horno se prenderá inmediatamente y cocinará durante el período de tiempo escogido. Al final del período de cocción, el horno se apagará automáticamente.

**Para programar el horno para que inicie el horneado inmediatamente y se apague de forma automática (por ejemplo para hornear a 300° F durante 30 minutos):**

-  Asegúrese de que el reloj está puesto en hora.
-  Pulse **BAKE**. Aparecerá en la pantalla 350° y parpadeará el indicador BAKE.
-  Escoja la temperatura del horno. Pulse o mantenga pulsado los botones + o -.
  - Pulse el botón + para aumentar la temperatura.
  - Pulse el botón - para reducir la temperatura.
-  Pulse el botón **COOK TIME**.
  - TIMED parpadea.
  - 0:00 se ilumina en la pantalla.

**NOTA:**  
Si su receta precisa precalentamiento, podría necesitar añadir tiempo adicional al horneado.
-  Pulse el botón + o - para introducir el tiempo de horneado deseado. Mientras TIMED aún parpadea:

**NOTA:**

  - El tiempo de horneado puede ajustarse para cualquier cantidad de tiempo comprendida entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
  - Se mostrará el tiempo de horneado que haya introducido (si escoge antes el tiempo de cocción y a continuación ajusta la temperatura de horneado, en su lugar se mostrará la temperatura del horno).
-  Pulse **START**. BAKE dejará de parpadear y de iluminarse en la pantalla. La pantalla mostrará o la temperatura del horno que haya ajustado o la cuenta atrás del tiempo de horneado.


### NOTA IMPORTANTE:

Coloque la comida en el horno tras el período de precalentamiento si la receta así lo especifica.

El precalentamiento es muy importante para obtener unos buenos resultados al hornear tortas, galletas, repostería y pan. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, sonarán 5 avisos largos y la lámpara del horno parpadeará.

El proceso de precalentamiento tardará de 10 a 15 minutos aproximadamente.

### Al finalizar el horneado por temporizador:

-  Se mostrará en pantalla el mensaje End. El horno se apagará automáticamente.
- El control continuará emitiendo 3 avisos por minuto hasta que pulse **CLEAR/OFF**.

## ⚠ PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado con las funciones de HORNEADO POR TEMPORIZADOR u HORNEADO POR TEMPORIZADOR RETARDADO. Use el temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. “Los alimentos perecederos como la leche, huevos, carnes o aves, deben almacenarse antes en el refrigerador. Incluso habiendo sido refrigerados, no deben permanecer dentro del horno un período superior a 1 hora antes de comenzar a cocinarlos y deben retirarse rápidamente, una vez completada su cocción.**
- Ingerir alimentos en mal estado puede provocar enfermedades por intoxicación alimenticia.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## AJUSTE DEL HORNEADO POR TEMPORIZADOR RETRASADO

Los botones **BAKE**, **COOK TIME** y **START TIME** controlan la función de horneado por temporizador retardado.

El temporizador automático de la función de horneado por temporizador retardado **PRENDERÁ** y **APAGARÁ** el horno en el momento que escoja de antemano.

*Para programar el horno para un inicio retardado y una desconexión automática:*

**1** Asegúrese de que el reloj esté puesto en hora.

**2** Coloque la rejilla(s) y los alimentos en el horno.



**3** Pulse **BAKE**. Aparecerá en la pantalla 350° y parpadeará el indicador BAKE.



**4** Escoja la temperatura del horno. Pulse o mantenga pulsado los botones + o -.

- Pulse el botón + para aumentar la temperatura.
- Pulse el botón - para reducir la temperatura.

**NOTA:**

Si desea cambiar el tiempo de cocción, repita los pasos 5~6 y pulse START.



**5** Pulse el botón **COOK TIME**.

- TIMED parpadea.
- 0:00 se ilumina en la pantalla.



**6** Pulse el botón + o - para introducir el tiempo de horneado deseado. Mientras TIMED aún parpadea.

**NOTA:**

El tiempo de horneado puede ajustarse para cualquier cantidad de tiempo comprendida entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.



**7** Pulse **START TIME**. DELAY está parpadeando.



**8** Pulse el botón + o - para introducir el tiempo de retardo deseado. Mientras DELAY aún parpadea.



**9** Pulse **START**.

Al agotarse el tiempo de retardo, el horno se pone en funcionamiento.

- Sonará una vez y se apagará DELAY.
- Cuando el horno se prenda a la hora del día que haya ajustado, la pantalla mostrará la temperatura del horno hasta alcanzar la escogida y a continuación mostrará la cuenta atrás del tiempo de horneado.

**NOTA:**

- Pulse **CLEAR/OFF** para cancelar la función de horneado por temporizador retardado en cualquier momento.
- Si desea chequear los tiempos que ha ajustado, pulse el botón START TIME para chequear el tiempo de retardo ajustado o el botón COOK TIME para chequear la cantidad de tiempo de horneado ajustada.

### *Al agotarse el tiempo de horneado ajustado:*



- 1** Se mostrará en pantalla el mensaje End. El horno se apagará automáticamente.
- 2** La unidad continuará emitiendo 3 avisos por minuto hasta que pulse **CLEAR/OFF**.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## AJUSTE DE LA PARRILLA

Mantenga la puerta abierta hasta la posición de parada de la parrilla. La puerta se mantendrá abierta, pero se mantendrá la temperatura correcta en el horno.

**Para ajustar el horno en la función de parrilla en el ajuste de potencia Alta o Baja:**

- 1 Coloque la carne o pescado sobre la rejilla de la parrilla en la plancha de la parrilla.
- 2 Cumpla con las posiciones recomendadas para las rejillas en la guía de asado a la parrilla.

**BROIL**

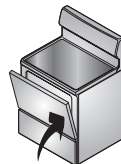
- 3 Pulse una vez **BROIL** para ajustar la parrilla a alta potencia o dos veces para ajustar la parrilla a baja potencia. **BROIL** parpadeará (o pulse Broil y los botones + o - para desplazarse entre los ajustes de la parrilla).

**NOTA:**

Use el ajuste de potencia baja para cocinar alimentos como aves o cortes gruesos de carne por completo sin dorarlos en exceso.

**START**

- 4 Pulse **START**. El horno comenzará a asar a la parrilla. Se iluminará BROIL en la pantalla.



Posición de detención de la función de asado a la parrilla

**CLEAR OFF**

- 5 Ase la comida a la parrilla por una cara hasta que esté dorada, déle la vuelta y cocínela por la otra cara.
- 6 Para cancelar el asado a la parrilla o si dicha función ha finalizado, pulse **CLEAR/OFF**.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- En caso de que se provocase un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el electrodoméstico. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato sobre el fuego o use un extintor.
- NO vierta agua o harina sobre el fuego.
  - La harina podría explotar y el agua provocar un fuego graso extendiéndose y ocasionando lesiones físicas.

## GUÍA DE RECOMENDACIONES PARA ASAR A LA PARRILLA

El tamaño, peso, grosor, temperatura de inicio y sus preferencias de cocción afectarán a los tiempos del asado a la parrilla.

La información recogida en esta guía tiene como base carnes a temperatura de refrigeración.

Para obtener los mejores resultados al asar a la parrilla, use una parrilla diseñada a tal uso. (Examine la Figura 1).

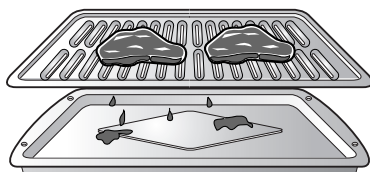
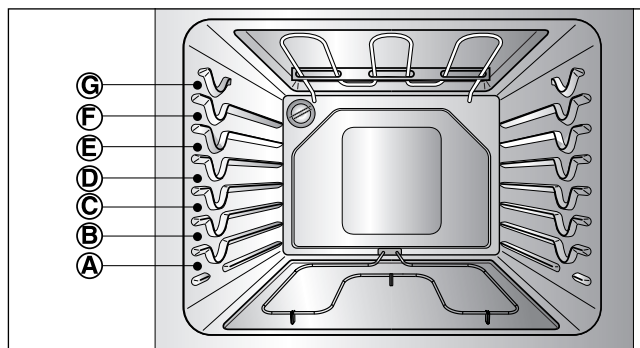


Figura 1



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## GUÍA DE RECOMENDACIONES PARA ASAR A LA PARRILLA (cont.)

Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición de la bandeja	Tiempo de la primera cara (min.)	Tiempo de la segunda cara (min.)	Comentarios
<b>Carne picada</b> Bien hecha	1 libra (4 porciones) de 1/2 a 3/4" de espesor	F or G	4-7	3-5	Espaciar uniformemente. Hasta 8 porciones pueden asarse a la parrilla al mismo tiempo.
<b>Filetes de ternera</b> Poco hecha En su punto Bien hecha	1" de espesor de 1 a 1 1/2 libras.	F F F	6 7 8	5 5 5	Los filetes de menos de 1" de grosor, se cocinan por dentro antes de dorarse. Se recomienda freír.
Poco hecha En su punto Bien hecha	1 1/2" de espesor de 2 a 2 1/2 libras.	D D D	10 12 14	4-6 6-8 8-10	
<b>Pollo</b>	1 corte completo de 2 a 2 1/2 libras., corte longitudinal 2 pechugas	D C	14 20	6-8 6-10	
<b>Colas de langosta</b>	2-4 de 10 a 12 onzas cada una	C	12-14	No dar la vuelta.	Corte la parte de atrás de la cáscara. Abrir extendida. Unte con mantequilla derretida antes de dorar y a la mitad del tiempo de asado a la parrilla.
<b>Filetes de pescado</b>	de 1/4 a 1/2" de espesor	E	5	3-4	Manipule y volteo con mucho cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea.
<b>Lonchas de jamón</b> (precocido)	1/2" de espesor	D	8-10	3-5	Aumente el tiempo entre 5 y 10 por cara para grosores de 1 1/2".
<b>Chuletas de cerdo</b> Bien hecha	2 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) aprox. de 1 libra.	E E	8-10 10-12	6-8 8-10	Corte el exceso de grasa.
<b>Chuletas de cordero</b> En su punto Bien hecha	2 (1" de espesor) de 10 a 12 onzas aprox.	E E	6 8	4-6 7-9	Corte el exceso de grasa.
En su punto Bien hecha	2 (1 1/2" de espesor) aprox. de 1 libra.	E E	11 13	9 9-11	
<b>Filetes de salmón</b>	2 (1" de espesor) 4 (1" de espesor) aprox. de 1 libra.	D D	8-10 8-10	5-7 7-9	

## PARA PRENDER O APAGAR LA LUZ DEL HORNO

**OVEN  
LIGHT**

La luz del horno se prende automáticamente al abrir la puerta.

La luz del horno también puede PRENDERSE o APAGARSE manualmente pulsando el botón **OVEN LIGHT**.

### NOTA:

La luz del horno no puede prenderse si está activa la función de autolimpieza.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## AUTOLIMPIEZA

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas por encima de las normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno.

Es normal que se produzcan estallidos, humo o llamas durante la limpieza si el horno está excesivamente sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en lugar de esperar a que se acumule una gran cantidad de suciedad en el mismo.

Durante el proceso de limpieza, la cocina deberá ventilarse adecuadamente para eliminar los olores normales asociados a dicho proceso.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- **NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico.**

- Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior de la estufa puede alcanzar altas temperaturas al tacto.

- **Traslade los pájaros a una estancia bien ventilada.**

- La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los humos generados durante el proceso de autolimpieza de algunos hornos.

- **NO recubra las paredes, las rejillas, la base ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni con ningún otro material.**

- Hacerlo afectará la distribución del calor, produciendo resultados deficientes en el proceso de cocción y provocando daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).

- **NO fuerce la apertura de la puerta.**

- Hacerlo puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno tras el ciclo de autolimpieza. Manténgase a un lado del horno al abrir la puerta para permitir la salida del aire o vapor caliente. El horno podría continuar A MUCHA TEMPERATURA.

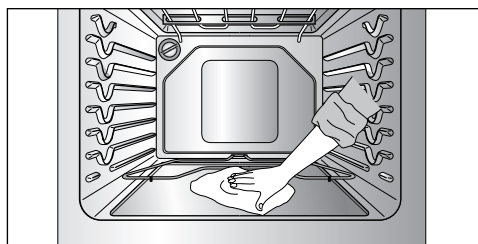
### **Antes de proceder a un ciclo de autolimpieza.**

Recomendamos que ventile su cocina abriendo una ventana o usando un extractor o campana durante el primer ciclo de autolimpieza.

Retire las rejillas, la plancha, la parrilla, todos los utensilios de cocina, el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Los elementos de horneado y asado a la parrilla del horno podrían parecer haberse enfriado tras haber apagado el horno. Los elementos podrían estar aún calientes y producir quemaduras si se tocan antes de que se hayan enfriado suficientemente.

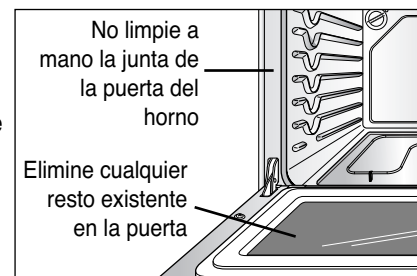


El elemento de cocción está diseñado para que se incline hacia arriba usando sus manos desde la parte frontal del mismo. Esto permitirá un acceso fácil a la base del horno para realizar la limpieza.

Tenga cuidado de no levantar el elemento más de 4 ó 5 pulgadas de su posición de descanso.

### NOTA:

Retire las rejillas niqueladas del horno antes de que comience el ciclo de autolimpieza.



- Las rejillas niqueladas del horno pueden incluirse en el ciclo de autolimpieza, pero pueden oscurecerse, perder su brillo y volverse difíciles de deslizar. Es recomendable retirar todas las rejillas antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- La suciedad del marco frontal de la estufa y del exterior de la junta de la puerta deben limpiarse a mano. Limpie estas zonas con agua caliente, estropajos jabonosos o limpiadores como Soft Scrub. Enjuague bien con agua limpia y seque.
- No limpie la junta de la puerta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no es resistente a la abrasión. Es imprescindible que la junta permanezca intacta. Si advierte que está desgastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie cualquier derrame grande de la base del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de el foco de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz del horno esté apagada.
- No deje la piedra de hornear / para pizzas dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## AUTOLIMPIEZA (cont.)

El botón **SELF-CLEAN** se usa para iniciar el ciclo de autolimpieza. Al usarlo junto con el botón **START TIME**, puede programarse también un ciclo de autolimpieza retardado. La función de autolimpieza tiene unos tiempos de ciclo de 2, 3 ó 4 horas.

### *Para iniciar inmediatamente un ciclo de autolimpieza y que se apague automáticamente*

- 1 Asegúrese de que el reloj esté en hora, el horno vacío y la puerta del horno cerrada.
- 2 Pulse una vez el botón **SELF CLEAN** para ajustar un período de limpieza de 3 horas, dos veces para un período de limpieza de 2 horas o 3 veces para un período de limpieza de 4 horas. Se recomienda usar un ciclo de autolimpieza de 3 horas para realizar una limpieza pequeña, que contenga derrames. El ciclo de autolimpieza de 4 horas está recomendado para hornos excesivamente sucios (o pulse **SELF CLEAN** y pulse el botón + o - para desplazarse a través de los ajustes de la función de autolimpieza).

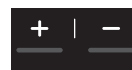


- 3 Pulse **START**. El icono **DOOR LOCKED** parpadeará.
- 4 Una vez ajustada la función de **AUTOLIMPIEZA**, el horno se bloqueará automáticamente. No será posible abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente.

### *Durante el ciclo de autolimpieza*

- Podrían producirse humos y olores la primera vez que limpie el horno. Esto es normal y se reducirá con el tiempo. El humo también podría producirse si el horno está excesivamente sucio o si se ha dejado una plancha en el horno.
- Mientras el horno calienta, podría escuchar sonidos de expansión y contracción de las piezas metálicas. Esto es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la apertura de la puerta del horno cuando se indica el mensaje **LOCKED** (bloqueada). La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que se haya enfriado. Forzar la apertura dañará la puerta.

### *Para ajustar un período de inicio retardado*



- 1 Pulse **SELF CLEAN**. Escoja el período de autolimpieza deseado tocando el botón **SELF CLEAN**.
- 2 Pulse **START TIME**. **DELAY** está parpadeando.
- 3 Pulse el botón + o - para introducir el tiempo de retardo deseado. Mientras **DELAY** aún parpadea.
- 4 Pulse **START**. **DELAY** y **CLEAN** permanecerán activados.
- 5 El ciclo de autolimpieza se pondrá en marcha automáticamente en el período ajustado.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## AUTOLIMPIEZA (cont.)

Si es necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a la existencia de humo o fuego excesivo en el horno:



- 1 Pulse **CLEAR/OFF**.
- 2 Una vez que el horno se ha enfriado, el **BLOQUEO DE LA PUERTA** se liberará automáticamente permitiéndole abrir la puerta del horno.

### NOTA:

Al usar la función de autolimpieza:

- No puede iniciarse un ciclo de autolimpieza si la función de **bloqueo** del horno está activa.
- Una vez ajustada la función de AUTOLIMPIEZA, el horno se bloqueará automáticamente. No será capaz de abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente.
- Una vez que la puerta haya sido bloqueada, la luz del indicador LOCKED dejará de parpadear y permanecerá activada. Permita que transcurran unos 15 segundos para que el bloqueo de la puerta del horno se cierre.
- Si su reloj está ajustado en formato normal de 12 horas, la función de autolimpieza retardada no podrá ajustarse nunca con más de 12 horas de anticipación. Para ajustar un ciclo de autolimpieza retardada con un período de anticipación de 12 a 24 horas, examine la página 19 para obtener instrucciones para ajustar el formato horario de 24 horas en la pantalla.

## Quando el ciclo de autolimpieza haya acabado

- No es posible abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado.
- Se recomienda usar el ciclo de autolimpieza de 2 horas para suciedad ligera, el de 3 horas para suciedad media y el de 4 horas para suciedad excesiva.
- Es preciso tiempo adicional para que el horno se enfríe. Por lo tanto, la puerta del horno no se liberará de su posición de bloqueo hasta que se haya enfriado.

### NOTA:

- Se mostrará el indicador de superficie caliente sobre la placa de cocinar durante el ciclo de autolimpieza.

## Tras el ciclo de autolimpieza

- Podría percibir ceniza blanca en el horno. Límpiela mediante un paño húmedo o un estropajo jabonoso una vez que el horno se enfríe. Estos depósitos son, habitualmente, residuos de sal que no pueden eliminarse mediante el ciclo de limpieza. Si el horno no está limpio tras un ciclo de limpieza, repítalo.
- Si dejó las rejillas del horno en el horno y no deslizan suavemente tras el ciclo de limpieza, limpie las rejillas y sus soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que deslicen mejor.
- Podrían aparecer unas líneas finas en la porcelana debidas al paso del calor al frío. Esto es normal y no afecta al funcionamiento.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA GAVETA DE ALMACENAJE

### *Para desmontar la gaveta de almacenaje:*

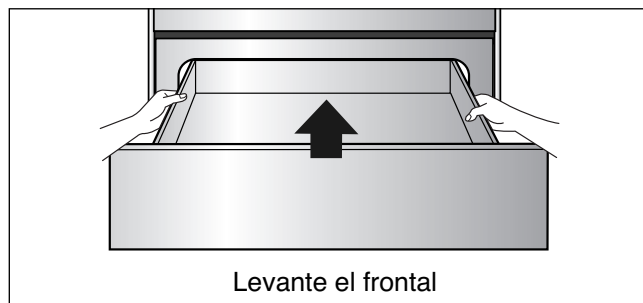
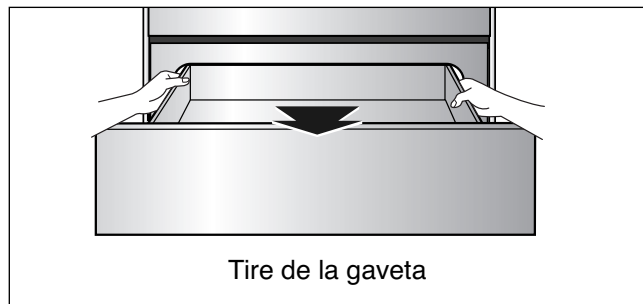
- 1 **PRECAUCIÓN** - desconecte el suministro antes de desmontar la gaveta de almacenaje.
- 2 Extraiga la gaveta hasta su tope.
- 3 Levante el frontal de la gaveta hasta que los topes liberen las guías.
- 4 Retire la gaveta.

### **⚠ ADVERTENCIA**

- **DESCONECTE el suministro antes de desmontar la gaveta de calentamiento.**
- No hacerlo puede provocar lesiones físicas graves, choques eléctricos o incluso la muerte.

### *Para volver a montar la gaveta de almacenaje:*

- 1 Coloque los rieles de la gaveta sobre las guías.
- 2 Empuje la gaveta hasta su tope.
- 3 Levante el frontal de la gaveta y empújela hasta que los topes liberen las guías.
- 4 Baje el frontal de la gaveta y empújela hasta que cierre.



## VENTILACIÓN DEL HORNO

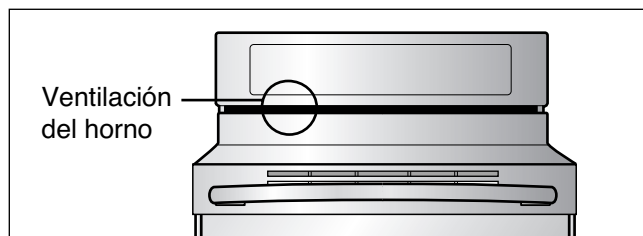
La ventilación del horno está situada sobre la placa posterior izquierda.

Esta zona puede alcanzar altas temperaturas durante el funcionamiento del horno.

Es normal que salga vapor por el conducto de ventilación.

El conducto de ventilación es importante para una circulación adecuada del aire.

No bloquee nunca este conducto de ventilación.



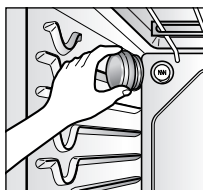
## CUIDADOS Y LIMPIEZA

### Cambio de la luz del horno

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios. Esta se prende al abrir la puerta del horno. Al cerrar la puerta del horno, pulse el botón OVEN LIGHT para prenderla o apagarla. Ésta no funciona durante el ciclo de autolimpieza.

#### Para reemplazarla:

- Asegúrese de que el horno y el foco estén fríos.
- 1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.
- 2. Gire la cubierta de cristal del foco situada en la parte posterior del horno en sentido antihorario para desmontarla.
- 3. Gire el foco en sentido antihorario para extraerlo de su soporte.
- 4. Vuelva a colocar el foco y su cubierta girándolos en sentido horario.
- 5. Enchufe la estufa o vuelva a conectar el suministro eléctrico.



### ⚠ ADVERTENCIA

- **Antes de reemplazar el foco de luz de su horno, DESCONECTE el suministro eléctrico del mismo en el panel del fusible principal o del disyuntor.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones físicas graves, choques eléctricos o incluso la muerte.
- **Asegúrese de que el horno y el foco estén fríos.**

### ⚠ ADVERTENCIA



- **NO se apoye ni se siente sobre la puerta. Instale el soporte antivuelco que viene incluido con la estufa.**
  - La estufa podría volcarse ocasionando lesiones por derrames de líquidos o alimentos calientes, o producidas por el propio electrodoméstico.
  - Si aleja la estufa de la pared para llevar a cabo labores de limpieza, servicio o por cualquier otra razón, asegúrese de volver a colocar correctamente el soporte antivuelco al devolver la estufa a su posición original contra la pared.

### Piezas pintadas y del cuerpo, y adornos

Para realizar la limpieza general, use un paño con agua caliente y jabonosa. Para eliminar las manchas más difíciles y las acumulaciones de grasa, aplique directamente líquido detergente sobre la suciedad. Deje actuar sobre la mancha entre 30 y 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque.

**NO** use limpiadores abrasivos sobre ninguno de estos materiales; podrían resultar arañados.

### Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

**No use estropajos metálicos; arañarán la superficie.**

1. Agite bien la botella.
2. Ponga una pequeña cantidad de limpiador o abrillantador de electrodomésticos de acero inoxidable sobre un paño o papel de cocina húmedo.
3. Limpie una zona pequeña, frotando con la cara rugosa del estropajo metálico si procede.
4. Seque y abrillante con papel de cocina limpio y seco con un paño suave.
5. Repita si fuera necesario.

### Parrilla y rejilla

(no se incluye en este modelo)

**No limpie la parrilla ni la rejilla mediante el modo de autolimpieza.**

Tras asar a la parrilla, retire la parrilla del horno.

Retire la rejilla de la parrilla.

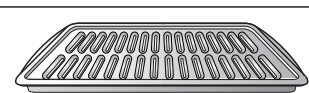
Vierta con cuidado la grasa de la parrilla en un recipiente adecuado.

**Lave y enjuague la parrilla y la rejilla en agua caliente con un estropajo jabonoso o de plástico.**

Si los alimentos se han quemado sobre ella, rocíe la rejilla con limpiador mientras está caliente y cubra con papel de cocina húmedo o un paño de cocina. Poner la parrilla en remojo eliminará los alimentos quemados sobre la superficie.

**Tanto la parrilla como la rejilla pueden limpiarse con un limpiador de hornos comercial.**

Tanto la parrilla como la rejilla también pueden limpiarse en un lavaplatos.

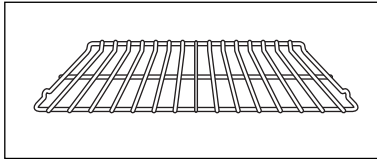


No guarde una parrilla ni una rejilla sucia en ninguna parte del horno.

## CUIDADOS Y LIMPIEZA (cont.)

### Rejillas del horno

Retire las rejillas del horno antes de que se ponga en funcionamiento el ciclo de autolimpieza.



Dejar las rejillas en su lugar podría causar decoloración y, si los alimentos se derraman dentro de los surcos, las rejillas podrían quedarse atascadas. Si se dejan, límpielas usando un limpiador abrasivo ligero. Enjuague con agua limpia y seque. Si las rejillas se limpian mediante el ciclo de autolimpieza, su color se volverá ligeramente azul y su acabado sin brillo. Una vez completado el ciclo de autolimpieza y frío el horno, frote los laterales de las rejillas con papel de cera o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite. Esto favorecerá el deslizamiento dentro de los surcos de las rejillas.

### Puerta del horno

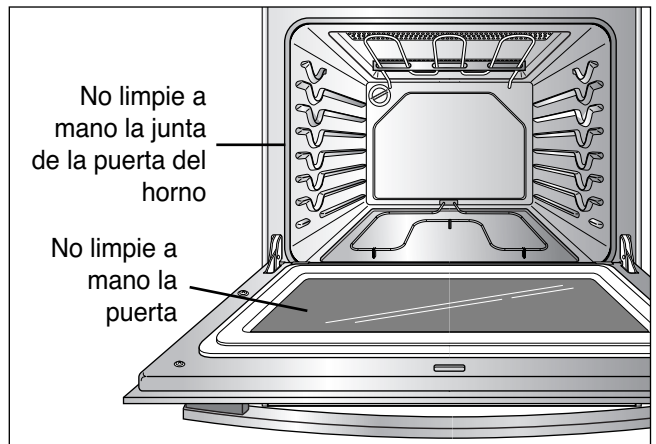
Use jabón y agua para limpiar en profundidad la parte superior, los laterales y el frontal de la puerta del horno. Enjuagar bien. Puede usar un limpiador de cristales en el cristal exterior de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. NO rocíe ni permita que el agua ni el limpiador de cristales penetre en los conductos de

ventilación de la puerta. NO use limpiadores de horno, limpiadores en polvo ni ningún otro material duro de limpieza abrasiva sobre el exterior de la puerta del horno. NO limpie la junta de la puerta del horno. Debe tener cuidado de no frotar, dañar o desmontar la junta.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- NO use limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden arañar la superficie.

- Estos podrían dañar irremediablemente el cristal.



## LIMPIEZA DE LA PLACA VITROCERÁMICA

### Limpieza diaria normal

Use SÓLO limpiador de placas vitrocerámicas sobre la placa de cocinar.

Otras cremas pueden no ser tan eficaces o podrían dañar la superficie, rayarla o manchándola permanentemente.

Para mantener y proteger la superficie de su placa vitrocerámica, siga estos pasos:

1. Antes de usar la placa de cocinar por primera vez, límpiela con un limpiador de placas vitrocerámicas. Esto ayuda a proteger la placa y a que la limpieza sea más fácil.
2. El uso diario del limpiador de placas vitrocerámicas ayudará a mantener el aspecto original de su placa de cocinar.
3. Agite bien la crema limpiadora. Aplique varias gotas de limpiador directamente sobre la placa de cocinar.

4. Use papel de cocina para terminar de limpiar la superficie completa de la placa de cocinar.
5. Enjuague con agua limpia y use un paño seco o papel de cocina para eliminar todos los residuos de limpieza.

### NOTA:

No caliente la placa de cocinar hasta que esté completamente limpia.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- NO use estropajos para fregar o estropajos de limpieza abrasivos.
  - Podrían dañar la superficie de su placa de cocinar vitrocerámica.
- Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano con la que limpiará la superficie caliente de la placa.

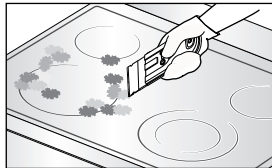
## LIMPIEZA DE LA PLACA VITROCERÁMICA (cont.)

### Residuos quemados

#### Para limpiar la vitrocerámica

##### Paso. 1

Retire primero todos los restos quemados o comida derramada sobre la superficie de la placa vitrocerámica con ayuda de un raspador metálico adecuado (similar a raspar la pintura de los cristales de una ventana, esto no dañará la placa). Sujete el raspador formando un ángulo aproximado de 30° con la placa.

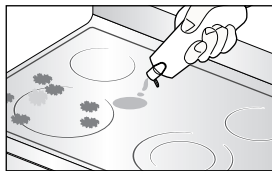


##### NOTA:

No use un raspador con una cuchilla roma o dañada. Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano con la que usará el raspador.

##### Paso. 2

Una vez que la superficie de la placa se haya enfriado, aplique pequeñas cantidades (tamaño de una moneda pequeña) de un limpiador aprobado sobre cada placa y extienda la crema sobre la superficie de la misma con un papel de cocina húmedo, como si limpiara una ventana.



**NOTA:** limpiadores aprobados

**Weiman CookTop Cleaning Cream**  
([www.weiman.com](http://www.weiman.com))

**Cerama Bryte** ([www.ceramabryte.com](http://www.ceramabryte.com))

**Hope's Cooktop Cleaning Cream** ([www.camden-industrial.com](http://www.camden-industrial.com))

**Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray**  
([www.easyoff.us](http://www.easyoff.us)).

##### Paso. 3

El último paso consiste en enjuagar con agua limpia y frotar la superficie de la placa de cocinar con papel de cocina limpio y seco.



### IMPORTANTE:

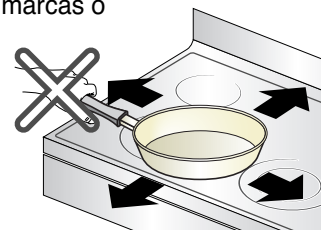
Si algún resto de azúcar o alimento azucarado (conservas, ketchup, salsa de tomate, turrón, caramelo, siropes, chocolate, etc.), un artículo de plástico o papel de aluminio se derritiera sobre la superficie caliente de su placa, retire el material derretido **INMEDIATAMENTE** con ayuda de un raspador de cuchilla metálica (esto no dañará la superficie decorada de su plancha) mientras la superficie aún está caliente para evitar el riesgo de daños en la superficie vitrocerámica. Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano con la que limpiará la superficie caliente de la placa.

### Marcas de metal y arañazos

1. Tenga cuidado de no deslizar sus ollas o sartenes por su placa de cocinar. Esto producirá marcas de metal sobre la superficie de la placa de cocinar. Estas marcas pueden eliminarse usando un limpiador de placas vitrocerámicas con el estropajo de limpieza para placas de cocina de vitrocerámica.
2. Si se permite que las ollas con un recubrimiento delgado de aluminio o cobre hiervan en seco, dicha capa podría dejar una decoloración negra sobre la placa de cocinar. Esta deberá eliminarse inmediatamente antes de calentarse de nuevo o la decoloración podría convertirse en permanente.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Los utensilios de cocina ásperos o con bases no uniformes pueden dejar marcas o arañar la superficie de la placa de cocinar.
- **No deslice ningún metal** ni cristal sobre la superficie de la placa de cocinar.
- **No use utensilios de cocina con suciedad acumulada en la base.**



### Sello de la placa de cocinar

Para limpiar los sellos de la placa de cocinar en los bordes del cristal, coloque un paño húmedo sobre esta durante unos minutos y, a continuación, limpie usando limpiadores no abrasivos.

## DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

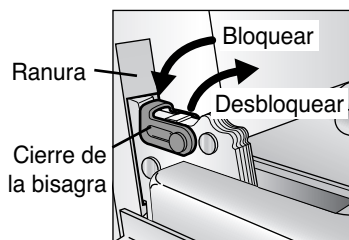
### **⚠ PRECAUCIÓN**

- Tenga cuidado al desmontar y levantar la puerta.
- **NO levante la puerta usando el tirador.**
  - La puerta es muy pesada.

### **Para desmontar la puerta:**

#### **Paso. 1**

Abra la puerta por completo.



#### **Paso. 2**

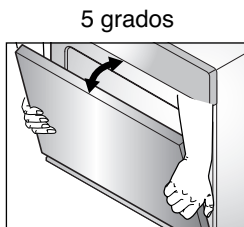
Empuje los cierres de las bisagras hacia abajo, en la dirección del marco de la puerta, en la posición de desbloqueo.

#### **Paso. 3**

Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.

#### **Paso. 4**

Cierre la puerta hasta la posición de desmontaje de la puerta, a unos 5 grados aproximadamente.



#### **Paso. 5**

Levante la puerta hacia arriba y hacia fuera hasta que el brazo de la bisagra quede liberado de la ranura.

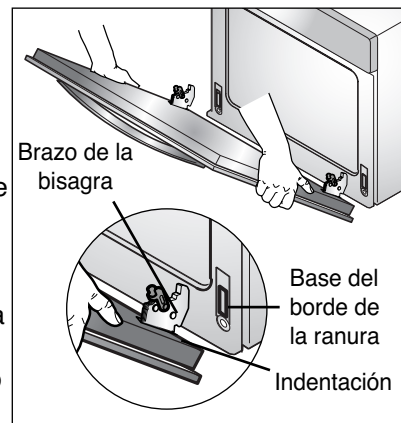
### **Para volver a montar la puerta:**

#### **Paso. 1**

Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.

#### **Paso. 2**

Con la puerta dispuesta en el mismo ángulo que en la posición de desmontaje, asiente la indentación del brazo de la bisagra dentro del borde de la base de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar asentada por completo dentro de la base de la ranura.



#### **Paso. 3**

Abra la puerta por completo. Si la puerta no abre por completo, la indentación no está asentada correctamente en la base del borde de la ranura.

#### **Paso. 4**

Empuje los cierres de las bisagras contra el marco frontal de la cavidad del horno, en su posición de bloqueo.



#### **Paso. 5**

Cierre la puerta del horno.

## INSTRUCCIONES PARA EL CUIDADO DE LA PUERTA

• La mayoría de las puertas de horno contienen cristal que puede romperse.

### **Lea las siguientes recomendaciones:**

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las rejillas estén introducidas por completo en su lugar.

2. No golpee el cristal con ollas, sartenes ni con ningún otro objeto.

3. Los arañazos, golpes, sacudidas o tensiones sobre el cristal podrían debilitar su estructura, provocando un aumento del riesgo de rotura posterior.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar solicitando asistencia, repase esta lista. Esto le ahorrará tiempo y dinero. La lista contiene problemas comunes que no son debidos a defectos relacionados con la mano de obra o los materiales de este electrodoméstico.

Problema	Causas / Soluciones posibles														
<b>La estufa no está nivelada.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalación deficiente. Coloque la rejilla del horno en el centro del mismo. Coloque un nivel sobre la rejilla del horno. Ajuste los pies de nivelación de la base hasta nivelar el horno.</li> <li>• Asegúrese de que el piso esté nivelado y de que sea lo suficientemente firme y estable para proporcionar el soporte adecuado a la estufa.</li> <li>• Si el piso está combado o inclinado, póngase en contacto con un carpintero para corregir el problema.</li> <li>• La alineación del mueble de cocina podría dar la sensación de que la estufa está Desnivelada. Asegúrese de que los armarios sean ortogonales y que dispongan de espacio suficiente en la estancia para dejar espacio libre para la estufa.</li> </ul>														
<b>El control del horno emite avisos y muestra cualquier error de código F.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El control electrónico ha detectado la falla. Pulse <b>CLEAR/OFF</b> para borrar la pantalla y detener el sonido de aviso. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, anote su número. Pulse <b>CLEAR/OFF</b> y póngase en contacto con un agente de servicio.</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CÓDIGO</th> <th>CAUSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-1</td> <td>Sensor de horno abierto</td> </tr> <tr> <td>F-2</td> <td>Sensor de horno cortocircuitado</td> </tr> <tr> <td>F-3</td> <td>Teclado cortocircuitado</td> </tr> <tr> <td>F-6</td> <td>Horno excesivamente caliente</td> </tr> <tr> <td>F-10</td> <td>El sistema de bloqueo de puerta no funciona</td> </tr> <tr> <td>F-11</td> <td>No hay calentamiento</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGO	CAUSA	F-1	Sensor de horno abierto	F-2	Sensor de horno cortocircuitado	F-3	Teclado cortocircuitado	F-6	Horno excesivamente caliente	F-10	El sistema de bloqueo de puerta no funciona	F-11	No hay calentamiento
CÓDIGO	CAUSA														
F-1	Sensor de horno abierto														
F-2	Sensor de horno cortocircuitado														
F-3	Teclado cortocircuitado														
F-6	Horno excesivamente caliente														
F-10	El sistema de bloqueo de puerta no funciona														
F-11	No hay calentamiento														
<b>Las placas no mantienen el hervido o la cocción no es lo suficientemente rápida</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Está usando utensilios de cocina inadecuados.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use sartenes planas y que coincidan con el diámetro de la placa escogida.</li> </ul> </li> <li>• En algunas zonas, el suministro eléctrico (tensión) podría ser bajo.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cubra la sartén con una tapa hasta obtener el nivel de calor deseado.</li> </ul> </li> </ul>														
<b>Las placas no funcionan adecuadamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podría haberse fundido un fusible o haber saltado el disyuntor de su vivienda.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.</li> </ul> </li> <li>• Controles de la placa de cocinar ajustados incorrectamente.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chequee que está ajustado el control para la placa que está usando.</li> </ul> </li> </ul>														
<b>Las placas dejan de estar incandescentes al cambiar a un ajuste menor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto se considera normal. La unidad está aún prendida y caliente.</li> </ul>														
<b>Existen áreas de decoloración sobre la placa de cocinar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Derrames de comida no limpiados tras el último uso.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examine la sección <b>Limpieza de la placa de vitrocerámica</b>.</li> </ul> </li> <li>• Superficie caliente en un modelo con la placa de cocinar de color claro.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esto se considera normal. La placa podría parecer decolorada al estar caliente. Este fenómeno es temporal y desaparecerá al enfriarse la vitrocerámica.</li> </ul> </li> </ul>														
<b>Se producen ciclos frecuentes de prendido y apagado de las placas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto se considera normal.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- La placa realiza ciclos de prendido y apagado para mantener el ajuste de calor.</li> </ul> </li> </ul>														

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA (cont.)

Problema	Causas / Soluciones posibles
<p><b>El horno no funciona</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tomacorriente de la estufa no está introducido correctamente en la toma de pared.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asegúrese de que el tomacorriente está conectado correctamente a una toma de pared que disponga de suministro eléctrico.</li> </ul> </li> <li>• Podría haberse fundido un fusible o haber saltado el disyuntor de su vivienda.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reemplace el fusible o restaure el interruptor a su posición original.</li> </ul> </li> <li>• Los controles del horno están ajustados incorrectamente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examine la sección sobre el uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• El horno excesivamente caliente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>El electrodoméstico no funciona.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado adecuadamente a la toma de pared. Chequee los disyuntores.</li> <li>• El cableado de servicio no está completo. Solicite ayuda a su centro de asistencia.</li> <li>• Corte de suministro. Chequee las luces de la vivienda para asegurarse. Solicite asistencia a su compañía eléctrica.</li> </ul>
<p><b>La hora parpadea</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La hora del día parpadeará cada vez que el electrodoméstico sufra una interrupción del suministro eléctrico. Para borrar, pulse el botón de control CLEAR/OFF y asegúrese de poner en hora el reloj.</li> </ul>
<p><b>La luz del horno no funciona.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace o apriete el foco. Examine la sección <b>Cambio de la luz del horno</b> en este Manual de usuario.</li> </ul>
<p><b>El horno genera un humo excesivo al usar la parrilla.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El control no ha sido correctamente ajustado. Siga las instrucciones de la sección Ajuste de los controles del horno.</li> <li>• Asegúrese de que la puerta del horno esté abierta en la <b>posición de parada de la parrilla</b>.</li> <li>• La carne está demasiado cerca de la parrilla. Vuelva a colocar la rejilla dejando la distancia adecuada entre la carne y la parrilla. Precaliente la parrilla para asar.</li> <li>• La carne no está preparada correctamente. Retire el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasientos para evitar que se deformen, pero no corte las partes sin grasa.</li> <li>• Introduzca la parrilla correctamente y la grasa no goteará. Coloque siempre la rejilla sobre la parrilla con los nervios hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee dentro de la parrilla.</li> <li>• La grasa se ha acumulado sobre las superficies del horno. Es necesario limpiar regularmente el horno cuando se usa frecuentemente la parrilla. La existencia de grasas acumuladas o salpicaduras de comida durante largos períodos de tiempo genera exceso de humo.</li> </ul>
<p><b>Los alimentos no se hornean ni se asan adecuadamente</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están ajustados incorrectamente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examine la sección sobre el uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• La posición de la rejilla es incorrecta o el horno no está nivelado.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examine la sección sobre el uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• Está usando utensilios de cocina inadecuados o de un tamaño incorrecto.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examine la sección sobre el uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• El sensor del horno necesita ser ajustado.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examine la sección relativa al ajuste de temperatura de su horno en la sección de opciones.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Los alimentos no se doran adecuadamente</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están ajustados incorrectamente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asegúrese de pulsar el botón <b>BROIL</b>.</li> </ul> </li> <li>• Está usando una posición inadecuada para la rejilla.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examine la sección <b>Guía de asado a la parrilla</b> en las páginas 25 y 26.</li> </ul> </li> <li>• Utensilio de cocina no apto para usar en la parrilla.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Para obtener los mejores resultados, use una parrilla diseñada a tal uso.</li> </ul> </li> </ul>

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA (cont.)

Problema	Causas / Soluciones posibles
<b>Los alimentos no se doran adecuadamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El papel de aluminio usado sobre la parrilla y la rejilla no ha sido colocada correctamente ni cortada como se recomienda.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examine la sección sobre el uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• En algunas zonas, el suministro eléctrico (tensión) podría ser bajo.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Precaliente la parrilla durante 10 minutos.</li> <li>- Examine la sección <b>Guía de asado a la parrilla</b> en la página 26.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Arañazos o abrasiones sobre la superficie de la placa de cocinar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La existencia de partículas abrasivas como la sal o la arena entre la placa de cocinar y los utensilios de cocina pueden provocar arañazos. Asegúrese de que la superficie de la placa de cocinar y las bases de los utensilios estén limpias antes de usarlos. La existencia de pequeños arañazos no afecta al proceso de cocción y se harán menos visibles con el tiempo.</li> <li>• Examine la sección de <b>Limpieza de la placa vitrocerámica</b> en la sección de MANTENIMIENTO de la página 32.</li> <li>• Han sido usados utensilios de cocina de base rugosa. Use utensilios de cocina con la base lisa y plana.</li> </ul>
<b>Marcas de metal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arañazos de los utensilios de metal sobre la placa de cocinar. No deslice utensilios metálicos sobre la superficie de la placa de cocinar. Use una crema de limpieza para placas vitrocerámicas para eliminar las marcas. Examine la sección de <b>Limpieza de la placa vitrocerámica</b> en la sección de MANTENIMIENTO de la página 32.</li> </ul>
<b>Bandas o motas marrones</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los derrames por líquidos hirviendo se cocinarán sobre la superficie. Use raspadores de cuchilla para eliminar la suciedad. Examine la sección de <b>Limpieza de la placa vitrocerámica</b> en la sección de MANTENIMIENTO de la página 32.</li> </ul>
<b>Áreas de decoloración con brillo metálico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Depósitos minerales procedentes del agua y los alimentos. Elimínelos usando una crema de limpieza para placas vitrocerámicas. Use utensilios de cocina con las bases limpias y secas.</li> </ul>
<b>El horno no realiza la autolimpieza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura del horno es demasiado elevada para ejecutar la función de autolimpieza.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permita que el horno se enfríe y reinicie los controles.</li> </ul> </li> <li>• Los controles del horno están ajustados incorrectamente.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examine la sección relativa a la autolimpieza del horno.</li> </ul> </li> <li>• No podrá ejecutarse un ciclo de autolimpieza si la función de bloqueo del horno está activa o si las placas radiantes están PRENDIDAS.</li> </ul>
<b>Humo excesivo durante el ciclo de autolimpieza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suciedad excesiva.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pulse el botón CLEAR/OFF. Abra la ventana para ventilar el humo de la estancia. Espere hasta que el modo de autolimpieza sea cancelado. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el proceso de limpieza.</li> </ul> </li> </ul>
<b>La puerta del horno no se abre tras un ciclo de autolimpieza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno está excesivamente caliente.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> </ul> </li> </ul>
<b>El horno no está limpio tras un ciclo de autolimpieza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno no están ajustados correctamente.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examine la sección de autolimpieza en la página 28.</li> </ul> </li> <li>• El horno estaba excesivamente sucio.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elimine el exceso de derrames antes de iniciar el ciclo de limpieza. En los hornos sucios en exceso podría ser necesario volver a realizar el proceso de autolimpieza o prolongar el período de duración del mismo.</li> </ul> </li> </ul>

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA (cont.)

Problema	Causas / Soluciones posibles
<b>CLEAN y puerta parpadean en pantalla</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha sido escogido el ciclo de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada.</li> <li>- Cierre la puerta del horno.</li> </ul>
<b>Al cocinar aparece activo en la pantalla LOCKED</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no ha bajado por debajo de la temperatura de desbloqueo.</li> <li>- Pulse el botón CLEAR/OFF. Permita que el horno se enfríe.</li> </ul>
<b>El conducto de ventilación emite vapor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al usar la función de convección, es normal que se emita vapor por el conducto de ventilación del horno. A medida que el número de rejillas o que la cantidad de alimentos introducidos en el horno aumenta, también lo hace la cantidad de vapor visible.</li> <li>- Esto se considera normal.</li> </ul>
<b>El conducto de ventilación emite olor a quemado o a aceite.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto se considera normal en un horno nuevo e irá desapareciendo con el tiempo.</li> <li>- Para acelerar el proceso, ajuste el ciclo de autolimpieza durante un período mínimo de 3 horas. Examine la sección de autolimpieza en la página 28.</li> </ul>
<b>Las rejillas del horno se deslizan con dificultad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las rejillas niqueladas brillantes fueron limpiadas mediante el ciclo de autolimpieza.</li> <li>- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre papel de cocina y limpie los bordes de las rejillas del horno con el mismo.</li> </ul>
<b>Los resultados del horneado no son los esperados o difieren de los obtenidos previamente en el horno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el conducto de ventilación de la estufa no esté bloqueado. Examine la página 30 para solucionarlo.</li> <li>• Asegúrese de que la estufa esté nivelada.</li> <li>• Las temperaturas en hornos nuevos y viejos pueden variar a menudo. Con el paso de los años, a menudo la temperatura del horno varía y puede incrementar o reducirse. Examine la página 20 para obtener instrucciones relativas al ajuste de la temperatura del horno.</li> <li>NOTA: No se recomienda ajustar la temperatura sólo para uno o dos recipientes.</li> </ul>
<b>La puerta del horno no se desbloqueará tras el ciclo de limpieza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El interior del horno aún está caliente. Permita que transcurra un período de una hora aproximadamente, para que el horno se enfríe una vez completado el ciclo de autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando el mensaje indicador LOCK deje de mostrarse.</li> <li>• El control y la puerta pueden ser bloqueados. Examine las páginas 9 y 18 para desbloquear.</li> </ul>
<b>Existen residuos de humedad sobre la ventana del horno o se emite vapor por el conducto de ventilación del horno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal al cocinar alimentos con alto contenido de humedad.</li> <li>• Se usó un exceso de agua al limpiar la ventana.</li> </ul>
<b>Pueden oírse ruidos.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno emite varios ruidos de bajo nivel. Podría oír los relés del horno al activarse y desactivarse. Esto se considera normal.</li> <li>• Mientras el horno calienta y se enfría, podría escuchar sonidos de expansión y contracción de las piezas metálicas. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.</li> </ul>



